



Adaga Sangiovese Tinto Seco.

Safra: 2012

Colheita: 2^a quinzena de Março.

Álcool: 13 %

Açúcares: 1,8 g/l

Variedade: Sangiovese

Descrição: Vinho elaborado apenas em safras generosas, com uvas selecionadas manualmente. Após dois anos de trabalho na vinícola, entre a elaboração do vinho, 8 meses de maturação em barricas de carvalho francês e descanso em caves, esta preciosidade chega a sua mesa no seu auge de consumo.

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

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, engarrafamento, envelhecimento em cave e rotulagem.

Temperatura ideal de Consumo: 14 - 18 °C.

Notas de Degustação: De coloração rubi, tenaz e translúcida aromas delicados lembrando a baunilha, café, frutas vermelhas, especiarias e um leve toque tostado. Um vinho delicado, elegante, com taninos aveludados, bastante tranquilo e harmonioso.

Harmonização: Carnes, grelhados, assados, pizzas, lasanhas, canelones, capelettis, brusquetas e panquecas.