

# CAVE DE PEDRA

W I N E R Y

---



## **Adaga Merlot Tinto Seco.**

**Safra:** 2008.

**Colheita:** 1ª quinzena de março.

**Álcool:** 13,5 %

**Açúcares:** 2,1g/l

**Variedade:** Merlot

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

**Descrição:** Com sua limitada produtividade, as vinhas operam gerando uvas concentradas e de grande potencial. Após dois anos de trabalho na vinícola, entre a elaboração do vinho, maturação de 8 meses em barricas de carvalho francês e descanso em caves, esta variedade é reconhecida como identidade do Vale dos Vinhedos, perfeita adaptação ao *terroir* da região.

**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.

**Harmonização:** Acompanha com perfeição gnocchi ao molho noccioli, yakisoba, carnes brancas ao molho mostarda, grelhados, anchovas e diversos risotos com amêndoas, ao molho funghi ou ainda de queijo com geléia de pimenta.

**Notas de Degustação:** Límpido, coloração rubi intensa remetendo a tons de jovialidade. Sua grande expressão perante o *terroir* gerou um vinho seguro e intenso. Aroma lembrando frutas negras maduras entre ameixas desidratadas e framboesas silvestres, que se combinam a leves notas de tostado. Em boca um vinho tranquilo, com pouca acidez e taninos equilibrados e envolventes.