

PREMIUM WINES

Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape Rouge 2021

Tinto



UVAS

55% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah e 5% Counoise, Muscardin, Vaccarèse

CARACTERÍSTICAS

- Encorpado
- Guardar pelo menos 3 anos
- Madeira moderada

PAÍS

França

REGIÃO

Rhône (Sul)

PRODUTOR

Clos des Papes

TEOR ALCOÓLICO

15%

AÇÚCAR

<1,0 g/l

ACIDEZ

4,9 g/l

PH

3,69

NOTAS E PREMIAÇÕES

95 pontos Robert Parker

DEGUSTAÇÃO

Aromas de frutas vermelhas, como cereja e framboesa, com notas de trufas. No paladar, é concentrado e longo, com taninos sedosos.

TERROIR

São diferentes parcelas de vinhedos na denominação, com variedade de solos, orientações e altitudes, cuja combinação permite aumentar a complexidade dos vinhos.

ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas manualmente e a vinificação é tradicional, com envelhecimento de 10 a 12 meses em foudres (grandes tonéis) usados. Engarrafado sem filtração, mas com clarificação de clara de ovo.

HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar assados, carnes de caça, cordeiro e queijos maduros. Desde 1988, os vinhos do Clos des Papes não são filtrados, mas clarificados (clara de ovo), podendo ter um pequeno depósito na garrafa. Recomenda-se decantar antes de servir, mas não por muito tempo. É sempre interessante apreciar a evolução do vinho na taça. Sirva entre 14 e 15 °C.

QUANDO BEBER

Um belo vinho de guarda, que poderá envelhecer facilmente por 20 anos ou mais.