



Desejo buscar... [Buscar](#) [A Decanter](#) [Produtores](#) [Minha Conta](#) [Onde Encontrar](#) [Contato](#)

[Bebidas Importadas](#) [Bebidas Nacionais](#) [Cristais](#) [Acessórios](#) [Azeites](#)

[Todos os Vinhos](#) [Por País / Região](#) [Por Produtores](#) [Por Harmonização](#) [Por Tipo](#) [Por Uva](#) [Decanter Wine Club](#) [ADEGA VAZIA](#)

Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [El Principal Calicanto 2012 \(750ml\)](#)



El Principal Calicanto 2012 (750ml) - 00104612

     **Classifique**

Produtor: El Principal
Classificação: Tinto
Uva: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carménère, Petit Verdot, Syrah, Shiraz
País: Chile
Safra: 2012

Por R\$ 108,20
em 3X de R\$ 36,07 sem juros

 **Comprar**

 **Ganhe**
109 KM

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.

 **Indique um amigo**
Compartilhe:  

Ficha Técnica


Características Técnicas:

Corpo: Robusto   

Tânicos: 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.

Elaboração: 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

Gradação Alcoólica: 15° GL

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

Premiações mais Relevantes: Não especificado.

Classificação Legal: Não especificado.

Safra 2012. Jantar Devons/Decanter em 31/07/2015.