

CHATEAU DE CAYX MALBEC

Sua Majestade a Rainha da Dinamarca e Sua Alteza Real o Príncipe Consorte, nascido Henri de Laborde de Monpezat, adquiriram o Forte Château de Cayx em 1974 para ser uma das residências da Família Real da Dinamarca. O Príncipe Consorte Henrik da Dinamarca, depois de ter restaurado o castelo, replantou o vinhedo centenário, dando luz a vinhos renomados. Château de Cayx, residência da família real dinamarquesa dá nome ao famoso vinho que vem de uma seleção de terreno de 7 hectares.



Cahors - França



100% Malbec



A colheita é mecânica, com um sistema de triagem dentro da colheitadeira. Uma segunda triagem manual é feita na adega. Uma maceração pré fermentativa a frio ocorre a 8°C por 3 dias, depois a vinificação ocorre em cubas de aço inoxidável termo reguladas. Uma fermentação alcoólica e uma maceração final são realizadas a 32/35 ° C. Após a fermentação malolática, o Château de Cayx é envelhecido em barricas novas por 1/3, outro com barricas de 1 ano e outro terço com barricas de 2 anos.



Envelhece 12 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelha púrpura.



Aromas delicados de frutas vermelhas.



Na boca mostra notas de especiarias e taninos sedosos. Sua concentração faz dele um ótimo vinho Cahors, elegante, com bom potencial de envelhecimento.



Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.



Peito de pato com cerejas ou um pernil de cordeiro.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14%

Açúcar: <0,8 g/l

Acidez Total: 3,36 g/l

PH: 3,53



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO