

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Château Haut-Monplaisir Cahors Prestige 2018
Vinícola	Château Haut-Monplaisir
Safra	2018
País	França
Região	Cahors
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	14%
Maduração	24 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	
Decanter	
Premiações	93 pts Wine Enthusiast 92 pts La Revue du Vin de France 91 pts James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O pequeno Château Haut-Monplaisir, no coração de Cahors, é administrado por Cathy e Daniel Fournié. Eles adquiriram a propriedade em 1998, quando também se aproximaram dos irmãos Pascal e Jean-Marc Verhaeghe, enólogos do Château du Cèdre (referência em Malbec na região), para criar vinhos com a essência local.

Vinhas com mais de 30 anos, de cultivo orgânico em solos pedregosos, com exposição solar sul deram origem ao Prestige da safra 2018. A colheita foi manual, e as uvas foram vinificadas em tanques de cimento. A maturação durou 24 meses em barricas de carvalho (1/3 novas, 1/3 de 1 ano e 1/3 de 2 anos).

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE baixaalta

EVOLUÇÃO primárioterciário

DESCRIÇÃO



Análise gustativa

INTENSIDADE baixaalta

DOÇURA secodoce

ACIDEZ baixaalta

TANINO baixaalta

CORPO leveencorpado

PERSISTÊNCIA curtalonga

DESCRIÇÃO



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 assado de tira na parrilla, bife ancho ao molho do deglaçado da frigideira, risoto de cordeiro, hambúrguer feito na brasa, empanada salteña tradicional, arancini de queijo gouda