



MAISON CASTEL SYRAH

IGP PAYS D'OC, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Syrah.

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 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.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir a 14 - 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.
-  Disfrútelo como aperitivo, con carne en salsa o queso. Un maridaje ideal sería el cordero, guiso con patatas y ajo.



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 el mundo.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com