

Seival by Miolo

Brut Rosé



Elaborado com as uvas da variedade Pinot Noir e Pinot Gris pelo método Charmat provenientes da Região da Campanha Meridional. Este espumante natural brut Rosé preserva todo frescor e fineza expressados 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	Pinot Noir e Pinot Gris
Colheita	Manual e Mecânica

VINIFICAÇÃO

- Leve maceração pelicular da uva Pinot Noir;
- Prensagem em prensa pneumática com rendimento de 60% em mosto flor;
- Clarificação estática de 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 a 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 rosado claro “estilo provençe”, coroa elegante, perlage fina, delicada e constante.
Olfato	Aromas delicados, estilo frutado, lembra cereja, morango e traços florais como rosas.
Gosto	Alto frescor conferido pela sua acidez equilibrada. Boa persistência gustativa.

Temperatura Ideal: 6°C a 8°C

HARMONIZAÇÃO

Harmoniza com comidas leves, saladas de folhas, frutos do mar, peixes, comida japonesa e massas de molhos delicados. Excelente com aperitivo e brinde comemorativo.

