

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Aquitania Sol De Sol Sauvignon Blanc 2024
Vinícola	Viña Aquitania
Safra	2024
País	Chile
Região	Valle del Malleco
SubRegião	Traiguén
Tipo	branco
Castas	Sauvignon Blanc
Teor Alcoólico	12%
Maturação	4 meses sobre as borras finas em barricas de carvalho (50% do vinho)
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2036
Decanter	-
Premiações	96 pts Descorchados 94 pts Tim Atkin 93 pts James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A história da Viña Aquitania começa em 1990, quando os renomados franceses Bruno Prats — então proprietário do Château Cos d'Estournel — e Paul Pontallier, histórico diretor e enólogo do Château Margaux, uniram-se ao enólogo Felipe de Solminihac para fundar a vinícola no Valle del Maipo. Poucos anos depois, porém, decidiram ir muito além.

Em 1993, deram início a um projeto visionário em Traiguén, no Valle del Malleco, cerca de 650 km ao sul de Santiago. Na época, praticamente ninguém acreditava no potencial vitivinícola da região. Não existiam vinhedos comerciais ao sul do Biobío, e plantar ali era uma aposta ousada.

Felipe de Solminihac foi o responsável pelos primeiros vinhedos de Traiguén. A aposta mostrou-se tão acertada que, poucos anos depois, o Ministério da Agricultura do Chile oficializou a DO Valle del Malleco e também a DO Traiguén.

Hoje, Traiguén é reconhecida como um dos grandes terroirs chilenos para vinhos de clima frio. O verão raramente supera os 18 °C, enquanto o inverno registra cerca de 1.000 mm de chuva por ano. Esse clima prolonga a maturação das uvas, preservando sua acidez natural e favorecendo o desenvolvimento de aromas de grande finesse.

A esse clima singular somam-se profundos solos argilosos vermelhos de origem vulcânica, ricos em matéria orgânica e com excelente capacidade de retenção de água.

É justamente nesse terroir que se encontram os 2,5 hectares de Sauvignon Blanc da Aquitania que deram origem ao vinho de hoje. Eles são cultivados com o clone Davis 1, o primeiro da variedade introduzido no Chile.

Na vinícola, 50% do vinho foi elaborado em barricas francesas de 225 e 400 litros, onde também permaneceu por quatro meses sobre as borras finas, com bâtonnage realizada duas vezes por semana.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
amarelo-palha



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO
aromas de lima, limão-siciliano, flor de laranjeira, pêssego branco e maracujá, envolvidos por delicadas notas minerais



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO
em boca, impressiona pela verticalidade, sustentada por uma acidez vibrante que conduz um conjunto fluido, levemente cremoso, onde se destacam sabores envolventes, marcantes e com longa persistência



CULINÁRIA

CARNES

peixe

crustáceo

ave

suíno

cordeiro

gado

caça

curada

QUEIJOS

frescos

moles

médios

duros

DA TERRA

hortaliças

legumes

cereais

cogumelos

AMIDOS

massas

risotos

polenta

tubérculos

TEMPEROS

pimentas

ervas

especiarias

aromáticos

DOCES

oleoginosas

frutas

sobremesas

chocolate

DESCRIÇÃO
filé de peixe grelhado com molho tártaro, fish and chips, ceviche, pasta primavera, filé de frango grelhado à fiorentina, maionese de camarão, bouillabaisse

