

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Claude Val Blanc 2020
Vinícola	Vignobles Paul Mas
Safra	2020
País	França
Região	Pays d'Oc
Tipo	branco
Castas	Grenache Blanc, Chenin, Mauzac, Chasan, Vermentino e Sauvignon Blanc
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	3 meses sobre as borras finas em tanques de aço inoxidável
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2025
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Elaborados pelo Domaine Paul Mas (propriedade de Jean-Claude Mas), a linha Claude Val é composta por vinhos acessíveis e fáceis de beber, que não deixam nada a desejar quando comparados a rótulos mais caros.

Originado a partir de vinhedos localizados em Languedoc e Roussillon, este branco é o resultado de um corte realizado com 6 castas: Grenache Blanc (35%), Vermentino (25%), Chasan (15%), Mauzac (10%), Sauvignon Blanc (10%) e Chenin Blanc (5%).

Cada uma dessas uvas foram vindimadas separadamente durante a noite, quando a temperatura permite uma melhor integridade das frutas. Na adega, as uvas passaram por uma breve maceração pelicular entre 4 e 8 horas (dependendo da variedade), em temperatura de 5 °C. Na sequência, cada uma delas foi vinificada em tanques de aço inox, regulado em 16 °C, e após, permaneceram durante 3 meses sobre as borras finas, quando então foi realizado o blend.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha com reflexos dourados

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas cítricas (limão-taiti), frutas de polpa branca (pera), frutas tropicais (abacaxi), toques minerais, petróleo, nuances florais (madressilva) e traços de mel em segundo plano

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

tem bom corpo e estrutura, acidez suculenta e certa untuosidade; os sabores remetem a notas de mel com toques herbáceos muito elegantes; a persistência é boa e muito gostosa

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

caponata, berinjela à parmigiana, crudo di pesce, sardinha à escabeche, bisteca suína grelhada, tagliatelle arrabbiata



CULINÁRIA