

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Elementar Pinot Noir Brut Método Ancestral
Vinícola	Arte Viva
Safra	N.V.
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Garibaldi
Tipo	espumante
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	em contato com as leveduras na garrafa
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Espumante Brut Rosé da vinícola Arte Viva.

Criado pelo habilidoso enólogo Giovanni Ferrari pelo método ancestral, com uvas de Pinot Noir da cidade de Garibaldi, na Serra Gaúcha.

90% da fermentação alcoólica foi realizada em tanques de aço inox, e nos 10% finais, o vinho foi colocado nas garrafas, para a tomada de espuma. É um exemplar que se encontra sobre as leveduras e que não teve adição de licor de expedição.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO



CULINÁRIA

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