

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

TAÇA





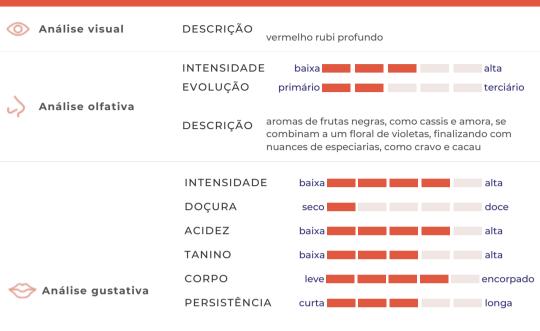
APRESENTAÇÃO VINUMDAY

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



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



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