

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Château Cazenove Reserve Pradines 2016
Vinícola	Château de Cazenove
Safra	2016
País	França
Região	Bordeaux
SubRegião	Bordeaux Supérieur
Tipo	tinto
Castas	Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	14 a 16 meses em barricas de carvalho e tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2033
Decanter	45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Após décadas de inatividade, os antigos vinhedos da propriedade La Maqueline ganharam um novo fôlego em 1989, quando Wilhelmina van Essen de Cazenove, ao lado de seus filhos, decidiu replantar as parcelas que estavam abandonadas desde 1956. Esse movimento marcou o início de uma nova era do domínio, que passou então a se chamar Château de Cazenove.

Com apenas 12 hectares, a propriedade está situada em uma área particularmente privilegiada de Margaux, entre os Château Siran e Château Dauzac (5° Cru Classé). Os vinhedos são plantados com Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc sobre porta-enxertos adaptados a solos de calcário e argila, que formavam no passado uma ilha do rio Garonne e, com o tempo, foram incorporados à extremidade arenosa de Margaux.

Essa combinação de origem dos solos, microclima temperado e domínio das tradições locais, aliada a um trabalho rigoroso no vinhedo e na adega, permite ao Château de Cazenove elaborar vinhos Bordeaux Supérieur consistentes e expressivos, com matéria-prima proveniente da nobre região de Margaux. É nesse contexto que surge o Réserve Pradines, elaborado a partir de um corte de 75% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc, com estágio de 14 a 16 meses em barricas de carvalho e tanques de aço inox.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi com halos granada

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas que entregam complexidade e exuberância, com notas de frutas vermelhas e negras maduras, acompanhadas de cravo, zimbro, folhas secas, tabaco e um agradável toque terroso

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

é um vinho estruturado e de perfil claramente gastronômico, com acidez suculenta, taninos finos, boa concentração de sabores e um final elegante, que convida ao próximo gole e entrega toda tua maturidade escoltada por plenitude

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