

Reserva Egiodola

Um dos vinhos mais raros do Brasil, resultado do cruzamento genético das uvas: Fer Servadou e Abouriu, este vinho exibe, através de uma pequena tiragem de 2000 garrafas sua forte personalidade e excêntrica complexidade.

Composição de Castas: 100% Egiodola

Safra: 2018

Região: Vale dos Vinhedos - Bento Gonçalves/RS - Brasil

Etapas de Elaboração: Os cachos são selecionados manualmente, desengaçados e enviados para os tanques de inox onde, com a ajuda de leveduras selecionadas, ocorre a fermentação alcoólica numa temperatura entre 25°C e 28°C. Após a fermentação alcoólica é feita a descuba para a separação do bagaço. O vinho é trasfegado para outro tanque onde sofre, espontaneamente, a fermentação malolática. É enviado então, para barricas de carvalho francês, onde permanecem em amadurecimento por doze meses. Em seguida, é feita a estabilização, filtração e engarrafamento e as garrafas permanecem por, no mínimo, mais doze meses evoluindo em nossas caves. Após este período é rotulado manualmente e comercializado.

Gradação Alcoólica: 13,0 %

Açúcares: 2,99 g/L

Temperatura de Consumo: 14°C - 18 °C

Harmonização: Queijos semiduros; Filé mignon; Carnes vermelhas grelhadas.

Notas de Degustação:



Visual: Límpido e Brilhante de coloração vermelho rubi.



Olfativo: No nariz remete a frutas maduras, café tostado, couro e pimenta preta.



Gustativo: Com taninos marcantes, proporciona leve sensação picante e mentolada no paladar.



CAVE DE PEDRA