

Miolo

Cuvée Tradition Brut Rosé



Elaborado pelo método tradicional "Champenoise" com as uvas Chardonnay e Pinot Noir. Este espumante natural brut rosado permanece 6 meses sobre borras, envelhecendo nas caves subterrâneas da Vinícola Miolo, no Vale dos Vinhedos/RS.

VINHA

| | |
|------------|--|
| Região | Serra Gaúcha/RS |
| Solo | Argiloso a argiloarenoso de topografia de montanha |
| Clima | Temperado, quente e úmido |
| Variedades | Chardonnay e Pinot Noir |
| Colheita | Manual e seletiva |

VINIFICAÇÃO

Chardonnay: prensagem de cachos inteiros com rendimento de mosto flor de 50%; Pinot Noir: maceração pelicular de até 5 horas em prensa pneumática inertizada; Clarificação estática dos mostos flor, a frio; Corte dos dois mostos, branco e rosado, após clarificação; Fermentação alcoólica à temperatura de 13 a 15°C, em tanque de aço inoxidável; Conservação em tanques de aço; Segunda fermentação na garrafa por aproximadamente 40 dias, com temperatura controlada de 12°C; Envelhecimento mínimo de 6 meses sobre leveduras em caves subterrâneas e climatizadas; Remuage em giropalette: movimento giratório das garrafas, para decantação dos sedimentos ao gargalo, num período de aproximadamente 5 dias; Degorgement: retirada da tampa e do sedimento congelado com a própria pressão interna do espumante; Na garrafa, é colocado licor de expedição, rolha e muselet (gaiola aramada).

ANÁLISE SENSORIAL

| | |
|--------|---|
| Visão | Límpido, apresenta coloração rosada de leve intensidade, coroa elegante, perlage fina e constante. |
| Olfato | Aromas elegantes de frutas vermelhas (morango, groselha e cereja) com leve toque floral. |
| Gosto | Corpo leve, com acidez delicada aliada a boa cremosidade, retrogosto refrescante e longo final de boca. |

Temperatura Ideal: 6°C a 8°C

HARMONIZAÇÃO

Excelente como aperitivo, harmoniza com comida leve, saladas de folhas, frutos do mar, peixes, massas e pizzas vegetarianas.

