

Miolo

Lote 43 D.O.



O Miolo Lote 43 é a homenagem ao italiano Giuseppe Miolo, patriarca da família, que chegou ao sul do Brasil no ano de 1897, na região em que hoje está localizado o belo Vale dos Vinhedos. O vinho carrega o nome da terra comprada pelo imigrante no ano da sua chegada. Em 2008, estas terras ficaram dentro da demarcação com Denominação de Origem da primeira região vitivinícola do Brasil. O Miolo Lote 43 é produzido com uvas Merlot e Cabernet Sauvignon, reunidas em um corte harmônico selecionado pelo enólogo da família, Adriano Miolo.

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 adição do vinho prensa ao vinho flor; Fermentação malolática espontânea e completa; Amadurecimento em barricas de carvalho francês e americano por 12 meses. Após engarrafamento o vinho foi conservado nas caves da Vinícola Miolo até o momento de ser comercializado.

ANÁLISE SENSORIAL

Visão	Cor rubi muito intensa e profunda.
Olfato	Elevada intensidade aromática, ameixa, tabaco, trufas, cacau, cravinho e subtis e elegantes aromas terciários.
Gosto	Elevada estrutura e bom volume de boca. Taninos redondos que aliados à adequada acidez, fruto da excelente maturação, conferem ao seu desfrute um singular frescor e impar equilíbrio.

Temperatura Ideal: 16°C e 18°C

HARMONIZAÇÃO

O requinte da culinária francesa e a praticidade da culinária italiana encontram neste vinho o parceiro perfeito. Um vinho, que por seu caráter complexo de aromas e textura macia, pede pratos igualmente sofisticados, de ingredientes nobres. Os assados de carnes de caça, o churrasco gaúcho, em especial o espeto de medalhões de picanha e as carnes com certo teor de doçura, alta maciez e suculência realçam o seu brilho.

