

**MIOLO**  
WINE GROUP

## Miolo

### Cuvée Tradition Brut Rosé



Elaborado pelo método tradicional "Chamenoise" com as uvas Chardonnay e Pinot Noir. Este espumante natural brut rosado permanece 6 meses sobre borras, envelhecendo nas caves subterrâneas da Vinícola Miolo, no Vale dos Vinhedos/RS.

#### VINHA

Região	Serra Gaúcha/RS
Solo	Argiloso a argiloarenoso de topografia de montanha
Clima	Temperado, quente e úmido
Variedades	Chardonnay e Pinot Noir
Colheita	Manual e seletiva

#### VINIFICAÇÃO

Chardonnay: prensagem de cachos inteiros com rendimento de mosto flor de 50%; Pinot Noir: maceração pelicular de até 5 horas em prensa pneumática inertizada; Clarificação estática dos mostos flor, a frio; Corte dos dois mostos, branco e rosado, após clarificação; Fermentação alcoólica à temperatura de 13 a 15°C, em tanque de aço inoxidável; Conservação em tanques de aço; Segunda fermentação na garrafa por aproximadamente 40 dias, com temperatura controlada de 12°C; Envelhecimento mínimo de 6 meses sobre leveduras em caves subterrâneas e climatizadas; Remuage em giropalette: movimento giratório das garrafas, para decantação dos sedimentos ao gargalo, num período de aproximadamente 5 dias; Degorgement: retirada da tampa e do sedimento congelado com a própria pressão interna do espumante; Na garrafa, é colocado licor de expedição, rolha e muselet (gaiola aramada).

#### ANÁLISE SENSORIAL

Visão	Límpido, apresenta coloração rosada de leve intensidade, coroa elegante, perlage fina e constante.
Olfato	Aromas elegantes de frutas vermelhas (morango, groselha e cereja) com leve toque floral.
Gosto	Corpo leve, com acidez delicada aliada a boa cremosidade, retrogosto refrescante e longo final de boca.

Temperatura Ideal: 6°C a 8°C

www.MIOLO.com.br

Safra. Jantar em 30/08/2019. Vinho & Arte, Porto Alegre/RS.

### HARMONIZAÇÃO

Excelente como aperitivo, harmoniza com comida leve, saladas de folhas, frutos do mar, peixes, massas e pizzas vegetarianas.



Safra. Jantar em 30/08/2019. Vinho & Arte, Porto Alegre/RS.