

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Miolo Testardi Syrah
<b>Vinícola</b>	Miolo
<b>Safra</b>	2017
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Vale do São Francisco
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Syrah
<b>Teor Alcoólico</b>	14.5%
<b>Maturação</b>	fermentação integral (alcoólica e malolática) e amadurecimento de 12 meses em barricas novas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2025
<b>Decanter</b>	45-60 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

**Testardi** é um termo italiano, de conotação quase pejorativa, que significa “teimoso”, ou “cabeça dura”.

A escolha da **Miolo** para o nome deste vinho pode parecer estranha, mas quando conhecemos sua história, ela faz todo sentido.

O Testardi é fruto da obstinação da vinícola em produzir um **tinto de alto padrão** na região do **Vale do São Francisco**.

O clima quente e árido do terroir baiano é desafiador para a produção de vinhos finos de qualidade. Apesar disso, a Miolo decidiu inovar e investiu na técnica de dupla poda, que altera o ciclo da videira, aumentando seu período de desenvolvimento e resultando em uma colheita de inverno.

A aposta foi na variedade **Syrah**, que também vem ganhando destaque em outras regiões não tradicionais (como nos estados de São Paulo e Minas Gerais).

Logo na sua primeira safra (2010), já mostrou a que veio, faturando então o prêmio de **melhor tinto nacional** no TOP TEN da extinta Expovinis.

Desde então só cresceu em qualidade, e depois de provarmos esta safra 2017, decidimos incluí-la em nossa curadoria.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

púrpura de média intensidade



### Análise olfativa

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário

### DESCRIÇÃO

frutas escuras como amoras e groselhas dão o tom, acompanhadas de notas de violetas, gengibre e especiarias doces como alcaçuz e noz moscada

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

em um perfil sedoso, com taninos volumosos, acompanhados por uma boa acidez; bastante corpo e sabores intensos são o destaque, lembrando passa de cranberry, tabaco, chocolate amargo, pimenta verde e couro

### 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

tajine de cordeiro, parrilla, carnes assadas com especiarias, entrecot com spaghetti cacio e pepe, paleta de javali e risoto condimentado com ras el hanout, charcutaria e queijos



## CULINÁRIA

O vinho é fruto de uma colheita seletiva, onde até mesmo o desengace é manual. Depois de uma maceração a frio durante 5 dias, fermenta integralmente (alcoólica e malolática) em **barricas novas de carvalho francês**, onde matura por mais 12 meses.