

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Arte Viva Sinônimos Blend
<b>Vinícola</b>	Arte Viva
<b>Safra</b>	N.V.
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra Gaúcha e Campanha Gaúcha
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Merlot, Cabernet Franc, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon e Tannat
<b>Teor Alcoólico</b>	13,5%
<b>Maturação</b>	6 meses em carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2033
<b>Decanter</b>	30 a 45 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Se você nos acompanha com atenção, certamente já deve ter visto outros rótulos dessa fantástica pequena vinícola, a **Arte Viva**.

Foi lá em 2019 que Giovanni Ferrari pôs em prática seu sonho de ter sua própria vinícola. Filho e neto de produtores de uva, desde criança ele teve contato com a cultura da vinha e do vinho, e com o passar dos anos, aprimorou seus conhecimentos com uma formação em enologia, passagens por grandes nomes da viticultura nacional (Almaúnica, Chandon e Salton), além de experiências adquiridas no exterior, tanto no Douro quanto em Epernay.

A **Arte Viva** é focada na elaboração de vinhos **premium e super premium**, entregando produtos **ousados e inovadores**, que aliam tradição e modernidade. Uma de suas principais diferenciações está no uso de **madeiras brasileiras**, sempre prezando pelo respeito e preservação das características tanto das uvas quanto os *terroirs* encontrados no Rio Grande do Sul.

O **intrigante e equilibrado blend** que compõe o vinho de hoje é formado por **32% de Merlot, 12% de Cabernet Franc, 23% de Alicante Bouschet, 23% de Cabernet Sauvignon e 10% de Tannat**, de **diferentes safras**, oriundas da **Serra e Campanha Gaúcha**. É pertencente à linha **Sinônimos**, assim definida pela vinícola: *"quando os elementos da natureza se integram com o nosso ser, seguimos o fluxo natural da vida, materializando nossos sonhos em obras de arte. Em Santana do Livramento, uma vida boa se constrói com bons relacionamentos. Relacionamentos são SINÔNIMOS de conexão, e vinho CONECTA! Conecta com amigos, com amor, com prazer, com arte, com o ser"*.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

notas de frutas vermelhas e negras maduras, como amora, ameixa e cereja, escoltadas por toques de menta, especiarias (cravo, canela), café e nuances tostadas

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa



### Análise gustativa

#### DESCRIÇÃO

um ótimo blend, onde a acidez suculenta realça o protagonismo das frutas negras maduras, envoltas por delicadas notas de especiarias; seu conjunto harmonioso e equilibrado conduz a um final de boca prazeroso e persistente, valorizando toda a sua qualidade e sofisticação

#### 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

carnes vermelhas, carnes brancas ao molho, ragu de carne, risoto de cogumelos, massas com molhos vermelhos, massas recheadas, polenta mole ao molho de carnes



### CULINÁRIA

