

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Quinta do Seival Cabernet Sauvignon 2015

Vinícola Miolo Safra 2015 País Brasil

Região Campanha Gaúcha

Tipo tinto

Castas 100% Cabernet Sauvignon

Teor Alcoólico 13.5%

Maturação barricas de carvalho americano

Temperatura de

Serviço

16° a 18°C

Guarda até 2023

Decanter 30-45 minutos

Premiações 90 Catad'Or Wine Awards | Ouro Grande Prova de Vinhos do

Brasil 2018 | Prata Vinalies Internationales

TACA

VEDANTE







Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Miolo é uma das vinícolas mais respeitadas do Brasil! Apesar de ter um começo modesto, atualmente o grupo se transformou em um dos maiores do setor em nosso país. São diversas linhas de produtos provenientes de diferentes regiões.

O terroir que apresentamos hoje é a Campanha Gaúcha, no extremo sul de nosso país, quase na fronteira com o Uruguai. Região de clima quente e subúmido, com topografia plana e solos predominantemente arenoargilosos. Acredita-se que este seja um dos melhores locais para a produção de vinhos no território brasileiro, principalmente para variedades tardias, como a Cabernet Sauvignon.

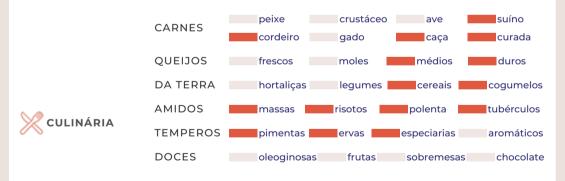
O Quinta do Seival Cabernet Sauvignon é uma prova do grande potencial deste terroir. Vinificado por gravidade, desde o recebimento das uvas, tem sua fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada e, após a FML espontânea, o vinho amadurece em barricas de carvalho americano (período não informado pelo produtor).

ANÁLISE SENSORIAL



DESCRIÇÃO

muito equilibrado, com os taninos clássicos da Cabernet Sauvignon e uma acidez moderada, que cumpre bem seu papel; tem corpo médio, boa persistência e sabores bem definidos de groselha, tabaco e chocolate amargo



churrasco, porco no rolete, T-bone com pimentão grelhado e DESCRIÇÃO recheado com provolone, paleta de javali na vala, pastas suculentas, feijoada, embutidos e queijos de média e alta intensidade gustativa