



FICHA TÉCNICA DE VINHO

PRODUTOR: Domaine Paul Mas

VINHO: Mas de Mas Minervois 2009

REGIÃO: Languedoc - Minervois - Vinhedos localizados a 300 metros de altitude.

CLASSIFICAÇÃO LEGAL: Minervois A.O.C.

COMPOSIÇÃO DE CASTAS: 40% Syrah (videiras de 39 anos), 30% Grenache (videiras de 30 anos), 30% Carignan (videiras de 30 anos).

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14,5° GL

ACIDEZ TOTAL:

AÇÚCARES RESIDUAIS:

PRODUÇÃO:

CARACTERÍSTICAS CLIMÁTICAS: A subzona de Côtes Noires diverge das demais por estar localizada no extremo norte de Minervois e por caracterizar-se pela fria e atlântica influência das colinas Montagne Noire. Baixo índice de precipitações.

CARACTERÍSTICAS DO SOLO: Solos constituídos de rochas argilo-calcárias do Quaternário, com fissuras que guiam as raízes das videiras aos depósitos de água e minerais.

ELABORAÇÃO: Colheita manual com baixos rendimentos de 35 hl/ha. Videiras conduzidas em gobelet. Vinificação realizada em separado para cada variedade. Maceração carbônica para a Carignan. Vinificação tradicional para a Syrah e Grenache, com maceração de 20 dias. Após a malolática é realizado o assemblage. O vinho é então trasfegado às barricas para o amadurecimento. Engarrafado sem clarificação e filtração.

AMADURECIMENTO: 10 meses em barricas americanas para 40% do vinho.

ESTIMATIVA DE GUARDA: 10 anos

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Concentrada coloração rubi com borda purpúrea. Portentosa expressão olfativa, com frutas vermelhas maduras sob fundo de especiarias e garrigue. Discorre no palato com taninos volumosos e dotados de maciez, perfeitamente equilibrados ao conjunto de frescor e álcool.

CARTA DE VINHO SINTÉTICA:

DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS: Pequenas caças de pena em preparações especiadas; Ossobuco braseado com cogumelos; Moussaka; Costelinha de porco com canjiquinha.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18°C

PREMIAÇÃO MAIS RELEVANTE:

Prova da safra 2010. Decanter Wine Day em 24/07/2014, na Trattoria Porcini.