

Miolo Reserva

Sauvignon Blanc



A Sauvignon Blanc produz alguns dos melhores vinhos brancos do mundo. O desafio é avassalador. Na temperada região da Campanha, em vinhedos próprias da família Miolo, escondemos os seus verdes cachos da luz solar, para sob a luz do luar os colhermos. A decisão da colheita noturna é técnica, fruta colhida a temperatura baixa naturalmente. Todo o romantismo e tipicidade do vinho Sauvignon Blanc vive da extração e preservação dos precursores aromáticos desta uva.

VINHA

Região	Campanha Meridional/RS
Solo	Arenoargiloso de topografia plana
Clima	Quente e subúmido
Variedades	Sauvignon Blanc
Colheita	Mecânica

VINIFICAÇÃO

Colheita noturna; Maceração pelicular a frio, por 12 horas, em prensa fechada e severamente inertizada; Prensagem, rápida e em ambiente reductivo estrito, em prensa pneumática; Clarificação estática do mosto flor, a frio; Fermentação alcoólica a temperatura baixa, 12°C, em tanques 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 amarelo-claro com intensos tons esverdeados.
Olfato	Apresenta aromas pungentes de lima, grama cortada e folha de tomate.
Gosto	Vinho jovem com vibrante acidez e excelente persistência.

Temperatura Ideal: 8°C a 10°C

HARMONIZAÇÃO

Ideal como aperitivo, pode também acompanhar saladas, peixes, carnes brancas, massas, pizzas e queijos de pasta mole. Como se trata de um vinho branco de pronunciado frescor ácido harmoniza com comidas leves e de média estrutura e por contraposição comidas gordurosas e com tendência à doçura.

