



# rosé

## *sinônimos*

VINÍCOLA ARTE VIVA LTDA  
FICHA TÉCNICA DE ELABORAÇÃO  
LINHA SINÔNIMOS  
VINHO FINO ROSÉ SECO  
PINOT NOIR/MARSELAN  
SAFRA 2021



## ORIGEM DAS UVAS

PINOT NOIR: Garibaldi.

MARSELAN: Campanha Gaúcha.



## ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS

ÁLCOOL: 12,5 % v/v.

pH: 3,50.

AÇÚCAR: 0,88 g/L.

ACIDEZ TOTAL: 90 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 Rosé foi elaborado especialmente para expandir suas conexões.

### PROCESSO DE ELABORAÇÃO PARA A CULTIVAR PINOT NOIR

- Seleção de parcelas nos vinhedos.
- Seleção dos cachos nos vinhedos.
- Prensagem pneumática direta.
- Clarificação.
- Inoculação de leveduras selecionadas.
- Fermentação com aduelas de carvalho francês.
- Fermentação a baixa temperatura.

### PROCESSO DE ELABORAÇÃO DO BLEND PINOT (80) / MARSELAN (20)

- Inertização com nitrogênio.
- Estabilização tartárica a frio.
- Filtração e engarrafamento.

### PROCESSO DE ELABORAÇÃO PARA A CULTIVAR MARSELAN

- Seleção de parcelas nos vinhedos.
- Seleção dos cachos nos vinhedos.
- Desengace e maceração durante 26 horas.
- Extração do mosto por escorrimento.
- Inoculação de leveduras selecionadas.
- Fermentação com aduelas de carvalho francês.
- Fermentação a baixa temperatura.
- Clarificação.



## GIOVANNI FERRARI

Enólogo da Vinícola ARTEVIVA

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

### APARÊNCIA

Possui coloração cobre.

### AROMA

Entrega aromas de frutas negras, como mirtilo e cassis, e frutas vermelhas, como cereja e morango confitado.

### PALADAR

Em boca, revela-se equilibrado e fresco.



## HARMONIZAÇÃO

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