

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cotes Du Lot Malbec Du Prince De Danemark 2019
Vinícola	Château de Cayx
Safra	2019
País	França
Região	Côtes du Lot
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	2 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2026
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Raros são os vinhos franceses que evidenciam em seus rótulos as castas que os compõem. É fato consumado que o Malbec argentino faz muito sucesso, e com o intuito de demonstrar que sua terra natal, o sudoeste da França, também tem um potencial absurdamente incrível para o seu cultivo, produtores franceses passaram a estampar a variedade nas garrafas. Mas não é apenas isso que diferencia este vinho: seu estilo também é totalmente distinto frente os exemplares sul-americanos.

No departamento de Lot, a marca da região é o clima de transição entre continental e mediterrâneo, muito propício para a Malbec. Nesta terras calcárias, onde a variedade também é chamada Côt, a Família Real da Dinamarca detém o magnífico Château de Cayx. A propriedade foi adquirida em 1974 pela Rainha Margrethe e pelo Príncipe Henrik, que passaram a se dedicar a restauração do castelo e dos 24 hectares de vinhas no seu entorno. Entusiasta e grande conhecedor de vinhos, Henrik faleceu em 2018, causando grande comoção no país que regimentava. Para homenageá-lo, no dia seguinte à sua morte, seus súditos esgotaram os exemplares do Malbec du Prince de Danemark disponíveis no mercado.

A elaboração deste vinho, que ocorre apenas em safras de qualidade, iniciou através da maceração a quente das uvas, com o objetivo de torná-lo mais encorpado. Após a fermentação, sucedeu-se um estágio de 2 meses em barricas de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras (groselha, amora, framboesa, ameixa), especiarias adocicadas e picantes (noz-moscada, baunilha, pimenta-preta), tabaco e nuances florais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

equilibrado e elegante, tem taninos íntegros e macios, acidez no ponto e ótima carga de fruta; as notas de groselha e ameixa se destacam, com um longo e gostoso fim de boca

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

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