VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Intipalka Syrah 2022
Vinícola	Intipalka
Safra	2022
País	Peru
Região	Valle de Ica
Tipo	tinto
Castas	Syrah
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2032
Decanter	30 minutos
Premiações	91 pts Tim Atkin

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Intipalka é a mais renomada e premiada vinícola peruana. Localizada em uma das regiões mais inóspitas do planeta, o Valle de Ica, ela tem na língua Quéchua a inspiração para o seu nome, que se traduz para "Vale del Sol".

Por si só, isso já diz muito sobre este terroir. De condições desérticas, estima-se que as precipitações, quando ocorrem, não superam os 20 mm anuais e os dias ensolarados ultrapassam facilmente os 300. Mas graças a amplitude térmica e a proximidade com o Oceano Pacífico, cuja influência ocorre pela Corrente de Humboldt, as vinhas recebem o refresco necessário para preservar o equilíbrio do conjunto.

O solo, caracterizado como franco, tem alto teor de magnésio e os vinhedos estão a cerca de 500 metros de altitude. Além disso, a presença de um aquífero subterrâneo no local, garante a fertilidade excepcional destas terras.

Elaborado exclusivamente a partir da casta Syrah, este exemplar passa por vinificação em tanques de aço inoxidável e, ao final, por um breve período de maturação em garrafa antes de chegar ao mercado.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas negras maduras (framboesa, ameixa, groselha), aliadas a toques de ameixa seca, nuances mentoladas e especiarias adocicadas e picantes; em segundo plano surgem notas balsâmicas

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: tem um bom corpo, taninos maduros e acidez ao ponto; mostra toda a expressividade característica da variedade, com sabores que remetem a paleta olfativa, finalizando de forma deleitosa

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