



Malu

VINÍCOLA ARTE VIVA LTDA
FICHA TÉCNICA DE ELABORAÇÃO
LINHA ESPECIAIS
VINHO FINO TINTO SECO MALU
SYRAH 50%/MERLOT 45%/VERMENTINO 5%
SAFRA 2021

MATURADO DURANTE 16 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO AMERICANO, ESLOVENO E FRANCÊS



ORIGEM DAS UVAS

50% SYRAH: Vale dos Vinhedos;
45% MERLOT: Cotiporã/RS;
5% VERMENTINO: Encruzilhada/RS.



ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS

ÁLCOOL: 13,8 % v/v.
pH: 3,6.
AÇÚCAR: 1,3 g/L.
ACIDEZ TOTAL: 92 meq/L.



“Quando silenciamos e analisamos a expressão ARTEVIVA, nos damos conta de que o ser humano é sinônimo de ARTEVIVA”. MALU, Syrah 50%/Merlot 45%/Vermentino 5%, é um retrato da menina Maria Luíza, que é expressiva, observadora, um tanto complexa e nos ensina que a vida deve ser admirada e conduzida com silêncio e introspecção. 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.
- Trasfega para barricas de carvalho americano, francês e esloveno
- Fermentação malolática na barrica.
- 16 meses de barrica.
- Filtração e engarrafamento.

TEMPO DE GUARDA

10 - 20 anos



GIOVANNI FERRARI

Enólogo da Vinícola
ARTEVIVA

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

APARÊNCIA

coloração púrpura, brilhante e com profundidade.

AROMA

Entrega notas que lembram frutos negros frescos e especiarias, muito bem intregadas com a madeira e a nuance herbácea e terrosa presente neste exemplar.

PALADAR

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



HARMONIZAÇÃO

Massas, carnes grelhadas, cordeiro, carnes exóticas e aves em geral.