

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Calvet Rosé d'Anjou 2022
Vinícola	Calvet
Safra	2022
País	França
Região	Vale do Loire
SubRegião	Anjou
Tipo	rosé
Castas	Cabernet Franc, Grolleau, Gamay
Teor Alcoólico	12,9%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	6°C a 8°C
Guarda	até 2026
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Há tempos que o enófilo brasileiro foi conquistado pelos sedutores **vinhos rosés!**

Dentre inúmeras boas opções oriundas dos mais diferentes países produtores, existem algumas que merecem uma atenção especial. Uma delas é a **Rosé d'Anjou!**

Patrimônio Mundial da UNESCO, o Vale do Loire é simplesmente desconcertante! Conhecido como o *Jardim da França*, a região possui paisagens cinematográficas desenhadas pela natureza e modelas pelo homem, onde castelos dignos de contos de fadas fascinam e encantam quem os tem a oportunidade de observá-los.

Das poucas denominações que produzem vinhos rosés, a mais conhecida é a **Rosé d'Anjou Appellation d'Origine Protégée**, que tem seus vinhos elaborados principalmente a partir de um corte de Groulleau (casta tinta local de alto rendimento). No caso do vinho de hoje, o **Calvet Rosé d'Anjou**, a **Groulleau** é escoltada pela **Cabernet Franc** e pela **Gamay**.

Fundada por **Jean Maria Calvet** no século XIX, a **Calvet** é um produtor tradicionalíssimo que hoje pertence ao gigantesco grupo **GCF – Les Grands Chais de France** (proprietário de diversas marcas famosas, como a JP Chenet). Segundo a importadora brasileira, os vinhos da 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

rosa brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas, frescas e maduras, como o morango, a framboesa e a cereja perfumam a taça, sendo escoltados por notas florais e levemente minerais



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

envolvente e refrescante, com ótima carga de fruta e uma acidez ampla e salivante, com um final de boa persistência extremamente prazeroso

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

frutos do mar frescos com temperos leves, tais como sushi, sashimi, tiraditos e ceviches, tartare de salmão, salada de macarrão e spring rolls



CULINÁRIA

