

BODEGAS CALLIA

ZONA ESTE – SAN JUAN – ARGENTINA

LA ÚNICA BODEGA QUE UTILIZA SÓLO BARRICAS FRANCESAS PARA EL ENVEJECIMIENTO DE SUS VINOS.

EL TAMAÑO DE LA BODEGA ES MEDIANO-PEQUEÑO CON UNA PRODUCCIÓN QUE VA DE 8 A 10 MILLONES DE LITROS POR AÑO.

VIOGNIER – CALLIA MAGNA – ELABORADO Y ENVASADO POR G74865 DI
602-13-10 B88980 BODEGAS CALLIA – AV. DE LOS RÍOS Y SAN LORENZO –
CAUCETE – SAN JUAN – ARGENTINA 14,5% 2007

VISUAL: amarillo pajizo intenso.

NARIZ: hoja de camomilla, azhares de limón, yerba de cerro, manzana verde y flores de campo.

BOCA: una buena sapidez es la carta de presentación al paladar, mientras que para profundizar el conocimiento se destaca la nota ácida; el cierre es correspondiente con una pizca de aroma de camomilla y un destello de azhares de limón; la persistencia gustativa vacila entre 4 y 5 segundos.

MARIDAJE: pescado frito

OPINIÓN PERSONAL: un viognier que reserva su lugar para un sencilla fritura de pescado, y si el pescado es de lago y no de mar, mejor todavía.

TANNAT – CALLIA MAGNA – ELABORADO Y ENVASADO POR G74865 DI
602-13-10 B88980 BODEGAS CALLIA – AV. DE LOS RÍOS Y SAN LORENZO –
CAUCETE – SAN JUAN – ARGENTINA 14,5% 2007

VISUAL: rojo rubí intenso.

NARIZ: frutillas, fresas, yerba, madera verde y violeta.

BOCA: suficientemente tánico y con la justa nota mineral para definir un casi equilibrio de boca con una salivación que corrobora el conjunto armónico; el cierre de boca es con fruta, madera y café; la persistencia titubea alrededor de los 5-6 segundos.

MARIDAJE: puchero

OPINIÓN PERSONAL: un vino sin características que lo resalten o que lo hagan recordar por algo en particular; lo que sobresale es su perfecta predisposición a un plato típico de San Juan como el puchero.