

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Trabun Gran Cabildo 2014
<b>Vinicola</b>	Trabun Wines
<b>Safra</b>	2014
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	Valle del Cachapoal
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	50% Malbec e 50% Syrah
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	12 meses em barricas de carvalho francês e americano
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2022
<b>Decanter</b>	
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Gran Cabildo é elaborado a partir de um corte entre Malbec e Syrah, com uvas selecionadas dos melhores vinhedos de Requinoa (no Alto Cachapoal), maturando por 12 meses em carvalho francês e americano. Exibe um aroma muito perfumado, mesclando frutas negras maduras (como cassis e amoras), com as doces notas decorrentes do estágio em carvalho, como baunilha, caramelo e chocolate, finalizando com um toque floral. Na boca temos um tinto carnudo, com excelente estrutura, taninos macios, ótima acidez e um final bastante longo, que entrega ameixas maduras e notas especiadas. Altamente recomendado!

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho púrpura intenso

#### INTENSIDADE

baixa           alta

#### EVOLUÇÃO

primário           terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

muito perfumado, mesclando frutas negras maduras (como cassis e amoras), com as doces notas decorrentes do estágio em carvalho, como baunilha, caramelo e chocolate, finalizando com um toque floral

#### INTENSIDADE

baixa           alta

#### DOÇURA

seco           doce

#### ACIDEZ

baixa           alta

#### TANINO

baixa           alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve           encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta           longa

#### DESCRIÇÃO

tinto carnudo, com excelente estrutura, exibindo taninos macios, ótima acidez e um final bastante longo, que entrega ameixas maduras e notas especiadas

#### 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



### CULINÁRIA