TOSCANINI

FAMILIA de VINOS desde 1908

ADAGIO

Espressivo

As uvas que dão origem a nosso Adagio provêm de parcelas selecionadas de nosso vinhedo de Paso Cuello, onde são colhidas manualmente em pequenas caixas de 12 kg. Logo do desengace (separação do bagaço), os grãos são submetidos a uma maceração fria durante 3 dias para, posteriormente, começar a fermentação alcoólica que transcorre entre 27°C e 28°C com pequenas remontagens. O novo vinho é envelhecido durante 15 meses em barris de roble francês. Adagio 2006 é de cor púrpura intensa. Seu aroma é muito complexo, com uma ampla gama de especiarias e frutas maduras, tudo sobre um fundo de chocolate, baunilha e café proveniente da maturação em roble. Na boca, apresenta muito boa estrutura, de grande volume, com uma entrada suave e um final longo com taninos aveludados. Adagio é elaborado somente em anos de colheitas excepcionais.

FICHA

Região da produção: Paso Cuello, Uruguai.

Clima: temperado e marítimo, com influência do oceano Atlântico.

Tipo do solo: argila marga, calcário, com boa permeabilidade.

Tipo das uvas: 40% cabernet sauvignon - 35% merlot - 25% tannat.

Tipo da colheita: manual.

Esmagado suave: 80% dos grãos e o restante como grãos integrais.

Maceração: 10 dias após fermentação.

Fermentação alcoólica: 13 dias entre 27°C e 28°C.

Fermentação malolática: sim.

Envelhecimento por 15 meses em barricas de carvalho francês.

Graduação alcoólica: 13,5 %m

Total da acidez: 3,5 g/l.

Açúcar residual: 1,65 g/l pH: 3,75.

DADOS TÉCNICOS:

Tipo da garrafa: bordaleza de 750 ml.

Código: EAN 13 – 7730900340861.

Fechamento: cortiça.

Peso da garrafa cheia: 1,415 kg.

EMBALAGEM:

Acondicionamento: caixa de papelão com 6 unidades.

Código: DUN 14 - 17730900340868.

Dimensões: 272 x 182 x 350 (mm).

Peso total: 9,9 kg.

Viñedos & Bodega JUAN TOSCANINI E HIJOS S.A.
Ruta 69, Km. 30.500, Canelón Chico, Canelones, Uruguay.
Tel.: (598) 2 368 96 96 / Fax: (598) 2 368 96 79
www.toscaniniwines.com