

<http://loja.miole.com.br/produto/vinho-miole-reserva-tempranillo-safra-2013-750ml-69289>



INDIQUE ESTE PRODUTO

## Vinho Miole Reserva Tempranillo - Safra 2013 (750ml)

☆☆☆☆☆ AVALIE

País: **Brasil**

Região: **Campanha Gaúcha**

Variedade de uva: **Tempranillo**

TAMANHO :

750ml

QUANTIDADE:

1

**Por R\$ 47,29**

[CONSULTE FRETE E PRAZO DE ENTREGA](#)

**COMPRAR**



+ Adicionar a lista de desejos

## Descrição

### Características deste vinho:

Vinho elaborado com uvas Tempranillo cultivadas na região da Campanha Gaúcha. Este vinho apresenta uma intensidade de cor média alta com tonalidade vermelho rubi, de aroma frutado, ressaltando frutas vermelhas maduras integradas com carvalho, conferindo ao vinho boa complexidade aromática.

## Ficha Técnica

### VINHA

Região: Campanha Gaúcha/RS  
Solo: Arenoargiloso de topografia plana  
Clima: Quente e subúmido  
Variedade(s): Tempranillo  
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 3 dias;
- Fermentação alcoólica e maceração a temperatura controlada de 25 a 28°C, com apropriada gestão da extração polifenólica através de remontagens abertas, fechadas, pigeages e delestages;
- Maceração pós-fermentativa de 5 a 10 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 americano e francês.

**ANÁLISE SENSORIAL**

Visão: Coloração vermelho-rubi intenso com traços violáceos.

Olfato: Aroma muito frutado, com complexas notas de carvalho.

Gosto: Vinho de boa estrutura com taninos elegantes e persistentes.

**SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO**

Serviço: A temperatura ideal é de 16°C.

Harmonização: A taticidade do vinho não é compatível com o amargor das carnes bem passadas, assim como seu teor alcoólico. Desaconselha-se que seja servido com alimentos ácidos ou comidas muito salgadas, por contraposição a melhor harmonização seria feita com comidas untuosas e suculentas. Assim é ideal para arroz carreteiro, carne de panela, dobradinha, feijoada carioca, macarrão ao ragu, arroz de frango caipira, frango com quiabo, baião de dois, rodizio de massas, pizzas clássicas e queijos maturados de massa semidura.

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