

http://www.miolo.com.br/vinhos/vinicola_miolo/



Miolo Lote 43

O Miolo Lote 43 é uma homenagem ao italiano Giuseppe Miolo, patriarca da família. O vinho leva o nome da terra recebida pelo imigrante na época. Sua elaboração adapta o conceito do "cru", que se refere ao pedaço especial de terra cultivada com um vinhedo dentro de uma área de denominação de origem controlada. Elaborado somente em safras excepcionais, é um corte de Cabernet Sauvignon e Merlot, reunidos em um corte harmônico selecionado pelo enólogo da família, Adriano Miolo. Utilizando-se das melhores tecnologias de produção, a Miolo, através do Lote 43, lança seu "ícone", e ao mesmo tempo ajuda a consolidar a imagem do Brasil como produtor de vinhos de alta qualidade. É um vinho que apresenta características próprias para o envelhecimento e possui estrutura suficiente para suportar muitos anos de garrafa. Cor vermelho púrpura, com tonalidades que vão do rubi ao ocre no final das bordas.

Variedade de uvas: Cabernet Sauvignon / Merlot

Terroir: Vale dos Vinhedos

Análise Visual: Vermelho púrpura, com tonalidades que vão do rubi ao ocre no final das bordas.

Análise Olfativo: Boa intensidade, ressaltando bem os aromas do envelhecimento (Bouquet). Descritores do aroma: - ameixa seca - geléias - couro - tabaco - trufas - groselha - hortelã - vegetal - vime - nozes

Análise Gustativa: Apresenta um ótimo volume na boca, uma sensação de untuosidade que denota bem seu corpo, com taninos agradáveis e maduros e uma persistência marcante no final-de-boca

Processo de elaboração: As uvas foram colhidas manualmente em caixas de 20 quilos. A colheita do Merlot ocorreu na última semana de fevereiro e a do Cabernet Sauvignon, na segunda semana de março. A produção destes vinhedos foi em média 10.000 kg/ha, sendo 100% cultivados em sistema de espaladeira simples.

Desengace: As uvas foram desengaçadas em máquina especial, e, logo após o desengace, as bagas de uva sofreram uma leve pressão, somente o necessário para liberação do suco sem a trituração da casca. Aumento da relação sólido/líquido: Antes do início da fermentação foi retirado do tanque aproximadamente 25% do líquido sem cor (sem a casca), para aumentar a relação de sólidos (casca) em função do líquido (suco), conseguindo assim uma maior concentração de cor e taninos. Fermentação/Maceração: A fermentação alcoólica realizou-se em tanques de aço inox a uma temperatura de 28 a 30°C, durante aproximadamente 15 dias. Simultaneamente realizou-se a primeira maceração com remontagens diárias para a dissolução da cor e dos taninos. Maceração pós-fermentação: Após o término da fermentação alcoólica os tanques foram fechados e o vinho ficou mais 15 a 20 dias em contato com a casca para maior dissolução dos polifenóis. Prensagem: O bagaço foi colocado em prensa pneumática, e o vinho obtido foi misturado ao outro, obtendo-se desta forma um só padrão de vinho bem mais estruturado. Fermentação Malolática: A fermentação malolática é realizada espontaneamente e de forma completa imediatamente à prensagem e, algumas vezes, inicia-se ainda durante a maceração pós-fermentação. Envelhecimento nas Barricas: Os vinhos Merlot e Cabernet Sauvignon foram envelhecidos separadamente, 70% em barricas novas de carvalho americano e 30% em barricas de carvalho francês, durante um período de aproximadamente 12 meses. Após o envelhecimento foi realizado o corte de 50% de Merlot e 50% de Cabernet Sauvignon. O vinho foi engarrafado sem nenhuma filtração, para garantir maior intensidade aromática. Envelhecimento nas caves: Após o engarrafamento o vinho foi "estivado" nas caves da Vinícola Miolo para repousar (envelhecimento na garrafa) até o momento de ser comercializado.

Gradação alcoólica: 14%

Serviço: A temperatura ideal para servir fica entre 15 e 18°C. Para melhor apreciar suas características, aconselha-se decantá-lo de uma a três horas antes de servir. Esse tempo irá maximizar seu bouquet.

Harmonização: Este vinho, por seu caráter complexo de aromas e textura macia, pede pratos igualmente ricos - isso não quer dizer extravagantes. Os aromas de groselha e notas acarvalhadas pedem carnes de caça grelhadas ou assadas com alho e especiarias; o corte com Merlot confere redondeza e isso permite um carré de cordeiro com molho de hortelã; por seu aspecto evoluído pode ser companhia perfeita para ganso, peru ou porco - carnes com certo teor de doçura. Ensopados, cozidos embutidos, molhos de cogumelos secos, especiarias e massas também ficam a seu lado sem subtrair seu brilho.

Happy hour com aperitivos, comemorando carro em 20 de julho de 2010.