



PINOT NOIR

Ε Λ Σ Μ Σ Η Τ Λ Ρ

VINÍCOLA ARTE VIVA LTDA
FICHA TÉCNICA DE ELABORAÇÃO
LINHA ELEMENTAR
VINHO FINO TINTO SECO PINOT NOIR
SAFRA 2021



ORIGEM DAS UVAS

PINOT NOIR: Garibaldi



ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS

ÁLCOOL: 12,6 % v/v.

pH: 3,6.

AÇÚCAR: 2,5 g/L.

ACIDEZ TOTAL: 90 meq/L.

SO₂ TOTAL: 96 mg/L.

RENDIMENTO: 65%.

“Quando os elementos da natureza se integram com o nosso ser, seguimos o fluxo natural da vida materializando nossos sonhos em obras de arte”. 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, seguida do degrane em barricas de carvalho esloveno e francês, iniciou-se o processo de fermentação integral em barricas durante 10 dias. Na sequência, este vinho estagiou 9 meses em barricas de carvalho francês.

PROCESSO DE ELABORAÇÃO

- Seleção de parcelas nos vinhedos.
- Seleção dos cachos nos vinhedos.
- Degrane.
- Maceração em barrica de carvalho esloveno por 48 horas.
- Inoculação de leveduras selecionadas.
- Fermentação integral em barrica de carvalho esloveno durante 7 dias.
- Descube.
- Trásfega para barricas de carvalho francês de terceiro uso.
- Fermentação malolática na barrica.
- 9 meses de barrica.
- Filtração e engarrafamento.



GIOVANNI FERRARI

Enólogo da Vinícola
ARTEVIVA

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

APARÊNCIA

De coloração rubi intensa com ótima profundidade de cor.

AROMA

Entrega notas de café, especiarias doces, mentol e frutas silvestres vermelhas muito bem integradas, fruto do trabalho exercido pela barrica de terceiro uso no decorrer de todo o processo.

PALADAR

Em boca, revela-se suculento, com bom volume e untuosidade.



HARMONIZAÇÃO

Massas, peixes, moquecas e carne de aves.