



Cause du Theron Malbec 2018

Produtor: Barat Sigaud

Um vinho que agrada a todos e impressiona pela textura e presença de frutas vermelhas maduras com nuances de couro, típicos dos malbecs de Cahors. É elegante e bem balanceado, um acompanhamento ideal de carnes de caça e assados. Neste vinho, após a colheita manual, a fermentação aconteceu com temperatura controlada em tanques de aço inox. Em seguida o vinho descansou em carvalho francês por 12 meses. Um fantástico exemplar de malbec francês!!

Terroir

País: França

Região: Cahors

Uva: 100% malbec ou Côt

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13%

Amadurecimento: O vinho estagia 12 meses em carvalho francês.

Por Murilo

Visual: Rubi violáceo escuro

Gustativo: Em boca apresenta sabores de ameixa, cereja selvagem, com notas de couro,

Olfati

apresentando tons terciários misturados com os primários da fruta.

Harmonização: Paleta de cordeiro, magret de pato, confit de canard e carne de boi de cozimento lento como a costela, vai bem também com carré de cordeiro, javali ou codorna recheada.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou + 10 anos

Cahors -

Conhecida também como “terra da Malbec”, chamada tradicionalmente de Côt Noir ou Auxerrois, é possível encontrar em Cahors as uvas Tannat, Negrette, Petit Manseng, Mauzac, Gros Manseng, entre outras. Além disso, as uvas tintas representam cerca de 80% da produção regional. A uva Malbec, protagonista da região francesa, foi descoberta em Cahors por um húngaro chamado Malbek. Posteriormente, seu nome foi adaptado para Malbec, utilizado até os dias de hoje. O vinho produzido com a uva Malbec, chamado de Cahors, ficou conhecido como “vinho negro”, consequência da enorme concentração de sua cor, proveniente de um processo em que se ferve uma parte do suco fermentado. Mesmo produzido a partir de algumas das uvas mais tânicas, Malbec e Tannat, o vinho Cahors caracteriza-se por ter taninos mais aveludados, mas com certa rusticidade.