VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Arte Viva Sinônimos Blend Tinturè 2022
Vinícola	Arte Viva
Safra	2022
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
Tipo	tinto
Castas	Tannat, Alicante Bouschet e Teroldego
Teor Alcoólico	14%
Maturação	3 meses em carvalho francês e 1 mês em madeira brasileira
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2029
Decanter	15 minutos
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: púrpura profundo

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: profusas notas de frutas vermelhas e negras, como amora, cereja em calda, framboesa e ameixa, escoltadas por toques de especiarias exóticas, cacau e menta

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: demonstra bom corpo, taninos polidos, uma acidez correta e bem dosada, alinhada a presença de notas de memoram a avaliação olfativa

CULINÁRIA

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO: tortellini ao brodo, spaghetti à bolognesa, massas de recheios diversos como abóbora e frango com espinafre, lasanha ao molho vermelho, tábua de frios como salame, presunto curado e mortadela, queijos duros como parmesão, aceto balsâmico