

<https://www.decanter.com.br/domaine-paul-mas-carignan-vieilles-vignes-2016-750ml>



● em estoque

DOMAINE PAUL MAS CARIGNAN VIEILLES VIGNES 2016 (750ML) - 00149016

SKU - 00149016

[Avalie](#)

Origem da informação:

Produtor: Domaine Paul Mas

Classificação: Tinto

Uva: 100% Carignan

País: França

Características Organolépticas: Coloração rubi de média concentração, halo violáceo. O nariz revela ameixas maduras, chocolate, especiarias doces e tabaco. O passo em boca é muito macio, com taninos polidos, fresco e persistente.

♥ Adicionar a lista de desejos (https://www.decanter.com.br/wishlist/index/add/product/11046/form_key/kLSPtAiKFF9RxN1e/)

■ Adicione para comparar

(https://www.decanter.com.br/catalog/product_compare/add/product/11046/uenc/aHR0cHM6Ly93d3cuZGVjYW50ZXluY29tLmJyL2RvbWVpYmUtdGF1bC1tYXMTY2FyaWduYW4tdmlaWxsZXMtdmInbmM)

R\$110,60

< 1 >

111KM

Comprar

Descrição

Ficha Técnica

Informação Adicional

Corpo: De Corpo

Tânicos: Moderadamente Tânico

Acidez: Moderadamente Fresco

Madeira: Pouca Presença de Madeira

Região: Languedoc-Roussillon

Características Climáticas: Clima mediterrâneo, com amplitudes térmicas reguladas pela proximidade do Étang de Thau e do mar Mediterrâneo. Os ventos Tramontane, Marin e Mistral são também benéficas influências no estado sanitário dos frutos.

Características do Solo: Solos argilo-calcários do Quaternário com presença de graves. Algumas partes do vinhedo estão localizadas sobre solos típicos de rochas calcárias (Villafranchien), que compunham o leito do rio Hérault há milhares de anos atrás.

Composição de Castas: 100% Carignan

Amadurecimento: 6 meses em barricas americanas, 20% novas.

Estimativa de Guarda: 6 anos +

Temperatura de Serviço: 17°C

Elaboração: A colheita é feita de forma mecanizada durante a noite para evitar a oxidação. Rendimento de 52 hl/ha. Crio-maceração a 10°C. Esmagamento e início da fermentação que é conduzida a 27°C no primeiro dia e a 24°C nos próximos 4 dias finais. Após o término da fermentação, o vinho macera por mais 7 dias a 18-23°C, com periódicas remontagens. Obtenção do vinho de prensa de maneira pneumática. Malolática realizada em barricas americanas para 50% do vinho, com posterior amadurecimento. O restante permanece em tanques de inox. O vinho final é engarrafado sem clarificação e filtração.

Fechamento com Tampa de Rosca: N

Diretrizes Enogastronômicas: Paleta de cordeiro assada ao perfume de azeitonas pretas e zest de laranja; Ossobuco ensopado; Escalopinhos de javali marinados com zimbro, assados na brasa; Lebre braseada com cogumelos.

Premiações mais Relevantes:

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

*Safra 2016. Degustação Domaine Paul Mas/Decanter em 24/07/2018.
Restaurante Alessandro & Frederico*