

Espumante Millésime D.O.

Brut Rosé



O Mielo Millésime Brut Rosé é elaborado com a variedade Pinot Noir (100%), somente em safras excepcionais.

As uvas são provenientes do vinhedo Santa Lucia, da família Mielo, localizado na Denominação de Origem do Vale dos Vinhedos.

Este espumante é elaborado pelo método tradicional, envelhecido por 18 meses em autólise (surlie).

Vinha

Região	Denominação de Origem Vale dos Vinhedos – RS.
Solo	Argiloso a argiloarenoso de topografia de montanha.
Clima	Temperado, quente e úmido
Variedade	Pinot Noir
Colheita	Manual e seletiva

Vinificação

Enchimento da prensa por gravidade e com os cachos inteiros, sem desengace; Breve maceração pelicular; Prensagem em prensa pneumática com rendimento de 50% em mosto flor; Clarificação estática do mosto flor, a frio; Fermentação alcoólica à temperatura de 13 a 15°C, em tanque de aço inoxidável; Conservação em tanques de aço; Segunda fermentação na garrafa por aproximadamente 40 dias, com temperatura controlada de 12°C; Envelhecimento mínimo de 18 meses sobre leveduras em caves subterrâneas e climatizadas. Remuage em pupitre: movimento giratório de volta diário, nas garrafas, para decantação dos sedimentos ao gargalo, num período de aproximadamente 30 dias; Degorgement: retirada da tampa e do sedimento congelado com a própria pressão interna do espumante; Na garrafa, é colocado licor de expedição, rolha e muselet (gaiola aramada).

Análise Sensorial

Visão	Límpido, apresenta coloração clara “casca de cebola” perlage fina, abundante e persistente, denotando alta qualidade do produto.
Olfato	Aromas finos de frutas como pera, jaboticaba, algo de própolis mesclados a aromas típicos de envelhecimento.
Gosto	Complexo, com boa cremosidade. Mostra-se elegante, com acidez equilibrada, retrogosto agradável e final de boca longo.

Harmonização

Ideal para todas ocasiões, acompanha perfeitamente com salmão grelhado, saladas verdes a base de molho de frutas cítricas, camarão, carpaccios, sushis e sobremesas de frutas vermelhas.

Temperatura Ideal

Temperatura Ideal: 6°C a 8°C.

