

MARGAUX DE BRANE

BORDEAUX / MARGAUX · FRANÇA

Produzido a partir dos vinhedos mais jovens do Château Brane-Cantenac, com idade média de 15 anos, e com o mesmo rigor dedicado a seu Grand Vin, este rótulo é uma excelente oportunidade para quem deseja começar a descobrir o estilo Margaux. Se distingue pela fruta generosa, textura sedosa e equilíbrio, funcionando como aperitivo ou mesmo para acompanhar uma refeição. É vinificado em cubas de aço inox e concreto e envelhece por 12 meses.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

CLASSIFICAÇÃO

AOC Margaux

UVAS

64 % Merlot 36 % Cabernet Sauvignon

SAFRA

2018

SOLO

Compartilha o terroir base da propriedade em Margaux: predominância de cascalho (graves gūnziennes) sobre subsolo argilo-calcário.

TEOR

ALCOÓLICO

14%

SERVIÇO

16°C a 18°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Frango ao molho, escondidinho, estrogonofe de carne mais leve, cozidos simples. Espaguete ao sugo com carne, lasanha, nhoque, penne ao molho de tomate e manjerição. Queijos de intensidade leve a média — muçarela, prato, meia-cura, Gouda jovem, brie.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Colheita manual e seleção parcela a parcela. As uvas destinadas ao terceiro vinho são definidas tanto no vinhedo quanto na degustação dos lotes após a fermentação.
- ◆ Fermentação alcoólica em cubas termorreguladas (inox e concreto) com seleção de lotes mais frutados, mais Merlot, maceração e passagem por madeira mais contidas — daí o estilo mais macio e de consumo mais imediato.

NOTAS DE PROVA

Cor: Rubi de intensidade média, brilhante e jovem, com leves reflexos violáceos.

Aroma: Predomínio de frutas vermelhas frescas — cereja, framboesa, ameixa — em registro direto e franco. Possível toque floral sutil (violeta).

Sabor: Entrada frutada e fácil. Corpo leve a médio, taninos macios e pouco marcantes, acidez fresca que dá vivacidade. Final curto a médio, com retorno de fruta. Um vinho de prazer imediato.