



blend **TIN
TU,
RÊ**
sinônimos

VINÍCOLA ARTEVIVA LTDA
FICHA TÉCNICA DE ELABORAÇÃO
ARTEVIVA SINÔNIMOS
VINHO FINO TINTO SECO BLEND TINTURÊ
SAFRA 2022



ORIGEM DAS UVAS

TANNAT: Campanha;
ALICANTE: Serra Gaúcha;
TEROLDEGO: Serra Gaúcha;

ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS



ÁLCOOL: 14,0 % v/v.
pH: 3,65.
AÇÚCAR: 1,4 g/L.
ACIDEZ TOTAL: 6,5 g/L.

"Uma boa vida se constrói com bons relacionamentos. Relacionamentos são SINÔNIMOS de conexão, e vinho CONECTA! Conecta com amigos, com amor, com prazer, com arte, com o ser. "

Elaborado com as uvas Tannat, Alicante e Teroldego, este blend rico em corpo, cor e sabor, matura 3 meses em carvalho francês e 1 mês em madeira brasileira. Nasce para encantar os apreciadores de POTÊNCIA. Este blend une três cultivares pela cor profunda e intensa, pelo aporte de taninos, e por se complementarem no olfato.

PROCESSO DE ELABORAÇÃO

- Seleção de parcelas nos vinhedos.
- Seleção dos cachos nos vinhedos.
- Degrane.
- Maceração pré-fermentativa a frio com leveduras n-saccharomyces por 48 horas.
- Inoculação de leveduras selecionadas.
- 10 dias de fermentação alcoólica e fermentação malolática realizado em seguida.
- Descube.
- Maturação durante 3 meses com madeira de carvalho francês.
- Maturação durante 1 mês com madeira brasileira.
- Estabilização, filtração e engarrafamento.

BLEND

TANNAT (21%)
ALICANTE (72%)
TEROLDEGO (7,0%)

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

APARÊNCIA

Coloração profunda e intensa.

AROMA

Possui aroma de frutas negras, cacau e o mentolado se unem com as notas terrosas oriundas da Teroldego proporcionando elegância. As notas de especiarias também aparecem aportando um toque rústico a este exemplar.

PALADAR

É estruturado, taninos que dão textura ao vinho em boca e bom volume, o retrogosto condiz com as notas aromáticas e toda a sua composição sustenta uma persistência longa.



GIOVANNI FERRARI

Enólogo da Vinícola
ARTEVIVA



HARMONIZAÇÃO

Churrasco, carnes grelhadas, ossobuco, panchetta, charcutaria, massas e risotos com molho funghi.