



ADOREMUS 2001 Vega Sauco

Uma das estrelas da Vega Sauco e ganhador da Medalha de Prata do Concurso Mundial de Bruxelas, o Adoremus é um vinho charmoso, com deliciosas notas aromáticas de cacau, tabaco, couro. Em boca, é cheio, redondo, encorpado e seus taninos são sedosos. Um baita vinho!! Daqueles que em degustação às cegas vai dar trabalho pra muito medalhão!!

Detalhes

Conteúdo 750ml

Tipo Tinto

Elaboração

Uva 100% tinta del Toro (Tempranillo)

Teor Alcoólico 14%

Amadurecimento 18 meses em barricas de carvalho francês e americano + 12 meses em garrafa

Safra 2001

Terroir

País Espanha

Região Toro

Produtor Vega Sauco

por Murilo Azevedo

Visual Rubi cereja com reflexos terrosos de evolução

Olfativo Frutas negras com destaque para ameixa, notas de tabaco e couro

Gustativo Bom corpo, equilibrado, evoluído, complexo, um vinho fantástico!!!

Harmonização Carnes de caça

Serviço

Temperatura de Serviço 14/16°

Estimativa de Guarda Pronto pra beber

Dica

Trata-se de um vinho elaborado com a uva tempranillo da safra de 2001. Aconselho você a servi-lo em decanter para sentir seus aromas terciários como de terra, folhas molhadas e couro. Enquanto ele decanta aproveite e já sirva uma taça para verificar sua evolução. Um Vinhão!!!