VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Malbec Du Prince De Danemark 2024
Vinícola	Château de Cayx
Safra	2024
País	França
Região	Cahors
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	2 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Berço da Malbec, o sudoeste da França reserva um grande potencial para os vinhos da casta, que se mostram num estilo totalmente distinto, frente os exemplares sul-americanos.

No departamento de Lot, terras calcárias onde Malbec é mais conhecida como 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 se dedicaram na 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.

De produção restrita, é um vinho elaborado pela maceração a quente das uvas. Após a malolática, é deixado em repouso por 2 meses em barricas de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi intenso

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

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

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
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

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