

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Paul Mas Gewurztraminer 2021
Vinícola	Vignobles Paul Mas
Safra	2021
País	França
Região	Pays d'Oc
Tipo	branco
Castas	Gewürztraminer
Teor Alcoólico	13%
Maturação	3 meses sobre as borras finas em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	até 2027
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Vignobles Paul Mas realiza um trabalho excepcional de valorização do *terroir* singular do sul da França, utilizando como filosofia o Luxe Rural - criar excelentes vinhos, há preços muito convidativos. Quem já teve a oportunidade de degustar os exemplares criados por Jean-Claude Mas, sabe bem do que estamos falando.

Trazendo como protagonista a refinada Gewurztraminer, este varietal foi elaborado com uvas colhidas no Château de Conas, propriedade localizada entre Pézenas e Montpellier, distante 10 km do Mar Mediterrâneo. As vinhas, com idade entre 5 e 30 anos, estão plantadas em terrenos de 100 a 180 metros de altitude, numa área caracterizada pelo solo argilo-calcário e pela influência do vento Mistral.

Como de praxe nesta vinícola, a colheita sempre é realizada durante a noite, para evitar a oxidação dos frutos. Na adega, a vinificação ocorreu com o mosto-flor, fermentado em baixa temperatura e, ao final, o vinho repousou durante 3 meses sobre suas borras finas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha com reflexos dourados

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas cítricas (limão-taiti), frutas de caroço, como pêssego, além de notas de pera, lichia, flores brancas e nuances minerais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

harmônico e refrescante, tem acidez agradável, no ponto, contrastando com os sabores de fruta cítrica e final mineral persistente

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

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