



# riesling

## *sinônimos*

VINÍCOLA ARTEVIVA LTDA  
FICHA TÉCNICA DE ELABORAÇÃO  
LINHA SINÔNIMOS  
VINHO BRANCO SECO RIESLING  
SAFRA 2021



## ORIGEM DAS UVAS

RIESLING: Garibaldi.



## ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS

ÁLCOOL: 12,5 % v/v.

pH: 3,30.

AÇÚCAR: 0,21 g/L.

ACIDEZ TOTAL: 82,5 meq/L.



“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”. Este Riesling foi elaborado especialmente para expandir suas conexões.

## PROCESSO DE ELABORAÇÃO

- Seleção de parcelas nos vinhedos.
- Seleção dos cachos nos vinhedos.
- Maceração de 12 horas em prensa pneumática.
- Prensagem.
- Inoculação de leveduras selecionadas.
- Fermentação a baixa temperatura.
- Clarificação a frio.
- Filtração e engarrafamento.



### GIOVANNI FERRARI

Enólogo da Vinícola  
ARTEVIVA

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

### APARÊNCIA

Possui coloração amarelo palha.

### AROMA

Entrega notas de frutas cítricas, pera e maçã verde, além de aromas de castanhas, mel, baunilha, e um leve toque mineral, resultado da interação com madeira de acácia.

### PALADAR

Possui elegância, frescor e consistência em boca.



## HARMONIZAÇÃO

Pizzas, queijos, frutos do mar, carnes brancas e risotos leves.