

<https://www.decanter.com.br/paul-mas-grenache-noir-paul-mas-2016>



● em estoque

## DOMAINE PAUL MAS GRENACHE NOIR 2016 (750ML) - 00149216

SKU - 00149216

[Avalie](#)

### Origem da informação:

Produtor: Domaine Paul Mas

Classificação: Tinto

Uva: 100% Grenache (Vinhas de 15 a 30 anos).

País: França

**Características Organolépticas:** Rubi intenso com halo em evolução. Intensa sedução olfativa de bagas vermelhas maduras, violeta, alcatrão e especiarias doces. Poderosa expressão da fruta em boca, com taninos aveludados, num corpo rico e com longo final tostado.

♥ Adicionar a lista de desejos ([https://www.decanter.com.br/wishlist/index/add/product/10868/form\\_key/kLSPTAiKFF9RxN1e/](https://www.decanter.com.br/wishlist/index/add/product/10868/form_key/kLSPTAiKFF9RxN1e/))

■ Adicione para comparar

([https://www.decanter.com.br/catalog/product\\_compare/add/product/10868/uenc/aHR0cHM6Ly93d3cuZGVjYW50ZXluY29tLmJyL3BhdWwtbWZlLWdyZW5hY2hllW5vaXItcGF1bC1tYXMtMjAxNg,,/form](https://www.decanter.com.br/catalog/product_compare/add/product/10868/uenc/aHR0cHM6Ly93d3cuZGVjYW50ZXluY29tLmJyL3BhdWwtbWZlLWdyZW5hY2hllW5vaXItcGF1bC1tYXMtMjAxNg,,/form))

R\$89,70

< 1 >

90KM

Comprar

Descrição

Ficha Técnica

Informação Adicional

**Corpo:** De Corpo

**Tânicos:** Moderadamente Tânico

**Acidez:** Moderadamente Fresco

**Madeira:** Com Madeira (a partir de 06 meses)

**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 calcários do Quaternário.

**Elaboração:** Colheita mecanizada; Rendimento de 40-45 hl/ha; Desengace, esmagamento e fermentação em tanques de inox e cimento, com controle térmico; Maceração pós-fermentativa; Malolática nos tanques; Amadurecimento; Engarrafado

**Composição de Castas:** 100% Grenache (Vínhas de 15 a 30 anos).

**Amadurecimento:** 5 meses em barricas usadas.

**Estimativa de Guarda:** 6 anos

**Temperatura de Serviço:** 17°C

sem clarificação e filtração.

**Fechamento com Tampa de Rosca:** N

**Diretrizes Enogastronômicas:** Leitãozinho recheado com alho e alecrim, lentamente assado, servido pururucado; Língua bovina estufada com legumes (nabos, cenouras), especiarias e bouquet garni, servida com molho levemente picante; Cordeiro à tunisiana.

**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*