

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Almadén Vinhas Velhas Tannat
<b>Vinícola</b>	Miolo
<b>Safra</b>	2015
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Santana do Livramento, Campanha Gaúcha
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Tannat
<b>Teor Alcoólico</b>	13.5%
<b>Maturação</b>	vinificação integral e posterior maturação por 12 meses em barricas de carvalho francês novas
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2028
<b>Decanter</b>	30 - 45 minutos
<b>Premiações</b>	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

## 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

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.