



VINUM DAY

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|--|
| Vinho | Miolo Wild Gamay Nouveau 2021 |
| Vinícola | Miolo |
| Safra | 2021 |
| País | Brasil |
| Região | Campanha Meridional, Rio Grande do Sul |
| Tipo | tinto |
| Castas | 100% Gamay |
| Teor Alcoólico | 11% |
| Maturação | em tanques de aço inoxidável |
| Temperatura de Serviço | 10° a 12°C |
| Guarda | até 2024 |
| Decanter | 15 minutos |
| Premiações | |

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Toda **adega de respeito** deve conter alguns vinhos da categoria **BBB - Bom, Bonito e Barato**. Aqueles para abrir sem culpa... Alie-se a isso personalidade e estilo de vanguarda, e tem-se um verdadeiro achado!

Agora em sua safra **2021**, o **Miolo Wild Gamay** reúne uma série de aspectos bacanas: elaboração por **maceração carbônica**, uso de **leveduras selvagens, vinificação vegana** e sem uso de sulfitos, além de ser o primeiro tinto da vindima deste ano.

É isso mesmo! Esse vinho foi elaborado com uvas colhidas este ano! Legal, né?

E na taça? Um vinho **aromático, suculento, frutado** e com uma textura muito sedosa. Definitivamente elegante e com aguçada despretensão, entrega a fruta prometida em nariz acompanhada de acidez vibrante e taninos macios. Floral e temperos se confirmam, dotados de agradável sutileza e amabilidade.

Um exemplo clássico do estilo *Nouveau*.

Safra 2021. Adega Tanino/Curitiba em 06/05/2022.

ANÁLISE SENSORIAL

**Análise visual****DESCRIÇÃO**

rubi intenso e brilhante com halos púrpura

INTENSIDADEbaixa  alta**EVOLUÇÃO**primário  terciário**Análise olfativa****DESCRIÇÃO**

frutas vermelhas frescas, como framboesa, cereja e morango, com um toque de romã; notas de temperos secos e terrosas, de terra seca e cogumelos frescos; toque de rosas vermelhas

INTENSIDADEbaixa  alta**DOÇURA**seco  doce**ACIDEZ**baixa  alta**TANINO**baixa  alta**Análise gustativa****CORPO**leve  encorpado**PERSISTÊNCIA**curta  longa**DESCRIÇÃO**

definitivamente elegante e com aguçada despretensão, entrega a fruta prometida em nariz acompanhada de acidez vibrante e taninos macios; floral e temperos se confirmam em boca, dotados de agradável sutileza e amabilidade

**CULINÁRIA****CARNES**

| | | | |
|--|---|--|--|
|  peixe |  crustáceo |  ave |  suíno |
|  cordeiro |  gado |  caça |  curada |

QUEIJOS

| | | | |
|---|---|--|---|
|  frescos |  moles |  médios |  duros |
|---|---|--|---|

DA TERRA

| | | | |
|--|---|---|---|
|  hortaliças |  legumes |  cereais |  cogumelos |
|--|---|---|---|

AMIDOS

| | | | |
|--|---|---|--|
|  massas |  risotos |  polenta |  tubérculos |
|--|---|---|--|

TEMPEROS

| | | | |
|--|---|---|--|
|  pimentas |  ervas |  especiarias |  aromáticos |
|--|---|---|--|

DOCES

| | | | |
|---|--|--|---|
|  oleoginosas |  frutas |  sobremesas |  chocolate |
|---|--|--|---|

DESCRIÇÃO

peito de pato com redução de vinho do porto, filé suíno na manteiga com ervas, risoto de cogumelos, terrines, charcutaria e queijos

Safra 2021. Adega Tanino/Curitiba em 06/05/2022.