

Miolo Reserva

Pinot Noir



Vinho elaborado com uvas Pinot Noir cultivadas em vinhedos próprios localizados na região da Campanha Gaúcha. Vinho típico Pinot Noir de baixa intensidade corante, com aromas de fruta e sutil toque de madeira, bom equilíbrio gustativo e o persistente fim-de-boca.

VINHA

Região	Campanha Gaúcha/RS
Solo	Arenoargiloso de topografia plana
Clima	Quente e subúmido
Variedades	Pinot Noir
Colheita	Manual e mecânica

VINIFICAÇÃO

Desengace total, sem esmagamento; Enchimento do tanque de aço inoxidável por gravidade; Maceração pré-fermentativa a frio por 3 dias, com um pigeage diário; Fermentação alcoólica e maceração a temperatura controlada de 20 a 22°C, com mais pigeage do que remontagem; Logo terminada a fermentação alcoólica, descube por gravidade e separação do vinho flor do vinho prensa; Fermentação malolática espontânea e completa; Parte do lote estagia em aço e a outra parte amadurece em barricas de carvalho francês por 6 meses.

ANÁLISE SENSORIAL

Visão	Apresenta uma intensidade de cor média, com tonalidades de vermelho-rubi e reflexos âmbar.
Olfato	Boa intensidade, bastante delicado e fino; descritores: café, caramelo, chocolate, coco queimado, ameixa seca, morango, pinhão, fruta-do-conde.
Gosto	Apresenta inicialmente uma sensação agradável e aveludada na boca. Num segundo momento, aparecem taninos delicados e equilibrados, deixando uma longa sensação de "fineza".

Temperatura Ideal: 16°C

HARMONIZAÇÃO

Acompanha carnes brandas no condimento e carnes grelhadas, massas com molhos de tomate e de queijos mais leves, arroz de galinha, capeletti, polenta e fortaia, tortéi, pizzas, tortas salgadas e queijos macios e não aromáticos.

