VINUM·DAY
est. 2014

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

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

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

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
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 enogastronômico

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