

# PREMIUM WINES

## Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape Blanc 2017

Branco



### PAÍS

França

### REGIÃO

Rhône (Sul)

### PRODUTOR

Clos des Papes

### TEOR ALCOÓLICO

14,6%

### AÇÚCAR

1,9 g/l

### ACIDEZ

4,4 g/l

### PH

3,50

### NOTAS E PREMIAÇÕES

93 pontos de 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.



### UVAS

Grenache Blanc,  
Roussane, Clairette,  
Picpoul e Bourboulenc

### TERROIR

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

### CARACTERÍSTICAS

- E** Encorpado
-  Guardar ou Beber
-  Sem madeira

### 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.