



ANGELINA



Serra Gaúcha, Brasil

Vinícola Arte Viva

Tinto

TONALIDADE



PERFIL DO VINHO

Doçura	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
Álcool	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
Acidez	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
Taninos	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
Corpo	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●



TEMPERATURA

16 - 18°C

GRADUAÇÃO ALC

13,6%

UVAS

Cabernet Franc e Petit Verdot

AROMAS



Frutas vermelhas



Ervas finas



Chocolate



Tabaco

ORIGEM

O terroir da Serra Gaúcha é marcado por altitudes elevadas, relevo montanhoso e clima mais ameno, com boa influência das chuvas e dos solos locais, conferindo aos vinhos frescor, acidez e grande identidade.



AMADURECIMENTO

12 meses de barrica.



COMO FOI FEITO

A elaboração começa com a seleção das parcelas e dos melhores cachos nos vinhedos, seguida pelo degrane e pela maceração pré-fermentativa a frio por 72 horas.



Após a inoculação de leveduras selecionadas, ocorre a fermentação por 10 dias a 22 °C. Depois do descube, o vinho passa por fermentação malolática em barricas de carvalho americano, francês, esloveno e bálsamo, de 1º, 2º e 3º uso.

O vinho permanece por 12 meses em barrica antes da filtração e do engarrafamento.

HARMONIZAÇÃO



Charcutaria



Pato ao forno com legumes



Pappardelle à carbonara com cogumelos defumados.