

**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.