

## CALVET

**Denominación :** AOP Châteauneuf-du-Pape

**Año de cosecha :** 2022

**Varietalidad de uvas :** Syrah, Garnacha, Mourvèdre, Counoise, Picardan, Cinsault, Muscardin, Terret noir.


**Localización geográfica :** En el Vaucluse (84), en el corazón de la prestigiosa denominación del Valle del Ródano.



**Vinificación :** Las uvas están cosechadas, despalilladas, trituradas y luego fermentadas durante 15 días a temperatura controlada. Cuidado presionando. El vino se envejece durante varios meses antes de estar filtrado y embotellado para preservar la riqueza aromática

**Suelo :** Terrazas arcillosas, con grava, arena en algunos lugares y tiza en las colinas circundantes

**País de origen :** FRANCE

**Característica sensorial :**

 **Color :** Rojo granate profundo

 **Nariz :** Ramo de bayas rojas con notas picantes.  **Boca :** Rico, redondo, bien presente.

**Recomendaciones :** Ideal para caza, pato, gansos de Guinea, osso bucco y quesos aromáticos.

**Temperatura de servicio (°C) :** 16-18°C.

**Volumen de alcohol :** 15

**Duración de conservación :** 3 a 6 años

**Acidez :** 0



**Código de producto :** RE753625

**Tipo de botella :** CHATEAUNEUF MITRALE TRAN RHODA **Centilitros :** 0.75 L

**Peso de la botella vacía :** 0.63 Kg / L 83.4 x l 83.4 x h 301

**Peso de la botella :** 1.38 Kg

**Peso de la caja :** 8.48 Kg / L 260 x l 176 x h 317

**Volumen :** 0.015 m³

**Cantidad Unidades/Caja :** 6

**Número de capas :** 5

**Número de cajas/capa :** 20

**Número de cajas por paleta :** 100

**Peso de la paleta :** 848 Kg

**Gencod botella :** 3159560700107

**Gencod caja :** 3159560750102