

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



Natural

TAÇA



Bordeaux

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 Internacional 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



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo com halos violáceos



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

ameixa em compota, alcaçuz, fumo de corda, cominho, chocolate amargo/cacau, licor de cassis



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

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



CULINÁRIA

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

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