

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 Adegas 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 assumiu 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

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



CULINÁRIA