

<http://www.miole.com.br/vinhos/rar/>



RAR Collezione Pinot Noir

O Vinho Rar Collezione Pinot Noir é um dos varietais que melhor se adapta a região de campos de cima da serra - Muitos Capões - RS, onde se encontram os vinhedos de Raul Anselmo Randon, situados a uma altitude de 1.000m, beneficiando-se do clima diferenciado que está entre os mais frios do Brasil, este vinho, envelhecido durante um ano em barricas novas de carvalho francês, revela-se com elegância e personalidade únicas.

Descrição simples

Apresenta tonalidade média com coloração rubi e leves tons violáceos. Coloração típica de Pinot Noir.

Degustação

Vinho de médio corpo apresenta taninos delicados e elegantes.

Terroir

Campos de Cima da Serra

Ficha Técnica

Graduação Alcoólica: 14%

Degustação

Análise Visual: Apresenta tonalidade média com coloração rubi e leves tons violáceos. Coloração típica de Pinot Noir.

Análise Olfativa: Alta intensidade aromática, com notas de fruta e da madeira (carvalho) do envelhecimento.

Descritores do aroma:

- Especiarias
- Cassis

- Baunilha
- Frutas secas.

Análise Gustativa: Vinho de médio corpo apresenta taninos delicados e elegantes.

Processo Elaboração

São conduzidos pelo sistema de espaladeira simples com controle de produção. A produção por hectare é de aproximadamente 8.000 Kg. Colheita: As uvas são colhidas manualmente em caixas de 20 Kg, na segunda quinzena de fevereiro, sendo transportadas para serem vinificadas na Vinícola Miolo.

- 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 8°C, com bagas inteiras por 4 dias.
- Fermentação alcoólica à temperatura controlada de 25 a 28°C, com 3 a 4 pigeages por dia para extração lenta da cor e taninos e 1 délestage para estabilização da cor.
- Descube por gravidade.
- Fermentação malolática espontânea e completa.
- Amadurecimento em barricas de carvalho francês.

Serviço

A temperatura ideal para servir fica em 16°C.

Harmonização

É ótimo acompanhamento para carnes, como filé acebolado, bife a rolê, carne assada, bem como pizzas, em geral. Experimente também com massas, em geral, como as de molho vermelho, com queijo ou recheadas. Também acompanha frango grelhado com molhos diversos, bem como risotos elaborados com ingredientes como funghi, carnes ou queijos. Este vinho harmoniza com carnes de caça, como cordeiro, cabrito, coelho, faisão, perdiz e pato, massas com molhos diversos, inclusive pratos de peixes gordos, salmão, peixe toro e tambaqui (peixe típico do Pantanal). Acompanha assados pouco condimentados, filé ao molho Madeira, frango ao molho branco, pizza Margherita e Calzones. Sugere-se degustar com queijos tipo Camembert, Cheddar, Brie e Gouda.