

# PREMIUM WINES

---

## **Clos des Papes Le Petit Vin d'Avril**

*Tinto*



## UVAS

30% Grenache, 20% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10% Mourvèdre e 10% Carignan

## CARACTERÍSTICAS

- M** Corpo Médio
-  Guardar ou Beber
-  Madeira moderada

## PAÍS

França

## REGIÃO

Rhône (Sul)

## PRODUTOR

Clos des Papes

## TEOR ALCOÓLICO

15,5%

## AÇÚCAR

## ACIDEZ

5,25 g/l

## PH

3,74

## DEGUSTAÇÃO

Este é um "Vin de France" produzido em 5 hectares de vinhedos fora da denominação Châteauneuf-du-Pape, próximo ao rio Rhône. Não se trata de um segundo vinho, embora em algumas ocasiões sejam usadas uvas de vinhas jovens do Clos des Papes. Apresenta aromas intensos de frutas vermelhas, com boa estrutura e muita personalidade. Este vinho não é safrado.

## TERROIR

A produtividade é de 35 hl/ha.

## ELABORAÇÃO

A colheita é feita à mão, com uma triagem inicial nos vinhedos. Uma segunda seleção acontece num balcão em plena colheita, que permite afinar a qualidade buscada, garantindo uvas de primeira escolha para o vinho. As uvas são levadas o mais rapidamente possível para a cantina, onde acontece uma terceira seleção sobre uma esteira rolante, que as despeja em uma esmagadeira e em seguida em tanques revestidos de azulejos. O engaço é eliminado. No principio da fermentação é adicionado SO<sub>2</sub> (6 g/l) e o mosto é remontado duas vezes por dia. A temperatura é de 30 a 32 °C. Ao final de 3 semanas o conteúdo da cuba é prensado e o vinho, que contém ainda algum açúcar, continua a fermentar permanecendo em tanques até a primavera. A fermentação malolática e a estabilização do tártaro acontecem em tanques e os vinhos são colados (aglutinação dos resíduos sólidos) em janeiro, utilizando claras de ovos. Uma parte do vinho é maturada em barricas de carvalho e o restante permanece em tanques para preservar o máximo de fruta. Ao final da maturação, todo o volume passa para um tanque de aço de 300 hl para o corte final, recebendo uma parte de vinho da safra anterior e sendo depois engarrafado com correção de SO<sub>2</sub> para 20 mg/l.

## HARMONIZAÇÃO

Aves, caça, especialmente com frango assado com molho de alho.

## QUANDO BEBER

Potencial de guarda de 5 a 10 anos.