

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bosquet des Papes Tradition Châteauneuf-du-Pape 2016
Vinícola	Maurice & Nicolas Boiron
Safra	2016
País	França
Região	Châteauneuf-du-Pape (Rhône)
Tipo	tinto
Castas	Grenache 75%, Mourvèdre 12%, Syrah 10%, Cinsault, Counoise, Vaccarèse 3%
Teor Alcoólico	15,5%
Maturação	estagia 12 a 18 meses em foudres e barris de carvalho
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	2030
Decanter	60 minutos
Premiações	94 pts Wine Enthusiast 93 pts Wine Advocate 92 pts Wine Spectator

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Bosquet des Papes**, atualmente liderada por **Nicolas Boiron**, da quinta geração familiar, é proprietária de 27 hectares em Châteauneuf-du-Pape e cinco hectares em Côtes du Rhône. Seus vinhos vêm se destacando com expressiva qualidade, e custo ainda muito abaixo do potencial que entrega, além de serem foco de admirável atenção, devido as suas conceituadas avaliações da crítica internacional.

Este exemplar, da excelente safra 2016, é um blend de bagas de diversas pequenas parcelas, composto por 75% Grenache, 12% Mourvèdre, 10% Syrah e menores quantidades de Cinsault, Counoise e Vaccarèse. Exuberante e estruturado, instiga os sentidos de forma peculiar, e já carrega **94 pontos da Wine Enthusiast, 93 pontos da Wine Advocate e 92 pontos da Wine Spectator** . No *app* Vivino é sucesso, com sua nota 4.2 sobre 5.0, com quase 700 avaliações.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

exuberantes frutas vermelhas e negras (framboesa), escoltadas por notas florais, especiarias picantes, couro, alcaçuz e nuances defumados



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

encorpado, mas delicadamente sedoso, com taninos integrados e acidez suculenta; seu longo e saboroso final destaca notas de *herbes de provence* e alcaçuz

CARNES

peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

sopa de cebola, suflê de queijo gruyere, hambúrguer com queijo sem molho, risoto de cogumelos e tomilho fresco, rosbife, paleta de cordeiro assada



CULINÁRIA