

Seival by Miolo

Brut



Elaborado com as uvas da variedade Chardonnay e Pinot Noir pelo método Charmat provenientes da Região da Campanha Meridional. Este espumante natural brut preserva todo frescor e fineza expressadas pelas variedades que compõem o corte.

VINHA

Região	Campanha Meridional/RS
Solo	Arenoargiloso de topografia plana com leves ondulações
Clima	Temperado, quente e subúmido
Variedades	Chardonnay e Pinot Noir
Colheita	Manual e Mecânica

VINIFICAÇÃO

- Prensagem em prensa pneumática com rendimento de 60% em mosto flor;
- Clarificação estática do mosto flor, a frio;
- Fermentação alcoólica à temperatura de 13 a 15°C, em tanque de aço inoxidável;
- Corte do vinho base;
- Conservação em tanques de aço;
- Segunda fermentação em autoclaves com temperatura controlada de 13°C;
- Breve estágio sobre leveduras em autoclaves;
- Estabilização e filtração isobárica;
- Adição de licor de expedição e engarrafamento isobárico.

ANÁLISE SENSORIAL

Visão	Límpido, de coloração amarelo palha com nuances esverdeadas, coroa elegante, perlage fina, delicada e constante.
Olfato	Aromas delicados de frutas tropicais, com destaque para abacaxi e melão, com traços de hortelã.
Gosto	Alto frescor conferido pela sua acidez equilibrada. Boa persistência gustativa.

Temperatura Ideal: 6°C a 8°C

HARMONIZAÇÃO

Excelente com aperitivo e brinde comemorativo. Saladas de folhas e tomate (desde que não contenham vinagre), carpaccios, ovas de peixes, frutos do mar, bolinhos de bacalhau e acarajé. A efervescência e acidez harmonizam com comidas gordurosas e com tendência à doçura.

