

Miolo Cuveé Giuseppe

Merlot/Cabernet Sauvignon D.O.



Esta linha de vinhos traz o nome do fundador da família Miolo no Brasil, Giuseppe Miolo. Vinho tinto de guarda, resultante do corte das uvas Merlot e Cabernet Sauvignon selecionadas nos melhores vinhedos da família Miolo no Vale dos Vinhedos/RS.

VINHA

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

VINIFICAÇÃO

Seleção dos cachos em mesa selecionadora; Desengace total dos cachos, sem esmagamento; Enchimento do tanque de aço inoxidável por gravidade; Aumento da relação sólido/líquido para maior aporte polifenólico; Maceração pré-fermentativa a frio por 4 dias; Fermentação alcoólica e maceração a temperatura controlada de 25 a 30°C, com apropriada gestão da extração polifenólica através de remontagens abertas, fechadas, pigeages e delestages; Maceração pós-fermentativa de 10 a 15 dias, em média, para maior extração tânica; Descube por gravidade e separação do vinho flor do vinho prensa; Fermentação malolática espontânea e completa; Amadurecimento em barricas de carvalho francês por 12 meses.

ANÁLISE SENSORIAL

Visão	Coloração púrpura, vermelho rubi intenso.
Olfato	Alta intensidade aromática, revelando harmonia entre fruta e madeira. Descritores do aroma: geleia de frutas, amora, cassis, passas, café tostado, cacau.
Gosto	Bem estruturado e equilibrado com grande volume de boca, de taninos marcantes.

Temperatura Ideal: 16°C e 18°C

HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar pratos de textura rica como carnes suculentas assadas e grelhadas, cordeiro ou cabrito, javali ou picanha, leitão assado, massas com molhos vermelhos, molhos a base de cogumelos, trufados, risotos e queijos maduros de massa dura.

