



Ca mi la

VINÍCOLA ARTE VIVA LTDA
FICHA TÉCNICA DE ELABORAÇÃO
LINHA ESPECIAIS
VINHO FINO TINTO SECO MALBEC CAMILA
SAFRA 2021

MATURADO 16 MESES EM BARRICA DE CARVALHO AMERICANO DE 500L



ORIGEM DAS UVAS

MALBEC 21: Vale dos Vinhedos.



ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS

ÁLCOOL: 13,5 % v/v.

pH: 3,49.

AÇÚCAR: 2,0 g/L.

ACIDEZ TOTAL: 6,4 g/L.

“Quando silenciamos e analisamos a expressão ARTEVIVA, nos damos conta de que o ser humano é sinônimo de ARTEVIVA”. CAMILA Malbec é uma homenagem a CAMILA (in memoriam), mãe da JUJU e da MALU. Objetiva, de olhar exótico e, com muito amor, nos ensina que a vida deve ser apreciada a cada instante e conduzida com disciplina e zelo. Logo, as características presentes na inspiradora foram traduzidas para o vinho, tal qual um artista realiza a pintura de uma obra de arte.

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 americano, francês e esloveno.
- Fermentação malolática na barrica.
- 16 meses de barrica.
- Filtração e engarrafamento.

TEMPO DE GUARDA

5 - 10 anos



GIOVANNI FERRARI

Enólogo da Vinícola ARTEVIVA

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

APARÊNCIA

Coloração vermelho rubi e tonalidade profunda.

AROMA

Entrega notas aromáticas doces oriundas da barrica americana, frutas vermelhas, goiaba, especiarias e notas herbáceas que lembram hortelã.

PALADAR

Demonstra-se persistente, suculento e com equilíbrio entre estrutura, acidez e álcool.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas, cordeiro e risoto ao funghi.