

DOMAINES OTT CLOS MIREILLE ROSÉ

PROVENCE · FRANÇA

Este vinho é a representação perfeita de um grande rosé. Distinto e elegante! Um caráter fresco e frutado, associado a uma estrutura ampla e generosa. 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. PONTUAÇÃO: 90 Robert Parker, 2022 91 Wine Enthusiast, 2022 91 Wine Spectator, 2023

CATEGORIA

Vinho (Orgânico)

TIPO

Rosé

PRODUTOR

Domaines Ott

REGIÃO

Provence

DENOMINAÇÃO

Côtes de Provence AOC

UVAS

Grenache (70%), Cinsault (20%), e Rolle (10%)

SAFRA

2022

TEOR

ALCOÓLICO

13%

SERVIÇO

8 °C – 10 °C

DISPONÍVEL

750ml, 1.500ml

e 3.000ml

SOLO

as uvas que compõem este sofisticado rosé da Provence são cultivadas segundo a agricultura orgânica em vinhedos com vista para o mar, cujo solo é formado de xisto e argila. O vasto litoral, que banha os vinhedos, sem dúvida é aquele que confere o caráter inimitável do Clos Mireille. O microclima e a névoa do mar criam condições propícias ao nascimento de vinhos muito especiais.

HARMONIZAÇÃO

versátil, pode ser apreciado com algum acompanhamento ou sozinho.

VINIFICAÇÃO

- 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. muito expressivo e decididamente doce, exala aromas de pêssego, frutas exóticas, groselha e cardamomo.

Sabor. a entrada na boca é intensa e concentrada. O paladar é redondo e amplo, agradavelmente equilibrado por uma estrutura ácida com notas de casca de limão. O final levemente picante proporciona frescor e muito sabor. O Clos Mireille é um rosé memorável.