

# Miolo Seleção

Tempranillo/Touriga



Vinho tinto bivarietal elaborado com uvas Tempranillo e Touriga Nacional cultivadas em vinhedos próprios localizados na região da Campanha Meridional. Este vinho possui coloração vermelha com reflexos violeta, com aroma frutado, lembrando cereja e groselha, corpo médio e elegante.

## VINHA

Região	Campanha Meridional
Solo	Arenoargiloso de topografia plana
Clima	Quente e subúmido
Variedades	Tempranillo e Touriga Nacional
Colheita	Mecânica e manual

## VINIFICAÇÃO

Desengace total dos cachos, sem esmagamento; 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 vermelha de média profundidade, com laivos violáceos.
Olfato	Aroma frutado, lembrando cereja e groselha, com toques de carpintaria.
Gosto	Vinho de média estrutura, interessante volume, corpo médio e elegante; em suma, no seu conjunto, muito bem arrumado em boca.

Temperatura Ideal: 16°C e 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.

