

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Château La Croix Cantenac Saint-Émilion Grand Cru 2022

Vinícola Château La Croix Cantenac

Safra 2022 País Franca

Bordeaux Região

SubRegião Saint-Émilion

OgiT tinto

Castas Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc

Teor Alcoólico 13%

Maturação 18 meses em barricas de carvalho francês (30% novas)

Temperatura de

16° a 18°C Serviço

Guarda até 2032

Decanter 45 a 60 minutos

Premiações

VEDANTE **TACA** 





**Bordeaux** 

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Château La Croix Cantenac Saint-Émilion Grand Cru 2022 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 **DESCRIÇÃO** Análise visual vermelho rubi profundo **INTENSIDADE EVOLUÇÃO** primário I terciário Análise olfativa os aromas revelam ameixa-preta, mas também notas de frutas vermelhas, como a cereja e a framboesa; DESCRIÇÃO incrementam sua complexidade a baunilha, o couro, a pimenta-preta e a tosta, assim como nuances terrosas, florais e de menta INTENSIDADE baixa DOÇURA ACIDEZ baixa TANINO baixa alta CORPO Análise gustativa PERSISTÊNCIA no palato, demonstra ótima estrutura, com taninos sedosos e uma acidez perfeitamente integrada ao **DESCRIÇÃO** conjunto; tanto frutas negras como frutas vermelhas se repetem nas sensações gustativas, com o acréscimo de nuances de chocolate, especiarias e tabaco peixe suíno crustáceo ave **CARNES** cordeiro curada gado caça QUEIJOS médios duros frescos moles DA TERRA hortalicas legumes cereais cogumelos **AMIDOS** polenta tubérculos massas risotos **CULINÁRIA TEMPEROS** pimentas | ervas especiarias aromáticos **DOCES** oleoginosas frutas sobremesas chocolate espetinhos de frango à moda asiática, magret de pato com purê DESCRIÇÃO de batata baroa, sanduíche de pulled pork, beef bourguignon,

figo, charcuterie clássica

maminha marinada na brasa, tartine de camembert com nozes e