

Miolo

ESPUMANTE MILLÉSIME D.O.



O Miolo Millésime é um espumante produzido pelo método tradicional, somente em safras excepcionais com uvas de Chardonnay e Pinot Noir, cultivadas nos vinhedos da família Miolo em São Gabriel- Garibaldi/RS, município de Garibaldi, região que dá origem a um dos melhores espumantes do Brasil.

VINHA

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

VINIFICAÇÃO

Seleção dos cachos em mesa selecionadora; Enchimento da prensa por gravidade e com os cachos inteiros, sem desengace; Prensagem em prensa pneumática com rendimento de 50% em mosto flor; Clarificação estática do mosto flor, a frio; 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 18 meses sobre leveduras em caves subterrâneas e climatizadas; Remuage em pupitre: movimento giratório de volta diário, nas garrafas, para decantação dos sedimentos ao gargalo, num período de aproximadamente 30 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 amarelo palha com tons esverdeados, perlage fina, abundante e persistente, denotando alta qualidade do produto.
Olfato	Aromas finos de frutas cítricas, pera, abacaxi, e mel, mesclados a aromas típicos de envelhecimento, como pão tostado.
Gosto	Complexo, com boa cremosidade. Mostra-se elegante, com acidez equilibrada, retrogosto agradável e final de boca longo.

Temperatura Ideal: 6°C a 8°C

HARMONIZAÇÃO

Ideal como aperitivo ou mesmo desfrutado por si só, em atitude contemplativa ou festiva. Os acompanhamentos vão desde o bolinho de bacalhau, croquete de camarão e croquete de carne, moqueca de peixe, casquinha de siri, bobó de camarão e culinária caiçara.

