

Miolo Reserva

Tempranillo



Vinho elaborado com uvas Tempranillo cultivadas na região da Campanha Gaúcha. Este vinho apresenta uma intensidade de cor média alta com tonalidade vermelho rubi, de aroma frutado, ressaltando frutas vermelhas maduras integradas com carvalho, conferindo ao vinho boa complexidade aromática.

VINHA

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

VINIFICAÇÃO

Seleção dos cachos em mesa selecionadora; 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 vermelho-rubi intenso com traços violáceos.
Olfato	Aroma muito frutado, com complexas notas de carvalho.
Gosto	Vinho de boa estrutura com taninos elegantes e persistentes.

Temperatura Ideal: 16°C a 18°C

HARMONIZAÇÃO

A tannicidade 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.

