

PREMIUM WINES

Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape Blanc 2018

Branco



UVAS

Grenache Blanc,
Roussane, Clairette,
Picpoul e Bourboulenc

CARACTERÍSTICAS

- E Encorpado
- Guardar pelo menos 3 anos
- Sem madeira

PAÍS

França

REGIÃO

Rhône (Sul)

PRODUTOR

Clos des Papes

TEOR ALCOÓLICO

14,3%

AÇÚCAR

1,2 g/l

ACIDEZ

3,73 g/l

PH

3,43

DEGUSTAÇÃO

Aromas cítricos, seguidos por notas minerais. No paladar tem corpo medio a encorpado, carnudo e sedoso, 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.