



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
Safrá	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!!!