

# SHAAR-ADONAY

HAJALUZ





LIDIO CARRARO  
VINICOLA BOUTIQUE

SHAAR - ADONAY  
HAJA LUZ

UMA HOMENAGEM À VERDADEIRA ORIGEM DA 'RAINHA DAS

UVAIS



## LIDIO CARRARO SHAAR - ADONAY



**Uvas:** 100% Chardonnay  
**Vindima:** 2018 - Safra Histórica  
**Teor alcoólico:** 13,6% Vol.

**Acidez Total:** 5,97 g/L  
**Açúcar Residual:** 1,20 g/L



**Terroir:** Vinhedos da Lidio Carraro em Encruzilhada do Sul, Serra do Sudeste, RS.

**Microclima:** Solo granítico-arenoso, baixo teor de matéria orgânica e ótima drenabilidade.

**Vinhedo:** No ano da colheita, as videiras possuíam 17 anos de idade, com uma densidade de plantio de 4.000 plantas/ha e uma produtividade média de 1,5 Kg/planta. As podas verdes e o controle de produção foram realizados para permitir a perfeita sanidade da uva e atingir a concentração e a maturação ideal para esta obra-prima. Para a elaboração deste vinho escolhemos três parcelas privilegiadas do nosso vinhedo, caracterizadas por um solo mais pobre em matéria-orgânica e na parte mais elevada do terreno. A vindima foi realizada manualmente com seleção de cachos nas próprias vinhas, colhidas no ponto ideal de maturação, para expressar toda a classe, complexidade e fineza da emblemática Chardonnay.



**Vinificação:** Assim que as uvas chegaram à vinícola, foram desengaçadas e conduzidas a um tanque para a realização da maceração pré-fermentativa à frio por 48 horas. Em seguida, a uva foi prensada e seguiu para a 'débouillage' – separação das borras grossas do mosto – antes da fermentação alcóolica e conduzida para a fermentação com leveduras autóctones, com temperatura controlada. Após a fermentação alcóolica manteve-se a frio abaixo de 10°C, em contato com as borras finas, durante cerca de 18 meses para não realizar a fermentação malolática, preservando assim o frescor e agregando uma textura deliciosa de volume de boca ao resultado final. Finalmente foi engarrafado e permaneceu maturando nas caves durante 3 anos e 9 meses, até dia 09 de abril de 2023, data do seu lançamento oficial.

**Produção:** Edição limitada de 3.450 garrafas numeradas de 750 ml  
**Enólogo:** Giovanni Carraro



**Um vinho de virtudes e pureza intensa.  
A revelação da luz da Shaar-Adonay!**

**Majestoso, profundo, verdadeiro.**

**Visual:** Coloração amarelo dourada límpida, brilhante, com lágrimas densas e marcantes, denotando sua riqueza gustativa e agradável untuosidade.

**Olfativo:** Aromas intensos de damasco, de frutas brancas bem maduras como pêssego e abacaxi, toques florais delicados como de laranja, jasmim e infusão de ervas, com um delicado toque de favo de mel. Com a evolução na taça, abrem-se notas de frutas secas como damasco, e amendoadas como pistache e avelã, além de uma deliciosa mineralidade.

**Degustativo:** No paladar, é uma carícia aveludada, intensa, que revela camadas aromáticas e de texturas que vão se transformando com a oxigenação na taça ou mesmo em um decanter. Preenche a boca com sua estrutura, cremosidade e volume, sustentado por uma excelente acidez, que mantém o frescor, a vivacidade e o agradável toque mineral. A evolução dos descritores olfativos testificam na degustação as sensações saborosas e o potencial incrível de envelhecimento deste vinho.



Este vinho magnífico combina perfeitamente com sabores umami, especialmente com pratos de pescados como linguado e salmão na manteiga e acompanhamentos à base de cogumelos e trufas brancas. Também são grandes pares frutos do mar como vieiras, lagostas, caranguejos, mariscos fritos e preparados com camarões - tanto grelhados, em preparações simples, quanto cozidos, em receitas mais sofisticadas de saladas, risotos ou massas.

Harmoniza muito bem com carnes de frango ou vitela. Espaguete ao vôngole e à carbonara são outras ótimas opções. Além dessas possibilidades, vale combinar com queijos de casca lavada como Reblochon ou Taleggio e com diversos tipos de queijos de cabra.

A culinária japonesa de qualidade também merece atenção, pois o Shaar-Adonay proporcionará uma companhia muito prazerosa.

#### **Destaque de harmonização do enólogo: Bacalhau com Natas**

A característica principal desse prato é a textura cremosa. A consistência untuosa e acidez pronunciada desde vinho, junto a seu grande corpo, harmoniza perfeitamente. Isso também vale para risoto e arroz cremoso de bacalhau e outras receitas com molho branco, bachamel e creme de leite.

HARMONIZAÇÃO