

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

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