

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Trabun Soloist Malbec 2018
<b>Vinícola</b>	Trabun Wines
<b>Safra</b>	2018
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	Valle del Cachapoal
<b>SubRegião</b>	Requinoa
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Côt
<b>Teor Alcoólico</b>	15%
<b>Maturação</b>	14 meses em barricas francesas
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	30 a 45 minutos
<b>Premiações</b>	95 pts La Cav   92 pts James Suckling

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Trabun Soloist Côt 2018 foi elaborado a partir dos míseros 2,70 hectares de Malbec do clone 43 plantados pelo enólogo Sergio Avendaño em Requinoa, no Alto Valle del Cachapoal. Avendaño passou dois anos estudando as melhores variedades e clones para a região, visando originar vinhos que reproduzissem fielmente as características do *terroir* local, afinal, sua vinha foi implementada em uma das áreas mais promissoras para tintos no Chile. Em Requinoa, as videiras são beneficiadas por estações de crescimento longas, proporcionadas por um conjunto de fatores, entre eles a altitude superior a 500 metros, localização no sopé da cordilheira, temperaturas mais frescas, alta oscilação térmica, ventos vespertinos, além de solos aluviais e vulcânicos de baixíssima fertilidade. Mas não para por aí. A Viña Trabun é integrante do MOVIMIENTOS de Viñateros Independientes, tendo um volume total de produção muito pequeno. Some a isso uma abordagem inovadora, que alia condutas técnicas com uma perspectiva musical. Na linha *Soloist*, por exemplo, Sergio criou variedades inspirados no domínio dos instrumentos pelo músico, resultado de uma analogia do trabalho que o enólogo realiza com uma cepa, a fim de transformar seu vinho numa criação única. Com apenas 3500 garrafas produzidas, o Trabun Soloist Côt da safra 2018 foi elaborado com uvas colhidas em meados de abril. A fermentação se deu em tanques de aço inox, onde houve o contato prolongado com as películas e a fermentação se deu com leveduras selecionadas. Ao final, foi realizada uma maturação de 14 meses em barricas francesas das tanoarias Vicard e Seguin Moreau.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

púrpura, profundo e brilhante

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

o olfato esbanja uma rica paleta de frutas negras; são notas de cassis, ameixa, mirtilo e a amora que se revelam em camadas, aliadas a florais de violetas e especiarias, como o cacau, a noz-moscada e a baunilha

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

em boca está com uma estrutura impecável, onde taninos finos, de qualidade, estão em sintonia com uma acidez suculenta e uma extensa concentração de frutas

### 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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

### DESCRIÇÃO

assado de tira na parrilla, bife ancho ao molho do deglaçado da frigideira, risoto de cordeiro, hambúrguer feito na brasa, empanada salteña tradicional, arancini de queijo gouda



## CULINÁRIA