

DOMAINES OTT CHATEAU ROMASSAN ROSÉ

PROVENCE · FRANÇA

A safra 2022 apresenta um rosé amplo e refinado, com ótima textura. O desejo de destacar a identidade de seus vinhos levou René Ott, filho do fundador Marcel, a desenhar ele próprio uma garrafa personalizada, em 1926. René Ott criou garrafas com um design em curvas, inspiradas nas antigas ânforas e na paisagem do sul da França. Elas se mantêm atuais até hoje, sendo clássicas e elegantes, assim como os vinhos de Domaines Ott.

INFORMAÇÕES DA SAFRA: o ano de 2022 não trouxe muita água para nossos vinhedos provençais, o que acarreta um grande desafio para o viticultor. Baixa precipitação até final de junho e o intenso calor do verão nos forçou a focar nossa atenção em preservar o máximo de frescor em torno das uvas. Para atingir a maturação completa dos frutos, tivemos que esperar a chuva chegar antes da safra. Chuva acompanhada de granizo, felizmente acompanhado também de calor e vento. No dia 29 de setembro, toda a colheita estava na bodega.

VINHEDOS: a vinha de 90 hectares está estabelecida em solos argilosos e calcários particularmente adequados para a Mourvèdre, e estão distribuídas por oito municípios da denominação que reconcilia dois tipos principais de clima: no vale, as uvas são mais suculentas e crocantes, enquanto nas encostas, em altitude e em terraços, oferece mais corpo e estrutura.

CATEGORIA

Vinho (Orgânico)

TIPO

Rosé

PRODUTOR

Domaines Ott Chateau Romassan Rosé

REGIÃO

Provence

DENOMINAÇÃO

AOC Bandol

UVAS

Mourvèdre (55%), Cinsault (25%) e Grenache (20%)

SAFRA

2022

TEOR

ALCOÓLICO

13%

SERVIÇO

8 °C – 10 °C

DISPONÍVEL

750ml

SOLO

as uvas que compõe este sofisticado rosé da Provence são cultivadas segundo a agricultura orgânica. Esse vinho é o reflexo da complexidade de suas áridas encostas de calcário e insolação abundante da AOC Bandol.

HARMONIZAÇÃO

versátil, pode ser apreciado com algum acompanhamento ou sozinho.

PREMIAÇÃO

92 Wine Spectator, 2021, 2022 e 2023
92 Wine Enthusiast, 2022

VINIFICAÇÃO

A distinta elegância, plenitude e adorável caráter do Château Romassan Rosé são o resultado de meticulosos cuidados com a vinha e vinificação. Cada parcela é trabalhada de acordo com suas qualidades intrínsecas, mas todas as vinhas crescem em terroirs típicos de Bandol: solo árido e clima excepcionalmente seco e ensolarado.

- ◆ colheita selecionada realizada manualmente seguida pelo resfriamento imediato das uvas evitando a oxidação
- ◆ as uvas passam por 4 etapas de seleção, garantindo que apenas os melhores bagos sigam para a vinificação, o que corresponde a 60% da colheita
- ◆ desengace, prensagem, clarificação seguida pela fermentação alcoólica em tonéis de carvalho a temperatura controlada
- ◆ a seguir à fermentação e durante o primeiro blend, cerca de 30% do vinho é descartado pela equipe de enologia. Os outros 70%, durante seis semanas, passam por bâtonnage, o que torna o processo de vinificação deste rosé mais longo que o comum na região.
- ◆ durante o inverno, em repouso e no frescor e escuridão da adega, o vinho é arredondado, se acalma e revela sua verdadeira personalidade. Após inúmeras degustações define-se o corte final e o engarrafamento ocorre durante a primavera

NOTAS DE PROVA

Cor. sedutora cor rosada, marcada pela palidez e elegância

Aroma. nariz de grande riqueza aromática, abre com notas de toranja seguida por notas de frutas exóticas frescas e limão

Sabor. na boca é amplo e redondo, proporcionando aromas cítricos enriquecidos com um toque de alcaçuz que acentuam o caráter deste vinho. Termine fresco e mentolado, marcado por frutas cítricas cristalizadas.