

CLOS L'ORATOIRE DES PAPES CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

RHÔNE · FRANÇA

Grenache, Syrah, Cinsault e Mourvèdre dão origem a esse Chateauf-neuf-du- Pape Clos de L'Oratoire des Papes, um tinto que faz jus a sua nobre denominação de origem. Um rótulo icônico que carrega tradição e excelência e coleciona inúmeros elogios da crítica especializada. Com uma cor rubi intensa, apresenta grande expressão frutada, com destaque para frutas pretas maduras aliadas a notas de especiarias. Concentrado, com taninos sedosos, combina complexidade e poder.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

CLASSIFICAÇÃO

AOC Chateauf-neuf du Pape

UVAS

Grenache 80%, Syrah 10%, Cinsault e Mourvèdre 10%

SAFRA

2023

SOLO

Seixos rolados, arenito vermelho, areia, lascas de calcário.

TEOR

ALCOÓLICO

14,5%

SERVIÇO

16°C a 18°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Combina perfeitamente com cordeiro, caças, pratos com trufas.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Clos de L'Oratoire des Papes é a quintessência dos 4 terroirs da denominação neste blend elaborado majoritariamente com
- ◆ Grenache.
- ◆ Colheita realizada manualmente no ponto de maturação ideal;
- ◆ Dupla seleção das uvas;
- ◆ Cinsault e parte da Syrah fazem maceração pre-fermentativa a frio (8oC) por 4 dias, as demais variedades seguem direto para a fermentação alcoólica;
- ◆ Fermentação alcoólica ocorreu em cubas de inox com temperatura controlada, mantida em torno de 22 e 24°C, favorecendo a extração varietal e aromática em relação à extração tânica;
- ◆ Maceração prolongada, a temperatura de 26 a 28oC, garantindo a extração de taninos finos;
- ◆ Fermentação maloláctica;

NOTAS DE PROVA

Cor: rubi profunda, com reflexos violáceos.

Aroma: um tinto que faz jus a sua nobre denominação de origem. Mostra grande riqueza aromática com elegantes notas de cerejas, bagas de zimbro, pimenta e especiarias doces. Deixando respirar, emergem notas de framboesas esmagadas, chocolate e finalmente um toque de ervas secas.

Sabor: encorpado, de grande profundidade, agradável frescor e taninos sedosos que causam uma sensação aveludada. Mistura complexidade e poder, pode ser degustado em sua juventude ou envelhecido na adega por 15 anos ou mais.