



Juju

Reinvenção.
Genuinidade.
Compaixão.
Resiliência.
Introspecção.
Sonhos.
Amor.

VINÍCOLA ARTE VIVA LTDA
FICHA TÉCNICA DE ELABORAÇÃO
LINHA ESPECIAIS
VINHO FINO ROSÉ SECO JUJU ROSÉ
MARSELAN/RIESLING/CHARDONNAY
SAFRA 2022



ORIGEM DAS UVAS

MARSELAN (70%): Campanha Gaúcha.

RIESLING (20%): Serra Gaúcha.

CHARDONNAY (10%): Serra Gaúcha.



ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS

ÁLCOOL: 13,5 % v/v.

pH: 3,7.

AÇÚCAR: 0,8 g/L.

ACIDEZ TOTAL: 6,9 g/L.

PROCESSO DE ELABORAÇÃO

- Seleção das parcelas nos vinhedos.
- Seleção dos cachos nos vinhedos.
- Para Chardonnay e Riesling: prensagem direta dos cachos em prensa vertical.
- Para Marselan: extração do mosto de maneira espontânea após o desengace.
- Clarificação estática a baixa temperatura.
- Inoculação de leveduras selecionadas.
- Fermentação a baixa temperatura.
- Final de fermentação seguida de 6 meses de maturação em barrica de carvalho francês para o Chardonnay e Riesling.
- Fermentação do Marselan em tanque de inox.
- Maturação do Marselan em barril de Jequitibá rosa durante 6 meses.
- Corte.
- Filtração e engarrafamento.



GIOVANNI FERRARI

Enólogo da Vinícola
ARTEVIVA

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

APARÊNCIA

Ousado e um tanto complexo, este vinho apresenta intensa coloração rosada.

AROMA

Em primeiro plano exibe notas de frutas vermelhas confitadas e, em segundo plano, açúcar caramelizado e um toque defumado. O aroma segue evoluindo por muito tempo.

PALADAR

Apresenta acidez equilibrada de acordo com sua estrutura, final de boca e retrogosto prolongado.

HARMONIZAÇÃO

Surpreende pela sua versatilidade, podendo acompanhar massas, carnes grelhadas, pratos asiáticos e pratos árabes.

