

Miolo Seleção

Rosé



Este é o primeiro vinho rosado elaborado pelo Grupo Miolo, da composição fazem parte uvas Cabernet Sauvignon e Tempranillo cultivadas em vinhedos próprios localizados na região da Campanha Gaúcha. O Miolo Seleção Rosé é um vinho leve, jovem, refrescante e muito versátil.

VINHA

Região	Campanha Meridional/RS
Solo	Arenoargiloso de topografia plana com leves ondulações
Clima	Quente e subúmido
Variedades	Cabernet Sauvignon e Tempranillo
Colheita	Mecânica

VINIFICAÇÃO

Desengace total, sem esmagamento; Leve maceração pelicular; Prensagem em prensa pneumática; Clarificação estática do mosto flor, a frio; Fermentação alcoólica a temperatura baixa, de 13 a 15°C, em tanques de aço inoxidável; Conservação em tanques de aço, sem realização de fermentação malolática; Corte; Filtração e estabilizações, tartárica e proteica.

ANÁLISE SENSORIAL

Visão	Límpido, brilhante, coloração rosada de baixa intensidade.
Olfato	Apresenta perfume de frutas vermelhas, morango e cereja.
Gosto	Vinho macio em boca, leve e muito agradável.

Temperatura Ideal: 8°C e 10°C

HARMONIZAÇÃO

Ideal como aperitivo, acompanha comidas leves como saladas, peixes e mariscos, e de média estrutura como carnes brancas de frango ou peru, pizzas vegetarianas ou cárneas, queijos macios e embutidos com temperos leves.

