

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



Descrição simples

É um vinho fresco, porém com taninos macios e muito marcantes. De estrutura média / encorpada, apresenta um leve toque de carvalho.

Variedade de uvas

Tannat

Terroir

Campanha Gaúcha - RS

Análise Visual

Coloração vermelho-rubi penetrante, com laivos violáceos.

Análise Olfativa

Aroma de fruta vermelha bem madura, menta e leve lembrança de tinta nanquim.

Análise Gustativa

Vinho intenso, bem encorpado, com taninos vivos, mas domados. No geral, muito bem equilibrado e persistente.

Ficha Técnica

Seleção Manual dos cachos em mesa selecionadora. Desengace total, sem esmagamento. Enchimento do tanque de fermentação por gravidade. Maceração pré-fermentativa a 8°C, por 3 dias, com 1 pigeage diário. Fermentação alcoólica e maceração a temperatura controlada, com um pico de temperatura de 22-24°C, com 6 pigeages diários para uma extração lenta e suave de antocianinas. Maceração pós-fermentativa de 5 a 10 dias para maior aporte de estrutura. Descube por gravidade e separação do vinho flor do vinho prensa.

Fermentação malolática espontânea e completa. Conservação em tanques de aço inox a temperatura controlada.

Graduação Alcoólica: 13,5%

Serviço

Para melhor expressar suas características, deve ser consumido a uma temperatura de 16°C.

Harmonização

Carnes vermelhas, grelhadas ou com ervas. Massas com molho bolognesa ou com cogumelos, funghi, e vitelas, também são um excelente acompanhamento. Queijos e carnes de caça.

*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.*