



MERLOT ELEMENTAR



Serra Gaúcha, Brasil

Vinícola Arte Viva

Tinto

TONALIDADE



PERFIL DO VINHO

Doçura ●●●●●●●●●●

Álcool ●●●●●●●●●●

Acidez ●●●●●●●●●●

Taninos ●●●●●●●●●●

Corpo ●●●●●●●●●●



TEMPERATURA

16 - 18°C

GRADUAÇÃO ALC

14,3%

UVAS

Merlot

AROMAS



Frutas vermelhas



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 em barrica de carvalho esloveno por 48 horas. Após a inoculação de leveduras selecionadas, ocorre a cofermentação com madeira brasileira e a fermentação integral em barrica, durante 10 dias.



Após o descube, o vinho passa por fermentação malolática e 12 meses de maturação em barricas de carvalho francês, americano, esloveno e jequitibá-rosa. Por fim, é filtrado e engarrafado.

AMADURECIMENTO

12 meses de maturação em barricas de carvalho francês, americano e Castanha do Brasil.



HARMONIZAÇÃO



Cordeiro



Carnes exóticas



Massas



Aves