

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, concedeu sólidos **91 pontos**.
Nossa equipe de *sommeliers* 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