

<https://www.vinhosevinhos.com/espumante-miolo-cuvee-tradition-brut-rose.html>



Espumante Miolo Cuvée Brut Rosé

Uva: Chardonnay, Pinot Noir

Tipo: Rosé

Gradação alcoólica: 12%

Safra: Sob consulta

Região: Serra Gaúcha

Vinícola: Miolo

Produzido com uvas das variedades Pinot Noir (60%) e Chardonnay (40%), cultivadas na Denominação de origem do Vale dos Vinhedos. Este espumante é elaborado seguindo rigorosamente o Método Tradicional de fermentação na garrafa e envelhecido por 12 meses nas caves subterrâneas da Miolo.

FICHA TÉCNICA:

Vinhedo: Serra Gaúcha, RS

Indicação Geográfica: D.O.V.V. Denominação de Origem Vale dos Vinhedos.

Classe: Espumante

Classificação: Brut Rosé

Volume: 750 ml

Amadurecimento: 12 meses sobre leveduras

Temperatura: 6 a 8°C

Potencial de guarda: 5 anos

Visual: Límpido, apresenta coloração rosada de média intensidade, coroa elegante, perlage fina e constante.

Olfato: Aromas elegantes de frutas vermelhas (morango, groselha e cereja) com leve toque floral.

Paladar: Corpo leve, com acidez delicada aliada a boa cremosidade, retrogosto refrescante e longo final de boca.

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

Safra. Jantar em 18/11/2022. Vino Nobile.