VINUM·DAY
est. 2014

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



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Trabun Syrah é indiscutivelmente o vinho de maior sucesso do alquimista chileno Sergio Avendaño Rojas, um dos mais respeitados enólogos do MOVI, 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.

Sua safra 2014 foi agraciada com notáveis 94 pontos pelo Guia Descorchados. O crítico especializado James Suckling, por sua vez, a concedeu sólidos 91 pontos.

Nossa equipe de sommeliers 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 Requinoa, porção mais fria do Alto Cachapoal, 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.

A longa maturação por 18 meses em barricas francesas e o posterior afinamento em garrafa de no mínimo 12 meses fazem com que chegue ao palato carnudo, com taninos opulentos e uma acidez vibrante e cristalina, mostrando 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.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: violáceo, intenso e brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: ameixas maduras, cacau, carvão e azeitonas pretas dançam em um mar de especiarias doces

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: 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

CULINÁRIA

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: carré de cordeiro assado na brasa e servido com molho de hortelã, pratos temperados com especiarias, risoto de funghi, carnes de caça, culinária indiana e tailandesa, embutidos e queijos maturados