



MISSION DE CENAC MALBEC 2020

LES VIGNOBLES
ST DIDIER PARNAC

Malbec



Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

En 1992, Hervé Joyaux Fabre, antiguo comerciante de vinos de Burdeos, degustó un Malbec en las afueras de Mendoza y quedó completamente cautivado. Visionario, adquirió la finca mendocina (Argentina) con su amigo de la infancia y juntos crearon con éxito vinos galardonados. En 2015, Hervé y su esposa Diane visitaron Cahors, Francia, cuna del Malbec para invertir y quedaron inmediatamente impresionados por la diversidad de sus terroirs y por el gran desarrollo y evolución de la variedad Malbec.

Hervé y Diane no tardaron en decidir que debían invertir en Cahors y en 2017, junto con sus amigos y socios, se convirtieron en los nuevos propietarios de Vignobles Saint Didier Parnac, que comprende Château Saint Didier, Château de Grézels y Prieuré de Cénac, situados en la impresionante meseta caliza, colina de Les Causses.

NOTAS DE CATA

Vino color y tono púrpura, nariz exuberante con agradables aromas de regaliz y frutos rojos como frambuesas y moras, con un toque de vainilla. En boca, el vino es audaz y generoso, bien equilibrado, con una buena acidez y excelentes taninos.

Maridaje perfecto con barbacoa brasileña, pollo a la parrilla con hierbas confit de pato, pasta con salsas rojas y quesos o postres de chocolate negro.



Vinícola / Enólogo:

Prieuré de Cénac / Saint-Didier Parnac
Hervé Joyaux Fabre



Grados de Alcohol:

13.5% Alc.



Cépage:

Malbec



Temperatura de Consumo:

16-18°C.



Vinificación:

12 meses, 70% en acero inoxidable, 30% en barricas de roble.