

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Château Paul Mas Clos Des Mures 2022

Vinícola Vianobles Paul Mas

Safra 2022 País Franca

Languedoc-Roussillon Região

Tipo tinto

Castas Svrah. Grenache Noir e Mourvèdre

Teor Alcoólico 14.5%

Maturação 9 meses em barricas de carvalho francês e americano

Temperatura de

Serviço

16 a 18 °C

Guarda até 2028

Decanter 15 a 30 minutos

91 pts Decanter World Wine Awards | 91 pts James Suckling | 90 Premiações

pts International Wine & Spirit Competition

VEDANTE

TAÇA





Natural

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Clos des Mûres é o vinho de alta gama do famoso Domaine Paul Mas, conhecido por elaborar alguns dos exemplares de melhor relação preço-qualidade da França.

Este Gran Vin du Languedoc tem origem em um dos melhores vinhedos do produtor, em Montagnac, onde solos pedregosos e calcários - ricos em fósseis marítimos - originam tintos robustos e com bom potencial de guarda.

O nome Clos des Mûres se deve ao fato de a vinha ser cercada por amoreiras, que formam uma espécie de muro. O vinho consiste em um corte preciso entre 85% Syrah, 10% Grenache e 5% Mourvèdre, uvas que foram colhidas à noite, para preservá-las do calor do dia.

Cada variedade foi fermentada separadamente e o vinho repousou por nove meses, em uma mescla de barricas americanas e francesas.

ANALISE SENSORIAL		
Análise visual	DESCRIÇÃO	rubi profundo
Análise olfativa	INTENSIDADE EVOLUÇÃO	E baixa alta primário terciário
	DESCRIÇÃO	ameixa-preta, geleia de mirtilo, chocolate ao leite e pimenta-do-reino, com toques de tabaco e carne curada
	INTENSIDADE	E baixa alta
	DOÇURA	seco
	ACIDEZ	baixa alta
	TANINO	baixa alta
← Análise gustativa	CORPO	leve encorpado
	PERSISTÊNCI	IA curta longa

DESCRIÇÃO

opulento e aveludado, entrega taninos de seda, acidez salivante e muita fruta madura, que ganha contornos de cacau e especiarias doces; tem final persistente e muito redondo

