



VIRNA 2022

Virna é um termo latino usado como referência à primavera, ao frescor e à jovialidade. Este tinto é o lançamento mais recente do Dominio del Challao, resultado do estudo de solos de dois vinhedos que fazem parte do vinho Angelita del Challao. São somente 2 hectares (Los Arenales e Ginebras San Ginés) que compõem o blend final, para o qual foram selecionadas as parcelas que contêm mais argila – um solo vermelho muito fértil, rico em compostos de ferro.

Naquelas parcelas, a natureza parece acelerar os processos, amadurecendo as uvas de forma antecipada, para serem colhidas separadamente do restante do vinhedo, exclusivamente para a vinificação do Virna. As vinhas biodinâmicas são conduzidas em vaso e foram plantadas em 1946 (Arenales) e 1988 (Ginebras San Ginés). A fermentação é espontânea, em tanques de concreto, com 30% de cachos inteiros. O vinho não é filtrado e clarificado. Amadurece por 12 meses em barricas usadas de carvalho francês, de 500 litros. A safra 2022 é a primeira deste vinho e produziu 15.000 garrafas.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Dominio del Challao
Prática:	Biodinâmico
País / Região:	Espanha, D.O.C. Rioja – Rioja Alavesa, La Bastida
Blend / Varietal:	Tempranillo 50%, Garnacha 40% y 10% de variedades blancas
Amadurecimento:	Fermenta em concreto e amadurece 12 meses em barricas de 500 litros
Grad. alcoólica:	12,5%
Código de barras:	853586 00666





IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Tinto de perfil vibrante e acessível, o Virna 2022 expressa o lado mais jovem de Labastida, combinando morango e framboesa frescas, notas de casca de laranja e hortelã.

Em boca, é fluido e suculento, com corpo médio, taninos finos de textura calcária e acidez precisa, resultando em um vinho equilibrado, energético e de grande prazer gastronômico.

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

O Virna 2022 vai melhor com pratos de média intensidade e boa suculência, como porco com ervas ou aves assadas, onde a acidez e o frescor do vinho equilibram a gordura e realçam os sabores do prato.

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.