



blend

sinônimos

VINÍCOLA ARTE VIVA LTDA
FICHA TÉCNICA DE ELABORAÇÃO
LINHA SINÔNIMOS
VINHO FINO TINTO SECO BLEND
SAFRA 2021



ORIGEM DAS UVAS

TANNAT: Campanha Gaúcha e Serra Gaúcha.
MERLOT: Serra Gaúcha.
ALICANTE: Serra Gaúcha.
CABERNET FRANC: Campanha Gaúcha.
MARSELAN: Campanha Gaúcha.



ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS

ÁLCOOL: 13,24 % v/v.
pH: 3,6.
AÇÚCAR: 0,9 g/L.
ACIDEZ TOTAL: 81 meq/L.

“Quando os elementos da natureza se integram como o nosso ser, seguimos o fluxo natural da vida materializando nossos sonhos em obras de arte”. Uma vida boa se constrói com bons relacionamentos. Relacionamentos são SINÔNIMOS de conexão, e vinho CONECTA! Conecta-nos com os amigos, com o amor, com o prazer, com a arte, com o ser”.

PROCESSO DE ELABORAÇÃO

- Seleção de parcelas nos vinhedos.
- Seleção dos cachos nos vinhedos.
- Degrane.
- Maceração pré-fermentativa a frio por 12 horas.
- Inoculação de leveduras selecionadas.
- 15 dias de fermentação alcoólica.
- Descube.
- Maturação durante 6 meses em madeira de carvalho francês.
- Fermentação malolática em madeira de carvalho francês.
- Filtração e engarrafamento.

BLEND

MERLOT: 40%
TANNAT: 31%
CABERNET FRANC: 12%
ALICANTE BOUSCHET: 12%
MARSELAN: 5%



GIOVANNI FERRARI

Enólogo da Vinícola
ARTEVIVA

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

APARÊNCIA

Coloração profunda e intensa.

AROMA

Em uma primeira impressão, apresenta notas de baunilha e cappuccino integradas com frutas vermelhas em compota. Logo após, destaca a presença de frutos negros, tais como amoras e mirtilo, que agregam complexidade.

PALADAR

Em boca, revela-se consistente e de média persistência devido ao equilíbrio entre tanino, álcool e acidez.



HARMONIZAÇÃO

Pizzas, massas, grelhados, carne suína, e aves em geral.