

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Claude Val Rosé 2020 (Magnum)
Vinícola	Domaine Paul Mas
Safra	2020
País	França
Região	Pays d'Oc
Tipo	rosé
Castas	
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	40 dias em cubas de cimento sur lie
Temperatura de Serviço	8 a 10°C
Guarda	2025
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A linha Claude Val é descrita pelo próprio como de vinhos *"acessíveis, fáceis de beber e que não requerem um valor absurdo de dinheiro! Não devem nada quando comparados com rótulos mais caros."*

Elaborado com um corte composto por **50% de Grenache**, **30% de Cinsault** e **20% de Syrah**, com destaque para o estágio de 40 dias *sur lie* em cubas de cimento, o **Claude Val Rosé 2020** encanta na taça logo ao servir.

Somos cativados por uma deslumbrante cor rosa graciosa e brilhante, e pelos aromas apresentando as típicas frutas vermelhas, frescas e maduras, acompanhadas de delicadas notas florais. Em boca é sedutor, leve, macio e refrescante, com perfeito equilíbrio entre cremosidade, fruta e acidez.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rosa claro e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas e maduras, envoltas em 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

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

canapés, camarão empanado, spring rolls, fish and chips, terrine de aves, frango defumado, spaghetti ao sugo



CULINÁRIA