



A verdade do vinho.

CONHEÇA A LOJA EM 360°

[Logar / Cadastro](#) [Meus Pedidos](#)

[Sair](#) [Meus Dados](#)

Descrição Código

[Home](#) [A Enoteca](#) [Eventos](#) [Vinhos por Nacionalidade](#) [Tipo](#) [Uva](#) [Harmonização](#) [Ofertas](#) [Contatos](#)



Paul Mas Vermentino 2012

Código: 1544

Tipo: Branco

Tipo de Uva: Vermentino

Harmonização: Culinária Tailandesa



R\$: 86.88

1

Venha conhecer nossa loja e degustar os melhores vinhos

(61) 3349 1943
(61) 3274 4472

Ficha Técnica

FICHA TÉCNICA DE VINHO

PRODUTOR: Paul Mas

VINHO: Vermentino 2012

REGIÃO: Languedoc – Vinhedos com idade de 10-20 anos.

CLASSIFICAÇÃO LEGAL: I.G.P. (Indication Géographique Protégée) Pays D'Oc

COMPOSIÇÃO DE CASTAS: 100% Vermentino

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 13° GL

CLIMA: Clima mediterrâneo, com amplitudes térmicas reguladas pela proximidade do Étang de Thau e do mar Mediterrâneo. Os ventos Tramontane, Marin e Mistral são também benéficas influências no estado sanitário dos frutos.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Coloração palha com leves toques esverdeados. Os aromas sedutores de cítricos (lima), melão maduro, sob tom mineral. De médio corpo, com mineralidade marcada e ótimo final de prova.

CARTA DE VINHO SINTÉTICA: Sedutor, com cítricos (lima), melão maduro, sob tom mineral. Mediano no corpo, mineral, delicioso final de prova.

SOLO: Solos argilo-calcários do Quaternário, com presença de *graves* numa parte, aluviais e arenosos em outra.

ELABORAÇÃO: Colheita manual e mecanizada; Rendimento máximo de 62 hl/ha; Desengace total e prensagem pneumática; *Débourbage* a 10°C. Fermentação a 16°C em tanques de inox, por 16 dias, com inoculação de leveduras selecionadas; Permanência nos tanques até o engarrafamento.

AMADURECIMENTO: 2 meses em cubas de aço inox.

ESTIMATIVA DE GUARDA: 3 anos

HARMONIZAÇÃO: Mil folhas de lentilha de Puy e carpa defumada ao Laguiole; Vieiras gratinadas à provençal; Cozinha tailandesa de pescados; Espaguete com bottarga.

SERVIÇO: 10°C

Safra 2012. Almoço na Salumeria Monte Belo em 08/07/2017. La Ribotta.