

## Miolo Seleção

Pinot Grigio/Riesling



Vinho bivarietal elaborado com uvas Pinot Grigio e Riesling cultivadas em vinhedos próprios localizados na região da Campanha Meridional. Este vinho apresenta aspecto límpido e brilhante, aroma elegante e persistente de frutas brancas de caroço, pêra e damasco, harmonizado com delicado aroma floral. Na boca apresenta bom equilíbrio, com acidez refrescante.

### VINHA

Região	Campanha Meridional/RS
Solo	Arenoargiloso de topografia plana com leves ondulações
Clima	Quente e subúmido
Variedades	Pinot Grigio e Riesling
Colheita	Mecânica e manual

### VINIFICAÇÃO

Desengace total, sem esmagamento; Prensagem, rápida e em ambiente inerte, em prensa pneumática; Clarificação estática do mosto, a frio; Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável a temperatura controlada de 13 a 15°C; Conservação em tanques de aço na presença de borras finas, sem a realização de fermentação malolática; Corte, filtração e estabilizações, tartárica e proteica.

### ANÁLISE SENSORIAL

Visão	Aspecto límpido, brilhante e de coloração amarelo muito claro e tons esverdeados.
Olfato	Aroma elegante e persistente de frutas brancas de caroço, pera e damasco, complexado com agradável lembrança floral.
Gosto	Bom equilíbrio em boca, estrutura fundamentada numa acidez refrescante.

Temperatura Ideal: 8°C e 10°C

## HARMONIZAÇÃO

Ideal para aperitivo e sua ótima acidez e frescor pedem pratos de textura leve e temperos suaves. Portanto, pode acompanhar saladas, frutos do mar, mariscos, peixes, carnes brancas, pizzas e massas.

