



sauvignon
blanc
sinônimos

VINÍCOLA ARTE VIVA LTDA
FICHA TÉCNICA DE ELABORAÇÃO
LINHA SINÔNIMOS
VINHO FINO BRANCO SECO SAUVIGNON BLANC
MATURADO EM BARRICAS DE GRÁPIA
SAFRA 2022



ORIGEM DAS UVAS

SAUVIGNON BLANC 22: Santana do Livramento.

SAUVIGNON BLANC 23: Santana do Livramento.



ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS

ÁLCOOL: 12,7 % v/v.

pH: 3,5.

AÇÚCAR: 1,52 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 vinho foi elaborado especialmente para expandir suas conexões e impressionar os apreciadores de Sauvignon Blanc.

PROCESSO DE ELABORAÇÃO

- Seleção de parcelas nos vinhedos.
- Seleção dos cachos nos vinhedos.
- Maceração em contato com a película durante 72 horas em tanque de aço inox com temperatura inferior a 8°C.
- Prensagem.
- Inoculação de leveduras selecionadas.
- Fermentação a baixa temperatura.
- Clarificação a frio.
- Maturação do Sauvignon Blanc 2022 em barricas de Grápi de primeiro uso por 6 meses. Corte com Sauvignon Blanc 2023
- Estabilização tartárica a frio.
- Filtração e engarrafamento.
-



GIOVANNI FERRARI

Enólogo da Vinícola ARTEVIVA

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

APARÊNCIA

Possui coloração amarelo palha.

AROMA

Em um primeiro momento, surgem nuances adocicadas que lembram mel, associado a um leve toque defumado. Num segundo momento, apresenta aromas de ervas finas como poejo, sálvia, alecrim e broto de tomate, que contrastam com frutas de polpa branca.

PALADAR

No aspecto gustativo, é untuoso, e sua acidez é viva e estruturante, em perfeito equilíbrio com o álcool.



HARMONIZAÇÃO

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