

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Intipalka Chardonnay 2021
<b>Vinícola</b>	Intipalka
<b>Safra</b>	2021
<b>País</b>	Peru
<b>Região</b>	Valle de Ica
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Chardonnay
<b>Teor Alcoólico</b>	13,5%
<b>Maturação</b>	3 meses sobre as borras finas em tanques de aço inoxidável
<b>Temperatura de Serviço</b>	6 a 8 °C
<b>Guarda</b>	2024
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Screw Cap

## TAÇA



Riesling

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Vale de Ica é a mais renomada região do Peru. Ao sul da capital Lima, é um local de planícies, compreendido entre o oceano e o deserto do Atacama. Apesar dos mais de 300 dias de sol e precipitações que não superam os 20 mm anuais, é considerado um vale de terras férteis, onde a agricultura se mantém devido à irrigação, fomentada pela água do degelo dos Andes.  
A vinícola Intipalka possui nada mais nada menos do que 800 hectares de terras, distantes 60 km do Pacífico, em altitude média de 500 metros. Embora as temperaturas diurnas se mantenham na faixa dos 20 e 30 °C durante o ano inteiro, o aspecto do relevo, em conjunto com a influência da Corrente de Humboldt, são motores para uma amplitude térmica que pode chegar a 20 °C nas noites de verão.  
Cultivadas sobre um solo pobre, com pouquíssimo teor de matéria orgânica e muito rico em calcário, todas as videiras da Intipalka correspondem a clones altamente resistentes a seca, alta temperatura, nematoides e também a salinidade destas terras.  
Este é um vinho de expressão pura e autêntica, tendo em vista que vinificado em inox, sem interferência de madeira, e repousou por 3 meses sobre as borras finas.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

amarelo-palha com reflexos esverdeados



### Análise olfativa

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário

### DESCRIÇÃO

mostra forte presença de pêssego, damasco e abacaxi maduros, envoltos por notas de toranja e flor de laranjeira, finalizando com traços minerais

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

em boca, aporta com um equilíbrio sensorial; apesar de jovem, tem textura arredondada e acidez no ponto ideal; a intensidade gustativa é alta, destacando em primeiro plano abacaxi e lima-da-pérsia

### 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



### CULINÁRIA

### 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, ceviche, fusilli ao molho cítrico de camarões