

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Château La Croix Cantenac Saint-Émilion Grand Cru 2019
<b>Vinícola</b>	Château La Croix Cantenac
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Saint-Émilion (Bordeaux)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	80% Merlot, 15% Cabernet Franc e 5% Cabernet Sauvignon
<b>Teor Alcoólico</b>	14,5%
<b>Maturação</b>	18 meses em barricas de carvalho francês (30% novas)
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2027
<b>Decanter</b>	60 a 90 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O **Château La Croix Cantenac** está localizado na porção leste da denominação. É uma propriedade bastante pequena — possui apenas 5.5 ha de vinhas — mas se beneficia de algo não tão comum na região: os vinhedos estão inseridos em dois solos totalmente distintos: um mais frio (calcário argiloso) e outro mais quente (areia pedregosa).

Isso permite ao Château não apenas agregar complexidade ao vinho, mas também equilíbrio entre a concentração de fruta da parcela mais quente, e a acidez da parcela mais fria.

Na garrafa temos um blend entre 80% Merlot, 15% Cabernet Franc e 5% Cabernet Sauvignon, amadurecido por **18 meses em barricas francesas** (30% novas).

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

ameixas maduras e baunilha escoltados por notas de couro, tostado e pimenta preta



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

mostra ótima estrutura, com taninos sedosos e uma acidez perfeitamente integrada ao conjunto; as frutas negras do aroma se repetem em boca, com o acréscimo de nuances de chocolate e especiarias doces

### 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

sopa de cebola, suflê de queijo gruyere, hambúrguer com queijo sem molho, risoto de cogumelos e tomilho fresco, rosbife, paleta de cordeiro assada



### CULINÁRIA