

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Vinha Solo Macerado 2026
Vinícola	Vinha Solo
Safra	2026
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha e Campos de Cima da Serra
Tipo	branco
Castas	Sauvignon Blanc e Chenin Blanc
Teor Alcoólico	12%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2031
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Branco na origem, tinto na alma, laranja na taça. Que vinho incrível! Este rótulo inaugura um capítulo singular na trajetória da Vinha Solo, que apresenta aqui seu primeiro vinho branco elaborado com maceração das cascas. Localizada no interior de Caxias do Sul, na Serra Gaúcha, a vinícola tem como princípio buscar a expressão mais pura do *terroir* por meio de uma vinificação de mínima intervenção. No Macerado 2026, essa proposta ganha forma em um corte instigante de 74% Sauvignon Blanc, proveniente de vinhedos nos Campos de Cima da Serra, e 26% Chenin Blanc, da Serra Gaúcha. A fermentação alcoólica foi conduzida exclusivamente com leveduras nativas, seguida por sete dias de maceração pelicular, com duas remontagens manuais diárias. Envasado há poucos dias, em 28 de setembro, o vinho já havia conquistado nossa equipe muito antes de chegar à garrafa. Os sommeliers da VinumDay tiveram o privilégio de degustá-lo ainda nos tanques, e o impacto foi imediato: um vinho absolutamente fabuloso dentro da sua faixa de preço.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas profundos, mas nada cansativos, que mesclam pera, abacaxi e frutas cítricas maduras, como lima e toranja, acompanhados por notas de jasmim e chá verde

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

sua acidez alta é fundamental para equilibrar o volume e a textura do vinho; os taninos são delicados, enquanto os sabores se mostram marcantes e conduzem a um final longo e muito persistente

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

robalo ao vapor com molho tártaro, fish and chips, bruschetta de salmão defumado e creme fraiche, soba de carne suína e caldo de cogumelos, curry de frango, fusilli ao molho cítrico de camarões