



ARTEVIVA®

Vinícola Arte Viva LTDA

FICHA TÉCNICA DE ELABORAÇÃO

VINHO FINO TINTO SECO SANGIOVESE/MERLOT/ALICANTE.B 2022.

ORIGEM DAS UVAS

- SANGIOVESE (33,3%): Serra do Sudeste;
- MERLOT (33,3%): Serra Gaúcha;
- ALICANTE BOUSCHET (33,3%): Campanha Gaúcha;

PROCESSO DE ELABORAÇÃO

- Seleção de parcelas nos vinhedos;
- Seleção dos cachos nos vinhedos;
- Degrane;
- Maceração pré-fermentativa a frio por 48 horas;
- Cofermentação com leveduras selecionadas;
- 10 dias de fermentação alcoólica com temperatura amena;
- Descube;
- Maturação durante 6 meses em madeira de carvalho francês.
- Fermentação malolática em madeira de carvalho francês.
- 60 dias de contato com madeira brasileira (Cabreúva e Castanha do Brasil);
- Filtração e engarrafamento

ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS

- ÁLCOOL: 14 % v/v;
- PH: 3,69;
- AÇUCAR: 1,6 g/L;
- ACIDEZ TOTAL: 5,5 g/L;

HARMONIZAÇÃO

- Pizzas, massas, risotos, carpaccio, grelhados com carne magra, carne suína, e aves em geral.

CONCEITO E CONTRA RÓTULO

Valente é uma homenagem ao patriarca da família que direciona todo seu amor e dedicação ao trabalho e a família. “A família é sua base e através dela é que se projetam os anseios”, assim cumprindo com o papel de patriarca, não mede esforços para concretizar os sonhos e assim seu propósito.

Das vinhas surge a essência que o representa; Um blend composto por Sangiovese, Merlot e Alicante Bouschet. Em proporções iguais estas castas trazem as virtudes, tais como as de Hélio (perseverança, versatilidade e solidez). A Sangiovese agrega a este blend exuberância e notabilidade com suas notas de ervas finas e fruta vermelha fresca, trazendo uma estrutura tânica firme; O Merlot por sua vez, traz versatilidade ao vinho,

reforçando a fruta vermelha, com toques mentolados, agregando frescor ao blend; A Alicante Bouschet completa este vinho com toques terrosos, couro e fruta negra no aroma e em boca acrescenta ao vinho estrutura e vivacidade. A Passagem deste vinho por barrica de carvalho francês e madeira brasileira conferiram ao vinho toques de baunilha, charuto e especiarias no olfato; no paladar complementou os taninos tornando-se harmônico.