



CALVET RESERVE BORDEAUX, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: Merlot, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc.

Alcohol: 13,5%.

Vinificación: Fermentación de 10 a 14 días. Crianza en depósito con trasiego cada 3 meses.

Capacidad de Guarda: 5 años.

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

NOTAS DEL SOMMELIER



Rubí profundo.



En nariz fino y elegante con notas afrutadas y especiadas.



En boca es un vino armonioso con taninos aterciopelados.



Ideal con Carnes rojas a la parrilla y en salsa, caza y 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