

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Château La Croix Cantenac Saint-Émilion Grand Cru 2021
Vinícola	Château La Croix Cantenac
Safra	2021
País	França
Região	Bordeaux
SubRegião	Saint-Émilion
Tipo	tinto
Castas	Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc
Teor Alcoólico	13%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho francês (30% novas)
Temperatura de Serviço	
Guarda	
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Château La Croix Cantenac Saint-Émilion Grand Cru 2021 vem da pequena propriedade homônima, localizada na porção leste da denominação. São apenas 5,5 ha de videiras que se beneficiam de algo não tão comum para a região: elas estão inseridas em dois solos totalmente distintos, um mais frio (calcário argiloso) e outro mais quente (areia pedregosa).

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

Como exemplar da categoria Grand Cru, é elaborado com regras mais rigorosas, como rendimento das videiras e tempo mínimo de amadurecimento em carvalho.

Nesta safra, foi realizado um *blend de* 90% Merlot, 5% Cabernet Franc e 5% Cabernet Sauvignon, com estágio de 18 meses em barricas de carvalho tostadas (30% novas). Além disso, é importante ressaltar que é resultado de uma boa safra na região. Na crítica internacional, diz-se que os exemplares de Bordeaux em 2021, esbanjam frescor e aromas muito charmosos.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

os aromas revelam ameixa-preta, mas também notas de frutas vermelhas, como a cereja e a framboesa; incrementam sua complexidade a baunilha, o couro, a pimenta-preta e a tosta, assim como nuances terrosas, florais e de menta

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

no palato, demonstra ótima estrutura, com taninos sedosos e uma acidez perfeitamente integrada ao conjunto; tanto frutas negras como frutas vermelhas se repetem nas sensações gustativas, com o acréscimo de nuances de chocolate, especiarias e tabaco

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

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