

<http://loja.miolo.com.br/produto/vinho-miolo-cuvee-giuseppe-merlot-cabernet-d-o-safra-2013-750ml-69315>



INDIQUE ESTE PRODUTO

## Vinho Miolo Cuvée Giuseppe Merlot/ Cabernet D.O. - Safra 2013 (750ml)

10% OFF

☆☆☆☆☆ AVALIE

País: **Brasil**

Região: **Vale dos Vinhedos**

Variedade de uva: **Merlot / Cabernet Sauvignon**

TAMANHO :

750ml

QUANTIDADE:

1

De R\$ 72,47  
Por R\$ 65,30

COMPRAR



+ Adicionar a lista de desejos

[CONSULTE FRETE E PRAZO DE ENTREGA](#)

## Descrição

Esta linha de vinhos traz o nome do fundador da família Miolo no Brasil, Giuseppe Miolo. Vinho tinto de guarda, resultante do corte das uvas Merlot e Cabernet Sauvignon selecionadas nos melhores vinhedos da família Miolo no Vale dos Vinhedos/RS.

## Ficha Técnica

### VINHA

Região: Denominação de Origem Vale dos Vinhedos, Rio Grande do Sul

Solo: Argiloso a argiloarenoso de topografia de montanha

Clima: Temperado, quente e úmido

Variedade(s): Merlot e Cabernet Sauvignon

Colheita: Manual e seletiva

### VINIFICAÇÃO

- Seleção dos cachos em mesa selecionadora;
- Desengace total dos cachos, sem esmagamento;
- Enchimento do tanque de aço inoxidável por gravidade;
- Aumento da relação sólido/líquido para maior aporte polifenólico;
- Maceração pré-fermentativa a frio por 4 dias;
- Fermentação alcoólica e maceração a temperatura controlada de 25 a 30°C, com apropriada gestão da extração polifenólica através de remontagens abertas, fechadas, pigeages e delestages;
- Maceração pós-fermentativa de 10 a 15 dias, em média, para maior extração tânica;
- Descube por gravidade e separação do vinho flor do vinho prensa;
- Fermentação malolática espontânea e completa;
- Amadurecimento em barricas de carvalho francês por 12 meses.

### ANÁLISE SENSORIAL

Visão: Coloração púrpura, vermelho rubi intenso.

Olfato: Alta intensidade aromática, revelando harmonia entre fruta e madeira. Descritores do aroma: geleia de frutas, amora, cassis, passas, café tostado, cacau.

Gosto: Bem estruturado e equilibrado com grande volume de boca, de taninos marcantes.

### SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Serviço: A temperatura ideal é de 16 e 18°C.

Harmonização: Ideal para acompanhar pratos de textura rica como carnes suculentas assadas e grelhadas, cordeiro ou cabrito, javali ou picanha, leitão assado, massas com molhos vermelhos, molhos a base de cogumelos, trufados, risotos e queijos maduros de massa dura.

**Safra 2013. Circuito Brasileiro de Degustação, Curitiba/PR 05/04/2016.**