



## **Adaga Marselan Tinto Seco.**

**Safra:** 2008.

**Colheita:** 2ª quinzena de março.

**Álcool:** 13%

**Açúcares:** 2,85 g/l

**Variedades:** Marselan.

**Descrição:** Variedade tinta, obtida através do cruzamento de Cabernet Sauvignon e *Grenache*, possui cachos grandes e de baixa produção, proporcionando vinhos com grande concentração de polifenóis e antocianinas. Após a seleção das uvas, o mesmo é fermentado, envelhecido em barricas de carvalho francês de primeiro uso por 8 meses, repousa em cave até o ápice para seu 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 de Consumo:** 14 - 18 °C.

**Harmonização:** Pratos condimentados e untuosos, massas com molhos de cogumelos trufados, caças, como javali e cordeiro com guarnições agrídoces.

**Notas de Degustação:** Coloração brilhante com destaque para notas violáceas, que se unem a um rubi vibrante. Aroma marcante de especiarias como o cravo, toques defumados, agregado a um frutado macio e intenso. No paladar revela-se estruturado, saboroso e de grande persistência.