



CALCHETAS 2006

Viña Magaña - NAVARRA

É difícil saber quanto disso é verídico, mas o que é certo é o grande objetivo da vinícola, especialmente com este Calchetas, é ter um vinho que possa evoluir por, pelo menos, 20 anos. Para isso, não há dúvida que a vinícola não mediu esforços, escolhendo com todo cuidado as melhores uvas (50% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon e Malbec 15%) de seus vinhedos plantados em 1970. Desde a fermentações alcoólica (passando pela malolática, já em barris de carvalho) até o afinamento de 12 a 14 meses em barricas de carvalho francesas, a vinificação de cada casta foi realizada em separado, ocorrendo o *assemblage* somente após este período. Decidido o corte, o vinho passou mais 10 meses em carvalho até ser engarrafado. Mais alguns meses na adega e, finalmente, o vinho está pronto!

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Tinto

Terroir

País Espanha
Região Navarra
Produtor Viña Magaña
Safra 2006 - apenas 5700 garrafas produzidas

Elaboração

Uva Cabernet franc, merlot e malbec (um corte totalmente inusitado para essa região)
Teor Alcoólico 14,5%
Amadurecimento 12 meses em barricas de carvalho francês

Por Murilo Azevedo

Visual Vermelho rubi
Olfativo Aroma predominante de ameixa preta, herbáceo, violeta, tabaco, terra, couro
Gustativo Encorpado, aromas nítidos, estruturado, aromas evoluídos e final de boca intrigante
Harmonização Carnes assadas, carnes de caça, coelho, pato, javali, hambúrguer de cordeiro e massas ao funghi

Serviço

Temperatura de Serviço 14/16°

Estimativa de Guarda Pronto
Ou + 8 anos

Curiosidades

MAIS UMA PARA A SAÚDE – Um grupo de cientistas dinamarqueses descobriu que o resveratrol pode ser usado no tratamento da osteoporose, doença que fragiliza os ossos. O estudo feito em 66 homens mostrou resultados positivos. “Em apenas quatro meses de doses altas de resveratrol, notamos uma melhora na densidade mineral dos ossos da coluna e de outros pontos do corpo humano” apontou a pesquisadora Marie Juul Ornstrup. Viva!