

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Contracara Blend 2022
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	93 pts Guia Descorchados 91 pts Revista Adegas 90 pts International Wine Challenge

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 (Malbec e Cabernet Sauvignon) 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



CULINÁRIA

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