VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Viña El Principal Calicanto 2023
Vinícola	Viña El Principal
Safra	2023
País	Chile
Região	Valle del Maipo
SubRegião	Pirque
Tipo	tinto
Castas	
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035
Decanter	45 minutos
Premiações	93 pts Tim Atkin | 93 pts Revista Adega | 93 pts Alistair Cooper MW | 93 pts Guia Descorchados | 92 pts Wine Advocate | 92 pts James Suckling | 90 pts Wine Enthusiast | 90 pts Vinous

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Calicanto é o rótulo de entrada da El Principal, mas com um nível de entrega que enche os olhos de qualquer entusiasta.

A safra 2023 é um corte de 70% Cabernet Sauvignon, 25% Carmenere e 5% Syrah. Desde que assimiu o comando, em 2020, o enólogo Marco Puyó vem transformando os vinhos da El Principal, colhendo as uvas mais cedo, em meados de fevereiro. Isso explica o caráter vibrante e fresco das frutas — nada de sobrematuração por aqui.

Sua origem é das encostas de Pirque, na D.O. Maipo Andes, entre 750 e 900 metros de altitude, no vinhedo Andatelmo, onde a amplitude térmica chega a 20 °C. A maturação foi de 12 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: notas de ameixa, cassis, cereja, pimenta-do-reino e tomilho, acompanhadas por alcaçuz, anis e grafite

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: estruturado, volumoso, com taninos polidos, final longo e gastronômico; de destaca pela elegância do conjunto

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: sopa de cebola, suflê de queijo gruyere, hambúrguer com queijo sem molho, risoto de cogumelos e tomilho fresco, rosbife, paleta de cordeiro assada