

# Miolo Reserva

Pinot Grigio



Vinho elaborado com uvas Pinot Grigio cultivadas em vinhedos próprios localizados na região da Campanha Gaúcha. Este vinho apresenta uma leve e parda tonalidade, alta intensidade aromática, lembrando abacaxi e pêssego, em boca denota boa estrutura.

## VINHA

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

## VINIFICAÇÃO

Enchimento da prensa; Prensagem, rápida e em ambiente inerte, em prensa pneumática; Clarificação estática do mosto flor, a frio; Fermentação alcoólica a temperatura baixa, de 12 a 14°C, em tanque de aço inoxidável; Conservação em tanques de aço na presença de borras finas, sem realização de fermentação malolática; Filtração e estabilizações, tartárica e proteica.

## ANÁLISE SENSORIAL

Visão	Coloração pálida, com traços esverdeados.
Olfato	Aroma frutado, lembrando frutas brancas de caroço.
Gosto	Na boca apresenta uma estrutura marcante e típica, com agradável retrogosto.

Temperatura Ideal: 10°C a 12°C

## HARMONIZAÇÃO

Ideal como aperitivo, pode também acompanhar saladas, peixes, carnes brancas, massas, pizzas e queijos de pasta mole. Ótimo acompanhamento para comida japonesa e pratos caiçaras. Como se trata de um vinho branco de pronunciado frescor ácido harmoniza com comidas leves e de média estrutura.

