

PREMIUM WINES

Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape Blanc 2022

Branco



PAÍS

França

REGIÃO

Rhône (Sul)

PRODUTOR

Clos des Papes

TEOR ALCOÓLICO

15,2%

AÇÚCAR

2,2 g/l

ACIDEZ

4,9 g/l

PH

3,47

NOTAS E PREMIAÇÕES

94 pontos Robert Parker

DEGUSTAÇÃO

Aromas de abacaxi, com notas de pêssego e tangerina. Na boca, é encorpado, com bom equilíbrio. Embora seja um vinho concentrado e complexo, é fácil de beber mesmo em sua juventude, embora tenha um grande potencial de guarda.

TERROIR

São 4 hectares de vinhedos destinados à produção do vinho branco, com vinhas de idade média de 30 anos.

UVAS

Grenache Blanc,
Roussane, Clairette,
Picpoul, Bourboulenc e
Picardan

CARACTERÍSTICAS

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

ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas manualmente e prensadas imediatamente após a colheita. Todas as variedades são fermentadas juntas. A maturação é feita em tanques, com as borras finas, durante 6 meses. Filtração para bloquear a malolática e manter o frescor do vinho. Não é feito nenhum estágio em madeira.

HARMONIZAÇÃO

Acompanha muito bem peixes, aves, vieira e lagosta, além de queijos. Sirva a 12 °C para aproveitar toda a complexidade deste branco. Uma decantação de cerca de 20 minutos também é recomendada.

QUANDO BEBER

Este vinho pode ser aproveitado em três estágios diferentes. Com dois anos, as notas frutadas e cítricas vão predominar; em seguida, o vinho ganha um caráter mais mineral. As frutas secas e mel vão aparecer no estágio seguinte, conservando seu frescor. Após 15 anos, o vinho abrirá para aromas de amêndoas tostadas, conservando o caráter mineral. Pode-se concluir que os brancos e os tintos do Clos des Papes têm o mesmo potencial de guarda.