

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Almadén Vinhas Velhas Tannat
Vinícola	Miolo
Safra	2015
País	Brasil
Região	Santana do Livramento, Campanha Gaúcha
Tipo	tinto
Castas	100% Tannat
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	vinificação integral e posterior maturação por 12 meses em barricas de carvalho francês novas
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2028
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	93 Guia Descorchados - Melhor da Campanha Gaúcha Grand Gold Wines of Brazil Awards

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Não existe um consenso no mundo do vinho sobre a partir de que idade um vinhedo pode ser considerado “vinhas velhas”. A grande maioria dos produtores estabelece que 25 anos seja a idade que seu vinhedo se torna “velho”, mas isso também muda para cada país ou mesmo região vinícola. O fato é: **vinhas velhas têm menor produtividade!** Uma produção menor provavelmente resultará em frutos de maior qualidade – esta é a grande aposta dos produtores, caso contrário valeria a pena ter sempre vinhedos adultos no auge da sua produtividade. A Miolo apostou nisso e, ao adquirir a Almadén, investiu na manutenção do que se acredita ser o vinhedo (de Vitis vinifera) mais antigo do Brasil, plantado em 1976 (nesta safra de 2015 o vinhedo estava com 39 anos). Este vinhedo está localizado em Santana do Livramento, no extremo sul do Brasil, na fronteira com o Uruguai, na famosa Campanha Gaúcha. Assim como nas terras uruguaias, uma variedade que se destaca neste terroir é a Tannat, e a Miolo aproveitou isso com sucesso – pegou as uvas dessas “vinhas velhas” e as vinificou criteriosamente. Começamos no principal ponto: a produtividade – são míseros 1kg por planta! A colheita, diferente do restante da linha Almadén que é mecanizada, aqui é toda manual. Ao chegar à vinícola, os cachos vão direto para uma mesa onde sofrem uma meticulosa seleção. Então é realizado o desengace e os grãos sofrem uma maceração pré-fermentativa a frio durante 7 dias. Em seguida vão direto para barricas novas de carvalho francês, em um processo todo realizado por gravidade. Nessas barricas ocorre a vinificação integral – tanto a fermentação alcoólica quanto a malolática são realizadas nelas. Então o vinho é prensado, as cascas são retiradas e o vinho volta para as barricas para um amadurecimento de 12 meses. Finalmente é engarrafado apenas com uma leve filtração.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

purpura intenso e profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

intenso, rico e complexo, traz frutas entre maduras e compota (amora, framboesa e cereja), com destaque para especiarias doces como noz-moscada, baunilha, cacau, envolvidas por notas de café, chocolate amargo, tostado, e leve toque de eucalipto, ervas, sous bois, cogumelos, violeta e grafite

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

de ótima estrutura, com taninos presentes e em polimerização, uma acidez vibrante e adequada ao conjunto, tem ótimo potencial de guarda, sendo ideal, agora, para carnes e pratos untuosos, em boca aporta geleia, licor de frutas vermelhas, tabaco, toffee e alcaçuz

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, charcutaria e queijos



CULINÁRIA

