

Miolo Single Vineyard

Touriga Nacional



Os vinhos de vinhedos únicos são o melhor retrato da verdadeira tipicidade do terroir. Sempre na Quinta do Seival os vinhos originários da casta portuguesa Touriga Nacional nos encantaram com as suas colorações violetas, narizes perfumados e bocas redondas e saborosas.

VINHA

Região	Campanha Meridional/RS
Solo	Arenoargiloso de topografia plana
Clima	Quente e subúmido
Variedades	Touriga Nacional
Micro-localização	Vinhedo da Tapera, Quadra 15, Parcela B
Colheita	Manual e seletiva

VINIFICAÇÃO

Seleção dos cachos em mesa selecionadora; Desengace total dos cachos, sem esmagamento; Enchimento do tanque de aço inoxidável por gravidade; Maceração pré-fermentativa a frio por 5 dias; 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 vermelho-violáceo profunda.
Olfato	Nariz típico de Touriga Nacional, o floral nos invade de princípio ao fim do gole de vinho. As notas de carvalho aparecem complexadas, respeitando a flor da Touriga.
Gosto	Vinho untuoso, de média a alta estrutura, muito equilibrado pois encontramos o nariz do vinho na nossa boca, bom volume de boca e acidez refrescante.

Temperatura Ideal: 16°C e 18°C

HARMONIZAÇÃO

Ótimo acompanhamento para pratos com muita proteína animal, especialmente carnes, e também pratos com muita proteína vegetal, especialmente feijoadas, comidas de panela de molhos estruturados e bem condimentados e queijos maduros de massa semi e dura.

