



TANNAT ELEMENTAR



Serra Gaúcha, Brasil

Vinícola Arte Viva

Tinto

TONALIDADE



PERFIL DO VINHO

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



TEMPERATURA

16 - 18°C

GRADUAÇÃO ALC

14,2%

UVAS

100% Tannat

AROMAS



Ameixa preta



Frutas negras



Amoras



Café



Tabaco



Cacau

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 72 horas.



Coofermentação com madeiras brasileiras, inoculação de leveduras selecionadas e fermentação alcoólica por 15 dias.

Após o descube, maturação em barricas de carvalho francês e esloveno por 12 meses, com fermentação malolática em barrica. Finalização com filtração e engarrafamento.

AMADURECIMENTO

12 meses de barrica.



HARMONIZAÇÃO



Cordeiro



Carnes Vermelhas



Massas