

<https://www.decanter.com.br/mas-de-mas-corbieres-paul-mas-2015>

15%
OFF



● em estoque

DOMAINE PAUL MAS - MAS DE MAS CORBIÈRES 2015 (750ML) - 00148715

SKU - 00148715

[Avalie](#)

Origem da informação:

Produtor: Domaine Paul Mas

Classificação: Tinto

Uva: 45% Syrah (videiras de 16 anos), 35% Grenache (videiras de 25 anos), 20% Carignan (videiras de 31 anos).

País: França

Características Organolépticas: Rubi concentrado com halo púrpuro. Eloquente em sua territorialidade, com amoras e figos maduros, azeitona negra, especiarias e couro. Muito harmônico, com profundidade e taninos sequiosos por gordura. Longo final.

♥ Adicionar a lista de desejos (https://www.decanter.com.br/wishlist/index/add/product/10958/form_key/kLSPTAiKFF9RxN1e/)

■ Adicione para comparar

(https://www.decanter.com.br/catalog/product_compare/add/product/10958/uenc/aHR0cHM6Ly93d3cuZGVjYW50ZXIuY29tLmJyL21hcj1kZS1tYXMtY29yYmllcmVzLXBhdWwtbWFzLTIwMTU,,/form_key)

De: R\$139,60 Por: R\$118,66

< 1 >

119KM

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 topografia colinar e amplitudes térmicas reguladas pela proximidade do mar Mediterrâneo e dos Pirineus. Baixo índice pluviométrico.

Características do Solo: Solos argilo-calcários do Quaternário, com alta porcentagem de marga avermelhada em algumas partes.

Composição de Castas: 45% Syrah (videiras de 16 anos), 35% Grenache (videiras de 25 anos), 20% Carignan (videiras de 31 anos).

Amadurecimento: 10 meses em barricas americanas novas e de 2ª passagem, para 25% do vinho.

Estimativa de Guarda: 10 anos

Temperatura de Serviço: 18°C

Elaboração: Colheita manual em baixos rendimentos de 30 hl/ha. Vinificação realizada em separado para cada variedade. Após a seleção, os cachos inteiros de Syrah e Carignan são submetidos à maceração carbônica. A Grenache fermenta por 5 dias em tanques termo-controlados, com tempo total de cuvaison de 3 semanas. Após a malolática é realizado o assemblage. O vinho é então trasfegado às barricas para o amadurecimento. Engarrafado sem clarificação e filtração.

Fechamento com Tampa de Rosca: N

Diretrizes Enogastrômicas: Ganso assado com ervas provençais e azeitonas; Daube de javali; Alta gastronomia com carnes nobres, de preferência com molhos untuosos e trufados.

Premiações mais Relevantes:

Classificação Legal: Corbières A.O.C.

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