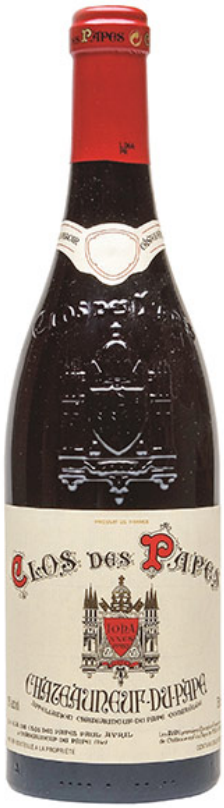
PREMIUM WINES

Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape Rouge 2013
Tinto



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

PAÍS
França

REGIÃO
Rhône (Sul)

PRODUTOR
Clos des Papes

TEOR ALCOÓLICO
15%

AÇÚCAR	ACIDEZ	PH
<0,8 g/l	5,4 g/l	3,72

NOTAS E PREMIAÇÕES
96 pontos - Decanter 92 pontos - Robert Parker

DEGUSTAÇÃO
Com mais Mourvèdre 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 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.

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