

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Intipalka Syrah 2020
Vinícola	Intipalka
Safra	2020
País	Peru
Região	Valle de Ica
Tipo	tinto
Castas	100% Syrah
Teor Alcoólico	13%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	2026
Decanter	20 minutos
Premiações	

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 frescor necessário para preservar o equilíbrio do conjunto.

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

Este exemplar foi unicamente elaborado com a casta Syrah, vinificada em tanques de aço inox e sem madeira, contemplando ao final um breve estágio nas próprias garrafas antes da comercialização.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi de média intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras (framboesa, ameixa, groselha), aliadas a toques de ameixa seca, nuances mentoladas e especiarias doces e picantes

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

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 maneira deliciosa e agradável

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

rosbife, steak au poivre, hambúrguer na grelha, brisket defumado, tapas com queijo manchego, cordeiro ao molho de ervas frescas, ossobuco com polenta



CULINÁRIA