



Desejo buscar...

Buscar

A Decanter

Produtores

Minha Conta

Onde Encontrar

Contato

Todos os Vinhos

Por País / Região

Por Produtores

Por Harmonização

Por Tipo

Por Uva

1 Item

Bebidas Importadas

Bebidas Nacionais

Cristais

Acessórios

Azeites

Decanter Wine Club



El Principal Calicanto 2012 (750ml)

Produtor: El Principal | Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#)

Faça uma avaliação clicando aqui

Por R\$ 96,60

em 3X de R\$ 32,20 sem juros



Comprar

Produtor: El Principal**Classificação:** Tinto**Uva:** Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carménère, Petit Verdot, Syrah, Shiraz**Pais:** Chile**Safra:** 2012**Harmonização:** Não especificado

Indique um amigo

Compartilhe:



Mais Detalhes

Características Técnicas:

Corpo: Robusto

Taninos: Moderadamente Tânico

Acidez: Moderadamente Fresco

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses)

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar

Região: Vale do Maipo - Pirque

Composição de Castas: 59% Cabernet Sauvignon, 20% Carménère, 10% Cabernet Franc, 9% Syrah, 2% Petit Verdot

Amadurecimento: 12 meses em barricas de carvalho francês de 2º uso.

Estimativa de Guarda: 5 anos

Temperatura de Serviço: 16°C

Características Climáticas: Localizado aos pés da Cordilheira dos Andes, à 740 metros acima do nível do mar os vinhedos sofrem influência direta dos frios ventos que sopram da montanha. A oscilação térmica chega a 18°C contribuindo para a excelente maturação das uvas.

Características do Solo: Argilosos e de marga.

Baboreação: A colheita ocorreu em 5 de Abril de forma manual e cuidadosa em caixas de 13kgs. Rendimento de 4.800 kgs/ha. Os cachos foram selecionados, desengaçados e levemente esmagados. O vinho foi submetido a uma crio-maceração de 8°C por 6 dias com posterior início da fermentação alcoólica que durou 12 dias. Maceração pós-fermentativa de 14 dias e trasfega para amadurecimento em barricas. Engarrafado após uma ligeira filtração.

Características Organolépticas: Púrpura consistente. Explosivos aromas de cassis e amora madura emergem ao nariz, seguidos de páprica, menta, especiarias doces e também toques terrosos. Cheio em boca, os taninos são os mais doces que se possa esperar, conjunto resolvido, fresco e muito longo.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Graduação Alcoólica: 15° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Costeletas de cordeiro ao tomilho; Vitela com cebolas confitadas; Cortes bovinos assados na parrilla.

Premiações mais Relevantes: Não especificado.

Classificação Legal: Não especificado.

Prova da safra 2012. Decanter Wine Day em 24/07/2014, na Trattoria Porcini.