

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	La Nerthe Chateauneuf du Pape Rouge 2016
Vinícola	Chateau La Nerthe
Safra	2016
País	França
Região	Rhône
SubRegião	Châteauneuf-du-Pape
Tipo	tinto
Castas	37% Grenache, 29% Syrah, 25% Mourvèdre, 7% Cinsault e 2% outras castas
Teor Alcoólico	15%
Maturação	passagem por carvalho novo (20%)
Temperatura de Serviço	16° a 18 °C
Guarda	até 2030
Decanter	de 60 a 90 minutos
Premiações	93 pts James Suckling 93 pts Wine Spectator 92 pts Wine Advocate 92 pts Wine Enthusiast

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Registros afirmam a existência do **Château La Nerthe** desde 1560, ao mesmo tempo que sugerem um passado ainda mais distante que data do início da cultura do vinho da região no século XII, tornando-a uma das propriedades mais antigas de Châteauneuf. Localizados no coração da região de **Châteauneuf-du-Pape AOC**, no sul da França, não muito longe de Avignon, os 225 acres de vinhedos se encontram em um único quarteirão ao redor do Château e foram certificados como orgânicos desde 1998. O terroir é típico da região: as vinhas correm ao longo de uma encosta, no topo da qual cravam as suas raízes em solos argilo-arenosos. Na superfície encontra-se uma camada das famosas galettes, pedras grandes, redondas e gastas que se originaram nos Alpes, sendo levadas para o Ródano pelas geleiras das eras glaciais anteriores. Todas as 14 variedades primárias permitidas são plantadas - Grenache domina 62% dos vinhedos e as vinhas têm, em média, mais de 40 anos. Château La Nerthe é a expressão principal de Châteauneuf-du-Pape, um vinho tradicional com um toque moderno.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

Descrição

rubi profundo

Análise olfativa

Intensidade

baixa alta

Evolução

primário terciário

Descrição

flores vermelhas atraentes, frutas vermelhas (amora), frutas pretas (cereja), leves toques de ervas; escoltadas por notas de tostado e baunilha.

Análise gustativa

Intensidade

baixa alta

Doçura

seco doce

Acidez

baixa alta

Tanino

baixa alta

Corpo

leve encorpado

Persistência

curta longa

Descrição

sabores de frutos vermelhos aveludados (amora e cereja), rechonchudos e escuros com chassis macio e sedoso; rico e encorpado; com ótima estrutura tânica e final de boca, com excelente potencial de evolução

CULINÁRIA

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

sopa de cebola, suflê de queijo gruyere, hambúrguer com queijo sem molho, risoto de cogumelos e tomilho fresco, rosbife, paleta de cordeiro assada