

SINÔNIMOS RIESLING

Serra Gaúcha, Brasil | Vinícola Arte Viva | Branco

TONALIDADE

PERFIL DO VINHO

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

TEMPERATURA

14 - 16°C

GRADUAÇÃO ALC

13,6%

UVAS

75% Riesling, 15% Sauvignon Blanc,
8% Riesling e 2% Chardonnay

AROMAS

Florais | Camomila | Mel | Maçã

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

Maturação com aduelas de acácia e eucalipto por 30 dias, seguida de contato com rocha basáltica por 20 dias.

COMO FOI FEITO

Seleção de parcelas e cachos nos vinhedos, seguida de prensagem pneumática direta e flotação. Inoculação de leveduras selecionadas e fermentação a baixa temperatura.

Maturação com aduelas de acácia e eucalipto por 30 dias, seguida de contato com rocha basáltica por 20 dias.

Corte com riesling da safra 2025, seguido de clarificação, estabilização tartárica a frio, filtração e engarrafamento.

HARMONIZAÇÃO

- Pizzas
- Queijos
- Frutos do mar
- Risotos
- Carnes brancas

LIBERWINES