

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Claude Val Rouge 2020
<b>Vinícola</b>	Domaine Paul Mas
<b>Safra</b>	2020
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Grenache, Carignan, Syrah e Merlot
<b>Teor Alcoólico</b>	13,5%
<b>Maturação</b>	4 meses em tanques de aço inoxidável
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2025
<b>Decanter</b>	15 a 30 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Screw Cap

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Um dos grandes produtores do Sul da França, o **Domaine Paul Mas** é responsável pelo cultivo de mais de 45 diferentes cultivares de uvas na região, abrangendo cerca de 2.350 hectares de terras para elaborar vinhos de qualidade extraordinária.

O Claude de Val Rouge nasceu no **Languedoc-Roussillon**, região delimitada pelo Mediterrâneo e cadeias de montanhas como Pirinéus e Montagne Noire. Grande parte do solo é composto por argila calcária, e a vegetação repleta de garrigues denota o fato de o clima ser ditado pelo famoso mar que limita a porção meridional da França. A localização é extremamente adequada para o plantio das 4 diferentes castas que compõem este rótulo.

Vinificadas separadamente, as uvas **Grenache (50%), Carignan (25%), Syrah (15%) e Merlot (10%)** foram maceradas a frio por um curto período. O *blend* só foi realizado ao final e o vinho foi mantido em tanques de aço inoxidável até o seu engarrafamento, garantindo a máxima expressão da fruta.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

rubi

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras (ameixa, groselha), especiarias picantes (pimenta-preta), nuances florais (violeta), traços terrosos

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

elegante e macio, apresenta taninos polidos e acidez suculenta; os sabores remetem as notas olfativas, acompanhados por um final delicioso e de boa persistência

### 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

risoto de figos com queijo brie, lasanha de frango, penne caprese, charcutaria de alta qualidade e queijos de média intensidade em geral



## CULINÁRIA