

<https://www.decanter.com.br/domaine-paul-mas-mas-de-mas-maury-2008-750ml>



● em estoque

DOMAINE PAUL MAS - MAS DE MAS MAURY 2008 (750ML) - 00148608

SKU - 00148608

[Avalie](#)

Origem da informação:

Produtor: Domaine Paul Mas
Classificação: Tinto Fortificado
Uva: 100% Grenache Noir
País: França

Características Organolépticas: Púrpura concentrado e luminoso. Complexo e muito elegante, com violeta, especiarias e figos maduros banhados em chocolate. Rico, concentrado, com taninos aveludados e ótima persistência.

♥ Adicionar a lista de desejos (https://www.decanter.com.br/wishlist/index/add/product/9931/form_key/kLSPtAiKFF9RxN1e/)

■ Adicione para comparar

(https://www.decanter.com.br/catalog/product_compare/add/product/9931/uenc/aHR0cHM6Ly93d3cuZGVjYW50ZXIuY29tLmJyL2RvbWFpbnUtcGF1bC1tYXNtbWFzLWRLW1hcy1tYXVyeS0yMDA4LTC1)

R\$253,20

< 1 >

254KM

Comprar

Descrição

Ficha Técnica

Informação Adicional

Corpo: Robusto

Tânicos: Moderadamente Tânico

Acidez: Pouco Fresco

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses)

Região: Languedoc-Roussillon

Características Climáticas: Clima mediterrâneo, com topografia colinar e amplitudes térmicas reguladas pela proximidade do mar Mediterrâneo. O vento Tramontana é uma das principais influências eólicas. O índice pluviométrico está entre 650-700mm anuais.

Características do Solo: Solos constituídos essencialmente de xisto negro decomposto do Quaternário.

Composição de Castas: 100% Grenache Noir

Amadurecimento: 14 meses em tonéis de carvalho de 500 litros.

Estimativa de Guarda: 20 anos

Temperatura de Serviço: 12-14°C

Elaboração: As uvas são deixadas passerizar na planta, no intuito de conseguir mais maturidade, taninos sedosos e baixa acidez. Rendimentos de 25 hl/ha. A fermentação é realizada em grandes cubas a 22°C por 3 semanas. Durante este período são realizadas délestages e remontagens diárias. Fortificação com aguardente vínica (mutage) a 96°GL. O vinho permanece em maceração por 9 semanas. Prensagem e amadurecimento em tonéis de carvalho chamados touries. Engarrafado sem clarificação e filtração.

Fechamento com Tampa de Rosca: N

Diretrizes Enogastronômicas: Figs rôtis au Maury (Figs assados ao Maury); Gâteau de chocolat et poire avec sauce aux Moriles (Pequeno bolo de chocolate e pêra, servida com redução de vinho Montilla-Moriles); Fantástico na companhia de uma seleção de queijos azuis.

Premiações mais Relevantes:

Classificação Legal: Maury A.O.C.

*Safra 2014. Degustação Domaine Paul Mas/Decanter em 24/07/2018.
Restaurante Alessandro & Frederico*