

Miolo Seleção

Cabernet Sauvignon/Merlot



Vinho tinto bivarietal elaborado com uvas Cabernet Sauvignon e Merlot cultivadas em vinhedos próprios localizados na região da Campanha Meridional. Este foi o primeiro vinho básico criado pela Vinícola Miolo. Vinho para beber todos os dias, de aroma frutado, corpo médio e macio.

VINHA

Região	Campanha Meridional
Solo	Arenoargiloso de topografia plana
Clima	Quente e subúmido
Variedades	Cabernet Sauvignon e Merlot
Colheita	Mecânica e manual

VINIFICAÇÃO

Enchimento do tanque de aço inoxidável por gravidade; Maceração pré-fermentativa a frio por 3 dias; Fermentação alcoólica e maceração a temperatura controlada de 25 a 28°C, com apropriada gestão da extração polifenólica através de remontagens abertas, fechadas, pigeages e delestages; Descube por gravidade e corte; Fermentação malolática espontânea e completa; Cerca de 10% do vinho amadurece por 12 meses em barricas de carvalho americano e francês e o restante do corte é conservado em tanques de aço.

ANÁLISE SENSORIAL

Visão	Coloração média intensidade, vermelho-rubi.
Olfato	Aroma agradável, com madeira bem harmonizada, especiarias e notas de fruta fresca vermelha.
Gosto	Este vinho apresenta-se equilibrado, redondo com final de boca agradável.

Temperatura Ideal: 16°C a 18°C

HARMONIZAÇÃO

Harmoniza com comidas estruturadas, suculentas e untuosas, como os pratos brasileiros, porco no tacho, barreado, vaca atolada, mas também acompanha pizzas cárneas, massas de molhos estruturados e queijos de massa semidura.

