

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

VEDANTE



Natural

TAÇA



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



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

ameixa passa, chocolate e um intenso defumado



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

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

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

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



CULINÁRIA