

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cotes Du Lot Malbec Du Prince De Danemark 2020
Vinícola	Château de Cayx
Safra	2020
País	França
Região	Côtes du Lot
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	2 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	Ouro - Concours International de Lyon

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Berço da Malbec, o sudoeste da França reserva um grande potencial para os vinhos da casta, que se mostram num estilo totalmente distinto, frente os exemplares sul-americanos.

No departamento de Lot, terras calcárias onde Malbec é mais conhecida como Côt, a Família Real da Dinamarca detém o magnífico Château de Cayx. A propriedade foi adquirida em 1974 pela Rainha Margrethe e pelo Príncipe Henrik, que se dedicaram na restauração do castelo e dos 24 hectares de vinhas no seu entorno. Entusiasta e grande conhecedor de vinhos, Henrik faleceu em 2018, causando grande comoção no país que regimentava. Para homenageá-lo, no dia seguinte à sua morte, seus súditos esgotaram os exemplares do Malbec du Prince de Danemark disponíveis no mercado.

De produção restrita, é um vinho elaborado pela maceração a quente das uvas. Após a malolática, é deixado em repouso por 2 meses em barricas de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso

INTENSIDADE baixa  alta

EVOLUÇÃO primário  terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras (groselha, amora, framboesa, ameixa), especiarias adocicadas e picantes (noz-moscada, baunilha, pimenta-preta), tabaco e nuances florais

INTENSIDADE baixa  alta

DOÇURA seco  doce

ACIDEZ baixa  alta

TANINO baixa  alta



Análise gustativa

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA curta  longa

DESCRIÇÃO

equilibrado e elegante, tem taninos íntegros e macios, acidez no ponto e ótima carga de fruta; as notas de groselha e ameixa se destacam, com um longo e gostoso 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