

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 96 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.

SAFRA 2012

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

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

— Guardar pelo menos 3 anos.

○ Madeira moderada.

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 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 chapéu 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 limpos por colagem com clara de ovos. A maturação é feita em barricas de carvalho por 15 meses e em seguida o corte final 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.