

[http://www.mioło.com.br/vinhos/vinicola\\_mioło/](http://www.mioło.com.br/vinhos/vinicola_mioło/)



## Miolo Merlot Terroir

O Merlot Terroir é elaborado pela Miolo com a variedade tinta emblemática do Vale dos Vinhedos através de uma combinação ideal de solo, clima, casta e influência do homem. Bento Gonçalves é o local que oferece as melhores condições para obter um Merlot de excelente qualidade. O resultado pode ser constatado neste vinho, elaborado com as melhores parcelas dos vinhedos da família. Permanece 1 ano maturando em carvalho Francês e mais 1 ano envelhecendo em garrafa antes da comercialização. Pertence a uma reserva limitada, por safra são elaboradas apenas 18.000 garrafas, todas numeradas.

### Descrição simples

O Merlot Terroir é elaborado através de uma combinação ideal de solo, clima, casta e influência do homem. O resultado pode ser constatado neste vinho, elaborado com as melhores parcelas de vinhedos de Merlot da Miolo. Pertence a uma reserva limitada de 18.000 garrafas por safra, todas elas numeradas.

### Variedade de uvas

Merlot

### Análise Visual

Coloração vermelho rubi intensa com traços violáceos.

### Análise Olfativa

Alta intensidade aromática, com expressivo caráter varietal e harmonia entre a fruta e a madeira de carvalho. Descritores: cereja, caramelo, cacau, café, baunilha.

### Análise Gustativa

Este vinho apresenta-se bem estruturado, com grande volume de boca, com taninos elegantes e aveludados, denotando uma ótima maturação da uva. Apreciação Global: este vinho apresenta um bom equilíbrio entre o seu aspecto olfativo e gustativo.

### Terroir

Vale dos Vinhedos

### Ficha Técnica

Graduação Alcoólica: 14%

### Serviço

Temperatura ideal para servir: 17°C.

### Harmonização

O Miolo Merlot Terroir, acompanha com perfeição queijos maturados de massa cozida no geral, como Roquefort, Stilton, e Danablu. Casa muito bem com pratos de textura rica, e aromas complexos e intensos como cordeiro ao alecrim, pato assado ao tamarindo e risoto de funghi seco. Farfalle ao molho de gorgonzola, e avestruz ao molho de mostarda também ressaltam com excelência as potencialidades do vinho.

*Prova durante o Circuito Brasileiro de Degustação, Curitiba 14/05/2012.*