

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Calvet Prestige Côtes Du Rhône 2021
Vinícola	Calvet
Safra	2021
País	França
Região	Rhône
SubRegião	Côtes-du-Rhône AOC
Tipo	tinto
Castas	Grenache e Syrah
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Maison Calvet é uma renomada produtora de vinhos da França. Com uma história rica que remonta a 1818 (mais de 200 anos), a marca se destaca por sua excelência, com rótulos de alta qualidade, oriundos de diferentes origens, principalmente Bordeaux e Rhône.

A Calvet está entre as maiores marcas de vinhos da França no cenário internacional, presente em mais de 110 países. Mesmo sendo um grande produtor, preza por processos tecnológicos que visam a qualidade de seus exemplares, que entregam muito em uma belíssima relação preço-qualidade.

Por essa e por outras que os vinhos da Calvet costumam estar presentes em importantes eventos. Já foram servidos na celebração do prêmio Nobel e, aqui no Brasil, costumam ser servidos na Festa Nacional Francesa promovida pela Embaixada da França.

O Calvet Prestige Côtes du Rhône 2021 é um corte entre 60% Grenache e 40% Syrah elaborado com as uvas de maior qualidade que a vinícola possui na AOC.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, frescas e maduras (morango, ameixa, framboesa), floral de violetas, especiarias como canela e mix de pimentas, folha de tomate

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

bom corpo e ótima estrutura, com taninos finos e maduros escoltados por uma refrescante e salivante acidez, que formam um conjunto extremamente gastronômico, entregando uma ótima carga de fruta e especiarias no fim de boca

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

sopa de cebola, suflê de queijo gruyere, hambúrguer com queijo sem molho, risoto de cogumelos e tomilho fresco, rosbife, paleta de cordeiro assada