

# PREMIUM WINES

## Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape Blanc 2019

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

14,2%

### 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.

### 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.