

MIOLO
WINE GROUP

Miolo

Merlot Terroir D.O.V.V 2011



O Miolo Merlot Terroir representa a máxima expressão da uva Merlot com assinatura Miolo. A Merlot é uva adaptada ao bioma Mata Atlântica e é a casta tinta emblemática do Vale dos Vinhedos, Bento Gonçalves/RS. O resultado de tudo isto pode ser constatado através da apreciação deste vinho, elaborado com as melhores uvas dos vários vinhedos de Merlot da família Miolo, no Vale dos Vinhedos.

VINHA

Região	Denominação de Origem Vale dos Vinhedos - RS
Solo	Argiloso a argiloarenoso de topografia de montanha
Clima	Temperado, quente e úmido
Variedades	Merlot
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 4 dias; 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, 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 francês por 12 meses.

ANÁLISE SENSORIAL

Visão	Coloração vermelha rubi intensa com traços violáceos.
Olfato	Alta intensidade aromática, com expressivo caráter varietal excelente harmonia fruta de cereja e notas de carvalho como caramelo, cacau, café, baunilha.
Gosto	Estruturado de taninos elegantes e aveludados, com grande volume de boca. Este vinho apresenta ótimo equilíbrio entre o seu aspecto olfativo e gustativo.

Temperatura Ideal: 16°C e 18°C

www.MIOLO.com.br

Safra 2014. Almoço em 02/12/2018. Natal Ribotta.

HARMONIZAÇÃO

Combina muito bem com pratos de textura rica e de aromas intensos e complexos, por exemplo, pato assado ao tamarindo, risoto de funghi, farfalle ao molho de gorgonzola, e como vinho macio que é harmoniza por contraposição com comidas de tendência amarga e ácida, por exemplo, frango caipira com polenta e radicci, avestruz ao molho de mostarda, caldeirada de marisco. Os queijos ideais são os queijos maduros de massa dura, tipo parmesão, pecorino e grana padano.



Safra 2015. Almoço em 02/12/2018. Natal Ribotta.