



Miolo Lote 43 Safra 2011

O Miolo Lote 43 é uma homenagem ao italiano Giuseppe Miolo, patriarca da família, que chegou ao Sul do Brasil no ano de 1897, na região em que hoje está localizado o belo Vale dos Vinhedos. O vinho leva o nome da terra recebida pelo imigrante na época. Sua elaboração adapta o conceito do "cru", que se refere ao pedaço especial de terra cultivada com um vinhedo dentro de uma área de denominação de origem controlada, ao Lote 43 em relação ao Vale dos Vinhedos, reconhecimento por elaborar vinhos de excelente qualidade.

Este espaço chamado de Lote 43 reflete o conceito do **terroir** a perfeita combinação entre solo, o clima, a casta e o homem. Nele foram cultivadas as uvas utilizadas na elaboração deste vinho.

O Miolo Lote 43 é produzido com os vinhos Merlot e Cabernet Sauvignon, reunidos em um corte harmônico selecionados pelo enólogo da família, Adriano Miolo.

Envelhecido em barricas novas de carvalho Francês e americano, o vinho repousa nas cavas subterrâneas da Vinicola Miolo, no Vale dos Vinhedos. A produção deste vinho é limitada e todas as garrafas são numeradas.

Utilizando-se das melhores tecnologias de produção, a Miolo, através do Lote 43, lança seu "ícone", e ao mesmo tempo ajuda a consolidar a imagem do Brasil como produtor de vinhos de alta qualidade.

Variedade de uvas: Merlot/ Cabernet Sauvignon

Terroir: Vale dos Vinhedos

Degustação

É um vinho que apresenta características próprias para o envelhecimento e possui estrutura suficiente para suportar muitos anos de garrafa.

Notas de Prova (Degustação)

Cor: vermelho púrpura, com tonalidades que vão do rubi ao ocre no final das bordas.

Aroma: boa intensidade, ressaltando bem os aromas terciários, típicos do envelhecimento (**bouquet**).

Descritores de aroma:

- ameixa preta
- geleias
- bosque
- tabaco
- trufas
- chocolate preto
- cravo-da-índia
- nozes

Sabor: a elevada estrutura e o bom volume de boca são alicerçados pelos taninos redondos, aveludados e pronunciados. Taninos que aliados à sua adequada acidez, fruto da excelente maturação, conferem ao seu desfrute um singular frescor e impar equilíbrio.

Enólogo: Adriano Miolo

Ficha Técnica

Colheita: As uvas foram colhidas manualmente em caixas de 18 kg. A colheita do Merlot ocorreu na primeira semana de março e a do Cabernet Sauvignon, na terceira semana do mesmo mês. A produção foi de 6.000 kg/há.

Desengace: As uvas foram totalmente desengaçadas e as bagas, inteiras, desprendidas e levadas por gravidade nos tanques de fermentação de aço inoxidável.

Aumento da relação sólido/líquido: Antes do início da fermentação, retirou-se do tanque aproximadamente 15% do líquido ainda descorado, com a finalidade de aumentar a relação de sólidos (cascas) em função do líquido (suco), conseguindo assim uma maior extração de antocianas (cor) e taninos (estrutura).

Maceração pré-fermentativa a frio: logo após o tanque ficar cheio e antes de iniciar a fermentação alcoólica, esfriou-se todo o volume do tanque a 8-10°C, durante 7 dias, onde diariamente o tanque foi inertizado. O objetivo desta prática enológica é a precoce e maior extração de antocianas, polissacarídeos vegetais e moléculas precursoras do aroma.

Fermentação/Maceração: A fermentação alcoólica realizou-se em tanques pequenos de aço inoxidável, a uma temperatura de 28 a 30°C, durante aproximadamente 15 dias. No decorrer da fermentação, procedeu-se à gestão da maceração, realizaram-se remontagens e pigeages diárias e um delestage para a suave e adequada extração polifenólica.

Maceração pós-fermentação: Após o término da fermentação alcoólica, os tanques foram fechados e o vinho ficou mais 20 dias em contato com as cascas. O intuito é a extração suplementar de estrutura(taninos) e volume em boca (taninos, polissacarídeos vegetais e monoproteínas da parede da levedura).

Prensagem: O bagaço foi prensado em prensa vertical “tipo torcho”, o vinho extraído da prensagem foi juntado ao vinho flor.

Fermentação Malolática: Durante a maceração pós-fermentativa, ocorreu a fermentação malolática de forma espontânea no próprio bagaço.

Envelhecimento nas Barricas: durante um período de aproximadamente 12 meses, os vinhos Merlot e Cabernet Sauvignon foram envelhecidos separadamente, em barricas novas de carvalho francês e americano. Após o envelhecimento foi realizado o corte de 60% de Merlot e 40% de Cabernet Sauvignon. O vinho foi engarrafado sem nenhuma filtração, para garantir maior intensidade aromática.

Envelhecimento nas caves: Após o engarrafamento o vinho foi conservado nas caves da Vinícola Miolo para repousar (envelhecimento na garrafa) até o momento de ser comercializado.

Graduação alcoólica: 14 %

Serviço e Harmonização:

A temperatura ideal para servir fica entre 15 a 18°C. Para melhor apreciar suas características e maximizar seu **bouquet**, aconselha-se decantá-lo de uma a três horas antes de servir.

Sugestões: o requinte da culinária francesa e a praticidade da culinária italiana encontram neste vinho o parceiro perfeito. Um vinho, que por seu caráter complexo de aromas e textura macia, pede pratos igualmente sofisticados, de ingredientes nobres. Os assados de carnes de caça, o churrasco gaúcho, em especial o espeto de medalhões de picanha, e as carnes com certo teor de doçura e alta maciez também não subtraem o seu brilho.

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