

MIOLO
WINE GROUP

Miolo Reserva

Cabernet Sauvignon



Vinho elaborado com uvas Cabernet Sauvignon cultivadas em vinhedos próprios localizados na região da Campanha Meridional. Vinho de forte coloração, onde no nariz apresenta bouquet intenso e característico do amadurecimento em carvalho e na boca apresenta-se equilibrado, com boa estrutura e bom volume de boca.

VINHA

Região	Campanha Meridional/RS
Solo	Arenoargiloso de topografia plana com leves ondulações
Clima	Quente e subúmido
Variedades	Cabernet Sauvignon
Colheita	Manual e mecânica

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 3 dias; Fermentação alcoólica e maceração a temperatura controlada de 25 a 28°C, com apropriada gestão da extração polifenólica através de remontagens abertas, fechadas, pigeages e delestages; Maceração pós-fermentativa de 5 a 10 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 americano e francês.

ANÁLISE SENSORIAL

Visão	Coloração vermelha rubi intensa.
Olfato	Boa intensidade aromática com expressivo caráter varietal, onde a fruta e a madeira do carvalho existem em perfeita harmonia.
Gosto	Vinho estruturado em taninos redondos, com bom volume na boca.

Temperatura Ideal: 16°C a 18°C

www.MIOLO.com.br

Safra 2020. Almoço em 06/11/2021.

HARMONIZAÇÃO

A tancidade do vinho não é compatível com o amargor das carnes bem passadas, assim como seu teor alcoólico. Desaconselha-se que seja servido com alimentos ácidos ou comidas muito salgadas, por contraposição a melhor harmonização seria feita com comidas untuosas e suculentas. Assim é ideal para arroz carreteiro, carne de panela, dobradinha, feijoada carioca, macarrão ao ragu, arroz de frango caipira, frango com quiabo, baião de dois, rodizio de massas, pizzas clássicas e queijos maturados de massa semidura.



Safra 2020. Almoço em 06/11/2021.