


# CHÂTEAU DE CAMENSAC

## GRAND CRU CLASSÉ

Bordeaux - França



Chateau Camensac é, talvez, um dos mais obscuros, Grand Cru Classé 1855. O palácio original que ainda está em uso hoje foi construído no século 18. Chateau Camensac foi comprado pela família Forner em 1965. A família Forner tornou-se ativa na produção de vinhos na Espanha, onde sua experiência no comércio espanhol de vinhos mostrou-se útil em saber o que fazer em seguida, que foi renovar a propriedade e replantar suas vinhas Haut Medoc. Eles também modificaram o nome das propriedades ligeiramente em 1988, quando mudaram do Chateau de Camensac para apenas Chateau Camensac.

 50% Cabernet Sauvignon e 50% Merlot


**Teor Alcoólico:** 13,45%

**Açúcar:** 0,1 g/l


**Acidez Total:** 3,60 g/l


**PH:** 3,68


**Vinificação:** Ocorre em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada. A fermentação maloláctica é realizada em uma combinação de cuba e barril.

 Envelhece 17 a 20 meses em barricas de carvalho francesas que variam de 35% a 70% de carvalho novo, francês, dependendo do caráter e das necessidades do vintage.


### NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor vermelho granada brilhante.

 Aroma limpo e reto com primeiras notas cítricas bem arborizadas, toque de baunilha, segunda nota de frutas vermelhas e pimenta.

 Na boca apresenta bom equilíbrio, corpo sedoso e apertado em um volume amplo e flexível. O acabamento é muito longo, destacando-se o sabor de cereja.

**Harmonização:** Todos os tipos de pratos clássicos de carne, carne de porco, assado e grelhado. Chateau Camensac é uma combinação perfeita com pratos asiáticos de peixe saudáveis como atum, cogumelos e macarrão, além de queijo.

 Temperatura de serviço a 15°C.  
Decantar o vinho por 1 hora antes de servir.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

**VINHOS do MUNDO**  
IMPORTADORA

[www.VINHOSDOMUNDO.com.br](http://www.VINHOSDOMUNDO.com.br)