

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Campos De Solana Innovante Marselan 2024
Vinícola	Campos de Solana
Safra	2024
País	Bolívia
Região	Tarija
Tipo	tinto
Castas	Marselan
Teor Alcoólico	13,6%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2033
Decanter	30 minutos
Premiações	90 pts Guia Descorchados

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

"Este é um dos melhores exemplares de Marselan que já provamos da Bolívia" **Descorchados, 2025**

Os vinhos bolivianos são raros e, por isso, são tão interessantes. A produção se concentra principalmente em Tarija, no sul, que responde por cerca de 80% do volume nacional. A viticultura na região ocorre em grandes altitudes, com vinhedos acima de 1600 metros.

Apesar de parecer algo recente, a atividade tem raízes antigas. Há registros de elaboração de vinho desde o período colonial espanhol, no século XVI, quando era destinado sobretudo a cerimônias religiosas. Com o tempo, o cultivo se expandiu e ganhou características muito próprias, influenciadas principalmente pelas altitudes extremas.

Embora Chile e Argentina também trabalhem em grandes elevações, a Bolívia se destaca por abrigar os vinhedos mais altos do planeta, alguns alcançando 3000 metros. O país possui cerca de 3000 hectares plantados, quase todos em Tarija, que combina clima semiárido e forte incidência solar, fatores que marcam o perfil dos vinhos locais.

Nesse cenário, a Campos de Solana tornou-se uma referência. Fundada há mais de um século por Don Julio Ortiz, foi uma das pioneiras da vitivinicultura moderna e permanece sob comando da família até os dias atuais, sendo a vinícola mais premiada do país.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de frutas vermelhas e negras maduras, como amora, cereja e ameixa, envolvidos por especiarias culinárias como a noz-moscada e a pimenta-do-reino



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

Marselan suculento, com ótima profundidade de frutas vermelhas e negras maduras, além de toques de especiarias; traz taninos macios e acidez muito agradável, que realmente convidam ao próximo gole; o final tem excelente intensidade e persistência

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

saladas com molho e lascas de queijo, vegetais na brasa, massas ao molho pesto e de tomates, aves assadas, filé mignon suíno ao molho agridoce, risoto de tomate seco e rúcula, penne aos quatro queijos



CULINÁRIA