

http://www.miolo.com.br/vinhos/vinicola_miolo/



Miolo Merlot Terroir

O Merlot Terroir é elaborado pela Miolo com a variedade tinta emblemática do Vale dos Vinhedos através de uma combinação ideal de solo, clima, casta e influência do homem. Bento Gonçalves é o local que oferece as melhores condições para obter um Merlot de excelente qualidade. O resultado pode ser constatado neste vinho, elaborado com as melhores parcelas dos vinhedos da família. Permanece 1 ano maturando em carvalho Francês e mais 1 ano envelhecendo em garrafa antes da comercialização. Pertence a uma reserva limitada, por safra são elaboradas apenas 18.000 garrafas, todas numeradas.

Descrição simples

O Merlot Terroir é elaborado através de uma combinação ideal de solo, clima, casta e influência do homem. O resultado pode ser constatado neste vinho, elaborado com as melhores parcelas de vinhedos de Merlot da Miolo. Pertence a uma reserva limitada de 18.000 garrafas por safra, todas elas numeradas.

Variedade de uvas

Merlot

Análise Visual

Coloração vermelho rubi intensa com traços violáceos.

Análise Olfativa

Alta intensidade aromática, com expressivo caráter varietal e harmonia entre a fruta e a madeira de carvalho. Descritores: cereja, caramelo, cacau, café, baunilha.

Análise Gustativa

Este vinho apresenta-se bem estruturado, com grande volume de boca, com taninos elegantes e aveludados, denotando uma ótima maturação da uva. Apreciação Global: este vinho apresenta um bom equilíbrio entre o seu aspecto olfativo e gustativo.

Terroir

Vale dos Vinhedos

Ficha Técnica

Graduação Alcoólica: 14%

Serviço

Temperatura ideal para servir: 17°C.

Harmonização

O Miolo Merlot Terroir, acompanha com perfeição queijos maturados de massa cozida no geral, como Roquefort, Stilton, e Danablu. Casa muito bem com pratos de textura rica, e aromas complexos e intensos como cordeiro ao alecrim, pato assado ao tamarindo e risoto de funghi seco. Farfalle ao molho de gorgonzola, e avestruz ao molho de mostarda também ressaltam com excelência as potencialidades do vinho.

Safra 2012. Encontro de Vinhos Curitiba, Hotel Lizon 08/11/2014.