

MAISON CASTEL

· FRANCE ·



Presentación Bodega



MAISON CASTEL

• FRANCE •

La Bodega

Todo empezó en 1949, cuando Pierre Castel fundó el negocio con sus ocho hermanos y hermanas. El vino siempre ha sido parte íntima de sus vidas, el padre era viticultor. Los hijos crecieron en los viñedos Bordeses. A lo largo de los años, el gran trabajo y la audacia ganaron. La familia Castel extendió el negocio en más viñedos, terruños. Entre tradiciones e innovaciones, se esfuerzan cada día en hacerse mejores embajadores de los vinos franceses a través del mundo.

Nuestro saber hacer

Para encarnar esta convicción, en todo el mundo, el espíritu del vino francés y la reputación de la experiencia de Castel, Maison Castel se basa en una fuerza importante: su equipo técnico de expertos y enólogos que escuchan las tendencias internacionales.

Cédric Jenin y cinco enólogos coordinan la creación y el seguimiento cualitativo de cada uno de los vinos de Maison Castel.

El Espíritu Castel

Maison Castel, es una historia de buenos instintos y una gran idea que se hizo sentir en los primeros días de Castel, cuando los hermanos y hermanas Castel estaban listos para hacer retroceder los límites establecidos. Estaban convencidos de que era posible hacer vinos accesibles y de buena calidad en Francia para cada perfil de consumidor, tanto en Francia como en el extranjero.

El mismo principio sigue vigente en Maison Castel, una marca que encarna el espíritu de los vinos "made in France" de Castel. Los vinos Maison Castel son la promesa de vinos elegantes, agradables, simples y fáciles de elegir. Son vinos con estilos variados y ricos que todos pueden compartir en un espíritu muy francés. Hay más de un "toque" en los vinos Maison Castel: afrutado, intenso, flexible, picante ... son todas las regiones de Francia que se expresan a través de los vinos.



MASION CASTEL CHARDONNAY

IGP PAYS D'OC, FRANCIA



Variedad: 100% Chardonnay.

Vinificación: La fermentación se realiza a baja temperatura. Un período de envejecimiento de 3 – 4 meses permite que el vino desarrolle aromas ligeramente a roble.

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12° C

Notas del Sommelier: Bonito color dorado con bella limpidez. Aromas de frutas y notas de flores blancas. Elegante y equilibrado, desprende una bella expresión aromática con notas frescas de cítricos y frutas blancas.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Bacalao, quesos jóvenes, carnes blancas, mariscos, pescados.



SAUVIGNON BLANC

IGP CÔTES DE GASCOGNE, FRANCIA



Variedad: 100% Sauvignon Blanc.

Vinificación: La uva macera en prensa durante varios días y luego se desfanga en frío. Durante una semana y trasiegos a baja temperatura, todo lo cual ayuda a extraer precursores aromáticos y favorecen el desarrollo de toiles aromáticos. La fermentación ocurre entre 16° y 18° seguida de un período de dos meses de Crianza sobre lías que realza la estructura y el carácter de frutas exóticas.

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12° C

Notas del Sommelier: Túnica de color amarillo pálido. En nariz intenso pomelo y frutas tropicales con toques minerales. Expresivo, elegante y fresco.

Maridaje: Disfrútelo como aperitivo, con mariscos, verduras y pescado a la parrilla. Un ideal el maridaje sería tartar de salmón.



PINOT NOIR

IGP PAYS D'OC, FRANCIA



Variedad: 100% Pinot Noir.

Vinificación: coupage de vinos elaborados mediante vinificación tradicional y termovinificación, con buena tipicidad. El equipo de la Casa Castel trabaja con nuestros mejores socios en la región, monitoreando de cerca el proceso de vinificación para lograr el equilibrio adecuado entre el perfil de fruta y estructura. El resultado es un vino con un ligero roble y un marcado color rojo y notas de frutas negras.

Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 16° C

Notas del Sommelier: Túnica rojo rubí.

Aromas pronunciados de frutas rojas y negras.
Redondo y flexible, deliciosamente sedoso y afrutado.

Maridaje: Disfrútelo con carnes rojas, aves y queso. Un maridaje ideal sería al andouillettes (embutido) al horno con mostaza.



MASION CASTEL MERLOT

IGP PAYS D'OC, FRANCIA.



Variedad: 100% Merlot.

Vinificación: La técnica del saignée (sangrado) se utiliza para obtener la concentración aromática óptima adecuada a esta variedad. Esta etapa es seguida del proceso de boisage que resalta el perfil varietal, con notas de chocolate, ciruela y un toque ahumado.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18° C

Notas del Sommelier: Color rubí oscuro y denso.

Aromas de frutos rojos, cereza y fresas silvestres acompañado de notas de especias.
Perfecto equilibrio y buena estructura en boca con un final sabroso y persistente.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Barbacoas, embutidos, quesos curados.



SYRAH

IGP PAYS D'OC, FRANCIA



Variedad: 100% Syrah.

Vinificación: es supervisado de cerca (particularmente durante el proceso de saignée, para obtener el la mejor concentración posible en cuerpo y aromas). El objetivo de los enólogos de Maison Castel es el buen equilibrio entre la fruta y especias, y la expresión óptima del carácter de la uva.

Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 16° C

Notas del Sommelier: Túnica granate profunda con toques morados oscuros. Intensos aromas de grosella negra, mora y violeta, con especias cálidas y trufa. Redondo y suave, con un toque especiado y buena longitud.

Maridaje: Disfrútelo como aperitivo, con carne en salsa o queso. Un maridaje ideal sería el cordero, guiso con patatas y ajo.



MASION CASTEL CABERNET SAUVIGNON

IGP PAYS D'OC, FRANCIA.



Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.

Vinificación: es supervisado de cerca (particularmente durante el proceso de saignée, para obtener el la mejor concentración posible en cuerpo y aromas). El envejecimiento en madera para resaltar los aromas frutales.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18° C

Notas del Sommelier: Púrpura y brillante. Aromas de frutas negras y de vainilla. Redondo e intenso con aromas de grosella y de moras, final con notas suaves.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Carnes rojas, platos en salsas, quesos curados.



CHABLIS

AOC CHABLIS, FRANCIA

★

Variedad: 100% Chardonnay.

Vinificación: prensado directo, desfangado, fermentación a temperatura controlada (18-20°C), seguida de fermentación maloláctica y envejecimiento sobre lías para resaltar la redondez y mineralidad del Chardonnay.

Temperatura de Servicio: Servir de 11 a 13° C

Notas del Sommelier: De capa dorada pálida, brillante y clara con tonos verdes. Sutiles aromas de frutas cítricas se desarrollan, mineralidad intensa, notas florales y frutas blancas. En boca es amplio, fresco y elegante, con excelente fruta y atractiva mineralidad. Final fresco y frutal.

Maridaje: Disfrútelo como aperitivo, con mariscos, pescados o carne blanca servida con salsa. Un maridaje ideal sería dorada con limón.



CÔTES DE PROVENCE

AOC CÔTES DE PROVENCE, FRANCIA.

★

Variedades: Grenache, Syrah, Cinsault.

Reposo: Después de la fermentación, se hace una crianza sobre posos. La fermentación maloláctica se bloquea sistemáticamente para conservar una frescura y una tensión máximas en los vinos.

Temperatura de Servicio: Servir de 12 a 14° C

Notas del Sommelier: Rosa pálido con reflejos azulados. Aromas de frutos rojos y de cítricos. Delicada con notas de pequeños frutos rojos. Deja aparecer o una bella frescura de cítricos.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Parrilladas, carnes blancas, pescados o cocina exótica.



CÔTES DU RHÔNE GRENACHE-SYRAH

AOC CÔTES DU RHÔNE, FRANCIA.

— ★ —

Variedades: Grenache, Syrah.

Reposo: Sin crianza.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18° C

Notas del Sommelier: Granate intenso con reflejos violines.
Aromas de fresas del bosque, de violeta y de frutos amarillos.
Redondo, ofrece una bella estructura y un final flexible.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Carnes rojas, de caza y quesos.



BORDEAUX MERLOT

AOC BORDEAUX, FRANCIA.

— ★ —

Variedad: 100% Merlot.

Reposo: 6 meses en barrica de roble Francés.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18° C

Notas del Sommelier: Granate intenso y brillante.
Notas intensas de frutos rojos y negros.
Concentrada, afrutada y sedosa.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Carnes rojas, quesos duros, postres de chocolate.



GOLD CUVÉE BLANCHE BRUT

LANGUEDOC, FRANCIA.



Variedades: Chardonnay-Airen.

Vinificación: Método Charmat.

Temperatura de Servicio: Servir de 7 a 8° C (se sirve con cubitos de hielo).

Notas del Sommelier: De color amarillo pálido. Se nota una efervescencia fina y sutil. Delicado en la nariz, con flores blancas y cítricos, complementado por matices de fruta blanca. Cremoso y ligero sobre el paladar, el vino se desarrolla con una estructura fresca, firme, y con un final encantador y liso.

Maridaje: Un vino festivo para abrir en el aperitivo. También se recomienda tomar con entradas o postres.



GOLD CUVÉE ROSÉE BRUT

LANGUEDOC, FRANCIA.



Variedades: Grenache, Carignan, Trebbiano.

Vinificación: Método Charmat.

Temperatura de Servicio: Servir de 7 a 8° C (se sirve con cubitos de hielo).

Notas del Sommelier: Elegante color con tonos de rosa intenso y reflejos violáceos, sublimado por un cordón regular de finas burbujas. Bouquet explosivo de frutos rojos acidulados como la frambuesa, la granada y la grosella, completado por matices florales. Ataque agradable que se desarrolla con fineza conjugando una estructura carnosa y notas pronunciadas de frutos rojos.

Maridaje: Se recomienda como aperitivo o con postres como Panna Cotta con coulis de frambuesa.



CUVÉE BLANCHE ICE

LANGUEDOC, FRANCIA.



Variedades: Chardonnay-Airen.

Vinificación: Método Charmat.

Temperatura de Servicio: Servir de 7 a 8° C (se sirve con cubitos de hielo).

Notas del Sommelier: Color amarillo pálido con reflejos dorado. Este vino espumoso ofrece una burbuja sutil y elegante. En la nariz se perciben aromas de fruta blanca y de flores. Es un vino muy fresco y equilibrado.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Postres o como aperitivo.



