



MERLOT

Σ Λ Σ Μ Σ Η Τ Λ Ρ

VINÍCOLA ARTE VIVA LTDA
FICHA TÉCNICA DE ELABORAÇÃO
LINHA ELEMENTAR
VINHO NOBRE TINTO SECO MERLOT
SAFRA 2021



ORIGEM DAS UVAS

MERLOT: Cotiporã



ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS

ÁLCOOL: 14,3 % v/v.

pH: 3,63.

AÇÚCAR: 1,61 g/L.

ACIDEZ TOTAL: 6,58 g/L.

“Quando os elementos da natureza se integram com o nosso ser, seguimos o fluxo natural da vida materializando nossos sonhos em obras de arte”. A partir da seleção de uma única parcela do vinhedo situado em Cotiporã – Serra Gaúcha, este Merlot foi conduzido a fermentação integral em barricas de carvalho Francês. Seguiu seu caminho maturando 12 meses em barris de carvalho francês, esloveno e americano, e parte em barril de madeira brasileira (Jequitibá Rosa).

PROCESSO DE ELABORAÇÃO

- Seleção de parcelas nos vinhedos.
- Seleção dos cachos nos vinhedos.
- Degrane.
- Maceração em barrica de carvalho esloveno durante 48 horas.
- Inoculação de leveduras selecionadas.
- Cofermentação com madeira brasileira (Grápia e Bálamo, tostado alto).
- Fermentação integral em barrica de carvalho esloveno.
- 10 dias de fermentação alcóolica.
- Descube.
- Trásfega para barricas de carvalho francês, americano, esloveno e jequitibá rosa.
- Fermentação malolática na barrica.
- 12 meses de barrica.
- Filtração e engarrafamento



GIOVANNI FERRARI

Enólogo da Vinícola
ARTEVIVA

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

APARÊNCIA

De coloração rubi intensa e com ótima profundidade de cor.

AROMA

Exibe sua complexidade aromática em camadas, revelando aromas da passagem por carvalho e jequitibá, com notas de frutas vermelhas e negras, como Cassis.

PALADAR

Em boca, revela-se elegante, consistente e de longa persistência devido ao equilíbrio entre tanino, álcool e acidez.



HARMONIZAÇÃO

Cordeiro, carnes exóticas, aves e massas com molho à base de derivados do leite e ervas finas.