

Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape Rouge 2016 - Magnum
Tinto



UVAS

60% Grenache, 25% Mourvèdre, 10% Syrah e 5% Cunoise, Vaccarese, Muscardin

CARACTERÍSTICAS

- ☒ Encorpado
- ☒ Guardar pelo menos 3 anos
- ☒ Madeira moderada

PAÍS

França

REGIÃO

Rhône (Sul)

PRODUTOR

Clos des Papes

TEOR ALCOÓLICO

15,8%

AÇÚCAR

1,4 g/l

ACIDEZ

5,0 g/l

PH

3,66

NOTAS E PREMIAÇÕES

97+ Robert Parker

DEGUSTAÇÃO

Segundo Robert Parker, "este vinho é encorpado, mas equilibrado, com muita riqueza e concentração, mas paradoxalmente leve... pode ser bebido bem por pelo menos duas décadas. Junto com o 2015 e o 2017, será um trio de vinhos convincente a ser seguido ao longo dos anos".

TERROIR

São 24 parcelas de vinhedos diferentes na denominação, com variedade de solos, orientações e altitudes. Em função disso, são feitas várias seleções de uvas, sendo a primeira delas na colheita. As vinhas têm mais de 80 anos de idade e o rendimento é limitado a 25 hl/ha.

ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas à mão, sendo feita uma primeira seleção na colheita. Uma segunda seleção é feita na mesa de colheita para afinar a escolha de qualidade. As uvas são levadas o mais rapidamente possível à vinícola, onde acontece uma terceira seleção sobre esteira rolante. Em seguida, são levadas por gravidade aos tanques revestidos de azulejos. O engaço é retirado e tem início a fermentação. O mosto é bombeado 2 vezes por dia para movimentar o chapéu e favorecer a extração, a uma temperatura entre 30 e 32 °C. Após 3 semanas, faz-se a retirada de cuba e a prensagem. O "vin de presse", que contém ainda um pouco de açúcar, continua a fermentar. O vinho permanece em tanques até a primavera (março). A fermentação malolática e a decantação de tartaratos ocorre nos tanques e, em seguida, os vinhos são clarificados por colagem com clara de ovos. A maturação é feita em barricas de carvalho por 15 meses, seguida pelo corte final, que é feito em um tanque de 300 hl.

HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar pratos clássicos com carne bovina e suína, além de cordeiro, pato e carnes de caça. Pode ser servido também com frango assado, cassoulet e massas com cogumelos.

QUANDO BEBER

Um belo vinho de guarda, que poderá