

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



TAÇA



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 Chateauneuf.

Localizados no coração da região de Chateauneuf-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. Chateau La Nerthe é a expressão principal de Chateauneuf-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