

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	GRAN CABILDO ABIERTO BLEND TINTO 2018
<b>Vinícola</b>	Trabun Wines
<b>Safra</b>	2018
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	Alto Cachapoal
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Cabernet Sauvignon e Côt (Malbec)
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	6 meses em barrica de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2023
<b>Decanter</b>	15-30 minutos
<b>Premiações</b>	90 pts Descorchados

## VEDANTE



Aglomerada

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

**Gran Cabildo** figura aqui na terceira safra, esta condecorada com **90 pontos** no principal Guia de vinhos da América Latina. O bonito rótulo mostra a essência do que um **Cabildo Abierto** representava para as cidades hispano-americanas durante o processo de colonização espanhola: os encontros de cidadãos para deliberar sobre os assuntos que diziam respeito ao seu cotidiano. Por vezes acaloradas, as discussões eram a melhor maneira de se fazer ouvido, mas também a mais divertida forma de encontrar os amigos e compartilhar momentos importantes. O paralelo com o desenvolver de uma boa garrafa de vinho não é mera coincidência. **Gran Cabildo Abierto 2018**, **blend** de partes iguais de **Cabernet Sauvignon** e **Malbec**, é diversão do começo à última gota da garrafa. Elaborado pela renomada vinícola chilena e uma das fundadoras do MOVI, a **Trabun Wines**, é um tinto que entrega a estrutura da Cabernet e a maciez da Malbec, ambas cultivadas em solo aluvial pobre e de baixa fertilidade no Alto Cachapoal, que têm aos pés dos Andes alta oscilação térmica e uma brisa fresca que ajuda a estabelecer o ponto perfeito para a colheita dos grãos. Maturado em **barricas de carvalho francês por 6 meses**, o suco tem a dose certa de complexidade sem perder de vista a ideia de ser descontraído. Mais uma excelente criação do inovador e independente enólogo **Sergio Avendaño**.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

rubi intenso



### Análise olfativa

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário

### DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, com contornos de especiarias doces e uma nota mentolada



### Análise gustativa

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

equilibrado, suculento, com taninos maduros e macios, e acidez perfeitamente inserida

### 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

assado de tira na parrilla, bife ancho ao molho do deglaçado da frigideira, risoto de cordeiro, hambúrguer feito na brasa, empanada salteña tradicional, arancini de queijo gouda, queijos e cortes de charcutaria



### CULINÁRIA