

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bosquet des Papes Châteauneuf-du-Pape Cuvée Tradition 2020
Vinícola	Domaine Bosquet des Papes
Safra	2020
País	França
Região	Rhône
SubRegião	Châteauneuf-du-Pape
Tipo	tinto
Castas	Grenache, Syrah, Mourvedre, Cinsault, Vaccarese e Counoise
Teor Alcoólico	15,5%
Maturação	12 a 18 meses em barris de carvalho e demi-muids
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034
Decanter	60 minutos
Premiações	93 pts Jeb Dunnuck 92 pts The Wine Cellar Insider 92 pts Vinous Media 91 pts Wine Advocate

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Bosquet des Papes, atualmente liderada por Nicolas Boiron, da quinta geração familiar, conta com 27 hectares em Châteauneuf-du-Pape e cinco hectares em Côtes du Rhône. Seus vinhos vêm se destacando com expressiva qualidade, e custo ainda muito abaixo do potencial que entrega, além de serem foco de admirável atenção, devido as suas conceituadas avaliações da crítica internacional.

Este exemplar, da excelente safra 2020, é um blend de bagas de diversas pequenas parcelas, composto por 75% Grenache, 11% Mourvèdre, 11% Syrah e menores quantidades de Cinsault, Counoise e Vaccarèse. Exuberante e estruturado, instiga os sentidos de forma bem peculiar.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRÍÇÃO

rubi profundo

Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário

DESCRÍÇÃO

exuberantes frutas vermelhas e negras como cranberry, cereja e morango, escoltadas por garrigue, cravo, alcaçuz, violetas e nuances defumados

Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa

DESCRÍÇÃO

encorpado, mas delicadamente sedoso, com taninos integrados e acidez suculenta; os sabores são muito intensos, levando a um longo e saboroso final

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

 oleoginoosas	 frutas	 sobremesas	 chocolate
--	--	--	---

DESCRÍÇÃO paté de campagne, tapenade, tartiflette, confit de pato, ratatouille, tajine marroquino, paleta de cordeiro assada