

## 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	
	INTENSIDADE	baixa <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span> alta
Análise olfativa	EVOLUÇÃO	primário <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span> terciário
	DESCRIÇÃO	
	INTENSIDADE	baixa <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span> alta
	DOÇURA	seco <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span> doce
	ACIDEZ	baixa <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span> alta
Análise gustativa	TANINO	baixa <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span> alta
	CORPO	leve <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span> encorpado
	PERSISTÊNCIA	curta <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span> longa
	DESCRIÇÃO	

## CULINÁRIA

CARNES	peixe <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span> crustáceo <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span> ave <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span> suíno <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span>	cordeiro <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span> gado <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span> caça <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span> curada <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span>
QUEIJOS	frescos <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span> moles <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span> médios <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span> duros <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span>	
DA TERRA	hortaliças <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span> legumes <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span> cereais <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span> cogumelos <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span>	
AMIDOS	massas <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span> risotos <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span> polenta <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span> tubérculos <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span>	
TEMPEROS	pimentas <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span> ervas <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span> especiarias <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span> aromáticos <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span>	
DOCES	oleoginosas <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span> frutas <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span> sobremesas <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span> chocolate <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px;"></span>	

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