

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

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

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

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

oleginosas 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



CULINÁRIA