

<http://loja.miolo.com.br/ch/prod/216627/216533/216545/cuvee-giuseppe-merlot-cabernet-do-safra-2010>



Cuvée Giuseppe Merlot/ Cabernet D.O. Safra 2010

Este vinho é um corte especial das melhores parcelas uvas tintas mais cultivadas do Vale dos Vinhedos, Merlot e Cabernet Sauvignon, provenientes dos quatro vinhedos da Família Miolo. Vinho de guarda, com estrutura para suportar muitos anos de envelhecimento. Ótimo custo-benefício. **Um vinho de qualidade assegurada, agora com Denominação de Origem.**

Varietade de uvas: Merlot/ Cabernet Sauvignon

Terroir: Vale dos Vinhedos

Degustação:

Análise Visual: Coloração púrpura e vermelho rubi intenso.

Análise Olfativa: Alta intensidade aromática, com harmonia entre a fruta e a madeira. Descritores do Aroma: - Geléia de frutas - Passas - Café Tostado - Cassis - Cacau - Amora

Análise Gustativa: Este vinho apresenta-se bem estruturado, com grande volume de boca, com taninos marcantes, e presença harmônica da madeira (carvalho). Apresenta-se um bom equilíbrio entre o seu aspecto olfativo e gustativo.

Ficha Técnica:

Vinhedos: Os vinhedos são cultivados na Região do Vale dos Vinhedos, onde são selecionadas as melhores "parcelas" para serem vinificadas separadamente dos vinhedos da Família Miolo desta região. São conduzidos pelo sistema de Espaladeira Simples com controle de produção. A produção por hectare é de aproximadamente 6.000 Kg. Processo de **Elaboração:** - Seleção Manual dos cachos em mesa selecionadora. - **Desengace** dos cachos mantendo as bagas inteiras. - Enchimento dos tanques (encubado) por gravidade. - Maceração em frio (criomaceração) a 8º C, com bagas inteiras por 4 dias. - Fermentação Alcoólica e maceração à temperatura controlada de 25 a 30º C, com 4 a 6 pigeage para extração lenta da cor e taninos e 1 delestage para a estabilização da cor. - Maceração pós-fermentativa de 10 a 15 dias, para maior extração de polifenóis. - Descube por gravidade - Fermentação maloláctica espontânea e completa. - Os vinhos são amadurecidos separadamente (Merlot e Cabernet Sauvignon) em barricas de carvalho francês por aproximadamente 12 meses. Envelhecimento na garrafa em caves subterrâneas e climatizadas.

Gradação Alcoólica: 13,5%.

Serviço: A temperatura ideal para servir fica entre 16 e 18°C. Para melhor apreciar suas características, aconselha-se decantá-lo uma hora antes de servir. Esse tempo irá maximizar seu Bouquet.

Harmonização: Cuvée Giuseppe pede pratos de textura rica como carnes suculentas e grelhados em geral, desde o cordeiro ou cabrito, javali ou picanha, massas com molhos vermelhos, molhos a base de cogumelos, trufados, risotos, Entrecôte à la Bordelaise, timo com trufas, além do porco com guarnições doces. Acompanha também queijos duros e maduros como o grana padano ou gouda maduro.

Prova no Circuito Brasileiro de Degustação, etapa de Curitiba, em 08/04/2013.