

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Calvet Rosé D'Anjou 2018
Vinícola	Calvet
Safra	2018
País	França
Região	Anjou (Loire)
Tipo	rosé
Castas	60% Cabernet Franc, 20% Grolleau e 20% Gamay
Teor Alcoólico	11%
Maturação	leve contato com as cascas e fermentação a baixa temperatura
Temperatura de Serviço	8° a 10°C
Guarda	até 2022
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Iniciamos hoje uma campanha para brindarmos ou início da Primavera, uma estação das flores.

Nossos sommeliers selecionaram três vinhos para entrar em alto estilo nestes divertidos e coloridos meses.

Venha com um delicioso Rosé proveniente de Anjou, no maravilhoso Vale do Loire. Elaborado dentro das normas da denominação *Rosé d'Anjou Denominação Protegida*, sua composição traz o tradicional Cabernet Franc na espinha dorsal, com 60%, e é completado com 20% de Grolleau e 20% de Gamay.

O produtor é um Calvet tradicional, criado por Jean Maria Calvet no século XIX na empresa hoje pertence ao grupo GCF - *Les Grands Chais de France* (dono de marcas famosas, como JP Chenet) e está presente em mais de 110 países. Segundo ou importador, os vinhos do Calvet são servidos no consulado francês durante as comemorações da Festa Nacional Francesa (Dia da Bastilha) no dia 14 de julho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

casca de cebola rosáceo de média intensidade



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

com floral e frutado intenso, traz pêssego e morango em abundância



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

muito agradável e refrescante, em boca tem final longo e amável, com frutas em abundância e vontade de repetir a taça

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

DESCRIÇÃO

frango ao creme, dumplings chinês, espetinho de bacon e ameixa, hambúrguer de cordeiro, terrines, carnes grelhadas leves, charcutaria leve e queijos



CULINÁRIA