

PREMIUM WINES

Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape Rouge 2019 - Magnum
Tinto



UVAS

Cerca de 50% Mourvèdre, além de Grenache (cerca de 40%), Syrah e outras variedades permitidas em pequenas proporções

CARACTERÍSTICAS

- E** Encorpado
- Guardar pelo menos 3 anos
- O** Madeira moderada

PAÍS

França

REGIÃO

Rhône (Sul)

PRODUTOR

Clos des Papes

TEOR ALCOÓLICO

15,8%

AÇÚCAR

<1,0 g/l

ACIDEZ

4,93 g/l

PH

3,74

DEGUSTAÇÃO

Aromas de frutas vermelhas, combinados com notas de especiarias como canela, cravo e anis-estrelado. Na boca, é encorpado e potente, mas ao mesmo tempo é um vinho sedoso, fresco e elegante, com um longo final.

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. A safra 2018 foi relativamente pequena.

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 envelhecer facilmente por 20 anos ou mais.