

Miolo

Cuvée Tradition Brut



Elaborado pelo método tradicional *Champenoise* com as uvas Chardonnay e Pinot Noir. Este espumante natural brut permanece 12 meses sobre borras, envelhecendo nas caves subterrâneas da Vinícola Miolo, no Vale dos Vinhedos/RS.

VINHA

Região	Serra Gaúcha/RS
Solo	Argiloso a argiloarenoso de topografia de montanha
Clima	Temperado, quente e úmido
Variedades	Chardonnay e Pinot Noir
Colheita	Manual e seletiva

VINIFICAÇÃO

Enchimento da prensa por gravidade e com os cachos inteiros, sem desengace; Prensagem em prensa pneumática com rendimento de 60% 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 12 meses sobre leveduras em caves subterrâneas e climatizadas; Remuage em giropalette: movimento giratório das garrafas, para decantação dos sedimentos ao gargalo, num período de aproximadamente 5 dias; Degorgement: retirada da tampa e do sedimento congelado com a própria pressão interna do espumante; Na garrafa, é colocado licor de expedição para chegar a um teor de açúcar de 8 g/L, rolha e muselet (gaiola aramada).

ANÁLISE SENSORIAL

Visão	Límpido, de coloração amarelo palha com nuances esverdeadas, coroa elegante, perlage fina, delicada e constante.
Olfato	Aromas delicados de frutas cítricas, com destaque para abacaxi e melão, com traços de hortelã, menta e toques de pão torrado.
Gosto	Alto frescor conferido pela sua acidez equilibrada. Boa persistência gustativa.

Temperatura Ideal: 6°C a 8°C

HARMONIZAÇÃO

Excelente com aperitivo e brinde comemorativo. Saladas de folhas e tomate (desde que não contenham vinagre), carpaccios, ovas de peixes, frutos do mar, bolinhos de bacalhau e acarajé. A efervescência e acidez harmonizam com comidas gordurosas e com tendência à doçura.

