



Σ Λ Σ Μ Σ Ν Τ Λ Ρ  
**BRUT**

*método tradicional*

VINÍCOLA ARTEVIVA LTDA

FICHA TÉCNICA DE ELABORAÇÃO

ESPUMANTE DA LINHA ELEMENTAR MÉTODO TRADICIONAL BRUT RI 65%/CH 15 %/ PN 20%

VINHO NATURAL BRANCO ESPUMANTE BRUT RIESLING/ CHARDONNAY/PINOT NOIR

REG.MAPA: 003242-5.000054

LOTE: EETB11202



## ORIGEM DAS UVAS

CHARDONNAY: Pinto Bandeira.  
RIESLING e PINOT NOIR: Garibaldi.



## ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS

ÁLCOOL: 13 % v/v.  
pH: 3,38.  
AÇÚCAR: 12 g/L.  
ACIDEZ TOTAL: 88 meq/L.  
SO2 TOTAL: 80 mg/L.  
RENDIMENTO: 50%.

“Quando os elementos da natureza se integram com o nosso ser, seguimos o fluxo natural da vida materializando nossos sonhos em obras de arte”. Por meio da seleção de uvas no vinhedo, seguido da extração do mosto obtido por prensagem direta, exaltamos as virtudes de cada cultivar que compõe 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 estática a baixa temperatura.
- Inoculação de leveduras selecionadas.
- Fermentação a baixa temperatura.
- Final de fermentação seguida de tomada de espuma na garrafa.
- 16 meses de maturação sobre as leveduras.
- Remuage.
- Dégorgement.

## TEMPERATURA DE SERVIÇO

5 graus.

## LONGEVIDADE

5 anos para +.



## GIOVANNI FERRARI

Enólogo da Vinícola  
ARTEVIVA

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

### APARÊNCIA

De coloração amarelo palha com reflexos esverdeados e finas borbulhas.

### AROMA

Entrega notas florais e notas de frutas como carambola, nêspera, pera e maçã. Nuances de baunilha, chocolate branco, torrão e um leve toque defumado oriundo de um breve contato com o carvalho francês de tosta alta também aparecem no retrogosto.

### PALADAR

É um exemplar fresco, com agradável cremosidade.



## HARMONIZAÇÃO

Pizzas, massas, queijos, bolinho de bacalhau, bruschettas, carnes brancas, risotos leves.