

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	El Principal Calicanto 2018
Vinícola	El Principal
Safra	2018
País	Chile
Região	Valle del Maipo
Tipo	tinto
Castas	
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	2028
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	93 pts Guia Descorchados 93 pts La Cav 92 pts Revista Adega 91 pts James Suckling 90 pts Wine Advocate

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Viña El Principal foi fundada em 1992 pelo empresário Jorge Fontaine e pelo enólogo francês Jean Paul Valette, ex-proprietário do Château Pavie em Saint-Émilion.

O nome da vinícola é uma referência ao Cacique Picunche Adetelmo, homem que controlava as terras da antiga comuna de El Principal, atual município de Pirque. Por tal fato, durante o domínio espanhol, os europeus o chamavam Cacique El Principal.

Atualmente, os 90 hectares da hacienda que possui um dos vinhedos mais altos do Valle del Maipo, no sopé da Cordilheira dos Andes, são de propriedade dos irmãos Said Handal, que contam com os 29 anos de experiência do enólogo Marco Puyo para elaborar excelentes vinhos.

Calicanto é uma homenagem à antiga ponte que cruzava o rio Mapocho, em Santiago, onde os vinhos chilenos foram inicialmente comercializados e adquiriram notoriedade.

Primoroso, este corte de 5 castas foi vinificado em um processo por gravidade, em tanques de aço inoxidável, a partir de macerações pré e pós fermentativas. Ao final, maturou por 12 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi com halos púrpura

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

abre um bouquet exuberante, composto por frutas negras (amora, cereja, cassis), especiarias adocicadas e picantes (páprica doce, pimenta-do-reino), ervas de quintal, um toque mentolado e nuances terrosas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

estruturado, volumoso e sedutor, tem taninos perfeitamente polidos, acidez suculenta e notas de frutas negras maduras alinhadas com toques minerais deliciosos; o fim de boca é longo e muito enogastrônomico

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 frango ao molho de limão e iogurte, costeletas de cordeiro ao alecrim, costela de porco assada com ervas, rigatoni ao molho de linguíça e abóbora, beef brisket, embutidos como coppa e bresaola