

VIGNOBLES VELLAS

Châteauneuf du Pape

SEIGNEUR DE MONTLAURE

AOP Châteauneuf-du-Pape - Rhone



CASTA

Syrah, Grenache e Mourvèdre



TERROIR

Localizado sobre terraços pedregosos banhados pelo sol e constantemente influenciados pelo vento mistral, o vinhedo beneficia-se de um clima mediterrâneo ideal.

Essas condições favorecem uma maturação lenta e completa das uvas, preservando concentração, equilíbrio e frescor, marcas registradas dos grandes vinhos de Châteauneuf-du-Pape.



SOLO

Terroir emblemático composto por grandes seixos rolados (galets roulés), com baixos rendimentos, que contribuem para a concentração aromática, a estrutura e a longevidade do vinho.

TIPO

Seco

TEOR ALCOÓLICO

14,5% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

2 g/L

ACIDEZ

Média

TANINO

Alto

CORPO

Alto



VINIFICAÇÃO

Vinificação tradicional, seguida de envelhecimento parcial em grandes tonéis de carvalho (foudres), respeitando a expressão do terroir e aportando complexidade, estrutura e elegância, sem mascarar o caráter do fruto.

BARRICA

Tonéis de Foudres



VISUAL

Apresenta bela coloração granada profunda.



AROMAS

No nariz, revela um bouquet intenso e complexo, com aromas de frutos vermelhos maduros entrelaçados a notas especiadas.



PALADAR

Em boca, confirma os aromas do nariz, apoiados por estrutura sólida e taninos sedosos, equilibrados e elegantes, anunciando um excelente potencial de guarda.



GASTRONOMIA

Harmoniza perfeitamente com carnes de caça, carnes vermelhas em molho, carnes grelhadas e queijos, sendo um vinho gastronômico, profundo e de grande prestígio.



Temperatura ideal de serviço entre 16 e 18°C.

534

750 ml

EAN 13: 3760027609095

DUN 14: 13760027609092

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 1 unidade: 1,75 kg

Caixa: 10 x 10 x 35 cm

Garrafa: 8,5 x 8,5 x 30 cm

Pallet: 1 x 1 = 1 caixa