

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	El Principal Calicanto 2017
Vinícola	El Principal
Safra	2017
País	Chile
Região	D.O. Maipo Andes Valley
Tipo	tinto
Castas	51% Cabernet Sauvignon, 19% Carménère, 13% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot e 7% Syrah
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2027
Decanter	30 minutos
Premiações	93 Drink Business 90 James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Sabe aqueles vinhos que te marcam? Aqueles que, ao ver seu rótulo ou ouvir seu nome lhe remete à ótimas lembranças? Pois é, assim é o **Calicanto** para mim.

Não sei precisar a data, mas deve ser há mais ou menos dez anos que o conheci. Não lembro bem, mas o certo é que o momento e o cenário desse encontro foram marcantes. O que realmente recordo é que o vinho estava sensacional! Certamente na época, se fosse “brincar” e avaliá-lo como dos famosos críticos de vinhos, certamente ficaria próximo aos 100 pontos.

Nostalgia à parte, o Calicanto é produzido pela magnífica **Vinha El Principal**. “El Principal” era como o *Cacique Picunche Andetelmo* era conhecido. Grande líder, foi graças sua natureza visionária e pacífica que conquistou os colonizadores espanhóis, dando origem a uma história de amizade e comércio entre os povos.

O nome **Calicanto** é uma homenagem à bela e importante ponte construída em 1767 no rio *Mapocho*, na cidade de Santiago. Considerada até hoje uma das maiores obras arquitetônicas da cidade, a estrutura idealizada por Luis Manoel de Zañartu teve seu auge na década de 1830 e, infelizmente, em 1880 devido à canalização do rio, foi destruída.

O **El Principal Calicanto** é elaborado sob a supervisão do enólogo francês Patrick Léon, que segue filosofia e critérios iguais à Bordeaux. A colheita é toda manual em vinhedos da *D.O. Maipo Andes Valley*. Todo processo de vinificação é por gravidade, começando com uma criomaceração pré-fermentativa de

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura intenso, profundo e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras (framboesa, cereja, amora e mirtilo), figo em calda, especiarias doces (baunilha e canela), chocolate amargo, café e notas minerais e defumadas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

ótimo equilíbrio, com taninos sedosos e finos em sintonia com uma acidez gastronômica. O perfil de sabor é intenso e segue os descritores aromáticos

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



CULINÁRIA

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

gado ou caça assadas no forno ou na brasa, risotos a base de cogumelos, massas com molhos de boa estrutura, charcutaria de qualidade e queijos duros em geral

5 dias para então serem inoculadas leveduras selecionadas e começada a fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada. Após a realização da malolática, o vinho estagia por **12 meses em barricas de carvalho francês.**