



## PRIEURÈ DE CÉNAC MALBEC 2020

LES VIGNOBLES  
ST DIDIER PARNAC

Malbec



Anfitrión  
de México  
Vinos & Delicatessen



M

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 Prieurè de Cénac, situados en la impresionante meseta caliza, colina de Les Causses.

## NOTAS DE CATA

Vino color rubí profundo y brillante, aromas fragantes, elegante y sutil con notas de violeta, especias y una sutil nota de mentol respaldada coon fruta negra como ciruela y cereza madura con toques ahumados. Textura densa rica y compleja con suntuosos sabores de moras y cerezas negras combinados con roble tostado crean una delicia tensa y bien equilibrada.

Maridaje recomendado con magret de pato a la plancha, jugoso filete a la parrilla con puré de patatas con aceite de trufa, risotto de trufa y pastel de chocolate negro.



### Vinícola / Enólogo:

Prieurè de Cénac / Saint-Didier Parnac  
Hervé Joyaux Fabre



### Grados de Alcohol:

14% Alc.



### Cépage:

Malbec



### Temperatura de Consumo:

17°C.



### Vinificación:

Las uvas fueron sometidas a una extracción prefermentativa en frío para obtener el color deseado, aromas y sabores. La fermentación duró aproximadamente 25 días a temperatura ambiente bajo condiciones controladas, con una maceración final a 28°C. La crianza se realiza en cubas y barricas de roble francés durante 12 meses para aportarle una complejidad sutil.