



MAISON CASTEL MERLOT

IGP PAYS D'OC, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Merlot.

Alcohol: 13,5 %

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.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir a 16 - 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.



Se recomienda acompañar con Barbacoas, embutidos, 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 íntima de sus vidas, el padre era viticultor. Los hijos crecieron en los viñedos Borgeleses. 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.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com