



CHALLAO GARNACHA 2022

Aqui temos uma Garnacha de altitude e clima frio, nada pesada ou sobremadura, refletindo tudo o que Manu aprendeu no período em que trabalhou na Borgonha. Aromática, elegante e muito pura, esta Garnacha se desenvolve por meio de um processo de maturação lento e prolongado, com colheitas naturalmente tardias.

As uvas são provenientes de um único vinhedo chamado Las Ginebras, plantado em 1985, sendo simplesmente a Garnacha de maior altitude da Espanha. O vinhedo está localizado a 600 metros acima do nível do mar, nas encostas do Monte Toloño, com solos limo-calciários, conduzido em vaso e sem irrigação. As uvas são colhidas e separadas em duas partes: 70% em cachos inteiros, pisados a pé, e 30% desengaçados, mas não esmagados. A fermentação ocorre em tanques de concreto por 10 dias, seguida de 60 dias de maceração antes da prensagem em prensa pneumática horizontal. O vinho é envelhecido em um único foudre de 2.000 litros, proveniente das florestas francesas de Vosges, durante 20 meses, seguido de mais 6 meses em garrafa. Este tipo de foudre é mais denso e produzido especialmente para a Grenache, com o objetivo de adicionar complexidade e reduzir a micro-oxigenação. A safra 2022 produziu apenas 2.400 garrafas.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Dominio del Challoo
Prática:	Biodinâmico
País / Região:	Espanha, D.O.C. Rioja – Rioja Alavesa, La Bastida
Blend / Varietal:	100%, Garnacha
Amadurecimento:	Fermenta em concreto e passa 20 meses em foudres de carvalho francês de 2000 litros
Grad. alcoólica:	11,5%
Código de barras:	8437020 633413



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Garnacha extremamente aromático, complexo e balsâmico. De corpo médio e acidez alta, taninos finos e delicados. Gutierrez comenta “corpo médio e ossos finos” exaltando a evolução em taça e as diversas camadas de aromas passando por: casca de laranja, ervas frescas como lavanda, tomilho e alecrim, framboesa e cereja fresca.

“um nariz impressionante com explosão de tomilho, lavanda e alecrim, toques de cânfora misturados com frutas frescas e um toque picante, desenvolvendo notas de casca de laranja sanguínea com o tempo no copo.” 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

Perfeito para gastronomias com muita técnica e textura. Um prato que tenha nuances de agridoce e balsâmico com proteínas magras e intensidade de aroma. Neste caso iria para uma comida Tailandesa com aves e cortes de porco magros mas com a picância na medida.

Vinho já muito intenso assim que a rolha é sacada, mas que ainda melhora bastante no Decanter liberando os aromas mais complexos de ervas e especiarias. A temperatura ideal é de 14º a 16ºC, o mesmo que deixar 1 hora na geladeira ou 10min em um super balde de gelo.

