

Intipalka Tannat



- Tipo:** Vinho Tinto Seco.
- Variedade:** 100% Tannat.
- Origem:** Vale de Ica - Peru.
- Colheita:** Manual.
- Vinificação:** Realizada de forma tradicional, em tanques de aço inoxidável a temperaturas controladas.
- Maturação:** Sem período de estágio em barricas de carvalho. Após o engarrafamento 3 meses em garrafa.
- Cor:** Vermelho rubi intenso, límpido e brilhante.
- Aroma:** Frutas vermelhas e negras como framboesa, mirtilo, ameixa, cereja e morango. Notas de chocolate ao leite, também algo herbáceo e floral.
- Paladar:** Potente, de taninos maduros e redondos. Equilibrado, com retrogosto frutado e terroso. Encorpado e longo.
- Álcool:** 13% vol.
- Temperatura de Serviço:** 16 - 18°C

Terroir O Vale de Ica é a região vitivinícola mais importante do Peru. É uma das primeiras regiões produtoras da América do Sul, desde que os espanhóis trouxeram as primeiras vinhas há mais de 400 anos. Ica é um oásis, com excelentes condições para produzir vinhos de alta qualidade. Localizado a 500 mts acima do nível do Mar e a 60 km do Oceano Pacífico.