



Adaga Cabernet Sauvignon Tinto Seco.

Safra: 2010.

Colheita: 2ª quinzena de Março

Variedades: Cabernet Sauvignon.

Álcool: 13,5 %

Açúcares: 2,88 g/l

Origem: Vale dos Vinhedos - Bento Gonçalves/RS - Brasil

Descrição: A variedade tinta mais difundida no mundo exige manejos constantes que são realizados por uma equipe especializada. O raleio da produção, garante uma matéria prima de altíssima qualidade. Para a elaboração, os cachos selecionados manualmente serão encaminhados aos tanques de fermentação, em seguida o vinho é transferido para as barricas de carvalho francês e posteriormente, já envasado, estará envelhecendo nas caves subterrânea, até atingir o ápice para seu consumo.

Etapas de Elaboração: Colheita manual, seleção e desengace das uvas, maceração pré-fermentativa a frio, adição de leveduras selecionadas, fermentação alcoólica, controle de temperatura, descuba, fermentação malolática, amadurecimento em barricas de carvalho por 8 meses, engarrafamento, envelhecimento em cave e rotulagem.

Temperatura de Consumo: 14 - 18 °C.

Harmonização: Assados, carnes exóticas, tortiglioni ao molho madeira e patês.

Notas de Degustação: um belo aspecto com rubi límpido e vibrante. Seus aromas remetem ao típico da variedade: picante, porém encantador. Trazendo notas de ameixa preta, mirtilo, aliado ao toque tostado do carvalho. Em boca muito intenso, fino e saboroso, mostrando grande persistência e prazer gustativo.