



ANGELITA DEL CHALLAO 2021

Angelita del Challoo é uma seleção de três vinhedos (Castrijo, Arenales e Sauco, que juntos não passam de 2 ha), com a intenção de moldar a ideia do que significa um “vinho de aldeia” — um village de altíssimo nível. São mais de dez variedades, com a Tempranillo como fio condutor do blend, expressando a riqueza e a diversidade de La Bastida. As vinhas biodinâmicas são conduzidas em vaso, sem irrigação, nas encostas de solos ferrosos, ricos em areia e calcário. As uvas são pisadas a pé, com 30% de cacho inteiro, e fermentadas em cubas de concreto, sem adição de leveduras.

O amadurecimento é longo: o vinho passa 20 meses em barricas de carvalho francês de 225 e 500 litros, além de foudres de carvalho austríaco de 1.000 e 2.000 litros, do segundo até, no máximo, o quinto uso. Seu nome homenageia La Angelita, a primeira cidade argentina onde Catalina, avó de Manuel, viveu após emigrar da Espanha em meados do século XX. Assim, este vinho incorpora também uma memória familiar que atravessa oceanos e gerações. A safra 2021 produziu somente 21.000 garrafas.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Dominio del Challoo
Prática:	Biodinâmico
País / Região:	Espanha, D.O.C. Rioja – Rioja Alavesa, La Bastida
Blend / Varietal:	Tempranillo 85%, Garnacha 10%, Viura, Garnacha Blanca, Malvasía (4%), otras 1%
Amadurecimento:	Fermenta em concreto e passa 20 meses em barricas e foudres de carvalho francês e austríaco
Grad. alcoólica:	13,5%
Código de barras:	8437020 633406



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Vinho de prazer imediato, explodindo aromas na taça. Na coloração mostra maior concentração e profundidade, entregando exatamente isso nos aromas e sabores. Nos aromas temos framboesa, groselha e ameixa em forma de licor com bastante especiarias equilibrado com flores, baunilha e defumação. Em boca é tenso, fluido e com taninos muito finos e delicados. Frescor e persistência longa.

“Trata-se de um belo exercício de assemblage, com um pouco mais de volume e suculência, mas ainda com uma mineralidade, seriedade e um toque calcário na boca. É defumado e expressivo, com notas de frutas escuras mais intensas do que os demais tintos.” Luis Gutiérrez

Gabriel Raele

Melhor Sommelier de Vinho de São Paulo
2018 eleito pela ABS – SP (Associação Brasileira de Sommeliers)
2019 eleito pela GoWhere Gastronomia

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Este tinto pede pratos com muito sabor mas, que não podem ser muito pesados. Nesta linha um Magret de Pato com redução de frutas vermelhas pode ficar perfeito. Além de aves e porco assados com ervas e um leve toque agrídoce.

A temperatura ideal é de 14º a 16ºC, o mesmo que deixar 1 hora na geladeira ou 10min em um super balde de gelo.