VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Trabun Soloist Malbec 2018
Vinícola	Trabun Wines
Safra	2018
País	Chile
Região	Valle del Cachapoal
SubRegião	Requinoa
Tipo	tinto
Castas	Côt
Teor Alcoólico	15%
Maturação	14 meses em barricas francesas
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	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 MOVI - *Movimiento 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 varietais 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

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: púrpura, profundo e brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

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

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
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

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: 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

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.