

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Calvet Varietals Merlot 2018
Vinícola	Calvet
Safra	2018
País	França
Região	Bordeaux
Tipo	tinto
Castas	100% Merlot
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	sem passagem por barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2024
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Silicone

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Jean Marie Calvet sempre foi um grande apaixonado pelo vinho e pelo *terroir* franceses. Nascido em meio aos vinhedos da família, no vale do Rhône, desde a infância trabalhou com o pai nas atividades corriqueiras das vinhas ao invés de brincar com os meninos de sua idade.

Assim que completou 19 anos, em **1818**, decidiu percorrer a França e todas as suas regiões produtoras, e se tornou um incontestado especialista no assunto. Fundou sua própria vinícola neste mesmo ano e, desde então, a **Calvet** viu seu negócio crescer e tomar o mundo ao longo destes **impressionantes 200 anos de história**.

Integrando conglomerados empresariais ao lado de nomes de peso como a tradicional Domecq e a popular J.P. Chenet, a marca Calvet está presente em todos os continentes do globo, entregando qualidade e ostentando reputação mundial, sendo, inclusive, o vinho que rega a cerimônia da premiação sueca Nobel, e os jantares no consulado francês no Brasil.

Subindo ao palco hoje temos um dos seus rótulos varietais. O **Merlot 2018** vem do **Languedoc**, região costeira no sul da França, e é um **vinho sem arestas**, muitíssimo redondo e voltado para a expressão da fruta. É fresco e absolutamente sincero, bastante polivalente, além de uma **ótima opção à mesa**.

Os aromas são todos de frutas vermelhas maduras, com um toque de alcaçuz. Em boca entrega muita **fruta vermelha madura**, de morango, cereja e groselha, que vem escoltada por um gostoso toque de especiarias, com destaque para noz-moscada e pimenta da Jamaica. De taninos macios, sua acidez é correta e tem boa estrutura.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

uma profusão de frutas vermelhas maduras com um toque de alcaçuz



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

muita fruta vermelha madura, de morango, cereja e groselha, que vem escoltada por um gostoso toque de especiarias, com destaque para noz-moscada e pimenta da Jamaica; taninos macios e redondos, acidez correta, boa estrutura e muito sabor

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

espetinhos de frango à moda asiática, magret de pato com purê de batata baroa, sanduíche de pulled pork, beef bourguignon, maminha marinada na brasa, tartine de camembert com nozes e figo, charcuterie clássica



CULINÁRIA

Com a palavra o enólogo responsável, Vincent Euzet: *“terroir, para mim, significa personalidade e identidade. Valorizá-lo é fazê-lo reconhecível, sempre com expectativas de alta qualidade.”* Touché.

Francês descomplicado e com muito sabor, a **preço de ocasião**? Eu garantiria mais de uma garrafa!