

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE LÉON PERDIGAL

RHÔNE · FRANÇA

Um tinto que faz jus a sua nobre denominação de origem. O tradicional corte de Grenache, Syrah, Mourvèdre e Cinsault, de vinhas com idade média de 30 anos, dão origem a um tinto de grande riqueza aromática. Esse tinto mostra camadas e camadas de aromas, pureza de fruta e, na boca, é encorpado e cheio de taninos finos. Léon Perdigal é um personagem lendário da região do Rhône do final do século 19. Nascido em Châteauneuf-du-Pape, filho de um mestre em tanoaria, ele dominava a arte de utilizar a madeira para envelhecer os vinhos, criando tintos e brancos cheios de finesse.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

CLASSIFICAÇÃO

AOC Chateauneuf du Pape

UVAS

Grenache, Syrah, Mourvèdre e Cinsault

SAFRA

2023

SOLO

Solo de seixos rolados, subsolo de argila vermelha e calcário

TEOR

ALCOÓLICO

14,5%

SERVIÇO

16°C a 18°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Aprecie com samosas,
carne vermelha,
cogumelos, risotos, queijos
maturados;

VINIFICAÇÃO

- ◆ Colheita realizada manualmente;
- ◆ Fermentação alcoólica em cubas de inox com temperatura controlada;
- ◆ Maceração prolongada com regular pigeage;
- ◆ Fermentação maloláctica;
- ◆ Estágio de 12 meses em barris de carvalho de grande volume, chamados de “foudres”, um dos segredos por trás dos tintos de alta gama de Léon Perdigal;
- ◆ Estabilização e engarrafamento;

NOTAS DE PROVA

Cor: rubi profunda;

Aroma: um tinto que faz jus a sua nobre denominação de origem. O corte majoritariamente de Grenache, combinada a Syrah, Mourvèdre e Cinsault, mostra grande riqueza aromática com elegantes notas de fruta vermelha e preta, pimenta preta, eucalipto e couro;

Sabor: encorpado, tem profundidade, frescor e taninos macios;