

| INFORMAÇÕES TÉCNICAS   |   |
|------------------------|---|
| Vinho                  | Trabun Limited Edition Syrah 2014   |
| Vinícola               | Trabun Wines  |
| Safra                  | 2014  |
| País                   | Chile   |
| Região                 | Requinoa (Valle del Cachapoal)  |
| Tipo                   | tinto   |
| Castas                 | 100% Syrah  |
| Teor Alcoólico         | 14%   |
| Maturação              | 18 meses em barricas de carvalho francês de segundo uso + 12 meses em caves |
| Temperatura de Serviço | 16° a 18°C  |
| Guarda                 | até 2026  |
| Decanter               | 45-60 minutos   |
| Premiações             | 94 pontos Descorchados   91 pontos James Suckling                           |

| VEDANTE  | TAÇA  |
|--|---|
| <div><div>Natural</div></div> | <div><div>Bordeaux</div></div> |

| APRESENTAÇÃO VINUMDAY   |
|---|
| <p>O <strong>Trabun Syrah</strong> é indiscutivelmente o vinho de maior sucesso do alquimista chileno <strong>Sergio Avendaño Rojas</strong>, um dos mais respeitados enólogos do <strong>MOVI</strong>, o Movimento dos Vinhateiros Independentes do país. Apaixonado pelo trabalho e pela filosofia do movimento em si, Sérgio acompanha todos os passos do processo pessoalmente, desde o plantio até o engarrafamento, sempre priorizando a qualidade antes da quantidade.</p> <p>Sua safra <strong>2014</strong> foi agraciada com notáveis <strong>94 pontos</strong> pelo <strong>Guia Descorchados</strong>. O crítico especializado <strong>James Suckling</strong>, por sua vez, a concedeu sólidos <strong>91 pontos</strong>.</p> <p>Nossa equipe de <em>sommeliers</em> o descreve como violáceo, intenso, vivaz e brilhante na análise visual. Nos aromas já se tem uma amostra de que se trata de um vinho diferenciado. Provenientes de uma pequena plantação em <strong>Requinoa</strong>, porção mais fria do <strong>Alto Cachapoal</strong>, os grãos cuidadosamente cultivados e colhidos no ponto correto entregam ameixas maduras, cacau, carvão e azeitonas pretas que dançam em um mar de especiarias doces.</p> <p>A longa maturação por <strong>18 meses</strong> em barricas francesas e o posterior <strong>afinamento</strong> em garrafa de no mínimo <strong>12 meses</strong> fazem com que chegue ao palato <strong>carnudo</strong>, com <strong>taninos opulentos</strong> e uma acidez vibrante e cristalina, mostrando em boca um conjunto enérgico e nervoso, que mescla o peso dos <strong>Shiraz</strong> do Novo Mundo com a classe dos <strong>Syrah</strong> do norte do Rhône.</p> |

| ANÁLISE SENSORIAL   |   |
|---|---|
| <div> <strong>Análise visual</strong></div>    | <div>DESCRIÇÃO</div> <div>violáceo, intenso e brilhante</div>   |
| <div> <strong>Análise olfativa</strong></div>  | <div>INTENSIDADE</div> <div>baixa <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> alta</div>   |
|   | <div>EVOLUÇÃO</div> <div>primário <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> terciário</div>  |
| <div> <strong>Análise gustativa</strong></div> | <div>DESCRIÇÃO</div> <div>ameixas maduras, cacau, carvão e azeitonas pretas dançam em um mar de especiarias doces</div>   |
|   | <div>INTENSIDADE</div> <div>baixa <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> alta</div>   |
|   | <div>DOÇURA</div> <div>seco <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> doce</div>   |
|   | <div>ACIDEZ</div> <div>baixa <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> alta</div>  |
|   | <div>TANINO</div> <div>baixa <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> alta</div>  |
|   | <div>CORPO</div> <div>leve <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> encorpado</div>   |
|   | <div>PERSISTÊNCIA</div> <div>curta <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> longa</div>   |
| <div> <strong>CULINÁRIA</strong></div>       | <div>DESCRIÇÃO</div> <div>carnudo, com taninos opulentos e uma acidez vibrante e cristalina, mostra em boca um conjunto enérgico e nervoso, que mescla o peso dos Shiraz do Novo Mundo com a classe dos Syrah do norte do Rhône</div> |
|   | <div>CARNES</div> <div><div><div>peixe</div><div>crustáceo</div><div>ave</div><div>suíno</div></div><div><div>cordeiro</div><div>gado</div><div>caça</div><div>curada</div></div></div>   |
|   | <div>QUEIJOS</div> <div><div>frescos</div><div>moles</div><div>médios</div><div>duros</div></div>   |