

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Arte Viva Elementar Brut Tradicional
Vinícola	Arte Viva
Safra	N.V.
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
Tipo	espumante
Castas	Chardonnay, Pinot Noir e Riesling Itálico
Teor Alcoólico	13%
Maturação	16 meses sur lie
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2028
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Localizada em Bento Gonçalves, na Serra Gaúcha, a Arte Viva é uma vinícola focada na elaboração de vinho de alta gama.

Fruto da dedicação do enólogo Giovanni Ferrari - criador do tanque geodésico e pioneiro no uso de madeiras nativas da flora brasileira para a vinificação - temos neste exemplar um *assemblage* entre Chardonnay dos Altos de Pinto Bandeira com Pinot Noir e Riesling Itálico da cidade de Garibaldi, na Serra Gaúcha.

A elaboração zelosa se deu com uvas pré-selecionadas nos vinhedos. Elas passaram por prensagem direta e foram vinificadas em baixa temperatura. Antes da tomada de espuma conforme o Método Tradicional, os vinhos base tiveram uma breve maturação em carvalho francês de tosta alta. Por fim, já em garrafa, permaneceram 16 meses *sur lie*.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha, com borbulhas finas e abundantes

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

os aromas trazem uma belíssima complexidade, contrastando notas de carambola, pêssego, maçã-verde e flores, com toques lácteos, baunilha e amêndoas torradas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca está bem cremoso, com acidez refrescante, ótima amplitude de sabores e final agradabilíssimo, que de maneira contínua, convida a um próximo gole

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

robalo gratinado, culinária japonesa, paella, fish and chips, frango cordon bleu, canapés e queijos



CULINÁRIA