

Miolo Single Vineyard

Pinot Noir



Os vinhos de vinhedos únicos são o melhor retrato da verdadeira tipicidade do terroir. A Pinot Noir é sempre o ou um dos maiores desafios para qualquer agrônomo e enólogo, sensível da vinha ao vinho. Este vinho é a nossa melhor expressão de Pinot Noir da nossa bela Quinta do Seival.

VINHA

| | |
|-------------------|---------------------------------------|
| Região | Campanha Meridional/RS |
| Solo | Arenoargiloso de topografia plana |
| Clima | Quente e subúmido |
| Variedades | Pinot Noir |
| Micro-localização | Vinhedo da Ponte, Quadra 7, Parcela C |
| Colheita | Manual e seletiva |

VINIFICAÇÃO

Seleção dos cachos em mesa selecionadora; Desengace total, sem esmagamento; Enchimento do tanque de aço inoxidável por gravidade; Maceração pré-fermentativa a frio por 5 dias, com um pigeage diário; Fermentação alcoólica e maceração a temperatura controlada de 15 a 20°C, com mais pigeage do que remontagem, mais bastão do que bomba; Logo terminada a fermentação alcoólica, descube por gravidade e prensagem torchio, adicionando-se ao vinho flor o vinho prensa; Fermentação malolática espontânea e completa; Amadurecimento em barricas de carvalho francês por 12 meses.

ANÁLISE SENSORIAL

| | |
|--------|---|
| Visão | Apresenta uma intensidade de cor média, com fortes tonalidades vermelho-rubi. |
| Olfato | Nariz limpo e franco, com excelente intensidade frutada, bouquet fino e delicado. |
| Gosto | A característica impressionante em boca é o frescor proporcionado por sua agradável acidez que nos revela taninos delicados e equilibrados, deixando uma longa sensação de fineza de sabor. |

Temperatura Ideal: 16°C