

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Contracara Blend 2021
Vinícola	Bodegas Callia
Safra	2022
País	Argentina
Região	San Juan
SubRegião	Valle de Pedernal
Tipo	tinto
Castas	Malbec e Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	6 meses em carvalho francês e americano + 3 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2033
Decanter	30 minutos
Premiações	91 pts Revista Adegas   91 pts Decanter World Wine Awards

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Callia é uma das vinícolas mais importantes de San Juan. Pertencente ao grupo Salentein, cultiva videiras em alguns dos melhores *terroirs* da região: Tulum, Zonda, Pedernal e Calingasta.  
Para a linha Contra Cara, o enólogo *senior* Gustavo Daroni - escolheu uvas do Valle de Pedernal, uma área de clima árido, com mais de 300 dias de sol por ano e altitudes que chegam a 1400 metros.  
As duas castas foram colhidas com cerca de duas semanas de intervalo e vinificadas separadamente. A fermentação ocorreu em tanques de aço inox e foi seguida por um estágio de 6 meses em carvalho francês e americano, além de outros 3 meses de repouso em garrafa antes do lançamento.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

aromas de frutas negras, como cassis e amora, se combinam a um floral de violetas, finalizando com nuances de especiarias, como cravo e cacau



### Análise gustativa

#### DESCRIÇÃO

revela equilíbrio e profundidade; a acidez é viva e refrescante, os taninos são finos e bem integrados, e os sabores — marcantes e bem definidos — se desdobram em camadas; as frutas escuras ganham protagonismo, seguidas por uma delicada mineralidade que remete ao grafite

#### 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

oleoginosas   frutas   sobremesas   chocolate

#### DESCRIÇÃO

cortes nobres de gado, como o bife de chorizo, ancho ou tomahawk, carré de cordeiro e caça (paca, javali) assados preferencialmente na parrilla, talharim ao ragu de ossobuco, risoto de shitake, charcutaria de alto padrão



## CULINÁRIA