

Lo Paire Lo Paire - Safra 2006



Cepas: 60 % de Syrah 30 % de Grenache noir 10 % de Mourvedre

Produção: 2500 kgs/ há (6500 garrafas)

Colheita: manual em caixas de 20 kgs

12 dias de fermentação em barricas e tanque

70 % vinificação integral e 30 % tanque

35 dias de maceração

Análise:

Álcool: 14° C

Acido Total: 3,7 g/l H2SO4

pH: 3,6

Acido Volátil: 0,45 g/l H2SO4

3 soutiragens

Clarificação natural

Filtração

Engarrafamento

2 anos de descanso

Visual:

Vermelho escuro de boa intensidade e limpidez.

Nariz

Muita fineza e intensidade aromática.

É uma mistura das frutas cozidas de cassis, ameixa, mentol (eucalipto).

Ao final, aromas de pimentas, torrefação.

Boca

Muito frutado, intenso, boa densidade de taninos. Bom equilíbrio entre a fruta do varietal e a madeira

Harmonioso, volumoso e muito redondo.

A boca é fresca e equilibrada. Bom potencial de guarda