

MALU

Serra Gaúcha, Brasil | Vinícola Arte Viva | Tinto

TONALIDADE

PERFIL DO VINHO

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

TEMPERATURA

16 - 18°C

GRADUAÇÃO ALC

13,8%

UVAS

Syrah 65%, Merlot 38%, Vermentino 2%

AROMAS

Frutas negras | Floral | Herbáceas

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

Seleção de parcelas e cachos, seguida de degrane e maceração pré-fermentativa a frio por 48 horas.
Fermentação em tanque de inox a 23 °C, com leveduras selecionadas e utilização de lascas de cabreúva, grápia e bálsamo.

Após a fermentação malolática, o vinho passa por barricas de carvalho francês e americano.

Posteriormente, é realizado o blend de safras e cultivares, seguido de estabilização, filtração e engarrafamento.

AMADURECIMENTO

Trasfega para barricas de carvalho Americano e francês

HARMONIZAÇÃO

Massas | Aves | Carnes Vermelhas

LIBERWINES