

Miolo Brandy

Imperial



O Miolo Brandy Imperial é elaborado integralmente de uvas *vitis vinifera*, igual aos seus similares na Europa, envelhecendo por dez anos em barricas de carvalho americano pelo sistema de Soleras. Este destilado tão especial apresenta aromas finos e elegantes e de paladar redondo e marcante.

VINHA

Região	Vale do São Francisco - BA
Solo	Arenoargiloso de topografia plana
Clima	Tropical semiárido
Variedades	Moscato
Colheita	Manual e mecânica

VINIFICAÇÃO

Elaboração do vinho base da variedade Moscato com graduação alcoólica de 11% vol.; Destilação contínua, de coluna, e destilação descontínua, de alambique, em média com rendimento de 6,3 litros de vinho base para 1 litro de destilado a 70% vol.; Mistura dos destilados coluna e alambique e diluição com água destilada da graduação alcoólica para 60% vol.; Amadurecimento da mistura de destilados em barricas de carvalho americano por 10 anos; Engarrafamento do destilado envelhecido com ajuste final do teor alcoólico para 38% vol.

ANÁLISE SENSORIAL

Visão	Cor caoba, dourado velho.
Olfato	Apresenta grande complexidade aromática com notas de amêndoas, baunilha, caramelo, mel e canela.
Gosto	Possui um bom equilíbrio, suavidade, com um ótimo volume de boca e persistência. Agradável retrogosto, remetendo-nos a amêndoas e frutas secas.

Temperatura Ideal: 15°C a 18°C

HARMONIZAÇÃO

Pode ser degustada como bebida pré ou pós-digestiva, com sobremesa, com café ex com charuto ou cigarrilha, ou mesmo sozinha.

Se preferir pode ser degustado com um ou dois cubos de gelo para refrescar e soltar os aromas da bebida.

