






CALVET RESERVE

Denominación :	BORDEAUX AOP - SAUVIGNON BLANC
Año de cosecha :	2020
Variedad de uvas :	100% Sauvignon blanc
Vinificación :	Maceración pelicular total en las tres cepas para extraer los aromas afrutados y aportar al vino finura y cuerpo. Manipulación con gas inerte para evitar cualquier oxidación y conservar los aromas y la frescura. Fermentación a 18°C en barriles nuevos (100%). Crianza en lías finas con removido. Embotellado rápido para preservar la juventud de este vino.
País de origen :	FRANCE
Característica sensorial :	
 Color :	Un bonito vestido amarillo pálido con reflejos verdes.
 Nariz :	Una nariz elegante y fina con aromas de flores (acacia, flor de vid) y afrutados (frutas de la pasión, pomelo, litchi).
 Boca :	Un paladar bien equilibrado con un final fresco, mineral (pedernal) y muy afrutado con matices de flores de melocotón blanco y piel de mandarina.
Recomendaciones :	Este vino acompaña perfectamente los mariscos, el salmón ahumado y el pescado a la parrilla.
Temperatura de servicio (°C) :	Servir entre 6 y 8°C.
Volumen de alcohol :	0.01
Acidez :	0



Código de producto :	RE640911
Tipo de botella :	0,75 CALVET GRAV GVIN BC FM
Centilitros :	0.75 L
Peso de la botella vacía :	0.7 Kg / L 81.5 x l 81.5 x h 305
Peso de la botella :	1.45 Kg
Peso de la caja :	9.009 Kg / L 254 x l 171 x h 318
Volumen :	0.014 m ³
Cantidad Unidas/Caja :	6
Número de capas :	5
Número de cajas/capa :	21
Número de cajas por paleta :	105
Peso de la paleta :	945.945 Kg
Gencod botella :	3159560532302
Gencod caja :	3159565532307

