

<https://loja.miolo.com.br/produto/vinho-miolo-single-vineyard-syrah-safra-2017-750ml-69830>



Miolo Single Vineyard Syrah

Descrição

O Single Vineyard é um vinho de um único vinhedo, onde se encontra a máxima expressão do Terroir. Os vinhos oriundos deste brasileiro deserto feliz e energético, deste bioma caatinga, do Vale do São Francisco são modernos e, de todo o Brasil, a uva Syrah apresenta aqui a sua máxima expressão.

A singularidade deste Syrah, provém da característica de solo do micro-lote selecionado em que foram produzidas as uvas nos vinhedos da Terranova.

O Miolo Single Vineyard Syrah é proveniente da Região do Vale do São Francisco, colhido na safra 2017 no micro-lote do Vinhedo do Mandacaru, Quadra 14, Parcela A, através de colheita manual e seletiva de 1,4 héctares.

Ficha Técnica

VINHA

Região: Vale dos São Francisco/BA

Solo: Arenoso argiloso de topografia plana

Clima: Tropical e semiárido

Variedade(s): Syrah

Micro-localização: Vinhedo do Mandacaru, Quadra 14, Parcela A

Colheita: Manual e seletiva (colheita de Inverno, primeiro semestre)

VENIFICAÇÃO

- Desengace total dos cachos, sem esmagamento;
- Maceração pré-fermentativa a frio por 5 dias, em tanques de aço inoxidável;
- 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 para aporte extra de tanino da casca da uva (a duração desta maceração final está dependente da realização espontânea e total da

fermentação malolática no bagaço);

- Tempo total de maceração com as cascas: 30 dias, em média;
- Descube por gravidade e separação do vinho flor do vinho prensa;
- Amadurecimento em barricas de carvalho francês por 12 meses;
- Sem colagem e com filtração grossa.

ANÁLISE SENSORIAL

Visão: Coloração violácea profunda.

Olfato: Aroma de fruta vermelha madura, complexado com nuances defumadas e de especiarias, principalmente pimenta preta.

Gosto: Boca quente, redonda e de tanino persistente e baixa acidez. Vinho de média a alta estrutura de intensa presença em boca.

SERVIÇOS E HARMONIZAÇÃO

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

Harmonização: Ideal com carnes como fraldinha, maminhas, bife de ancho, filé mignon e demais carnes vermelhas grelhadas e só temperadas com sal, carnes de carneiro, buchada de bode, carne de sol, carne de porco, cupim, picanha com a capa de gordura. Enfim, este vinho acompanha um bom e típico churrasco brasileiro, o forte gosto da carne de bode no Nordeste, o barreado e também a famosa feijoada carioca.

Safra 2017. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 29/09/2018.