



Σ Λ Σ Μ Σ Η Τ Λ Ρ

BRUT

riesling

VINÍCOLA ARTE VIVA LTDA
FICHA TÉCNICA DE ELABORAÇÃO
ARTEVIVA LINHA SUPER PREMIUM ELEMENTAR
VINHO BRANCO ESPUMANTE BRUT RIESLING.
MÉTODO ANCESTRAL



ORIGEM DAS UVAS

RIESLING: Garibaldi.



ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS

ÁLCOOL: 12,5 % v/v;

PH: 3,35;

AÇUCAR: 10 g/L;

ACIDEZ TOTAL: 90 meq/L;

SEM ADIÇÃO DE LICOR DE EXPEDIÇÃO

O significado do termo ELEMENTAR traz à tona a simplicidade de apenas ser, no fluxo virtuoso da vida. Por meio da seleção de uvas no vinhedo e seguido da extração suave do mosto obtido por prensagem vertical, exaltamos as virtudes de cada cultivar que compõem este espumante. A interação entre os elementos do sistema permitiu a tomada de espuma na garrafa e posteriormente a classificação como Brut de maneira espontânea.

PROCESSO DE ELABORAÇÃO

- Seleção das parcelas nos vinhedos;
- Seleção dos cachos nos vinhedos;
- Prensagem direta dos cachos em prensa vertical;
- Clarificação por flotação;
- Método ancestral conforme descrito abaixo;
- Inoculação de leveduras selecionadas;
- Fermentação a baixa temperatura sendo que 90% é feita em tanque de inox e ou outros 10% é feita na garrafa;
- Encontra-se sob leveduras;

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

APARÊNCIA

Possui coloração amarelo palha.

AROMA

Entrega notas florais, como camomila, notas de frutas amarelas maduras e toques de baunilha e chocolate branco.

PALADAR

No paladar, é fresco, com agradável cremosidade.



GIOVANNI FERRARI

Enólogo da Vinícola
ARTEVIVA



HARMONIZAÇÃO

Pizzas, queijos, bolinho de bacalhau, ostra gratinada, carnes brancas, risotos leves.