

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	El Principal Calicanto 2022
Vinícola	Viña El Principal
Safra	2022
País	Chile
Região	Valle del Maipo
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon, Carmenere e Petit Verdot
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030+
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	94 pts Alistair Cooper MW by Catad'Or Wine Guide 93 pts Tim Atkin

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Viña El Principal é uma das mais renomadas do Chile. Foi fundada na década de 1990 no Valle del Maipo por Jorge Fontaine Aldunate, então proprietário da Hacienda El Principal, e pelo enólogo Jean Paul Valette, ex-proprietário do Château Pavie, Premier Grand Cru Classé em Saint-Émilion. Hoje em posse da família Said Handal, a El Principal se impôs como um vinícola de qualidade, com foco na elaboração de vinhos premium com castas francesas, em especial a Cabernet Sauvignon, que se tornou emblemática no Maipo. Criado em 2007, o Calicanto é um rótulo que homenageia a primeira ponte sobre o Rio Mapocho, construída em Santiago, no século XVIII, simbolizando a união entre a tradição e a modernidade, o Novo e Velho Mundo quando o tema são os vinhos. Na safra 2022, foi realizado o blend de 72% Cabernet Sauvignon, 25% Carmenere e 3% Petit Verdot. As uvas são oriundas de vinhedos em Pirque, entre 750 e 900 metros de altitude, na margem sul do Rio Maipo. A maturação do blend foi de 12 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas silvestres, como amora, mirtilo e groselha, além de ameixa, especiarias adocicadas e picantes (baunilha, pimenta-do-reino) e nuances herbáceas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

é um vinho gordo e suculento, com taninos macios e sabores muito gostosos, destacando as notas frutadas e especiadas

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

salada de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauru ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos



CULINÁRIA