



CAROL

Serra Gaúcha, Brasil

Vinícola Arte Viva

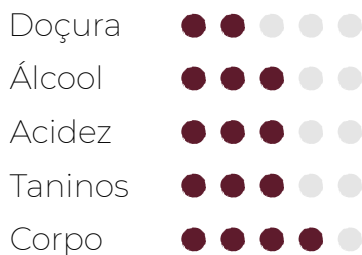
Tinto



TONALIDADE



PERFIL DO VINHO



TEMPERATURA

16 - 18°C

GRADUAÇÃO ALC

14,2%

UVAS

Petit Verdot e Tannat

AROMAS



Frutas vermelhas



Especiarias



Ervas



Frutas negras

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 uvas, seguida pelo degrane e pela maceração a frio por 72 horas. Após 10 dias de fermentação alcoólica, o vinho passa pela fermentação malolática e por 12 meses de maturação em barricas de carvalho.



Em seguida, é elaborado o blend com Tannat 2023 (30%) e Petit Verdot 2024 (10%), seguido de 15 dias com aduelas de madeira brasileira. Por fim, passa por estabilização, filtração e engarrafamento.

AMADURECIMENTO

12 meses de maturação em 60% do blend.



HARMONIZAÇÃO



Bruschetta di Parma



Legumes



Espaghetti à Bolonhesa