

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Trabun Soloist Malbec 2018

Vinícola Trabun Wines

Safra 2018 País Chile

Valle del Cachapoal Região

SubRegião Requinoa

OgiT tinto Castas Côt Teor Alcoólico 15%

Maturação 14 meses em barricas francesas

Temperatura de

16 a 18 °C Serviço

Guarda 2030

30 a 45 minutos Decanter

95 pts La Cav I 92 pts James Suckling Premiações

VEDANTE

TAÇA





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 Reguinoa, 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 Reguinoa, 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.

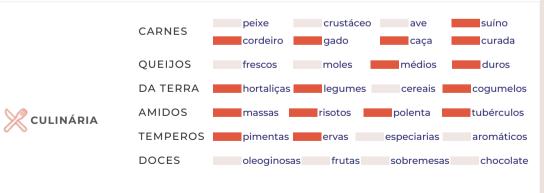
Mas não para por aí.

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





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.