

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

MIOLO RESERVA TANNAT



Variedade de uvas: Tannat
Terroir: Campanha Gaúcha

Degustação:

Análise Visual: Apresenta uma alta intensidade de cor com tonalidades de vermelho rubi e púrpura.

Análise Olfativa: Seu aroma é frutado, ressaltando frutas vermelhas maduras e especiarias, integradas perfeitamente com a madeira de carvalho dando um toque de complexidade ao vinho.

Análise Gustativa: Na boca apresenta-se bem estruturado com presença marcante de seus taninos, refletindo a tipicidade do tannat, mas ao mesmo tempo são redondos e suaves, dando um toque aveludado ao vinho.

Processo de Elaboração: 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 4 a 6 pigeage para extração lenta da cor e taninos e 1 delestage para a estabilização da cor. -Maceração pós-fermentativa de 8 a 12 dias, para maior extração de polifenóis. Descube por gravidade. Fermentação malolática espontânea e completa, e amadurecimento em barricas de carvalho francês e americano.

Gradação Alcoólica: 13,5%.

Serviço: 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.

Prova no estande da Miolo, em Gramado/RS, 20/05/2010.