

PREMIUM WINES

Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape Blanc 2019

Branco



PAÍS

França

REGIÃO

Rhône (Sul)

PRODUTOR

Clos des Papes

TEOR ALCOÓLICO

14,2%

AÇÚCAR

2,5 g/l

ACIDEZ

4,6 g/l

PH

3,46

NOTAS E PREMIAÇÕES

94+ Robert Parker

DEGUSTAÇÃO

Com corpo médio para encorpado, é um vinho de grande riqueza e concentração, ancorado por um ótimo frescor. Um grande vinho, com um longo final na boca que remete a frutas cítricas maduras.

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 pelo menos 3 anos
- 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.