

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Miolo Single Vineyard Touriga Nacional 2018
Vinícola	Miolo
Safra	2018
País	Brasil
Região	Campanha Meridional, Rio Grande do Sul
Tipo	tinto
Castas	100% Touriga Nacional
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	30 minutos
Premiações	Melhores Tintos, Melhores da Campanha e 91 Guia Descorchados Melhor Touriga Nacional Grande Prova 2019 91 Catad'Or 2019

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O tinto de hoje praticamente dispensa apresentações. Foi catapultado ao estrelato na safra 2017, quando faturou o prêmio de **Melhor Tinto do Brasil** no Guia Descorchados, descolando **93 pontos**.

Um fato realmente digno de nota, especialmente se considerarmos que seu preço cheio fica abaixo dos R\$ 80.

Sorte? Obra do acaso? A safra **2018** veio para provar que não. Na Grande Prova de Vinhos do Brasil ele se sagrou como **Melhor Touriga Nacional**, com 92 pontos. No Descorchados ficou nas categorias **Melhores Tintos** e **Melhores da Campanha** com 91 pontos. No famigerado Guia Peñin (Espanha), outros 91 pontos, assim como no tradicional Cata d'Or (Chile).

Vamos conhecê-lo?

Ele é um *Single Vineyard*, ou seja, proveniente de um vinhedo único, de apenas 1,3 hectares, situado na região da Campanha Gaúcha.

A elaboração criteriosa contempla colheita manual e seletiva, macerações pré e pós-fermentativas e envelhecimento de 12 meses em barricas francesas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura intenso



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

intenso aroma floral de violetas, mesclado a frutas escuras, baunilha, tostado e nuances resinosas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

perfil de boca afinado, com taninos firmes e bem polimerizados, acidez agradável e uma estrutura com bastante fruta, que ganha contornos de complexidade pela presença da madeira

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

chuleta bovina grelhada, pernil de vitelo recheado com cogumelos, feijoada com embutidos, escondidinho de javali, charcutaria e queijos



CULINÁRIA