



## **CALVET MÉDOC** AOC MÉDOC (BORDEAUX), FRANCIA.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto.

**Varietades:** 75 % Cabernet Sauvignon, 15 % Merlot, 5 % Malbec y Petit Verdot.

**Alcohol:** 14,5%.

**Vinificación:** Fermentación a temperatura controlada (28 a 32 °C) con remontados con o sin aeración (en un número determinado cada día en función de las catas) y seguimiento de una fermentación maloláctica en cuba.

**Capacidad de Guarda:** 5 años.

**Temperatura de Servicio:** Servir de 16 a 18 °C.

### NOTAS DEL SOMMELIER



Capa rubí brillante.



Nariz muy fina y delicada de frutos rojos (cereza negra, ciruela) y de especias (canela, clavo).



Vino intenso y equilibrado, carnosos, con taninos potentes y firmes.



Acompañamiento perfecto de la carne de ave, las carnes asadas, la caza de pluma y los quesos.



### La Bodega

Calvet es un negociante francés que tiene un extenso catálogo de vinos franceses, con un enfoque principal en la producción de vino de valor de Burdeos. La empresa fue fundada por Jean-Marie Calvet en Tain l'Hermitage en 1818. Poco después, se expandió a Burdeos, estableciéndose en la ciudad propiamente dicha en 1818 y construyendo un castillo en el Médoc en 1870. En 1889, Calvet Beaune fue oficialmente establecido en Borgoña. Habiéndose establecido en toda Francia, Calvet se centró en Burdeos, que constituye el segmento más grande de su cartera moderna.



EVEREST  
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

[www.everestwinespirits.com](http://www.everestwinespirits.com)