MASION CASTEL CABERNET SAUVIGNON
IGP PAYS D'OC, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.
Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.
Alcohol: 13,5 %
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.
Capacidad de Guarda: 3 años
Temperatura de Servicio: Servir a 16 - 18 º 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.

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

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 intima de sus vidas, el padre era viticultor. Los hijos crecieron en los viñedos Bordeleses. A lo largo de los años, el gran trabajo y la audacia ganaron. La familia Castel extendió el negocio en mas viñedos, terruños. Entre tradiciones e innovaciones, se esfuerzan cada día en hacerse mejores embajadores de los vinos franceses a través el mundo.