



## CHALLAO BLANCO 2022

O único branco do Dominio del Challao provém de um pequeno vinhedo chamado Sauco, plantado em 1965, com apenas 0,3 ha, e conduzido com práticas biodinâmicas. Nesse pequeno pedaço de terra, existem três variedades plantadas: Viura, Garnacha Blanca e Malvasia. As vinhas não têm condução, e os solos contêm uma mistura de argila e calcário, produzindo um branco com tensão sutil, caráter salino e profundidade serena.

O vinho não é clarificado, passa por uma suave filtragem e fermenta diretamente nas barricas, sem a adição de leveduras. Trata-se de um branco singular, de estilo único na região, representando a Rioja moderna e de baixa intervenção. Muito exclusivo e de baixíssima produção, a safra 2022 resultou em apenas 800 garrafas.

### FICHA TÉCNICA

<b>Produtor:</b>	Dominio del Challao
<b>Prática:</b>	Biodinâmico
<b>País / Região:</b>	Espanha, D.O.C. Rioja – Rioja Alavesa, La Bastida
<b>Blend / Varietal:</b>	Viura 75%, Garnacha Blanca 15% e Malvasia 10%
<b>Amadurecimento:</b>	Fermenta e amadurece 24 meses em barricas de 500 litros
<b>Grad. alcoólica:</b>	14,5%
<b>Código de barras:</b>	8437020 633420



## IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Neste branco, Manu coloca tudo que aprendeu na Borgonha com grandes nomes como Roulot e Ramonet, produzindo um branco "Borgonha meets Rioja". De perfil mais sério e evoluído, coloração dourada e intensidade aromática gigante. Notas de creme de pêssego, cera de abelha, flores secas, conchas marinhas e um toque mineral salino.

Em boca não é nada simples e nem leve, com uma cremosidade aliada a uma acidez altíssima, cheio de energia. O equilíbrio deste vinho faz os 14,5% de álcool desaparecerem e produzir uma sensação de que a taça é menor do que deveria. Um lindo monstro em taça com doses de refrescância e complexidade dos grandes brancos do mundo. Assinado com sal do mar, característica importante de destacar.

### **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

Brancos desta dimensão merecem ser apreciados sozinhos, com tempo e paciência. A evolução em taça é constante e cada 5 minutos os aromas se transformam. Para combinar um branco deste nível com uma comida, precisamos de intensidade, estrutura e gordura. Experimente com uma lagosta gratinada, camarão na moranga ou bacalhau com natas.

A temperatura ideal é de 7º a 12ºC, o mesmo que deixar 40 min no freezer ou 15min em um super balde de gelo. Use a maior taça que tiver disponível.

