

# Miolo Single Vineyard

Pinot Noir



Os vinhos de vinhedos únicos são o melhor retrato da verdadeira tipicidade do terroir. A Pinot Noir é sempre o ou um dos maiores desafios para qualquer agrônomo e enólogo, sensível da vinha ao vinho. Este vinho é a nossa melhor expressão de Pinot Noir da nossa bela Quinta do Seival.

## VINHA

Região	Campanha Meridional/RS
Solo	Arenoargiloso de topografia plana
Clima	Quente e subúmido
Variedades	Pinot Noir
Micro-localização	Vinhedo da Ponte, Quadra 7, Parcela C
Colheita	Manual e seletiva

## VINIFICAÇÃO

Seleção dos cachos em mesa selecionadora; Desengace total, sem esmagamento; Enchimento do tanque de aço inoxidável por gravidade; Maceração pré-fermentativa a frio por 5 dias, com um pigeage diário; Fermentação alcoólica e maceração a temperatura controlada de 15 a 20°C, com mais pigeage do que remontagem, mais bastão do que bomba; Logo terminada a fermentação alcoólica, descube por gravidade e prensagem torchio, adicionando-se ao vinho flor o vinho prensa; Fermentação malolática espontânea e completa; Amadurecimento em barricas de carvalho francês por 12 meses.

## ANÁLISE SENSORIAL

Visão	Apresenta uma intensidade de cor média, com fortes tonalidades vermelho-rubi.
Olfato	Nariz limpo e franco, com excelente intensidade frutada, bouquet fino e delicado.
Gosto	A característica impressionante em boca é o frescor proporcionado por sua agradável acidez que nos revela taninos delicados e equilibrados, deixando uma longa sensação de fineza de sabor.

Temperatura Ideal: 16°C

## HARMONIZAÇÃO

Acompanha carnes brandas, com brandos condimentos, carnes grelhadas, massas com molhos de tomate e de queijos leves, arroz de galinha, capeletti, polenta, fortaia, tortéi, pizzas, tortas salgadas e queijos macios e não aromáticos.

