

# PREMIUM

## CLOS DES PAPES CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Branco



**SAFRA** 2016

### UVAS

Grenache Blanc, Roussane, Clairette, Picpoul e Bourboulenc

### CARACTERÍSTICAS

**E** Encorpado.

**—** Guardar pelo menos 3 anos.

**—** Sem madeira.

### PAÍS

FR

### REGIÃO

Rhône (Sul)

### PRODUTOR

Clos des Papes - Orgânico

### TEOR ALCOÓLICO

14,6%

### AÇÚCAR

1,0 g/l

### ACIDEZ

4,8 g/l

### PH

3,46

### NOTAS E PREMIAÇÕES

96 pontos Wine Spectator 91 pontos Robert Parker

### DEGUSTAÇÃO

Aromas cítricos, seguidos por notas minerais. No paladar é vibrante, com um final longo e agradável. Um vinho que vai se beneficiar com mais tempo em garrafa.

### TERROIR

São 4 hectares de vinhedos destinados à produção do vinho branco. A primeira safra foi a de 1955.

### ELABORAÇÃO

As uvas são prensadas imediatamente após a colheita. A fermentação ocorre em temperatura controlada entre 18 e 21 °C. A maturação é feita em tanques com a presença das borras, durante 6 meses. Não é feito nenhum estágio em madeira.

### HARMONIZAÇÃO

Frutos do mar, sushi e sashimi, carnes brancas e pratos da cozinha asiática.