

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



## DOMAINE PAUL MAS SYRAH 2016 (750ML) - 00149116

SKU - 00149116

[Avalie](#)

### Origem da informação:

Produtor: Domaine Paul Mas

Classificação: Tinto

Uva: 100% Syrah (Vinhas de 15-33 anos)

País: França

**Características Organolépticas:** Púrpura profundo. Intenso nariz de frutos escuros maduros (cassis, amora), pimenta preta moída, alcaçuz e carne defumada. Ótima textura, taninos polidos, fresco e persistente.

♥ Adicionar a lista de desejos ([https://www.decanter.com.br/wishlist/index/add/product/11396/form\\_key/kLSPtAikFF9RxN1e/](https://www.decanter.com.br/wishlist/index/add/product/11396/form_key/kLSPtAikFF9RxN1e/))

■ Adicione para comparar

([https://www.decanter.com.br/catalog/product\\_compare/add/product/11396/uenc/aHR0cHM6Ly93d3cuZGVjYW50ZXluY29tLmJyL2RvbWVpbnUtcGF1bC1tYXN1e/](https://www.decanter.com.br/catalog/product_compare/add/product/11396/uenc/aHR0cHM6Ly93d3cuZGVjYW50ZXluY29tLmJyL2RvbWVpbnUtcGF1bC1tYXN1e/https://www.decanter.com.br/catalog/product_compare/add/product/11396/uenc/aHR0cHM6Ly93d3cuZGVjYW50ZXluY29tLmJyL2RvbWVpbnUtcGF1bC1tYXN1e/)),/form\_key/

R\$89,70

< 1 >

90KM

Comprar

Descrição

Ficha Técnica

Informação Adicional

**Corpo:** De Corpo

**Tânicos:** Moderadamente Tânico

**Acidez:** Moderadamente Fresco

**Madeira:** Pouca Presença de Madeira

**Região:** Languedoc-Roussillon

**Composição de Castas:** 100% Syrah (Vinhas de 15-33 anos)

**Amadurecimento:** Em barricas de carvalho francês para 20% do vinho.

**Estimativa de Guarda:** 5 anos +

**Temperatura de Serviço:** 16-18°C

**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:** Argilo-calcário com graves em Minervois. Argilo-calcário em Cabardès e essencialmente calcário com presença de fósseis em Pézénas.

**Elaboração:** Colheita mecanizada; Rendimento de 40-60 hl/ha. Desengace total, esmagamento; Fermentação em tanques de inox e cimento; Temperaturas controladas por 5 dias a 28°C; Maceração pós-fermentativa; Amadurecimento parcial em barricas; Engarrafado sem clarificação e filtração.

**Fechamento com Tampa de Rosca:** N

**Diretrizes Enogastronômicas:** Steak au poivre; Estufado de rabada, com legumes, vinho tinto e ervas; Escalopes de javali servidos mal passados, com mil folhas de batata trufada; Seleção de queijos duros.

**Premiações mais Relevantes:**

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

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