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

Analise:
Álcool: 14° C
Acido Total: 3,7 g/l H2SO4
pH: 3,6
Acido Volátil: 0,45 g/l H2SO4

3 soutiragems
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