

Miolo Single Vineyard

Syrah



Os vinhos de vinhedos únicos são o melhor retrato da verdadeira tipicidade do terroir. Os vinhos oriundos deste brasileiro deserto feliz e energético, deste bioma caatinga, do Vale de São Francisco são modernos e, de todo o Brasil, a uva Syrah apresenta aqui a sua máxima expressão.

VINHA

Região	Vale do São Francisco/BA
Solo	Arenoargiloso de topografia plana
Clima	Tropical e semiárido
Variedades	Syrah
Micro-localização	Vinhedo do Mandacaru, Quadra 14, Parcela A
Colheita	Manual e seletiva [colheita de Inverno, primeiro semestre]

VINIFICAÇÃO

Desengace total dos cachos, sem esmagamento; Maceração pré-fermentativa a frio por 5 dias, em tanques de aço inoxidável; Fermentação alcoólica e maceração a temperatura controlada de 25 a 30°C, com apropriada gestão da extração polifenólica através de remontagens abertas, fechadas, pigeages e delestages; Maceração pós-fermentativa de 10 a 15 dias para aporte extra de tanino da casca da uva [a duração desta maceração final está dependente da realização espontânea e total da fermentação malolática no bagaço]; Tempo total de maceração com as cascas: 30 dias, em média; Descube por gravidade e separação do vinho flor do vinho prensa; Amadurecimento em barricas de carvalho francês por 12 meses; Sem colagem e com filtração grossa.

ANÁLISE SENSORIAL

Visão	Coloração violácea profunda.
Olfato	Aroma de fruta vermelha madura, complexado com nuances defumadas e de especiarias, principalmente pimenta preta.
Gosto	Boca quente, redonda e de tanino persistente e baixa acidez. Vinho de média a alta estrutura de intensa presença em boca.

Temperatura Ideal: 16°C e 18°C

HARMONIZAÇÃO

Ideal com carnes como fraldinhas, maminhas, bife de ancho, filé mignon e demais carnes vermelhas grelhadas e só temperadas com sal, carnes de carneiro, buchada de bode, carne de sol, carne de porco, cupim, picanha com a capa de gordura. Enfim, este vinho acompanha um bom e típico churrasco brasileiro, o forte gosto da carne de bode no Nordeste, o barreado e também a famosa feijoada carioca.

