

CAVE DE PEDRA

W I N E R Y



Adaga Chardonnay Branco Seco.

Safra: 2014

Colheita: 1ª quinzena de Fevereiro.

Álcool: 12 %

Açúcares: 3,15 g/l

Variedade: Chardonnay.

Descrição: Vinho elaborado apenas em safras generosas. As vinhas operam com uma produtividade reduzida, onde na fase de desenvolvimento, os cachos são selecionados, gerando assim, uvas concentradas, uniformes, com maior tamanho e peso. Após um ano de trabalho na vinícola, entre a elaboração do vinho e a maturação por 6 meses em barricas de carvalho americano e armazenamento 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, desengace, prensagem das uvas, adição de leveduras selecionadas ao mosto, fermentação alcoólica, controle de temperatura, descuba, maturação em barricas de carvalho, estabilização tartárica, engarrafamento, armazenamento em cave e rotulagem.

Temperatura de Consumo: 8 - 10 °C.

Harmonização: Aperitivos em geral, anchovas, sardinhas, peixes, carnes defumadas, *carpaccio*, filés e *paella*.

Notas de Degustação: Amarelo claro, tendendo ao dourado. Graças à maturação em barricas de carvalho americano adquiriu aromas de chocolate branco e baunilha, que harmonizaram perfeitamente as notas das frutas maduras como abacaxi e melão. A cremosidade e o volume de boca são destaques gustativos. Sua acidez extremamente delicada, confirma seu equilíbrio.