PREMIUM WINES

**Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape Rouge 2011**
*Tinto*

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

**PAÍS**
França

**REGIÃO**
Rhône (Sul)

**PRODUTOR**
Clos des Papes

**TEOR ALCOÓLICO**
15%

**NOTAS E PREMIAÇÕES**
93 pontos Robert Parker

**DEGUSTAÇÃO**
Aromas de especiarias, como pimenta preta, flores secas e frutas vermelhas, especialmente cerejas negras. No paladar, é potente e concentrado, com boa acidez e taninos finos.

**TERROIR**
São 24 parcelas 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 mais de 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 ºC. 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**
Um belo vinho de guarda, que poderá envelhecer facilmente por 20 anos ou mais.