

**MIOLO**  
WINE GROUP

# BRANDY IMPERIAL MIOLO 15 ANOS



O Miolo Brandy Imperial é elaborado integralmente de uvas vitis vinifera, igual aos seus similares na Europa, envelhecendo por quinze anos em barricas de carvalho americano pelo sistema de Soleras. Este destilado tão especial apresenta aromas finos e elegantes e de paladar redondo e marcante.

## VINHA

Região: Vale do São Francisco - BA

Solo: Arenoargiloso de topografia plana

Clima: Tropical e semiárido

Variedades: Moscato

Colheita: Manual e mecânica

## VINIFICAÇÃO

Elaboração do vinho base da variedade Moscato com graduação alcoólica de 11% vol.; Destilação contínua, de coluna, e destilação descontínua, de alambique, em média com rendimento de 6,3 litros de vinho base para 1 litro de destilado a 70% vol.; Mistura dos destilados coluna e alambique e diluição com água destilada da graduação alcoólica para 60% vol.; Amadurecimento da mistura de destilados em barricas de carvalho americano por 15 anos; Engarrafamento do destilado envelhecido com ajuste final do teor alcoólico para 38% vol.

**MIOLO**  
WINE GROUP



## A N Á L I S E S E N S O R I A L

Visão: Cor âmbar, dourado velho

Olfato: Grande complexidade aromática com notas de amêndoas, baunilha, chocolate, caramelo, mel e canela.

Gosto: Possui bom equilíbrio, suavidade, ótimo volume de boca e persistência. Agradável retrogosto, remetendo-nos a amêndoas e frutas secas.

**MIOLO**  
WINE GROUP

## HARMONIZAÇÃO

Pode ser degustada como  
bebida pré ou pós-digestiva,  
com uma sobremesa, com  
café e com charuto ou  
cigarrilha, ou mesmo sozinha.

Se preferir pode ser  
degustado com um ou dois  
cubos de gelo para refrescar  
e libertar mais os aromas  
da bebida.



OLDEXTRA  
COGNAC

