

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



Quinta do Seival Alvarinho

Descrição simples

É um vinho que apresenta bom volume em boca, acidez equilibrada e prolongado retrogosto e marcante intensidade aromática. Os vinhedos são cultivados na região da Campanha no município de Candiota – RS.

Variedade de uvas

100% Alvarinho

Terroir

Campanha Gaúcha – RS

Análise Visual

Apresenta-se límpido com tonalidade de cor amarelo-palha.

Análise Olfativa

Possui uma marcante intensidade e complexidade aromática, notas tropicais mescladas com delicadas nuances de um correto estágio em carvalho. Os descritores de aroma vão as notas de pêsego, damasco, mel e um leve defumado.

Análise Gustativa

Apresenta bom volume em boca, acidez natural equilibrada e prolongado retrogosto.

*Tour a Campanha Gaúcha e Serra do Sudeste, Vinho & Arte Casa.
Prova safra 2013 durante jantar em 06/06/2015, Pousada do Casarão, Bagé/RS.*

Ficha Técnica

- Seleção manual de cachos em mesa selecionadora;
- Desengace total, sem esmagamento;
- Prensagem em prensa pneumática;
- "Debourage" a frio, isto é, clarificação natural do mosto a 8-10°C;
- Fermentação alcoólica em barrica de carvalho, 100% de barrica nova de carvalho francês, fermentação a temperatura controlada de 15°C;
- Amadurecimento do vinho por 10 meses nas mesmas barricas sujeitas a "bâtonnage" das borras finas;
- Estabilização tartárica estática a temperatura negativa, seguida de filtração e engarrafamento

Serviço

Temperatura ideal para servir fica entre 10 a 12°C.

Harmonização

A sua versatilidade é a sua principal virtude. Harmoniza perfeitamente com um ameno e relaxante diálogo pela sua impetuosidade aromática e equilíbrio gustativo. Mas também harmoniza com queijos, massas, pizzas vegetarianas, peixes e carnes brancas.

*Tour a Campanha Gaúcha e Serra do Sudeste, Vinho & Arte Casa.
Prova durante jantar em 06/06/2015 na Pousada do Casarão, Bagé/RS.*