

Intipalka Gran Reserva Numero 1



- Tipo:** Vinho Tinto Seco.
- Variedade:** 55% Malbec / 45% Tannat.
- Origem:** Vale de Ica - Peru.
- Colheita:** Manual.
- Vinificação:** Realizada de forma tradicional, em tanques de aço inoxidável a temperaturas controladas.
- Maturação:** Durante 12 meses em barricas de carvalho francês de primeiro uso. Mais 12 meses em garrafa antes de sair ao mercado.
- Cor:** Vermelho granada profundo, límpido e brilhante.
- Aroma:** Frutas vermelhas e do bosque maduras, cerejas, framboesas e amoras. Notas de chocolate, baunilha, cacau, grãos de café torrados, couro e doce de leite.
- Paladar:** Aveludado e encorpado. De alta concentração, com taninos maduros e elegantes. Muitíssimo agradável. Longo final.
- Álcool:** 13,2% 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.