

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Claude Val Rose 2018
Vinícola	Domaine Paul Mas
Safra	2018
País	França
Região	IGP Pays d'Oc
Tipo	rosé
Castas	50% Grenache, 30% Cinsault, 20% Syrah
Teor Alcoólico	12.5%
Maturação	40 dias em cubas de cimento sur lie
Temperatura de Serviço	8° a 10°C
Guarda	até 2023
Decanter	-
Premiações	4.1 Vivino

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Jean-Claude Mas nasceu na pequena comuna francesa de Pézenas, no sul da França. Pertencente a uma família com tradição na vitivinicultura, relata que sua paixão e seu interesse pelo vinho originaram-se quando tinha apenas 3 anos: foi durante uma colheita que ele escapou de sua mãe e correu por quase 3km para encontrar seu avô na cantina – um momento que ele nunca esqueceu!

Anos se passaram e Jean-Claude se tornou uma das personalidades mais importantes do Languedoc. Foi na metade dos anos 1990 que ele iniciou seu projeto pessoal, o Domaine Paul Mas, cujo sucesso pode ser medido com suas mais de 10 propriedades na atualidade.

Claude Val é sua linha de vinhos de entrada que, nas palavras do próprio produtor podem ser descritos como: *“acessíveis, fáceis de beber e requerem um valor fantástico de dinheiro! Eles não devem nada quando comparados com vinhos mais caros.”*

Nossos sommeliers concordam plenamente com as palavras de Jean-Claude, e classificaram o Claude Val como **“um dos rosés com melhor relação preço vs qualidade do mercado”**. Para sacramentar o assunto, o Claude Val Rosé 2018 tem uma honrosa reputação com os enófilos, que lhe concederam uma incrível **média 4.1 no app Vivino**.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rosa claro e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas e maduras e delicadas notas florais (rosas brancas)



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

leve, macio e muito refrescante, tem perfeito equilíbrio entre cremosidade, fruta e acidez

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



CULINÁRIA

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

camarão na moranga, cauda de lagosta grelhada, tempurá de camarão, hot califórnia, canapés e petiscos, grissini com cruudo