



Σ Λ Σ Μ Σ Η Τ Λ Ρ
NATURE

pinot noir

VINÍCOLA ARTE VIVA LTDA
FICHA TÉCNICA DE ELABORAÇÃO
LINHA ELEMENTAR
VINHO ROSÉ ESPUMANTE NATURE PINOT NOIR



ORIGEM DAS UVAS

PINOT NOIR: Garibaldi.



ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS

ÁLCOOL: 12,2 % v/v.

pH: 3,3.

AÇÚCAR: 2,0 g/L.

ACIDEZ TOTAL: 106 meq/L.

SO2 TOTAL: 60 mg/L.

RENDIMENTO: 47%.

“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 Nature 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.
- 9 meses de maturação sobre as leveduras.
- Remuage.
- Dégorgement.



GIOVANNI FERRARI

Enólogo da Vinícola
ARTEVIVA

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

APARÊNCIA

Possui delicada coloração cobre com reflexos avermelhados.

AROMA

Entrega aromas de frutas frescas silvestres, como pitanga e cereja, além de notas de mel, baunilha e brioche.

PALADAR

No paladar, revela-se persistente e vivaz.



HARMONIZAÇÃO

Pizzas, queijos, canapés, carnes brancas, risotos, frutos do mar e massas leves.