



Adaga Egiodola Tinto Seco.

Safra: 2010.

Colheita: 1^a quinzena de março.

Variedade: Egiodola.

Álcool: 13%

Açúcares: 2,99 g/l

Descrição: Esta variedade tem se revelado com características bem particulares. Originária da França, resultado do cruzamento genético de duas castas, a *Fer Servadou* e *Abouriu*. As uvas são criteriosamente selecionadas para a elaboração, sua fermentação resulta em um vinho exótico e bastante curioso.

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 francês por 8 meses, engarrafamento, envelhecimento em cave e rotulagem.

Temperatura ideal de Consumo: 14 - 18 °C.

Harmonização:

Notas de degustação: apresenta rubi profundo com tons joviais. No olfato expressa a beleza de sua variedade com notas frutadas e delicadas, com o evoluir na taça as notas de carvalho, extremamente harmônicas, revelam sua complexidade. Já no paladar apresenta corpo médio, com taninos delicados e suaves, revelando uma persistência considerável.