VINUM·DAY
est. 2014

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 Adega | 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

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

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

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

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

CULINÁRIA

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