



TANNAT

Σ Ε Λ Ε Μ Ε Ν Τ Α Ρ

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



ORIGEM DAS UVAS

TANNAT: Campanha Gaúcha.



ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS

ÁLCOOL: 14,2 % v/v.

pH: 3,75.

AÇÚCAR: 2,07 g/L.

ACIDEZ TOTAL: 6,97 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”. Em Santana do Livramento/RS, o clima e o solo oferecem as condições ideais para que a Cultivar Tannat obtenha êxito ao expressar seu caráter frutado. As uvas foram conduzidas a maceração pré-fermentativa por 72 horas e posterior fermentação em tanques de aço inox. Seguiu seu caminho maturando 12 meses em barris de carvalho francês e esloveno.

PROCESSO DE ELABORAÇÃO

- Seleção de parcelas nos vinhedos.
- Seleção dos cachos nos vinhedos.
- Degrane.
- Maceração pré-fermentativa a frio por 72 horas.
- Cofermentação com madeira brasileira (Grápia e Cabreúva, tostado alto).
- Inoculação de leveduras selecionadas.
- 15 dias de fermentação alcoólica.
- Descube.
- Trásfega para barricas de carvalho francês e esloveno.
- 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 com ótima profundidade de cor.

AROMA

No olfato, possui notas de eucalipto e menta integradas com café, tabaco e cacau. Revela o caráter frutado da cultivar onde predominam notas de frutos negros como ameixa preta, amoras e frutas negras silvestres (Guabiju).

PALADAR

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



HARMONIZAÇÃO

Carnes grelhadas, cordeiro, carnes exóticas, ossobuco e massas com molhos vermelhos reduzidos.