

PREMIUM

CLOS DES PAPES CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE MAGNUM

Tinto



SAFRA 2013

UVAS

60% Grenache, 25% Mourvãdre, 10% Syrah e 5% Counoise, Vaccarese, Muscardin

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

— Guardar pelo menos 3 anos.

○ Madeira moderada.

PAÍS

FR

REGIÃO

Rhône (Sul)

PRODUTOR

Clos des Papes - Orgânico

TEOR ALCOÓLICO

15%

AÇÚCAR

<0,8 g/l

ACIDEZ

5,4 g/l

PH

3,72

NOTAS E PREMIAÇÕES

96 pontos - Decanter 92 pontos - Robert Parker

DEGUSTAÇÃO

Com mais Mourvêdre do que o normal, é um vinho de médio corpo para encorpado, com taninos firmes que conduzem a um final longo e suculento.

TERROIR

São 25 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 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 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 2030.