

MIMO Tinto



Mimo, por definição, é algo delicado, feito com graça, beleza e perfeição. Qualquer coisa tratada com carinho, doçura e ternura, como uma pequena criança...

A imagem do vinho teve como ponto de partida a escrita do vinho Esmero, enunciadas de acordo com as regras do manual de caligrafia, mas no caso da marca Mimo os caracteres foram desenhados com um aparo (estilo gótico).

Nos vinhos da empresa a imagem das marcas partilham como ponto de partida a escrita, mas cada qual desenhado de maneira diferente, marcando simultaneamente a sua individualidade e o parentesco com os restantes produtos.

IDENTIFICAÇÃO

Marca: Mimo
Região: Douro | Valdigem - Lamego
Tipo de vinho: Douro DOC tinto
Produtor: Rui Xavier Soares
Ano: 2006

VINHA

Solo: derivado de xisto, pedregoso
Clima: invernos frios, verões muito quentes e secos
Castas: mistura com predomínio de Touriga Franca e Tinta Barroca, mas também Tinta Roriz, Touriga Nacional...
Idade da vinha: velha (30 anos)
Produção: 4.800 garrafas
Técnico de viticultura: Rui Xavier Soares

ENOLOGIA

Data da vindima: 30 Setembro
Vinificação: apanha manual em caixas de 20 Kg, triagem em tapete de escolha; esmagamento com pisa a pé, maceração/fermentação em lagar durante 9 dias
Estágio: 18 meses em barricas de carvalho francês (20% novas, 80% usadas), engarrafamento em Junho 2009
Enólogo: Rui Xavier Soares

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool: 13,5% vol.
Acidez total: 5,7 gr/l
Açúcar residual: 3,2 gr/l
pH: 3,48

NOTA DE PROVA

Cor: vermelha rubi
Aroma: muito apelativo, cereja e ameixa integrados na leve baunilha das barricas
Sabores: macio e elegante, estruturado, com taninos doces envoltos em excelente fruta madura
Como servir: decantar 30 minutos antes do consumo
Temperatura: 16-18 °C
Acompanhamento: entradas, carnes brancas e vermelhas, queijos

PROVA DA SAFRA 2005

Rua do Lombo, 14 5100-827 Valdigem - LAMEGO
T: +351 254 331 896 | M +351 965 802 038
F: +351 254 323 187
E: ruisoares@esmero.pt

*Raviolloni Verdi con ricotta e ortaggi (ravioloni de ricota e legumes em molho gorgonzola salpicado com nozes).
Jantar harmonizado no Cenacolo em 24/11/2010.*