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