VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Pala Vermentino Soprasole 2022
Vinícola	Pala
Safra	2022
País	Itália
Região	Sardenha
Tipo	branco
Castas	Vermentino
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	4 meses sobre as lias
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Nada é fácil na Sardenha — e talvez seja justamente por isso que seus vinhos são tão fascinantes.

Uma ilha rochosa e seca, varrida por ventos fortes, onde vinhas antigas se agarram a solos pobres para produzir pouco, mas com muita alma. Aqui, cada cacho custa a nascer, e cada garrafa carrega a essência dessa luta.

Os sardos, orgulhosos de sua terra e cultura, consomem boa parte do que produzem. As vinícolas, pequenas e familiares, não têm pressa nem a ambição de conquistar o mundo. E a logística tampouco ajuda: ao contrário da Itália do continente, com suas estradas e portos bem conectados, a Sardenha segue seu próprio ritmo.

Por tudo isso, os vinhos sardos são incomuns — não apenas no Brasil, mas também em muitos outros mercados. Para quem busca sair do óbvio (quando encontrados, é claro), eles são um convite irresistível — especialmente os brancos.

Ao lado da tinta Cannonau, a grande estrela da ilha é a uva Vermentino. Autóctone, é moldada por um *terroir* extremo, com características únicas que não se repetem em nenhum outro canto do Mediterrâneo.

Um dos nomes que melhor traduzem essa autenticidade é a Pala, vinícola familiar pioneira na projeção dos vinhos sardos para o mundo. Foi uma das primeiras a conquistar o cobiçado Tre Bicchieri do Gambero Rosso, tanto com seu Cannonau Riserva quanto com seu Vermentino.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo-palha

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas de polpa branca e caroço, como maçã, pera e damasco, com toques de pão fresco e amêndoas, obtidos ao longo da maturação sobre as lias, adicionados de ervas e flores sutis

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: mostra acidez suculenta, certa untuosidade, grande profundidade de sabores e um final longo e marcante

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: caponata, berinjela à parmigiana, crudo di pesce, sardinha à escabeche, bisteca suína grelhada, tagliatelle arrabbiata

Seus vinhedos se espalham por 10 microclimas distintos, escolhidos a dedo para cada variedade.

O Vermentino Soprasole — Acima do Sol — nasce no vinhedo Is Crabilis, em Ussana, no sul da ilha.
Lá, vinhas com mais de 45 anos dão origem a um vinho que carrega a alma da Sardenha em cada gole.