

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

LIBERWINES