VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Vizar Syrah 2012
Vinícola	Bodegas Vizar
Safra	2012
País	Espanha
Região	Castilla y León
Tipo	tinto
Castas	Syrah
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	14 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2033
Decanter	de 60 a 90 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Às margens do rio Duero, em Villabáñez, a Bodegas Vizar cultiva seus vinhedos no Pago Dehesa de Peñalba — reconhecido como Vino de Pago (VDP) em 2022, na célebre Milla de Oro del Duero.

Elaborado a partir da parcela El Redondal, o Vizar Syrah 2012 teve tiragem limitada de apenas 3.000 garrafas. O vinho amadureceu por 14 meses em barricas de carvalho francês, revelando a expressão peculiar e rara da casta Syrah nesse terroir singular.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual — DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa — alta
EVOLUÇÃO	primário — terciário
DESCRIÇÃO	

Análise gustativa

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

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: galette de cogumelos, matambre recheado e assado à baixa temperatura, costeleta de porco grelhada com salada de batatas, carré de cordeiro na brasa ao molho de hortelã, beef stew