

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Arte Viva Sinônimos Blend

Vinícola Arte Viva

Safra N.V. País Brasil

Região Serra Gaúcha e Campanha Gaúcha

Tipo tinto

Merlot, Cabernet Franc, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon Castas

e Tannat

Teor Alcoólico 13.5%

Maturação 6 meses em carvalho francês

Temperatura de

Serviço

16 a 18 °C

2033 Guarda

30 a 45 minutos Decanter

**Premiações** 

## VEDANTE









**Bordeaux** 

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Se você nos acompanha com atenção, certamente já deve ter visto outros rótulos dessa fantástica pequena vinícola, a Arte Viva.

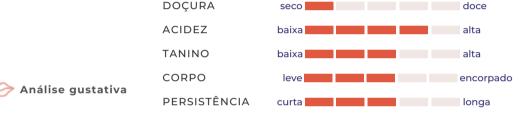
Foi lá em 2019 que Giovanni Ferrari pôs em prática seu sonho de ter sua própria vinícola. Filho e neto de produtores de uva, desde criança ele teve contato com a cultura da vinha e do vinho, e com o passar dos anos, aprimorou seus conhecimentos com uma formação em enologia, passagens por grandes nomes da vinicultura nacional (Almaúnica, Chandon e Salton), além de experiências adquiridas no exterior, tanto no Douro quanto em Epernay.

A Arte Viva é focada na elaboração de vinhos premium e super premium, entregando produtos ousados e inovadores, que aliam tradição e modernidade. Uma de suas principais diferenciações está no uso de madeiras brasileiras, sempre prezando pelo respeito e preservação das características tanto das uvas quanto os terroirs encontrados no Rio Grande do Sul.

O intrigante e equilibrado blend que compõe o vinho de hoje é formado por 32% de Merlot, 12% de Cabernet Franc, 23% de Alicante Bouschet, 23% de Cabernet Sauvignon e 10% de Tannat, de diferentes safras, oriundas da Serra e Campanha Gaúcha. É pertencente à linha Sinônimos, assim definida pela vinícola: "quando os elementos da natureza se integram com o nosso ser, seguimos o fluxo natural da vida, materializando nossos sonhos em obras de arte. Em Santana do Livramento, uma vida boa se constrói com bons relacionamentos. Relacionamentos são SINÔNIMOS de conexão, e vinho CONECTA! Conecta com amigos, com amor, com prazer, com arte, com o ser".

## ANÁLISE SENSORIAL





**DESCRIÇÃO** 

um ótimo blend, onde a acidez suculenta realca o protagonismo das frutas negras maduras, envoltas por delicadas notas de especiarias: seu conjunto harmonioso e equilibrado conduz a um final de boca prazeroso e persistente, valorizando toda a sua qualidade e sofisticação



DESCRIÇÃO carnes vermelhas, carnes brancas ao molho, ragu de carne, risoto de cogumelos, massas com molhos vermelhos, massas recheadas, polenta mole ao molho de carnes