

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Miras Jovem Brut Nature
<b>Vinícola</b>	Bodega Miras
<b>Safra</b>	N.V.
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	Patagônia
<b>Tipo</b>	espumante
<b>Castas</b>	Chardonnay
<b>Teor Alcoólico</b>	12,5%
<b>Maturação</b>	8 meses sur lie
<b>Temperatura de Serviço</b>	6 a 8 °C
<b>Guarda</b>	2028
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Champagne

## TAÇA



Flute

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Com apenas 3000 garrafas produzidas, o Miras Jovem Brut Nature é a prova de que a Patagônia Argentina também pode produzir excelentes espumantes.

Elaborado pelo enólogo Marcelo Miras - personalidade que temos profunda admiração pelo êxito que está obtendo na região - este exemplar consiste em um Blanc de Blancs de Chardonnay proveniente de vinhas velhas, plantadas em 1994 na província de Río Negro.

A vinificação decorreu com o olhar atento do enólogo, que emprega apenas processos gravitacionais. A fermentação do vinho base se deu em baixa temperatura e não houve fermentação malolática. A tomada de espuma se deu pelo método tradicional.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo palha, com perlage fina e abundante

#### INTENSIDADE

baixa       alta

#### EVOLUÇÃO

primário       terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas cítricas (limão siciliano, maçã verde, lima), fruta tropical como abacaxi, notas de pera, com traços de levedura

#### INTENSIDADE

baixa      alta

#### DOÇURA

seco       doce

#### ACIDEZ

baixa      alta

#### TANINO

baixa       alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve      encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta      longa

#### DESCRIÇÃO

é um espumante cremoso e fresco, que contrasta a fruta cítrica com toques de notas autolíticas; tem bom corpo e intensidade

### 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



### CULINÁRIA