

## Seival by Miolo

Tempranillo



Vinho elaborado com uvas da variedade Tempranillo cultivadas na região da Campanha Meridional. Este vinho apresenta uma intensidade de cor média com tonalidade vermelho rubi, de aroma frutado, ressaltando frutas vermelhas maduras.

### VINHA

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

### VINIFICAÇÃO

- Desengace total dos cachos, sem esmagamento;
- Maceração pré-fermentativa a frio por 2 dias;
- Fermentação alcoólica e maceração a temperatura controlada de 24 a 26°C, com apropriada gestão da extração polifenólica através de remontagens abertas, fechadas, pigeages e delestages;
- Descube por gravidade e separação do vinho flor do vinho prensa;
- Fermentação malolática espontânea e completa;
- Breve estágio em barricas de carvalho.

### 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

## HARMONIZAÇÃO

A tancidade 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.

