

# PREMIUM

## CLOS DES PAPES CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Tinto



### PAÍS

FR

### REGIÃO

Rhône (Sul)

### PRODUTOR

Clos des Papes - Orgânico

### TEOR ALCOÓLICO

15%

### NOTAS E PREMIAÇÕES

97 pontos - Decanter 95 pontos - Robert Parker

### DEGUSTAÇÃO

Com aromas de licor de cerejas, amoras, e notas de especiarias, é um vinho concentrado, puro e bastante equilibrado, com taninos doces e um longo final.

### TERROIR

São 24 lotes de vinhedos diferentes na denominação, com variedade de solos, orientações e altitudes. Em função disso, são feitas várias seleções de uvas, sendo a primeira delas na colheita. As vinhas têm até 80 anos de idade e o rendimento é limitado a 25 hl/ha.

### ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas à mão, sendo feita uma primeira seleção na colheita. Uma segunda seleção é feita na mesa de colheita para afinar a escolha de qualidade. As uvas são levadas o mais rapidamente possível à vinícola, onde acontece uma terceira seleção sobre esteira rolante. Em seguida, são levadas por gravidade aos tanques revestidos de azulejos. O engaço é retirado e tem início a fermentação. O mosto é bombeado 2 vezes por dia para movimentar o chapêu e favorecer a extração, a uma temperatura entre 30 e 32 °C. Após 3 semanas, faz-se a retirada de cuba e a prensagem. O "vin de presse", que contém ainda um pouco de açúcar, continua a fermentar. O vinho permanece em tanques até a primavera (março). A fermentação malolática e a decantação de tartaratos ocorre nos tanques e, em seguida, os vinhos são clarificados por colagem com clara de ovos. A maturação é feita em barricas de carvalho por 15 meses, seguida pelo corte final, que é feito em um tanque de 300 hl.

### HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar pratos clássicos com carne bovina e suína, além de cordeiro, pato e carnes de caça. Pode ser servido também com frango assado, cassoulet e massas com cogumelos.

### QUANDO BEBER

Entre 2015 e 2035.

**SAFRA** 2012

### UVAS

65% Grenache, 20% Mourvâdre, 10% Syrah e 5% Counoise, Vaccarese, Muscardin

### CARACTERÍSTICAS

**E** Encorpado.

**—** Guardar pelo menos 3 anos.

**○** Madeira moderada.