

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

## 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