

http://www.mioło.com.br/vinhos/vinicola_mioło/



Miolo Lote 43

O Miolo Lote 43 é uma homenagem ao italiano Giuseppe Miolo, patriarca da família. 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. Elaborado somente em safras excepcionais, é um corte de Cabernet Sauvignon e Merlot, reunidos em um corte harmônico selecionado pelo enólogo da família, Adriano Miolo. Utilizando-se das melhores tecnologias de produção, a Miolo, através do Miolo Lote 43, lança seu "ícone", e ao mesmo tempo ajuda a consolidar a imagem do Brasil como produtor de vinhos de alta qualidade. é um vinho que apresenta características próprias para o envelhecimento e possui estrutura suficiente para suportar muitos anos de garrafa. Cor vermelho púrpura, com tonalidades que vão do rubi ao ocre no final das bordas.

Descrição simples

O Miolo Lote 43 é o ícone maior da Miolo, corte de 50% Cabernet Sauvignon e 50% Merlot dos melhores vinhos de uma safra excepcional. 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. As garrafas são numeradas e a venda é limitada a uma caixa por CPF!

Degustação

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

Variedade de uvas

Cabernet Sauvignon / Merlot

Análise Visual

Vermelho púrpura, com tonalidades que vão do rubi ao ocre no final das bordas.

Análise Olfativa

Boa intensidade, ressaltando bem os aromas do envelhecimento (Bouquet). Descritores do aroma: - ameixa seca - geléias - couro - tabaco - trufas - groselha - hortelã - vegetal - vime - nozes.

Análise Gustativa

Apresenta um ótimo volume na boca, uma sensação de untuosidade que denota bem seu corpo, com taninos agradáveis e maduros e uma persistência marcante no final-de-boca.

Terroir

Vale dos Vinhedos

Ficha Técnica

Colheita: As uvas foram colhidas manualmente em caixas de 20 quilos. A colheita do Merlot ocorreu na última semana de fevereiro e a do Cabernet Sauvignon, na segunda semana de março. A produção destes vinhedos foi em média 10.000 kg/ha, sendo 100% cultivados em sistema de espaldeira simples. 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 liberação do suco sem a trituração da casca. Aumento da relação sólido/líquido: Antes do início da fermentação foi retirado do tanque aproximadamente 25% do líquido sem cor (sem a casca), para aumentar a relação de sólidos (casca) em função do líquido (suco), conseguindo assim uma maior concentração de cor e taninos. Fermentação/Maceração: A fermentação alcoólica realizou-se em tanques de aço inox a uma temperatura de 28 a 30°C, durante aproximadamente 15 dias. Simultaneamente realizou-se a primeira maceração com remontagens diárias para a dissolução da cor e dos taninos. Maceração pós-fermentação: Após o término da fermentação alcoólica os tanques foram fechados e o vinho ficou mais 15 a 20 dias em contato com a casca para maior dissolução dos polifenóis. Prensagem: O bagaço foi colocado em prensa pneumática, e o vinho obtido foi misturado ao outro, obtendo-se desta forma um só padrão de vinho bem mais estruturado. Fermentação Malolática: A fermentação malolática é realizada espontaneamente e de forma completa imediatamente à prensagem e, algumas vezes, inicia-se ainda durante a maceração pós-fermentação. Envelhecimento nas Barricas: Os vinhos Merlot e Cabernet Sauvignon foram envelhecidos separadamente, 70% em barricas novas de carvalho americano e 30% em barricas de carvalho francês, durante um período de aproximadamente 12 meses. Após o envelhecimento foi realizado o corte de 50% de Merlot e 50% de Cabernet Sauvignon. O vinho foi engarrafado sem nenhuma filtração, para garantir maior intensidade aromática. Envelhecimento nas caves: Após o engarrafamento o vinho foi "estivado" nas caves da Vinícola Miolo para repousar (envelhecimento na garrafa) até o momento de ser comercializado.

Graduação Alcoólica: 13,5%

Serviço

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

Harmonização

Este vinho, por seu caráter complexo de aromas e textura macia, pede pratos igualmente ricos - isso não quer dizer extravagantes. Os aromas de groselha e notas acaralhadas pedem carnes de caça grelhadas ou assadas com alho e especiarias; o corte com Merlot confere redondeza e isso permite um carré de cordeiro com molho de hortelã; por seu aspecto evoluído pode ser companhia perfeita para ganso, peru ou porco - carnes com certo teor de doçura. Ensopados, cozidos embutidos, molhos de cogumelos secos, especiarias e massas também ficam a seu lado sem subtrair seu brilho.

Safra 2011. Encontro de Vinhos Curitiba, Hotel Lizon 08/11/2014.