

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Paul Mas Gewürztraminer 2023
Vinícola	Vignobles Paul Mas
Safra	2023
País	França
Região	Pays d'Oc
Tipo	branco
Castas	Gewürztraminer
Teor Alcoólico	13%
Maturação	3 meses sobre as lías
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2027
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Um dos principais produtores do sul da França, mostra, mediante a filosofia *do luxe rural*, que bons vinhos não são necessariamente caros e que o Languedoc está a altura de originar exemplares que podem proporcionar um prazer único e autêntico ao degustá-los.

Descendente de uma família de viticultores com mais de 100 anos de tradição no departamento de Hérault, Jean-Claude Mas herdou 35 hectares de uma propriedade de seu pai, Paul Mas, na década de 1990. A ele, homenageou o negócio que criou.

Hoje, dono de múltiplos vinhedos na região, elabora a partir do Château de Conas, em Pézanes, o berço histórico do seu *Domaine*, este varietal de Gewurztraminer.

As uvas foram colhidas a noite, em videiras de 5 a 30 anos, e vinificadas em baixa temperatura, para preservar a delicadeza dos aromas. Ao fim da fermentação alcoólica, o vinho estagiou 3 meses sobre as *lías*.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha límpido e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas de frutas frescas para maduras, entre elas pêssego, damasco, tangerina e a clássica nota de lichia da Gewurztraminer, envolvida também por delicados toques de pétalas de rosas-brancas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

na boca, o perfil confirma as notas olfativas; a acidez é média alta, provocando bastante salivação, a textura é cremosa e a persistência dos sabores é excelente

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

creme de abóbora e gengibre, peixes grelhados ao molho de frutas, pad thai, moqueca baiana de camarão, curry amarelo de frango, curry vermelho de peixe, lombo suíno ao molho chutney



CULINÁRIA