

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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