

<https://www.decanter.com.br/domaine-paul-mas-claude-val-rouge-2016-750ml>



● em estoque

DOMAINE PAUL MAS CLAUDE VAL ROUGE 2016 (750ML) - 00149816

SKU - 00149816

[Avalie](#)

Origem da informação:

Produtor: Domaine Paul Mas

Classificação: Tinto

Uva: 50% Grenache, 25% Carignan, 15% Syrah e 10% Merlot

País: França

Características Organolépticas: Coloração rubi de média intensidade, com halo violáceo muito luminoso. Aromas marcados por ameixa e frutas vermelhas maduras, violeta e especiarias. Ataca o palato com maciez frutada, taninos polidos, fresco e com recordeo final a alcaçuz.

♥ Adicionar a lista de desejos (https://www.decanter.com.br/wishlist/index/add/product/11014/form_key/kLSPTAiKFF9RxN1e/)

■ Adicione para comparar

(https://www.decanter.com.br/catalog/product_compare/add/product/11014/uenc/aHR0cHM6Ly93d3cuZGVjYW50ZXIuY29tLmJyL2RvbWFpbmUtcGF1bC1tYXNtY2xhdWRILXZhbC1yb3VnZS0yMDE2LTc)

R\$70,80

< 1 >

71KM

 Comprar

Descrição

Ficha Técnica

Informação Adicional

Corpo: Leve 

Tânicos: Pouco Tânico ●

Acidez: Moderadamente Fresco ⚡

Madeira: Sem Madeira —

Região: Languedoc-Roussillon

Características Climáticas: Clima muito particular, marcado pela confluência de dois regimes, o oceânico gerado pelos abrigos dos Pirineus ao sul e pelo mar mediterrâneo a leste.

Características do Solo: Solos argilo-calcários do Quaternário com presença de graves. Particularmente de xisto no vinhedo de Carignan.

Composição de Castas: 50% Grenache, 25% Carignan, 15% Syrah e 10% Merlot

Amadurecimento: 4 meses em tanques de inox.

Estimativa de Guarda: 4 anos

Temperatura de Serviço: 16°C

Elaboração: Todas as variedades foram vinificadas separadamente. Rendimento de 68 hl/ha. Após o desengace total, curta maceração a 10°C para a Merlot e Grenache, enquanto a Syrah e Carignan maceram por 6-8 dias. Prensagem seguida de fermentação alcoólica tradicional. Após o término deste processo e avaliação dos lotes, corte realizado em Novembro. Rápida permanência nos tanques antes do engarrafamento.

Fechamento com Tampa de Rosca: S

Diretrizes Enogastronômicas: Muito versátil à mesa: seleção de salames e linguiças; Fondue; Peru recheado com farofa de castanhas portuguesas; Carne de panela com legumes; Pizza e bruschetta; Saltimbocca alla romana; Kebab.

Premiações mais Relevantes:

Classificação Legal: I.G.P. (Indication Géographique Protégée) Pays D'Oc

*Safra 2017. Degustação Domaine Paul Mas/Decanter em 24/07/2018.
Restaurante Alessandro & Frederico*