






CALVET RESERVE

Denominación :	BORDEAUX ROUGE
Año de cosecha :	2019
Variedad de uvas :	70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon
Vinificación :	Largas e intensas maceraciones a temperatura alta (30 a 32°C), controladas con degustaciones diarias. Extracción estimulada y razonada para extraer sólo los taninos nobles de la uva. Crianza de un año en barril de roble francés y americano en las bodegas de la Casa Calvet seguido de un nuevo periodo de envejecimiento de 6 meses después del embotellado
Suelo :	Arcillo guijoso
País de origen :	FRANCE
Característica sensorial :	
 Color :	Un bonito vestido rojo rubí.
 Nariz :	Una nariz compleja a frutos rojos (frambuesa, grosella roja, mora y grosella negra), aromas especiados (canela, regaliz, clavo) y ahumados (cacao, caramelo)
 Boca :	En boca, el vino es redondo, carnoso con taninos sedosos y bien equilibrados. Su final es largo y afrutado (frutos rojos maduros) con notas a pan con especias, caramelo y pimienta negra.
Recomendaciones :	Este vino acompaña muy bien las carnes rojas a la parrilla o en salsa, la caza y los quesos de pasta blanda
Temperatura de servicio (°C) :	Se sirve entre 16 y 18°C
Volumen de alcohol :	14
Duración de conservación :	5 / 8 años
Acidez :	0



Código de producto :	641327
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 :	3159560510300
Gencod caja :	3159565510305

