

SECOND DE CAMENSAC

BORDEAUX / HAUT-MÉDOC · FRANÇA

Como o nome sugere, este é o “second vin” do Château de Camensac, propriedade pertencente à renomada família Merlaut, que possui outras duas vinícolas na denominação de Haut-Médoc. Second de Camensac é elaborado a partir de uma seleção das videiras mais jovens, plantadas nos 75 hectares de vinhedos, resultando em um tinto cheio de fruta madura, tipo cereja, e com toques de baunilha. Na boca é saboroso, equilibrado e com textura macia. Ótima opção para quem deseja um vinho de Bordeaux mais casual.



CATEGORIA

Vinhos - Segundo do Chateau Camensac

TIPO

Tinto

CLASSIFICAÇÃO

AOC Haut Médoc

UVAS

50% Merlot / 50% Cabernet Sauvignon

SAFRA

2013

SOLO

Solos profundos e bem drenados, com cascalho, em encostas íngremes.

TEOR

ALCOÓLICO
13%

SERVIÇO

16°C a 18°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas (vitela, aves assadas), pequenos pedaços de carne grelhada ou queijos prensados suaves.

VINIFICAÇÃO

- ◆ As uvas são colhidas inteiramente à mão. A colheita é rigorosamente separada por variedade de uva, idade das videiras e parcelas de terroir.
- ◆ A fermentação alcoólica ocorre em tanques de aço inoxidável termo-reguladas.

NOTAS DE PROVA

Cor: Vermelho rubi, intensidade média.

Aroma: Um bouquet expressivo dominado por aromas de frutas vermelhas frescas (cereja, groselha), realçados por sutis notas especiadas e amadeiradas provenientes do envelhecimento.

Sabor: O ataque é macio graças à redondeza da Merlot. A estrutura é mais firme e fresca, fiel às características da safra de 2013 em Bordeaux, oferecendo um final limpo e agradável.