

# Miolo Reserva

Chardonnay



Vinho elaborado com uvas Chardonnay cultivadas em vinhedos próprios localizados na região da Campanha Meridional. Este vinho teve uma breve passagem por carvalho francês, a cor apresenta-se esverdeada com reflexos palha, o aroma é intenso, complexo e o paladar é muito harmonioso e untuoso.

## VINHA

Região	Campanha Meridional - RS
Solo	Arenoargiloso de topografia plana
Clima	Quente e subúmido
Variedades	Chardonnay
Colheita	Manual e mecânica

## VINIFICAÇÃO

Desengace total, sem esmagamento; Leve maceração pelicular; Prensagem em prensa pneumática; Clarificação estática do mosto flor, a frio; Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável, 13 a 15°C, e em barrica de carvalho francês a 15°C; Conservação dos dois vinhos sobre borras finas, evitando a realização da fermentação malolática; Corte, filtração e estabilizações, tartárica e proteica.

## ANÁLISE SENSORIAL

Visão	Apresenta uma boa intensidade de cor, com tonalidades que vão do amarelo-esverdeado ao palha.
Olfato	Intensidade aromática marcante, harmonizando bem os aromas da fruta com a madeira do carvalho.
Gosto	Apresenta um bom volume na boca, com acidez equilibrada e agradáveis sensações de retrogosto.

Temperatura Ideal: 10°C a 12°C

## HARMONIZAÇÃO

Ideal como aperitivo. Por se tratar de um vinho com passagem em carvalho este vinho harmoniza com comidas de estrutura média e por contraposição se equilibra muito bem com pratos com tendência à suculência e à gordura, por exemplo, bolinho de bacalhau, acarajé, comida italiana, capeletti, polenta e fortaia, filé grelhado, galetto ao primo canto, tortéi.

