



CHALLAO 2021

Challoo é o grande ícone do projeto e o principal nome da nova geração da Rioja. Um vinho que traduz o terroir com máxima pureza, privilegiando fluidez e frescor em vez de notas maduras e tostadas. O Challoo 2021 nasce exclusivamente no vinhedo Las Silentes, uma parcela de apenas 1,2 hectare localizada na porção mais alta e fresca do vilarejo. Plantado em 1945, esse terroir único tem solos rasos e muito calcários, ideais para vinhos de grande tensão e longevidade. Aqui coexistem Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Viura, Garnacha Blanca e outras variedades ancestrais, todas cultivadas em vaso, sem irrigação e sob práticas biodinâmicas, respeitando o ciclo natural da vinha. Na vinificação, as uvas são fermentadas em cubas de concreto, sem leveduras adicionadas: 40% em cachos inteiros pisados a pé e 60% desengaçadas, mas não esmagadas. Após longa maceração, o vinho amadurece por 24 meses em foudres de carvalho francês. Resultado: apenas 2.000 garrafas da safra 2021. Um Rioja raro, preciso e absolutamente contemporâneo.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Dominio del Challoo
Prática:	Biodinâmico
País / Região:	Espanha, D.O.C. Rioja – Rioja Alavesa, La Bastida
Blend / Varietal:	Tempranillo 85%, 10% Garnacha, 5% Viura, Garnacha Blanca, Graciano y Malvasía
Amadurecimento:	Fermenta em concreto e passa 24 meses em foudres de carvalho francês de 2000 litros
Grad. alcoólica:	13%
Código de barras:	8437020 633437



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

União perfeita entre profundidade, intensidade e complexidade. Um tinto memorável que merece o status de ícone. Cheio de camadas de cereja fresca, romã, tabaco, cravo e pimenta preta. A passagem por madeira acrescenta aromas de cacau e defumação para o vinho.

Em boca é encorpado, concentrado e inusitadamente salino e mineral. Suculento e fresco a ponto de 750ml ser porção individual. Destaque para a evolução em taça que vai se transformando com o passar dos minutos. Importante decantar e ter tempo para curtir os aromas que vão se desprender com calma. Um grande vinho que merece alguns anos em adega mas que já te agracia com muito prazer agora.

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 é um vinho de contemplação que sozinho já causa muita reflexão sobre os aromas e texturas. Sozinho já é um show, e a melhor forma de aproveitar é evitando combinar com pratos muito aromáticos ou gordurosos e pesados. Queijos curados ou uma polenta com ragu de linguiça ficariam perfeitos.

Vinho que precisa de tempo no Decanter para liberar 100% do que tem pra mostrar. A temperatura ideal é de 14° a 16°C, o mesmo que deixar 1 hora na geladeira ou 10min em um super balde de gelo.

