

Miolo Cuveé Giuseppe

Chardonnay D.O.



Este é o primeiro vinho branco super-premium criado pela Miolo, elaborado com uvas Chardonnay procedentes dos vinhedos da família Miolo no Vale dos Vinhedos. Este vinho é o exemplo autêntico de um Chardonnay fermentado e amadurecido em barrica.

VINHA

Região	Denominação de Origem Vale dos Vinhedos - RS
Solo	Argiloso a argiloarenoso de topografia de montanha
Clima	Temperado, quente e úmido
Variedades	Chardonnay
Colheita	Manual e seletiva

VINIFICAÇÃO

Seleção dos cachos em mesa selecionadora; Desengace total dos cachos, sem esmagamento; Maceração pelicular a frio, por 5 horas, em prensa pneumática totalmente inertizada; Prensagem, rápida e em ambiente redutivo estrito, em prensa pneumática; Clarificação estática do mosto flor, a frio; Fermentação alcoólica em barrica de carvalho francês a uma temperatura controlada de 15°C; Depois da fermentação alcoólica o vinho permaneceu por um total de 12 meses em bâtonnage das borras finas nas barricas; Estabilização tartárica estática a frio, seguida de filtração e engarrafamento.

ANÁLISE SENSORIAL

Visão	Límpido com bonita tonalidade de cor, indo do amarelo-esverdeado ao palha.
Olfato	Marcante intensidade aromática, harmonizando bem as notas da fruta com as notas do carvalho. Descritores do aroma: pêssego, pera, damasco, mel, abacaxi em calda.
Gosto	Intensa cremosidade, acompanhada de bom volume em boca, de acidez equilibrada e retrogosto prolongado.

Temperatura Ideal: 10°C e 12°C

HARMONIZAÇÃO

Ideal como aperitivo, pode acompanhar saladas, carnes brancas, massas com molhos vermelhos ou brancos, pizzas cárneas, queijos de massa mole e pratos elaborados da culinária amazonense, caiçara e outras regiões litorâneas brasileiras.

