

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Callia Torrontés 2024
Vinícola	Bodegas Callia
Safra	2024
País	Argentina
Região	San Juan
SubRegião	Valle de Tulum
Tipo	branco
Castas	Torrontés
Teor Alcoólico	13%
Maturação	sobre as borras finas em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2028
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



TAÇA



APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Callia é uma das vinícolas mais importantes de San Juan, na Argentina. Ela pertence à família Salentein, e se beneficia de vinhedos nos vales de Tulum, Zonda, Pedernal e Calingasta.

Para este exemplar, o enólogo Gustavo Daroni selecionou uvas de Torrontés Riojano da Finca 9 de Julio, no Valle de Tulum, uma área que com precipitações escassas, mais de 300 dias ensolarados ao ano e uma altitude de 650 metros.

Tanto a colheita quanto a vinificação, foram realizadas de maneira reductiva, pra preservar o caráter varietal. Por fim, o vinho foi mantido 3 meses sobre as borras finas para um estágio.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha, límpido e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de laranja kinkan, pêssego, melão e lichia, finalizando com alguns toques florais e de ervas frescas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

na boca, uma acidez suculenta fornece sustentação a saborosas notas cítricas maduras e tropicais; o fim de boca é soberbo, e convida, continuamente, a um próximo gole

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

curry indiano de peixe branco, chicken satay, filé de frango à fiorentina, presunto assado ao molho de laranja, lombo de porco ao molho de ervas frescas, pad thai, spaghetti com frutos do mar em molho cítrico