

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Arte Viva Sinônimos Blend Tinturè 2022
Vinícola	Arte Viva
Safra	2022
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
Tipo	tinto
Castas	Tannat, Alicante Bouschet e Teroldego
Teor Alcoólico	14%
Maturação	3 meses em carvalho francês e 1 mês em madeira brasileira
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2029
Decanter	15 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

profusas notas de frutas vermelhas e negras, como amora, cereja em calda, framboesa e ameixa, escoltadas por toques de especiarias exóticas, cacau e menta

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

demonstra bom corpo, taninos polidos, uma acidez correta e bem dosada, alinhada a presença de notas de memoram a avaliação olfativa

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

tortellini ao brodo, spaghetti à bolognesa, massas de recheios diversos como abóbora e frango com espinafre, lasanha ao molho vermelho, tábua de frios como salame, presunto curado e mortadela, queijos duros como parmesão, aceto balsâmico