

## 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. 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. 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. O blend é composto por 60% Cabernet Franc, 20% Malbec e 20% Merlot.

## ANÁLISE SENSORIAL

<b>Análise visual</b>	DESCRÍÇÃO	vermelho rubi
	INTENSIDADE	baixa  alta
<b>Análise olfativa</b>	EVOLUÇÃO	primário  terciário
	DESCRÍÇÃO	frutas vermelhas e negras maduras (framboesa, cassis, cereja, groselha), com nuances de alcaçuz e noz-moscada, e toques minerais
<b>Análise gustativa</b>	INTENSIDADE	baixa  alta
	DOÇURA	seco  doce
<b>Análise gustativa</b>	ACIDEZ	baixa  alta
	TANINO	baixa  alta
<b>Análise gustativa</b>	CORPO	leve  encorpado
	PERSISTÊNCIA	curta  longa
<b>CULINÁRIA</b>	DESCRÍÇÃO	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

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	oleaginosas	frutas	sobremesas	chocolate

**DESCRÍÇÃO** 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