

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Trabun Soloist Syrah 2017
<b>Vinícola</b>	Trabun Wines
<b>Safra</b>	2017
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	Valle del Cachapoal
<b>SubRegião</b>	Requinoa
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Syrah
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	18 meses em barricas de carvalho francês Taransaud
<b>Temperatura de Serviço</b>	14 a 16 °C
<b>Guarda</b>	2032
<b>Decanter</b>	60 a 90 minutos
<b>Premiações</b>	92 pts Tim Atkin   92 pts Wine Advocate   92 pts La Cav   91 pts Vinous   91 pts James Suckling

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada pelo enólogo Sergio Avendaño, a pequena Viña Trabun é integrante do MOVI - Movimento de Vinhateiros Independentes do Chile. Desde 2006, seu objetivo é elaborar vinhos que expressam de modo fiel às características de Requinoa, no Alto Vale do Cachapoal, por meio de uma perspectiva inovadora, que os alia com a música. Avendaño passou dois anos estudando as melhores variedades e clones para a região, afinal, seus vinhedos estão em uma das áreas mais promissoras para tintos no Chile. Dentre as características do *terroir* local estão as 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. Na linha *Soloist*, a inspiração se deu no domínio dos instrumentos pelo músico, uma analogia ao trabalho que o enólogo realiza com uma cepa, a fim de transformar seu vinho numa criação única. Neste exemplar da safra 2017, a vinificação se deu com leveduras selecionadas e o vinho estagiou durante 18 meses em barricas francesas Taransaud.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi intenso

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, frescas e maduras, como morango, cereja, amora e mirtilo, com notas típicas de especiarias picante, como pimenta-preta em grãos, especiarias adocicadas oriundas do estágio em madeira, como baunilha e canela, além de carne curada, toques defumados

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

temos um Syrah de taninos polidos, com acidez suculenta, provocando uma ótima salivação; destacam-se as frutas vermelhas, como morango e a framboesa, escoltadas por nuances de café, que se mantém no longo e delicioso *aftertaste*

### 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

galette de cogumelos, matambre recheado e assado à baixa temperatura, costeleta de porco grelhada com salada de batatas, carré de cordeiro na brasa ao molho de hortelã, beef stew



### CULINÁRIA