

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Miolo Wild Gamay Nouveau 2020
<b>Vinícola</b>	Miolo
<b>Safra</b>	2020
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Campanha Gaúcha
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Gamay
<b>Teor Alcoólico</b>	11%
<b>Maturação</b>	-
<b>Temperatura de Serviço</b>	14° a 16°C
<b>Guarda</b>	até 2021
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	-

## VEDANTE



Screw Cap

## TAÇA



Borgonha

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O **Miolo Wild Gamay 2020** reúne uma série de aspectos bacanas: elaboração por maceração carbônica, uso de leveduras selvagens, vinificação vegana e sem uso de sulfitos, além de ser o primeiro tinto da histórica safra 2020! Você não leu errado, esse vinho foi elaborado com uvas colhidas este ano.

O texto vai ser um pouquinho longo, mas vale a pena detalhar todos os aspectos mencionados acima.

Começamos pela **maceração carbônica**: essa é uma técnica de vinificação comum na região de Beaujolais, onde cachos inteiros são dispostos em um tanque de fermentação, que é preenchido com gás carbônico. O ambiente sem oxigênio faz com que as uvas iniciem um processo anaeróbico de fermentação intracelular, convertendo açúcar e ácido málico em álcool. Quando o nível de álcool atinge em torno de 2%, as cascas começam a romper e liberar o suco, que é drenado e segue para finalizar a fermentação de modo tradicional.

Esse processo gera vinhos com uma cor exuberante (bastante intensa) e aromas bem distintos, como tutti-frutti, licor de kirsch, banana e canela. Exatamente o que encontramos no vinho de hoje!

O uso de **leveduras selvagens** (presentes na casca das uvas e na própria vinícola), ao invés das comerciais — selecionadas e multiplicadas em laboratório — contribui para uma maior gama de aromas e sabores, além de uma conexão mais profunda do vinho com o seu terroir.

A **vinificação vegana** dispensa todo e qualquer insumo de origem animal, ao passo que o fato de **não ocorrer adição de sulfitos** em nenhuma etapa do processo contribui para uma bebida muito mais

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

púrpura intenso



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

chicle de tutti-frutti, licor de kirsch, canela e um leve toque de banana



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

suculento, fresco, cheio de fruta e com uma textura muito sedosa

### 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

pode ser degustado sem acompanhamentos, ou então ao lado de queijos e embutidos, risotos e massas leves, peixes grelhados, frutos do mar no vapor, aves e cortes magros de carne vermelha



### CULINÁRIA

saudável! Sem conservantes, há menos chances de bater aquela dor de cabeça no dia seguinte ;-)

Por fim, é válido mencionar a **safrá 2020**. A maior parte dos enólogos acredita que será lembrada como a melhor da história no Rio Grande do Sul. As condições climáticas foram perfeitas para a viticultura!

E na taça? Um vinho aromático, suculento, cheio de fruta e com uma textura muito sedosa. Um exemplo clássico do estilo *Nouveau*.