

Miolo Reserva

Tannat



Vinho elaborado com uvas Tannat cultivadas em vinhedos próprios localizados na região da Campanha Gaúcha. Desde 2006, este Tannat, vinificado sem madeira, participa do Concurso Tannat al Mundo, realizado em Montevideu, Uruguai, e até então sempre lá é medalhado.

VINHA

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

VINIFICAÇÃO

Enchimento do tanque de aço inoxidável por gravidade; Dois tipos de maceração fermentativa: 1. tradicional a baixa temperatura e com pouca remontagem; 2. carbônica para incorporação de maior característica jovial e frutada Fermentação malolática espontânea e completa; Conservação em tanques de aço a temperatura controlada.

ANÁLISE SENSORIAL

Visão	Coloração violácea profunda.
Olfato	Aroma de fruta vermelha bem madura, menta e leve lembrança de tinta nanquim.
Gosto	Vinho intenso, bem encorpado e com grande volume de boca, com taninos vivos, mas domados, vinho muito equilibrado e persistente.

Temperatura Ideal: 16°C a 18°C

HARMONIZAÇÃO

A tannicidade do vinho não é compatível com o amargor das carnes bem passadas, assim como seu teor alcoólico. Desaconselha-se que seja servido com alimentos ácidos ou comidas muito salgadas, por contraposição a melhor harmonização seria feita com comidas untuosas e suculentas. Assim é ideal para churrasco de cortes gaúchos ao ponto, arroz carreteiro, carne de panela, dobradinha, feijoada carioca, macarrão ao ragu, arroz de frango caipira, frango com quiabo, baião de dois, rodizio de massas, pizzas clássicas e queijos maturados de massa semidura.

