



CAMILA

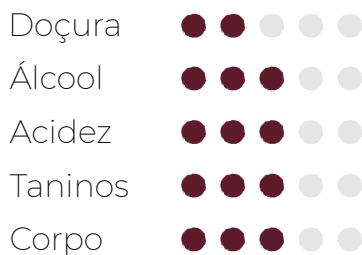


2023 Serra Gaúcha, Brasil Vinícola Arte Viva Tinto

TONALIDADE



PERFIL DO VINHO



TEMPERATURA

16 - 18°C

GRADUAÇÃO ALC

13,8%

UVAS

Malbec

AROMAS



Frutas vermelhas



Especiarias



Florais



Hortelã

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.



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 48 horas.

Após a inoculação de leveduras, ocorre a fermentação alcoólica por 7 dias a 22 °C. Depois do descube, o vinho passa por fermentação malolática em barrica e segue para maturação em carvalho americano e francês. O tempo de maturação varia conforme a safra: 16+ meses para 2022, 12+ meses para 2023 e 12+ meses para 2024. Por fim, o vinho passa por filtração e engarrafamento.

AMADURECIMENTO



12 meses de maturação em barril de carvalho americano

HARMONIZAÇÃO



Charcutaria



Carnes exóticas



Massas



Aves