

<http://www.miole.com.br/vinhos/rar/>



## RAR Cabernet Sauvignon / Merlot

O vinho é elaborado com uvas cabernet sauvignon e merlot cultivadas nos vinhedos de Raul Anselmo Randon, localizados na Região de Campos de Cima da Serra - Município de Muitos Capões - RS numa altitude de aproximadamente 1.000m. A produção inicial, de 25 mil garrafas, poderá ser encontrada em restaurantes, em casas especializadas e na própria vinícola.

### Descrição simples

Vinho tinto púrpura profundo, complexo e de corpo pleno.

### Degustação

Vinho de guarda, com estrutura para suportar vários anos de envelhecimento. Notas de Prova: Cor: Intensa com alta concentração de pigmentos, com tonalidades que vão do rubi ao púrpura com leve evolução. Aroma: Intenso e complexo, com presença da fruta e da madeira (carvalho) do envelhecimento. Descritores do aroma: - Eucalipto - Especiarias - Cassis - Trufas - Passas - Cacau. Exame Gustativo: Vinho potente, de corpo intenso com taninos ainda bem presentes que deixa um final-de-boca bem prolongado.

### Variedade de uvas

Cabernet Sauvignon / Merlot

### Terroir

Campos de Cima da Serra

### Ficha Técnica

Vinhedos: Os vinhedos são cultivados na Região de Campos de Cima da Serra - Município de Muitos Capões - RS, numa altitude de aproximadamente 1.000m. São conduzidos pelo sistema de espaldeira simples com controle de produção. A produção por hectare é de aproximadamente 8.000 Kg. Colheita: As uvas são colhidas manualmente em caixas de 20 Kg, na segunda quinzena de março (Merlot) e na segunda quinzena de abril (Cabernet

Sauvignon), sendo transportadas para serem vinificadas na Vinícola Miolo. Desengace: As uvas são selecionadas manualmente em esteira de seleção e logo desengaçadas em máquinas especiais, e imediatamente colocadas em tanques de fermentação. Fermentação/Maceração: As uvas são fermentadas em tanques especiais para fermentação, onde simultaneamente com a fermentação alcoólica ocorre a maceração com as cascas. Para que haja uma extração de cor e taninos seletiva e lenta são realizadas operações de homogeneização do líquido com as cascas seis vezes ao dia de forma manual, pelo sistema francês chamado "Pigeage". Durante todo o processo é controlada a temperatura. Maceração Pós-fermentação: Terminada a fermentação alcoólica o tanque é fechado e a maceração continua por mais 20 dias aproximadamente. Logo se procede a descuba e a prensagem do bagaço. Fermentação Malolática: Imediatamente após a descuba é realizada a fermentação malolática espontânea. Envelhecimento em Barricas: Os vinhos são envelhecidos em barricas novas de carvalho americano, separadamente o Cabernet Sauvignon do Merlot, por um período de 8 a 10 meses. Depois é realizado o corte e logo o vinho é engarrafado. Envelhecimento na Garrafa: Após o engarrafamento o vinho permanece envelhecendo na própria garrafa nas caves subterrâneas da Miolo por mais um ano, como mínimo antes de ser comercializado.

**Graduação Alcoólica:** 13%

## Serviço

A temperatura ideal para servir fica entre 16 e 18°C. Para melhor apreciar suas características, aconselha-se decantá-lo uma hora antes de servir. Esse tempo irá maximizar seu Bouquet.

## Harmonização

Acompanha pratos de textura rica, como carnes suculentas e grelhados em geral, cordeiro ou cabrito, javali, picanha, massas com molhos de cogumelos, trufados, risotos, acompanha desde linguças e lasanhas a ensopado de carnes com ervas. Pode também acompanhar porco com guarnições doces, pato e ganso, acompanha também queijo como gran formaggio.

PROVA DA SAFRA 2009.

*Bacalhau assado com batatas. Almoço em 22/12/2013.*