

[http://www.mioło.com.br/vinhos/seival\\_estate/](http://www.mioło.com.br/vinhos/seival_estate/)



## Quinta do Seival Castas Portuguesas

### Descrição simples

Vinho tinto de cor vermelho rubi intenso, elaborado através do corte das uvas origina um vinho de corpo generoso, macio, complexo e envolvente. Os vinhedos são cultivados na região da Campanha no município de Candiota - RS.

### Degustação

Vinho de guarda, com estrutura para suportar vários anos de envelhecimento.

### Variedade de uvas

Touriga Nacional e Tinta Roriz

### Análise Visual

Vinho com boa intensidade de cor, com tonalidades que vão do vermelho rubi ao púrpura.

### Análise Olfativa

Apresenta aroma bem típico das castas portuguesas, com boa intensidade e persistência. Descritores do Aroma: - Passas - Figo - Morango - Chocolate - Ameixa seca - Frutas em conserva

### Análise Gustativa

Vinho equilibrado ao paladar, com corpo expressivo e taninos macios e redondos com final-de-boca persistente e agradável. Enólogo: Adriano Miolo.

### Terroir

Campanha - RS

### Ficha Técnica

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 30° 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 10 a 15 dias, para maior extração de polifenóis. Descube por gravidade. Fermentação malolática espontânea e completa. Amadurecimento de 12 meses em barricas novas de carvalho francês, e envelhecimento na garrafa em caves subterrâneas e climatizadas.

**Graduação Alcoólica:** 13,5%

## Serviço

A temperatura ideal para servir fica entre 16 e 18°C. Para melhor apreciar suas características, aconselha-se decantá-lo uma hora antes de servir. Esse tempo irá maximizar seu Bouquet.

## Harmonização

Acompanha carnes vermelhas e grelhados, como pernil de cordeiro com ervas. Seu leve toque de madeira pode acompanhar também desde molhos curry a confit de canard com cogumelos porcini ou coelho com ameixas secas. Ótimo acompanhamento para linguiças e pratos tipicamente portugueses como o Caldo Verde com Chouriço, Leitão Assado ou Arroz de Braga. Bom acompanhamento para queijos duros e maduros.

*Safra 2006. Jantar da Confraria SEAC em 14/01/2016, no Armazém 71.*