

# Miolo Reserva

Merlot



Vinho elaborado com uvas Merlot cultivadas em vinhedos próprios localizados na região da Campanha Meridional. Este foi o primeiro vinho engarrafado pela Vinícola Miolo, em 1990. Vinho de cor rubi profundo, médio corpo, bastante harmônico, de paladar aveludado. Apresenta evolução em carvalho e bouquet complexo.

## VINHA

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

## VINIFICAÇÃO

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 3 dias; Fermentação alcoólica e maceração a temperatura controlada de 25 a 28°C, com apropriada gestão da extração polifenólica através de remontagens abertas, fechadas, pigeages e delestages; Maceração pós-fermentativa de 5 a 10 dias, em média, para maior extração tânica; Descube por gravidade e separação do vinho flor do vinho prensa; Fermentação malolática espontânea e completa; Amadurecimento em barricas de carvalho americano e francês.

## ANÁLISE SENSORIAL

Visão	Coloração intensa, com tonalidades púrpura e vermelho-rubi.
Olfato	Bom aroma de fruta vermelha madura, lembrando morango e ameixa guardados em madeira.
Gosto	Bem estruturado, encorpado e com ótima persistência no retrogosto.

Temperatura Ideal: 16°C a 18°C

## HARMONIZAÇÃO

A taticidade do vinho não é compatível com o amargor das carnes bem passadas, assim como seu teor alcoólico. Desaconselha-se que seja servido com alimentos ácidos ou comidas muito salgadas, por contraposição a melhor harmonização seria feita com comidas untuosas e suculentas. Assim é ideal para arroz carreteiro, carne de panela, dobradinha, feijoada carioca, macarrão ao ragu, arroz de frango caipira, frango com quiabo, baião de dois, rodizio de massas, pizzas clássicas e queijos maturados de massa semidura.

