



## SAINT-ÉMILION DE QVINTUS

A.O.C. SAINT-ÉMILION, FRANCIA.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto.

**Variedades:** 45% Merlot Noir, 32% Cabernet Franc, 23% Cabernet Sauvignon.

**Alcohol:** 14,5 %

**Reposo:** 12 a 18 meses en barricas de roble francés, 15% nuevas.

**Capacidad de Guarda:** 10 años

**Temperatura de Servicio:** Servir de 15 a 17 ° C

### NOTAS DEL SOMMELIER



Este vino tiene un color rojo oscuro.



En la primera nariz, notas de frutas maduras están presentes. Con la agitación, uno mide la complejidad, sin pesadez, obtenida en esta añada muy soleada. La madera discreta y equilibrada enriquece la paleta aromática.



La entrada en la boca es amplia y generosa, típica de la añada. Los taninos están presentes, bien cubiertos, jugosos, en el medio y al final de la boca.



Se recomienda con Carnes Rojas a la parrilla, Aves, Pizza con verduras y embutidos, Verduras a la plancha, Quesos como, Gorgonzola, Gruyère.



### Una leyenda francesa clásica

Este vino tomará su lugar natural como un igual junto a los vinos tintos y blancos de Château Haut-Brion y Château La Mission Haut-Brion, convirtiéndose así en el quinto hijo de esta ilustre familia. Los galorromanos, creadores de los viñedos de Saint-Emilion, tenían la costumbre de nombrar a su quinto hijo Quinto (quinto). Por ello, Domaine Clarence Dillon ha decidido rendir homenaje a sus gloriosos predecesores rebautizando este crecimiento Château Quintus.



EVEREST  
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

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