



Miolo Brut

Vinho Espumante Natural elaborado pelo processo clássico (Champenoise) de fermentação na própria garrafa e envelhecido por um ano sobre as próprias leveduras da fermentação, onde através da "Autólise" das mesmas confere a este produto uma complexidade particular. O vinho base é uma Assemblage de uvas Chardonnay e Pinot Noir. Sua produção é limitada, todos os anos é feita uma "tiragem" do número pré-determinado de garrafas.

Descrição simples

Elaborado pelo método tradicional francês (Champenoise) do corte de Chardonnay e Pinot Noir, origina um espumante elegante, com notas de envelhecimento, macio e complexo.

Degustação

O Espumante Brut é feito com 50% de uvas Pinot Noir e 50% de uvas Chardonnay, cultivadas no Vale dos Vinhedos, em Bento Gonçalves, pelo método tradicional "champenoise".

Variedade de uvas

Pinot Noir / Chardonnay

Análise Visual

Límpido, apresenta coloração amarelo palha com nuances esverdeados, leve coroa, perlage fina delicada e constante.

Análise Olfativa

Aromas delicados de frutas tropicais, com destaque para abacaxi e melão, com traços de hortelã, menta e toques de pão torrado.

Análise Gustativa

Alto frescor conferido pela sua acidez equilibrada. Refrescante, persistente e constante equilíbrio entre aroma e gosto.

Terroir

Vale dos Vinhedos

Ficha Técnica

Ficha Técnica: Colheita: A colheita das uvas é feita de forma manual, em caixas de 20kg. Desengace: As uvas foram desengaçadas em máquina especial, e logo após o desengace as bagas de uva sofreram uma leve pressão, somente o necessário para a liberação do suco sem a trituração da casca. Prensagem: Imediatamente após o esmagamento as uvas são prensadas, tendo-se o cuidado de deixar o menor tempo possível em contato com as cascas, para não extrair polifenóis. A prensagem é feita de forma muito suave, extraindo no máximo 50% do rendimento em mosto, isto é, com 1kg de uva se extrai somente 0,5l de mosto. O restante obtido pela prensagem é destinado à elaboração de outros vinhos brancos. Decantação: Após a prensagem, o mosto é decantado a frio. Primeira Fermentação (Vinho Base): O mosto é fermentado com controle de temperatura em tanques de aço inox. Decantação do Vinho Base/Precipitação Tartárica: Após a fermentação alcoólica, o "vinho base" é submetido a um "tratamento de frio" a -3°C, para a decantação completa dos sais tartáricos. Elaboração do Espumante: Engarrafamento: Depois de decantado, o "vinho base" é engarrafado com uma pequena quantidade de açúcar e leveduras, que irão fermentar para proporcionar a espuma e a pressão. Fermentação na Garrafa (2ª Fermentação): A fermentação na garrafa é feita em cave subterrânea climatizada a 10°C e leva aproximadamente 60 dias para terminar (6kg/cm² de pressão dentro da garrafa). Envelhecimento na Garrafa: Depois da fermentação na garrafa, as garrafas ficam aproximadamente 1 ano envelhecendo deitadas nas caves. "Remuage" (Pupitres): Para decantar os resíduos da fermentação (leveduras), as garrafas são colocadas em pupitres em forma de pirâmide, onde são giradas manualmente 1/4 de volta todos os dias, por um período de aproximadamente 30 dias, para que o resíduo vá todo para o gargalo. "Degorgement": Após a decantação nos pupitres, o gargalo das garrafas é congelado em máquina especial (manualmente). Logo é retirada a tampa da garrafa e eliminado o resíduo sólido que sai automaticamente ao se abrir a garrafa, pela própria pressão interna. Imediatamente são colocados o "licor de Expedição", a rolha da cortiça e a gaiola de arame. Após, deixa-se por um período de repouso (15 dias) e logo as garrafas são rotuladas e já podem ir para o mercado.

Graduação Alcoólica: 11,5%

Serviço

A temperatura ideal para servir o Espumante Brut fica entre 6 e 8°C.

Harmonização

Frutos do mar num modo geral. Queijos de massa crua, saladas (desde que não contenham vinagre), carpaccios, ovas de peixes, entradas que tenham acidez ou gordura. Entradas ou pratos com componentes acidulos, bolinhos de bacalhau, porqueta assada. Na média geral vai bem com todos os pratos, e é uma ótima bebida para aperitivos.

*Carne grelhada e saladas. Almoço em 29/12/2013.
Experiência bem interessante*