

<http://loja.miole.com.br/produto/espumante-miolo-cuvee-tradition-brut-tiragem-2014-1500ml-69304>



1



INDIQUE ESTE PRODUTO

Espumante Miolo Cuvée Tradition Brut - Tiragem 2014 (750ml)

☆☆☆☆☆ AVALIE

País: **Brasil**

Região: **Vale dos Vinhedos**

Variedade de uva: **Chardonnay / Pinot Noir**

TAMANHO :

750ml

1500ml

QUANTIDADE:

1

Por R\$ 54,99

[CONSULTE FRETE E PRAZO DE ENTREGA](#)

COMPRAR



+ Adicionar a lista de desejos

Descrição

Elaborado pelo método tradicional Champenoise com as uvas Chardonnay e Pinot Noir. Este espumante natural brut permanece 12 meses sobre borras, envelhecendo nas caves subterrâneas da Vinícola Miolo, no Vale dos Vinhedos/RS.

Ficha Técnica

VINHA

Região: Serra Gaúcha/RS

Solo: Argiloso a argiloarenoso de topografia de montanha

Clima: Temperado, quente e úmido

Variedade(s): Chardonnay e Pinot Noir

Colheita: Manual e seletiva

VINIFICAÇÃO

- Enchimento da prensa por gravidade e com os cachos inteiros, sem desengace;
- Prensagem em prensa pneumática com rendimento de 60% em mosto flor;
- Clarificação estática do mosto flor, a frio;
- Fermentação alcoólica à temperatura de 13 a 15°C, em tanque de aço inoxidável;
- Conservação em tanques de aço;
- Segunda fermentação na garrafa por aproximadamente 40 dias, com temperatura controlada de 12°C;
- Envelhecimento mínimo de 12 meses sobre leveduras em caves subterrâneas e climatizadas;
- Remuage em giropalette: movimento giratório das garrafas, para decantação dos sedimentos ao gargalo, num período de aproximadamente 5 dias;
- Degorgement: retirada da tampa e do sedimento congelado com a própria pressão interna do espumante;
- Na garrafa, é colocado licor de expedição, rolha e muselet (gaiola aramada).

ANÁLISE SENSORIAL

Visão: Límpido, de coloração amarelo palha com nuances esverdeadas, coroa elegante, perlage fina, delicada e constante.

Olfato: Aromas delicados de frutas tropicais, com destaque para abacaxi e melão, com traços de hortelã, menta e toques de pão torrado.

Gosto: Alto frescor conferido pela sua acidez equilibrada. Boa persistência gustativa.

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Serviço: A temperatura ideal é de 6 a 8°C.

Harmonização: Excelente com aperitivo e brinde comemorativo. Saladas de folhas e tomate (desde que não contenham vinagre), carpaccios, ovas de peixes, frutos do mar, bolinhos de bacalhau e acarajé. A efervescência e acidez harmonizam com comidas gordurosas e com tendência à doçura.

Safra 2014. Circuito Brasileiro de Degustação, Curitiba/PR 05/04/2016.