



Adaga Marselan Tinto Seco.

Safra: 2008.

Colheita: 2^a 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 agridoces.

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.

Safra 2012. Vinícola Cave de Pedra, Vale dos Vinhedos/RS, em 25/09/2018.