



**Comprar Adega de Vinho:
Tudo que você precisa saber**

Índice

Comprar uma adega de qualidade pode ser mais difícil do que parece. Para fazer uma boa escolha, é preciso conhecer as características do produto e os maiores mitos sobre as adegas com compressor. Leia este ebook e conheça tudo sobre adegas!

1. Quais critérios considerar para escolher a melhor adega climatizada? - 4

Capacidade de Armazenamento	5
Sistema de Refrigeração	6
Garantia e Assistência	7
Temperatura	8
Iluminação	9
Design	10
Travas de Segurança	11

2. Mitos e Verdades sobre Adegas com Compressor - 12

Toda adega com compressor tem isolante térmico?	13
A Iluminação é indispensável nas adegas?	14
A gaxeta da porta da adega é semelhante a da geladeira?	15
Preciso de vidros duplos para garantir o isolamento térmico?	16

3. Conheça os modelos de adegas Art des Caves - 17

Linha Petit	18
Linha Basique	19
Linha Sophistique	20
Linha Sommelier	21
Climatização	22

Quais critérios considerar para escolher a melhor adega climatizada?

Na hora de comprar uma adega climatizada para vinhos, **o preço não deve ser a única preocupação**. Na verdade, há diversos **critérios importantíssimos** que qualquer amante de vinhos deve levar em consideração antes de fazer a escolha final.

Qual ambiente a adega será instalada? Você adquire vinhos em viagens internacionais? Com qual frequência você compra e consome a bebida? Você tem o hábito de adquirir vinhos de guarda? Qual o tipo de design você prefere, clássico ou moderno? Essas são algumas das perguntas que você precisa responder antes de escolher o modelo ideal para o seu ambiente

Parece muito complicado?

Pode ficar tranquilo! Separamos dicas essenciais para te auxiliar neste processo. Depois de ler este ebook, você vai estar pronto para comprar a adega dos seus sonhos. Confira!



■ Capacidade de Armazenamento

Uma das primeiras perguntas que você deve responder antes de pensar em comprar uma adega é: “Qual o tamanho ideal da minha adega climatizada?”. Para responder, você deve ponderar sobre dois fatores que influenciam no tamanho da adega.

O primeiro é referente à quantidade de vinhos que você pretende armazenar. Existem adegas que armazenam de 14 até 222 garrafas. Para calcular rapidamente qual adega pode suprir sua necessidade, basta levar em consideração o número de rótulos que você compra por mês e subtrair o número de vinhos consumidos.

O segundo fator é o espaço disponível em seu ambiente para instalar a adega. Aconselhamos aos nossos clientes que considerem o tamanho da adega de acordo com o cômodo em que planejam colocá-la, pois o produto deve sempre harmonizar com o ambiente ocupado.

Se você procura por uma adega personalizada, com a quantidade de garrafas que você deseja e ainda harmonizar perfeitamente com o seu ambiente, a melhor opção é a climatização de ambiente.



■ Sistema de Refrigeração

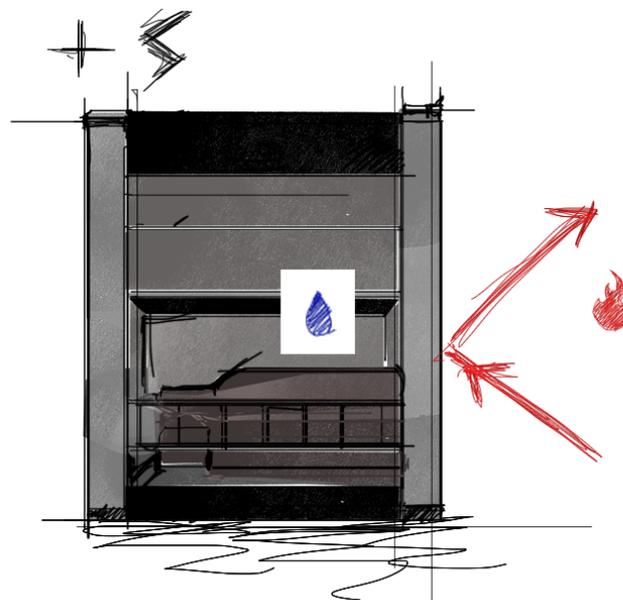
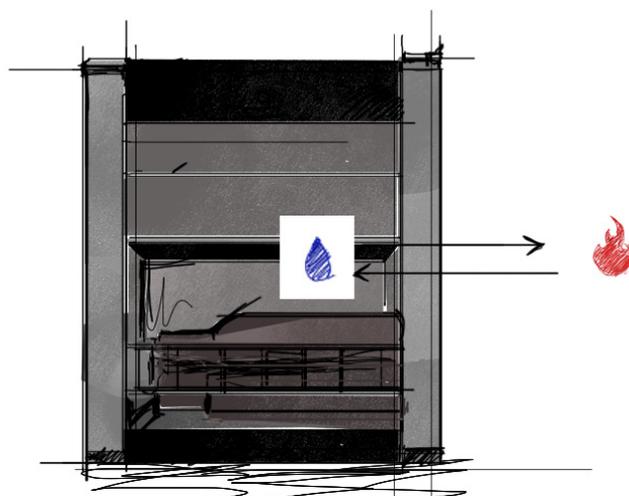
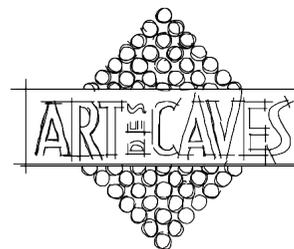
No Brasil, existem dois tipos diferentes de sistema de refrigeração: o modelo para adegas termoelétricas e o modelo utilizado em adegas com compressor.

As adegas termoelétricas utilizam a troca de calor com o ambiente para manter sua temperatura interna. Este tipo de sistema não é recomendável para regiões muito quentes, pois não garante a estabilidade interna da adega, o que pode prejudicar as bebidas armazenadas.

Já as adegas com compressor funcionam em um modelo semelhante ao das geladeiras comuns. Por conta disso, a temperatura mantém-se estável, independente da variação de temperatura no lado de fora.

As adegas com compressor são mais recomendadas no Brasil, porque o clima tropical do país exige maior proteção do vinho contra a influência da temperatura externa. Além disso, as adegas com compressor possuem manutenção baixa e alta durabilidade.

Na Art des Caves, as adegas possuem um sistema de refrigeração digital ainda mais complexo, com evaporador, condensador e Compressor Inteligente, que reduzem a variação térmica para, no máximo, 3°C e ainda economizam mais energia.



■ Garantia e Assistência

Nos dias de hoje, uma das maiores preocupações para quem compra um aparelho eletrônico é a garantia e a assistência ao produto. No caso das adegas não pode ser diferente. A garantia reflete a confiança da marca em seus produtos.

A assistência também é muito importante, especialmente quando tratamos de adegas, pois o mau funcionamento de uma adega por longos períodos pode prejudicar o sabor dos vinhos armazenados. É necessário, portanto, pesquisar não só por empresas que oferecem assistência, mas também preocupar-se com a velocidade do serviço.

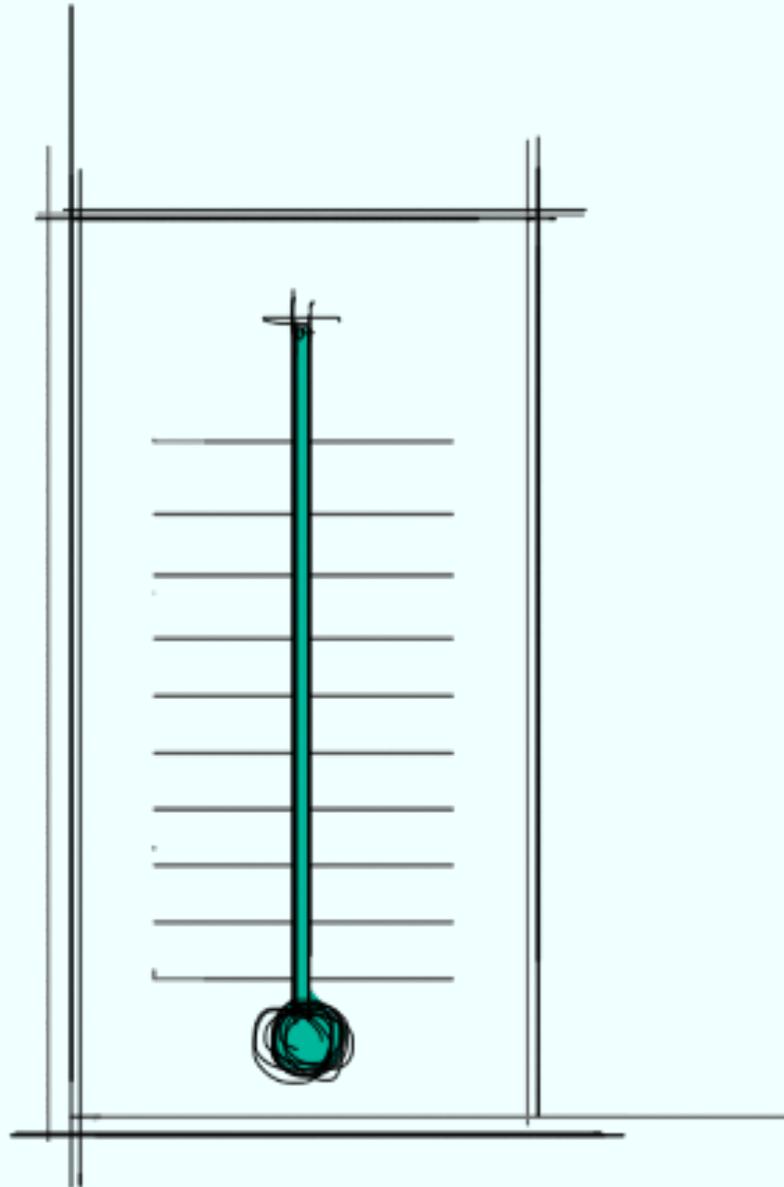


Temperatura

O calor excessivo e temperaturas muito instáveis podem afetar seu vinho, envelhecendo-o prematuramente. O problema é que a temperatura é diferente para cada tipo de vinho. Os espumantes, por exemplo, exigem temperatura em torno de 6° C; enquanto o vinho tinto, requer um ambiente entre 14° e 18° C.

Se você prefere armazenar diferentes tipos de vinhos, a recomendação é selecionar adegas com dois ou mais controles de temperatura. Apesar de exigir um investimento maior, esse tipo de adega garante que seus vinhos cheguem à mesa na temperatura ideal.

Na hora de escolher um modelo de adega, considere quais tipos de vinhos você planeja armazenar, como funciona o sistema de refrigeração da adega e qual o capacidade que ela oferece.

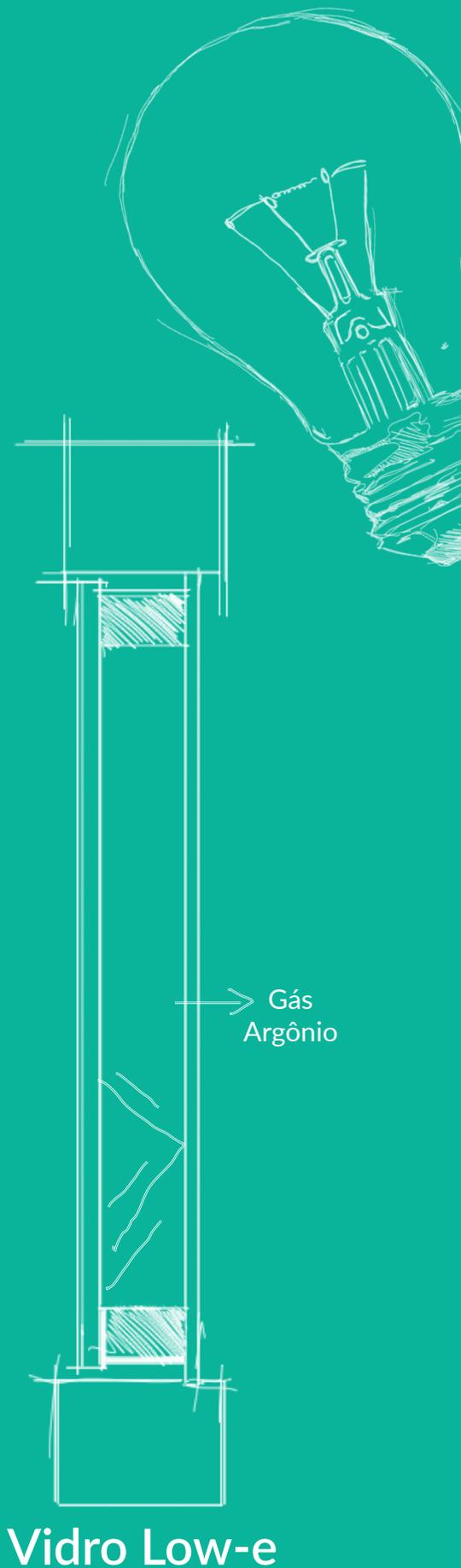


I Iluminação

A luz, quando em excesso, pode provocar alterações no aroma natural da bebida. Para evitar a ação da luminosidade, a maioria das garrafas de vinho são escuras.

No entanto, não há garrafa que proteja a bebida contra os raios ultravioletas. Por isso, uma adega não deve possuir luzes internas do tipo que gerem calor, ou, você poderá comprometer o sabor do seu vinho.

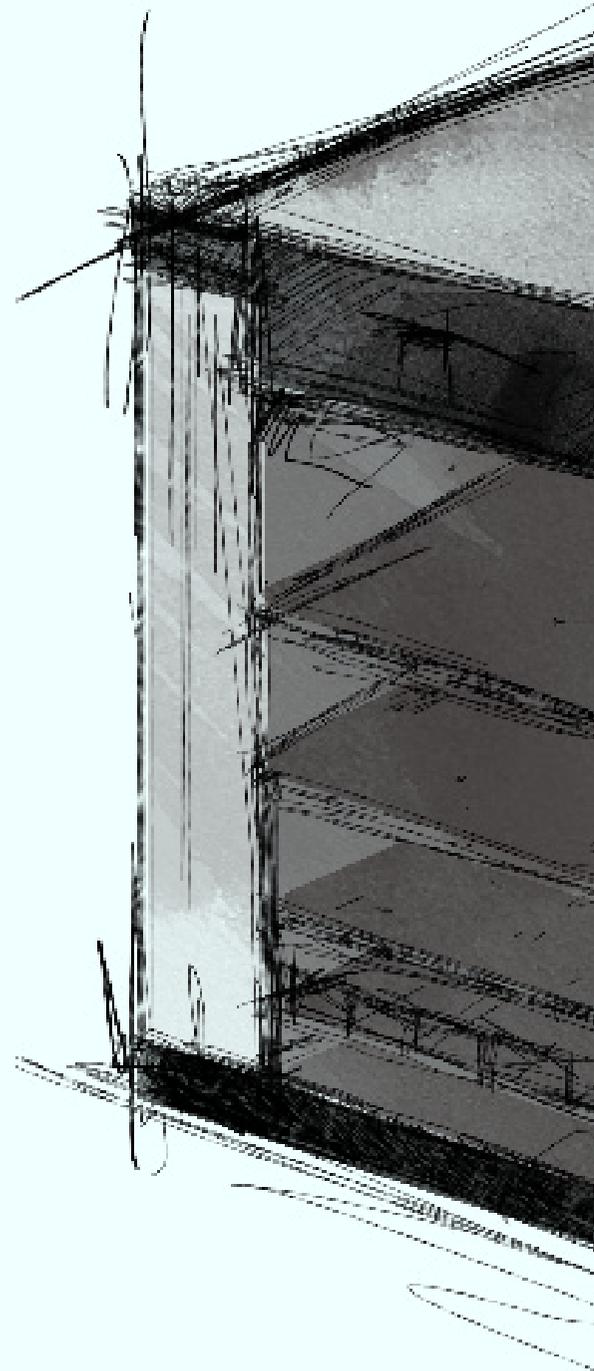
Todas as adegas da Art des Caves possuem portas de vidro com proteção dupla (Vidro Low-e) que impedem a penetração de raios ultravioletas. Para assegurar a saúde das bebidas, injetamos gás argônio entre as duas faces internas das portas de vidro, para expulsar os gases condensáveis e aumentar o isolamento térmico.



■ Design

As adegas mais conhecidas são geralmente escuras, em tons de preto e cinza, mas há também modelos das mais variadas cores e outros designs que retomam estilo antigos, “vintage”.

Vale a pena investir algum tempo pesquisando diferentes estéticas, para entender qual visual tem mais a ver com você e com a sua casa. Como vinho e queijo, adegas devem sempre harmonizar com o ambiente onde está instalada.



Travas de Segurança

Seja você um consumidor de vinhos caríssimos ou um de rótulos mais acessíveis, tenha certeza de que uma coleção de vinhos é, por si só, muito valiosa. O que nos leva ao último critério de nossa lista: segurança.

Uma das formas de garantir isso para sua coleção é escolhendo modelos com trava e alarme. Além de evitar furtos, o sistema de segurança diminui a probabilidade de mudanças na temperatura interna, devido à constante abertura e fechamento das portas.



Mitos e Verdades sobre Adegas com Compressor

A adega é simplesmente Indispensável para enófilos. Mas, para muitas pessoas, que não tem espaço para desenvolver uma adega tradicional, a adega com compressor é a melhor alternativa para armazenar suas garrafas de vinho.

O crescimento da busca por adegas com compressor levantou diversas discussões sobre o equipamento. E no mar de informações que temos hoje, graças à internet, muitas dúvidas ainda pairam sobre a função do compressor.

Para desmistificar o assunto, separamos alguns mitos e verdades que ainda existem sobre esse equipamento.



Toda adega com compressor tem isolamento térmico?

Sim, é verdade!

Toda adega com compressor precisa contar com uma estrutura de isolamento térmico. Esse isolamento é a principal característica responsável por garantir a manutenção da temperatura interna da adega e assegurar a qualidade do vinho armazenado. Por esta razão, deve-se buscar produtos com controles rigorosos de qualidade tanto na densidade, quanto na dureza e espessura da adega.

As adegas elétricas mais modernas estão preparadas, inclusive, para manter esse isolamento térmico e a temperatura ideal das garrafas de vinho, até mesmo em casos emergenciais, como queda de energia elétrica.



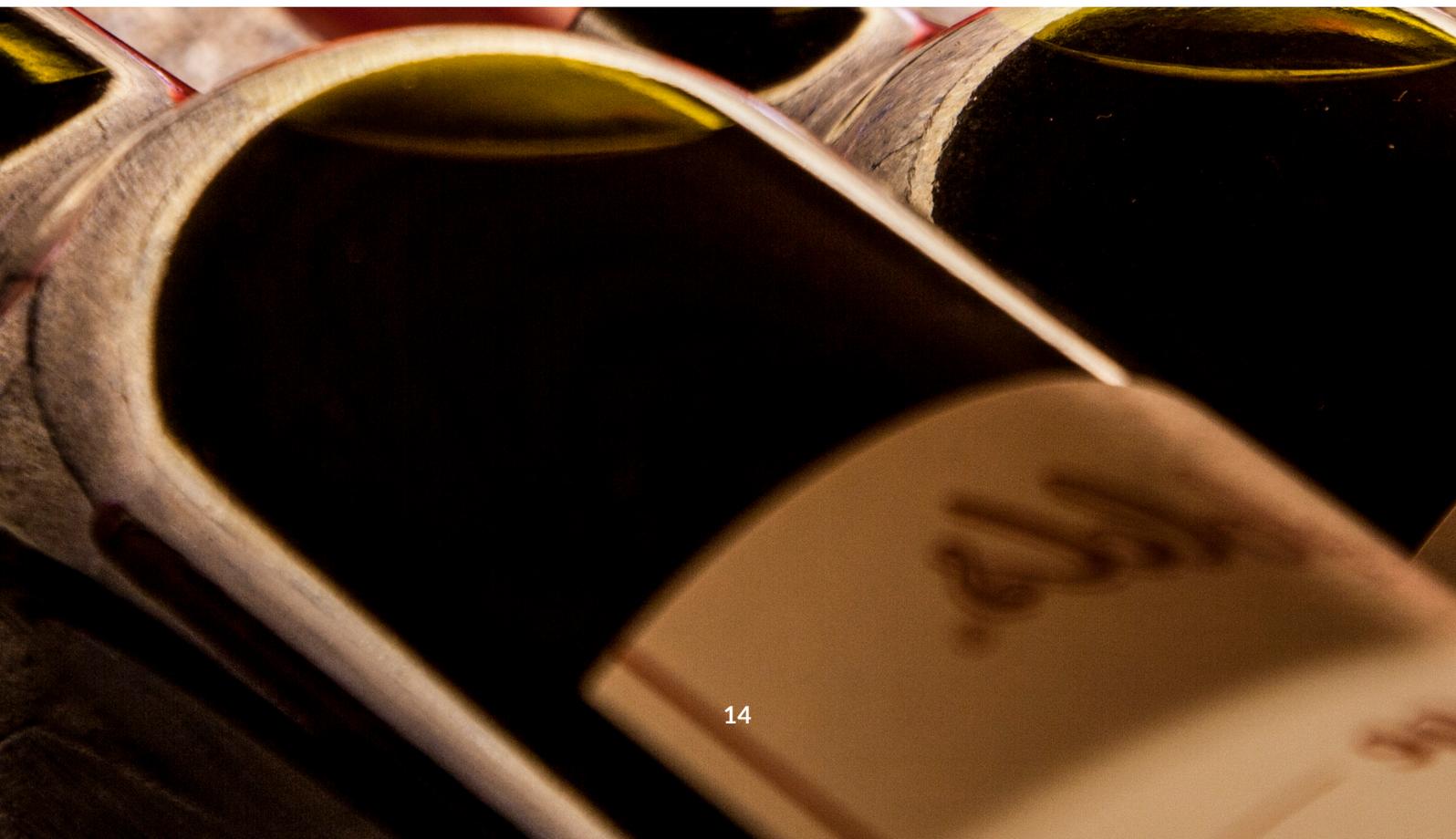
A iluminação é indispensável nas adegas?

Mito!

A iluminação das adegas elétricas modernas é apenas um mero artifício decorativo para poder facilitar a visualização das garrafas no interior do equipamento.

Adegas que usam uma iluminação forte ou que utilizam lâmpadas tradicionais vão prejudicar a qualidade do seu vinho, devido à ação da luz.

O ideal é buscar por adegas com luzes de LED, já que este tipo de lâmpada não emite calor, além de dar um toque de sofisticação ao equipamento.



A gaxeta da porta da adega é semelhante a da geladeira?

Verdade.

A gaxeta, borracha específica para portas de geladeira, é bastante eficiente para manter a temperatura interna do equipamento. Por essa razão, a gaxeta também é utilizada na maioria das adegas.

Entretanto, como há uma preocupação muito maior com o isolamento interno de uma adega, devido à sensibilidade do vinho, a borracha deve ser de uma qualidade superior do que as utilizadas nas geladeiras comuns.

Na Art des Caves, trabalhamos com os melhores fabricantes do mercado, para garantir que sua adega não tenha variações de temperatura superiores à 3° C. O seu vinho fica mais seguro, e sua experiência muito mais saborosa.

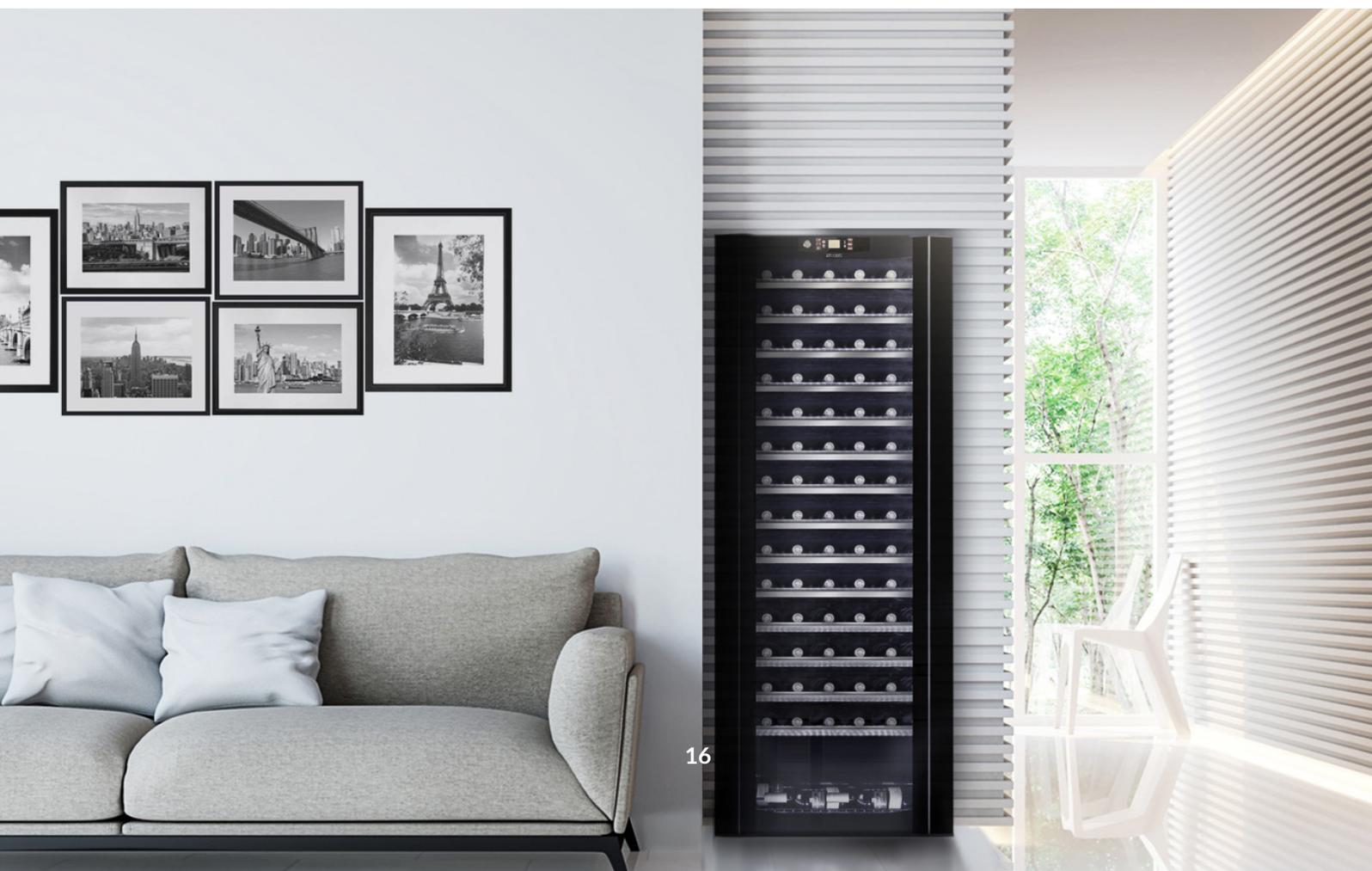


Preciso de vidros duplos para garantir o isolamento térmico?

Sim!

O vidro é utilizado nas adegas pois permite que você enxergue seu interior, funcionando como uma vitrine. Na verdade, existem diversos materiais que são melhores isolantes - e que poderiam ser utilizados na porta da sua adega - porém, nenhum supera a qualidade de transparência do vinho

Apenas tecnologias como o Vidro Low-e, utilizados nas adegas da Art des Caves, podem unir a funcionalidade e estética do vidro e garantir o isolamento térmico da adega.



Conheça os modelos de adegas da Art des Caves

Top of Mind no Brasil há 11 anos consecutivos

A Art des Caves possui 4 linhas e 20 modelos de adegas incríveis. O design elegante, alinhado às tecnologias de ponta e o respeito à cultura sofisticada do vinho fazem de nossos produtos referência no mercado.

A Art des Caves oferece 3 anos de garantia e assistência técnica em todo o território nacional.

Visite nossa loja virtual e deixe-se apaixonar.

Linha Petit



As adegas Petit, para 14 e 38 garrafas, são modelos desenvolvidos para atender consumidores exigentes, mas que ainda estão entrando no mundo do vinho. Essa é a escolha perfeita para quem tem pouco espaço e muito bom gosto.

Linha Basique



A linha de adegas Basique tem opções para armazenamento de 25 a 195 garrafas. O design clean, a funcionalidade e simplicidade fazem dessa linha ideal para aqueles que estão conhecendo melhor sobre o universo e cultura que envolvem o vinho.

Linha Sophistiqué



A linha Sophistiqué pertence à uma categoria mais qualificada de adegas para apreciadores de vinho. As adegas Sophistiqué estão disponíveis em 4 modelos, que variam de 39 até 196 garrafas. Além do design moderno, você ainda pode escolher entre diversas cores.

Linha Sommelier



Sommelier é a linha profissional de adegas da Art des Caves. Voltada para enófilos que prezam por estilo e elegância, algumas das adegas têm controle interno para até 3 temperaturas e as capacidades de armazenamento variam de 39 a 222 garrafas.

Climatização

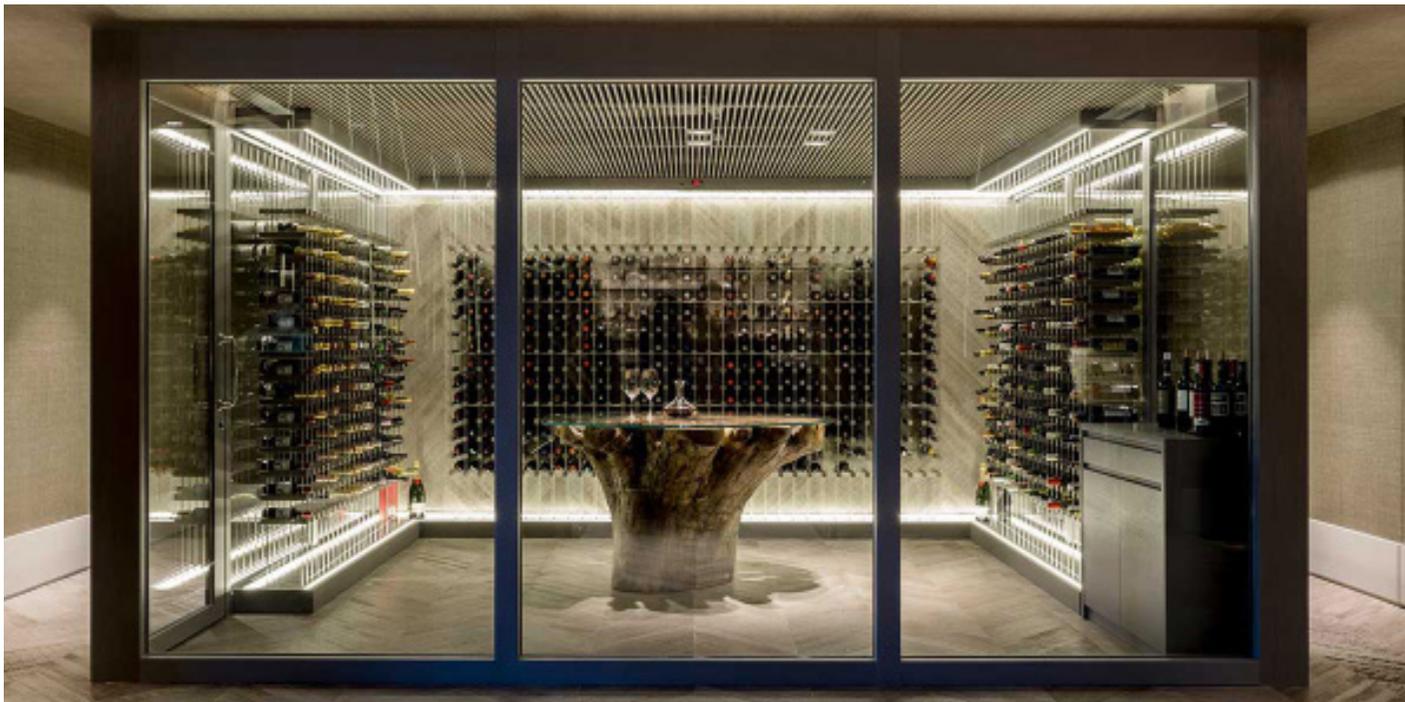
Para quem prefere optar por ambientes exclusivos e personalizados, oferecemos a climatização. A equipe da Art des Caves te auxiliará no projeto do começo ao fim, garantindo sua satisfação.



Comprar Adega de Vinho: Tudo que você precisa saber



Comprar Adega de Vinho: Tudo que você precisa saber



**a arte de explorar o
vinho em sua plenitude**



Para mais informações, acesse nosso site:
www.artdescaves.com.br

Conheça nossa loja virtual:
www.loja.artdescaves.com.br