



Lúdico

Cabernet Franc
Pinnot Grigio
Tannat

VINÍCOLA ARTE VIVA LTDA
FICHA TÉCNICA DE ELABORAÇÃO
TANNAT/CABERNET FRANC/PINOT GRIGIO
VINHO FINO TINTO SECO
SAFRA 2022/2023
EM COLABORAÇÃO COM A VINÍCOLA AVOCATO



ORIGEM DAS UVAS

50% TANNAT 2022: Campanha Gaúcha.
25% CABERNET FRANC 2023: Campanha Gaúcha.
25% PINOT GRIGIO 2023: Serra do Sudeste.



ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS

ÁLCOOL: 13,7 % v/v.
PH: 3,60.
AÇÚCAR: 2,35 g/L
ACIDEZ TOTAL: 6,5 g/L em H2T.

Dentre seus significados, Lúdico pode ser definido como aquilo que tem o divertimento acima de qualquer outro propósito ou aquilo que é feito simplesmente pelo prazer de se fazer. Nada melhor do que estas definições para resumir o processo de criação deste rótulo, nascido da amizade entre dois produtores que desejavam simplesmente vivenciar o prazer e as alegrias de criarem um vinho juntos. Na busca por esse divertimento, estava inserida a ideia de se criar um exemplar especialmente único e inovador.

Um vinho inovador por ser um blend entre dois vinhos tintos e um vinho laranja, celebra a pluralidade e a nossa liberdade em criar vinhos no Brasil.

PROCESSO DE ELABORAÇÃO

- Seleção de parcelas nos vinhedos.
- Seleção dos cachos nos vinhedos.
- Degrane.
- Maceração pré-fermentativa a frio por 72 horas.
- Inoculação de leveduras selecionadas.
- 10 dias de fermentação alcoólica a baixa temperatura.
- Para o Pinot Grigio, fermentação em contato com a película.
- Descube.
- Fermentação malolática.
- 12 meses de maturação em barrica de carvalho francês (tostagem baixa), para a variedade Tannat.
- Maturação em tanques de inox para as variedades Cabernet Franc e Pinot Grigio.
- 30 dias de contato com madeira brasileira (Acácia-negra).
- Estabilização a frio.
- Filtração e engarrafamento.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

APARÊNCIA

Possui coloração vermelho púrpura, límpido e brilhante.

AROMA

Em um primeiro momento sentimos notas de café verde e eucalipto. Possui os aromas nomeados por nós como "Aromas de Natal", lembrando frutas cítricas cristalizadas e frutas negras pacificadas, além das especiarias tal como a pimenta preta.

PALADAR

Surge com suculência e estrutura exibindo taninos com textura. A acidez e o álcool acompanham a estrutura polifenólica, dando persistência a este exemplar.



GIOVANNI FERRARI

Enólogo da Vinícola ARTEVIVA



HARMONIZAÇÃO

Massas, charcutaria e queijos maturados, ossobuco, risotos mais encorpados, carne de peru.