

<http://loja.miole.com.br/produto/vinho-miole-reserva-pinot-grigio-safra-2015-750ml-69293>



INDIQUE ESTE PRODUTO

## Vinho Miolo Reserva Pinot Grigio - Safra 2015 (750ml)

★★★★☆ [AVALIE](#)

País: **Brasil**

Região: **Campanha Gaúcha**

Variedade de uva: **Pinot Grigio**

TAMANHO :

750ml

QUANTIDADE:

1

COMPRAR



+ Adicionar a lista de desejos

[CONSULTE FRETE E PRAZO DE ENTREGA](#)

Por R\$ 47,29

## Descrição

### Características deste vinho:

Vinho elaborado com uvas Pinot Grigio cultivadas em vinhedos próprios localizados na região da Campanha Gaúcha. Este vinho apresenta uma leve e parda tonalidade, alta intensidade aromática, lembrando abacaxi e pêssego, em boca denota boa estrutura.

Fechamento: screw cap.

## Ficha Técnica

### VINHA

Região: Campanha Gaúcha/RS

Solo: Arenoargiloso de topografia plana

Clima: Quente e subúmido

Variedade(s): Pinot Grigio

Colheita: Manual e seletiva

### VINIFICAÇÃO

- Seleção dos cachos em mesa selecionadora;
- Enchimento da prensa por gravidade e com os cachos inteiros, sem desengace;
- Prensagem, rápida e em ambiente inerte, em prensa pneumática;
- Clarificação estática do mosto flor, a frio;
- Fermentação alcoólica a temperatura baixa, de 12 a 14°C, em tanque de aço inoxidável;
- Conservação em tanques de aço na presença de borras finas, sem realização de fermentação malolática;
- Filtração e estabilizações, tartárica e proteica.

### ANÁLISE SENSORIAL

Visão: Leve intensidade de cor esverdeada e parda tonalidade.

Olfato: Aroma frutado, lembrando frutas brancas de caroço.

Gosto: Na boca apresenta uma estrutura marcante e típica, com agradável retrogosto.

### SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Serviço: A temperatura ideal é de 8°C.

Harmonização: Ideal como aperitivo, pode também acompanhar saladas, peixes, carnes brancas, massas, pizzas e queijos de pasta mole. Ótimo acompanhamento para comida japonesa e pratos caícaras. Como se trata de um vinho branco de pronunciado frescor ácido harmoniza com comidas leves e de média estrutura.

**Safra 2015. Circuito Brasileiro de Degustação, Curitiba/PR 05/04/2016.**