

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Château de Parenchère L'Équilibriste 2022
Vinícola	Château de Parenchère
Safra	2022
País	França
Região	Bordeaux
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Franc, Malbec e Merlot
Teor Alcoólico	14%
Maturação	4 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundado em 1570 por Pierre de Parenchières, o Château de Parenchère está localizado no extremo leste da denominação Bordeaux, próximo a Bergerac, na fronteira entre os departamentos de Dordogne e Lot-et-Garonne. A propriedade foi renovada em 1958 por Raphaël Gazaniol e hoje é conduzida por seu filho Jean e sua neta Julia. <br /><br />Os vinhedos estão implantados sobre solos argilo-calcários com elevado teor de argila, característica que incrementam a robustez e a profundidade dos vinhos da propriedade. A área é dividida em 32 parcelas distintas, todas vinificadas separadamente em tanques individuais, originando 32 vinhos diferentes, elaborados em tanques de concreto. Após uma criteriosa seleção, os lotes são assemblados com o objetivo de realçar as melhores características da propriedade. <br /><br />O Château de Parenchère L'Équilibriste 2022 é fruto de uma vinificação sem adição de sulfitos. Foi concebido como um exercício de equilíbrio entre estrutura, expressão aromática e precisão técnica, preservando a identidade clássica dos vinhos de Bordeaux.<br /><br />O <em>blend</em> é </em>composto por 60% Cabernet Franc, 20% Malbec e 20% Merlot.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras (framboesa, cassis, cereja, groselha), com nuances de alcaçuz e noz-moscada, e toques minerais



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa

DESCRIÇÃO

mostra-se alinhado e de ótimo porte, com taninos polidos, acidez gastronômica bem integrada e fruta precisa; o final é persistente, marcado por uma mineralidade deliciosa



CULINÁRIA

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