

SINÔNIMOS SAUVIGNON BLANC

Serra Gaúcha, Brasil | Vinícola Arte Viva | Branco

TONALIDADE

PERFIL DO VINHO

Doçura	
Álcool	
Acidez	
Taninos	
Corpo	

TEMPERATURA

14 - 16°C

GRADUAÇÃO ALC

13,3%

UVAS

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

AROMAS

Florais | Mel | Ervas finas

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

Sem passagem por madeira.

COMO FOI FEITO

seleção de parcelas e cachos, seguida de maceração a frio por 72 horas, prensagem e fermentação a baixa temperatura.

Maturação do sauvignon blanc e chardonnay 2024 em barricas de grápia por 13 meses, corte com sauvignon blanc e riesling 2025 e contato com lascas de grápia por 15 dias.

Finalização com estabilização, filtração e engarrafamento.

HARMONIZAÇÃO

Pizzas | Queijos
Frutos do mar | Risotos
Carnes brancas

LIBERWINES