

http://www.miole.com.br/vinhos/vinicola_miole/

MIOLO SELEÇÃO TINTO



É o corte das variedades Cabernet Sauvignon e Merlot. O Cabernet Sauvignon lhe dá estrutura e corpo, o Merlot suavidade. O seleção tinto reflete uma sintonia à viticultura moderna mundial, valorizando os caracteres varietais, as frutas vermelhas e sutileza no Carvalho. As uvas de seu corte estão explícitas no rótulo.

Vinho tinto de corpo médio, macio, valorizando as frutas vermelhas elaborado através das uvas Cabernet Sauvignon e Merlot.

O Seleção Tinto é um corte (assemblage) de vinhos Cabernet Sauvignon e Merlot da mesma safra.

Cabernet Sauvignon / Merlot

Coloração média intensidade, vermelha rubi com traços violáceos.

Aroma agradável, harmonizando bem a madeira e evidenciando principalmente a fruta.

Descritores: cereja, morango, frutas secas e especiarias.

Este vinho apresenta-se equilibrado, redondo com final de boca agradável.

Vale dos Vinhedos

Desengace dos cachos mantendo as bagas inteiras. - Fermentação Alcoólica e maceração à temperatura controlada de 24 a 28°C, com 6 pigeage para extração lenta da cor e taninos e 1 delestage para estabilização de cor, durando esse processo aproximadamente 15 dias. - Descube por gravidade - Fermentação malolática espontânea e completa. - Aproximadamente 15% do vinho envelhece em barricas de carvalho americano e o restante nos próprios tanques de aço inox. - Após 1 ano aproximadamente é realizado o corte e logo engarrafado. Graduação Alcoólica: 12,5%

A temperatura ideal para servir o Miolo Seleção Tinto fica entre 14 e 16°C.

O Miolo Seleção Tinto é ótimo acompanhamento para carnes, como filé acebolado, bife a rolê, carne assada, bem como pizzas em geral, como mussarela, marguerita e portuguesa. Experimente também com massas, como as de molho vermelho, com queijo ou recheadas. Por sua leveza e maciez, também acompanha frango grelhado com molhos diversos, bem como risotos elaborados com ingredientes como funghi, carnes ou queijos.

Prova no estande da Miolo, em Gramado/RS, 20/05/2010.