VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Domaine Ouled Thaleb Tandem Syrah du Maroc 2021
Vinícola	Thalvin - Domaine des Ouled Thaleb
Safra	2021
País	Marrocos
Região	Zenata
Tipo	tinto
Castas	Syrah
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	60% do vinho estagiou em barricas de carvalho francês durante 15 meses
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	45 minutos
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundado em 1926, quando o Marrocos ainda era colônia francesa, o Domaine des Ouled Thaleb é a vinícola mais antiga do país em atividade.

Seus vinhedos estão localizados em Benslimane, região que integra a AOC Zenata, uma área de solo calcário, que devido à altitude e proximidade com o Atlântico, é caracterizada pela excelente amplitude térmica entre os dias e as noites.

A área adquiriu atenção de Alain Graillot na década de 1990, que achou o *terroir* semelhante ao de Crozes-Hermitage - região que cunhou a reputação do enólogo no mundo do vinho.

Criado com a colaboração de Graillot, o Tandem Syrah é elaborado com uvas de cultivo orgânico e possui uma passagem de 15 meses por barricas francesas.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi intenso

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: marcado por frutas negras maduras e em compota, lembrando ameixa damson e geleia de mirtilo; traz ainda notas de fumaça, chocolate ao leite e um toque picante, característico da Syrah

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: confirma o perfil maduro, com taninos aveludados e, surpreendentemente, uma acidez suculenta e salivante, que dá vivacidade ao conjunto; no perfil de sabor, destaque novamente para as frutas negras (ameixa e amora), com o toque achocolatado brilhando no longo final

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: minestrone, spaghetti cacio e pepe, coelho no espeto bem temperado, quiche de cogumelos, prime rib grelhado servido com batatas assadas com manteiga de ervas, steak au poivre