

LÚDICO

Serra Gaúcha, Brasil | Vinícola Arte Viva | Tinto

TONALIDADE

PERFIL DO VINHO

Doçura	
Álcool	
Acidez	
Taninos	
Corpo	

TEMPERATURA

16 - 18°C

GRADUAÇÃO ALC

14%

UVAS

Ancelotta, Marselan, Tannat e Pinot Grigio

AROMAS

- Frutas vermelhas
- Chocolate
- Baunilha
- Frutas negras
- Capuccino
- Lavanda

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

20% do volume, maturou 12 meses em barris de carvalho francês, esloveno e americano.

COMO FOI FEITO

Ancellotta: Vinificação em inox, pigeage, maceração estendida, fermentação malolática e estabilização natural.

Marselan Licoroso 2024: Vinificação em inox, pigeage, maceração estendida e fortificação a 19% vol.

Pinot Grigio 2023: Maceração com cascas por 4 meses, fermentação em inox e 12 meses em carvalho francês.

Marselan e Tannat: Fermentação com madeira brasileira, maceração pós-fermentativa e maturação em carvalho. Corte das safras 2022 e 2023.

HARMONIZAÇÃO

- Embutidos
- Queijos
- Carnes Vermelhas

LIBERWINES