

Miolo Grappa



Aguardente elaborada a partir da destilação do bagaço da uva Merlot, apresentando aromas diversos que lembram desde as cascas de uva fermentadas até à complexidade dos destilados transparentes.

VINHA

Região	Vale dos Vinhedos/RS
Solo	Argiloso a argiloarenoso de topografia de montanha
Clima	Temperado, quente e úmido
Variedades	Merlot
Colheita	Manual e seletiva

VINIFICAÇÃO

Após terminada a fermentação alcoólica/maceração, o bagaço é prensado em prensa pneumática e em seguida encaminhado para destilação em alambique de cobre descontínuo (método Charante). A destilação segue uma técnica tradicional utilizada pelos antigos imigrantes italianos, na qual se separa a “cabeça” e a “cauda”, aproveitando-se apenas o “coração” da Grappa. Em seguida procede-se a “retificação” que consiste em destilar novamente o “coração” com o intuito de purificar mais a Grappa. Após destilação, a aguardente é conservada em tanques de aço inoxidável [sem envelhecimento] por aproximadamente seis meses e seguidamente é engarrafada.

ANÁLISE SENSORIAL

Visão	Transparente, cristalino. Límpida, lacrimeja abundantemente, formando um belo espetáculo de dança dos arcos.
Olfato	Limpo, franco, aromático, com impacto marcado pela graduação alcoólica de 40% vol.
Gosto	Seco, apresentando um bom equilíbrio alcoólico, com boa maciez e pronunciado retrogosto frutado.

Temperatura Ideal: 14°C e 16°C

HARMONIZAÇÃO

Pode também ser degustada gelada, como aperitivo ou digestivo. A imaginação pode fazê-la ser ingerida com uma azeitona à moda Dry Martini, acompanhando um café expresso e/ou um charuto.

