

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Campos De Solana Tri Gran Reserva 2023
Vinícola	Campos de Solana
Safra	2023
País	Bolívia
Região	Tarija
Tipo	tinto
Castas	Tannat, Malbec e Petit Verdot
Teor Alcoólico	14%
Maturação	15 meses em barricas de carvalho (80% barricas francesas e 20% barricas americanas)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2033
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Campos de Solana é uma das vinícolas mais importantes da Bolívia, um país que raramente aparece no mercado internacional de vinhos. A propriedade pertence à família Granier Ortiz, que mantém uma tradição de mais de um século iniciada por Don Julio Ortiz, figura-chave também na história do singani, a bebida nacional.

Embora muitas vezes pareça novidade, a produção vitivinícola local remonta ao século XVI, durante o período colonial espanhol, inicialmente ligada a cerimônias religiosas. Com o tempo, o cultivo se expandiu e ganhou identidade própria, muito influenciado pelas altitudes extremas.

Cerca de 80% dos vinhos do país vêm de Tarija, no sul, uma região marcada pelas grandes altitudes. Ali estão alguns dos vinhedos mais altos do mundo, chegando a 3000 metros. Atualmente, são cerca de 3000 hectares plantados, quase todos concentrados em Tarija, onde o clima semiárido e a forte insolação deixam uma marca evidente no estilo dos vinhos.

O TRI Gran Reserva é o *blend* mais exclusivo da Campos de Solana. Mescla 50% Tannat, 40% Malbec e 10% Petit Verdot, uvas provenientes de vinhedos a 1850 metros de altitude. As variedades são vinificadas separadamente, passam por malolática em barricas e estagiam 15 meses em carvalho — 80% francês e 20% americano.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

bem aromático, com frutas vermelhas e negras bem definidas (ameixa, amora, cereja, framboesa); também se destacam as especiarias, entre elas cravo, pimenta-do-reino e cardamomo, acompanhadas por notas de café, nuances tostadas e um floral de violetas que dá frescor ao conjunto

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

um vinho suculento e imponente, que reafirma suas notas de frutas vermelhas e negras com excelente definição; as especiarias também ganham, enquanto as notas de torra adicionam profundidade e textura; o final retoma as violetas, trazendo elegância ao conjunto

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



CULINÁRIA

entrecote na manteiga de ervas, costela de gado espetada e na brasa, bife de tira na parrilla, carré de cordeiro braseado com molho cítrico, cassoulet clássico, queijos envelhecidos como roquefort

