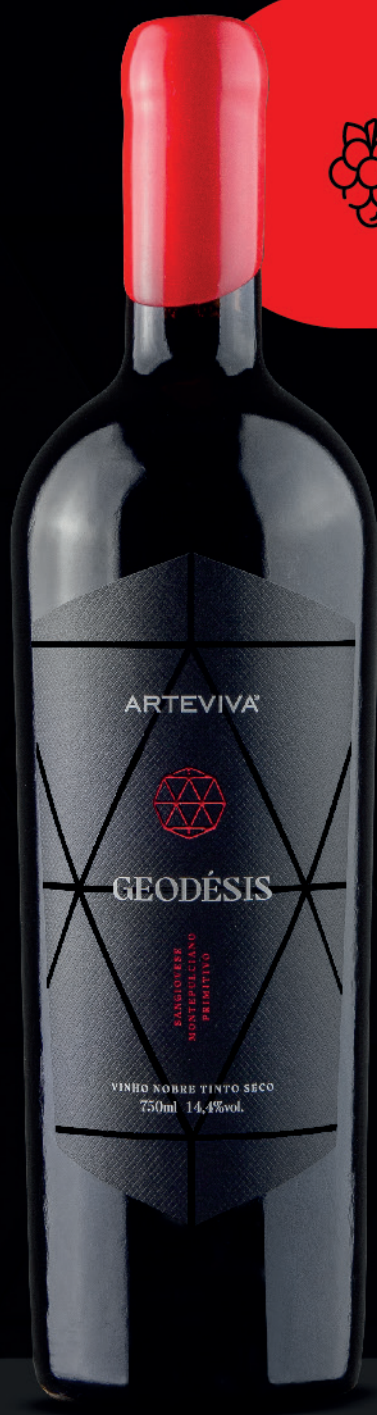




GEODÉSIS

VINÍCOLA ARTE VIVA LTDA
FICHA TÉCNICA DE ELABORAÇÃO
LINHA GEODÉSIS
VINHO NOBRE TINTO SECO GEODÉSIS
SANGIOVESE/MONTEPULCIANO/PRIMITIVO
SAFRA 2022



ORIGEM DAS UVAS

45% SANGIOVESE: Serra do Sudeste.
45% MONTEPULCIANO: Serra do Sudeste.
10% PRIMITIVO: Serra do Sudeste.



ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS

ÁLCOOL: 14,4 % v/v.
pH: 3,47.
AÇÚCAR: 1,35 g/L.
ACIDEZ TOTAL: 7 g/L em H2T.

A Linha Geodésis é fruto da inovação e criatividade que se torna possível a partir da aplicação de técnicas e métodos de elaboração. Os vinhos da Geodésis realizam o processo de fermentação no tanque geodésico, que possui a estrutura adequada para extrair polifenóis, utilizando o movimento do gás carbônico no interior do tanque. A relação sólido/líquido inversa também contribui para o aumento do contato entre película e líquido, resultando em máxima extração e elegância. Dessa forma, a linha Geodésis traz vinhos com estrutura e potência no paladar, mantendo a manifestação da fruta, fineza e amplitude aromática no olfato e retrogosto, o que já é nossa marca registrada.

PROCESSO DE ELABORAÇÃO (FERMENTAÇÃO EM TANQUE GEODÉSICO)

- Seleção de parcelas nos vinhedos.
- Seleção dos cachos nos vinhedos.
- Degrane.
- Comaceração pré-fermentativa a frio por 72 horas.
- Inoculação de leveduras selecionadas.
- 10 dias de cofermentação alcóolica no tanque geodésico.
- Descube.
- 5 dias de cofermentação alcóolica em barril de carvalho francês, americano e esloveno.
- Fermentação malolática.
- 14 meses em barrica de carvalho francês.
- 15 dias de contato com madeira brasileira (Castanheira e Cabreúva).
- Estabilização a frio.
- Filtração e engarrafamento.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

APARÊNCIA

Possui coloração vermelho rubi profunda com toques violáceos.

AROMA

Podemos sentir aromas amadeirados, caramelizados e de especiarias, que se entrelaçam com aromas de cassis oriundos da cultivar primitivo. Em um segundo estágio aromático, podemos perceber toques herbáceos e de frutas vermelhas frescas, em que o predomínio das castas Sangiovese e Montepulciano exhibe seu potencial.

PALADAR

Tem potência e estrutura, exibindo taninos com textura em boca. A acidez e o álcool acompanham a tanicidade, dando persistência a este exemplar.



GIOVANNI FERRARI

Enólogo da Vinícola
ARTEVIVA



HARMONIZAÇÃO

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