

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Miolo Merlot Terroir 2018

Vinícola Miolo Safra 2018 País Brasil

Região Vale dos Vinhedos (Serra Gaúcha)

Tipo tinto

Castas 100% Merlot

Teor Alcoólico 15%

Maturação 12 meses em barricas de carvalho francês

Temperatura de

Serviço

16° a 18°C

Guarda até 2028

Decanter 60 minutos

**Premiações** 91 DES

## **VEDANTE**







## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O **Miolo Merlot Terroir** não tem seu nome em vão. De fato ele entrega uma expressão muito clássica do *terroir* do **Vale dos Vinhedos**, traduzindo suas principais características em um varietal de grande estirpe.

Recentemente, em Bordeaux, sagrou-se como único tinto nacional a faturar a **medalha de ouro** no *Challenge Internacional du Vin*, um dos principais concursos de vinhos da atualidade.

Nas palavras de **Adriano Miolo**: "considerando que Bordeaux é a origem e a referência mundial da Merlot, a conquista de uma Medalha de Ouro com o nosso Merlot Terroir no Challenge International du Vin atesta a altíssima qualidade deste vinho, resultado de uma cuidadosa seleção das melhores parcelas dos nossos vinhedos de Merlot no Vale dos Vinhedos".

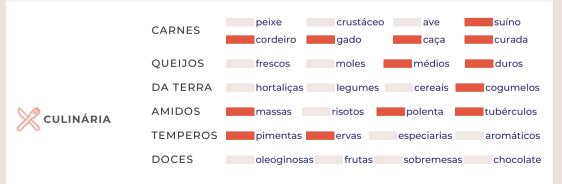
A colheita das uvas é manual e passa por uma dupla seleção de cachos antes da vinificação. O mosto passa por macerações pré e pós-fermentativas e depois matura por 12 meses em barricas francesas.

## ANÁLISE SENSORIAL



DESCRIÇÃO

tem o DNA de um bom Merlot: encorpado, com taninos sedosos, acidez bem encaixada e uma paleta de sabores repleta de frutas negras maduras, completada por notas de baunilha e cacau; os 15% estão perfeitamente integrados e em nenhum momento se sobressaem



DESCRIÇÃO cortes nobres de gado ou caça assadas na brasa, espaguete ao ragu de ossobuco, polenta cremosa com linguiça, lasanha bolonhesa, tábua de queijos maturados e charcutaria