

# PREMIUM WINES

## Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape Blanc 2014

Branco



### PAÍS

França

### REGIÃO

Rhône (Sul)

### PRODUTOR

Clos des Papes

### TEOR ALCOÓLICO

13,5%

### AÇÚCAR

<0,8 g/l

### ACIDEZ

5,13 g/l

### PH

3,49

### NOTAS E PREMIAÇÕES

96 pontos - Wine Spectator 94 pontos - Decanter 91 pontos - 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 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.

### QUANDO BEBER

Desde já ou em até duas décadas.