

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Arte Viva Sinônimos Marselan
Vinícola	Arte Viva
Safra	N.V.
País	Brasil
Região	Campanha Gaúcha
Tipo	tinto
Castas	Marselan
Teor Alcoólico	14%
Maturação	3 meses em contato com carvalho francês e 1 mês em contato com bálsamo
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2032
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

No Rio Grande do Sul, a Arte Viva vem construindo um portfólio de vinhos marcado pela liberdade criativa e por propostas pouco convencionais. À frente do projeto está Giovanni Ferrari, enólogo e proprietário que imprime uma visão autoral, explorando tanto interpretações clássicas quanto criações mais ousadas.

No Sinônimos Marselan, essa abordagem encontra na casta um terreno especialmente fértil. Giovanni faz uma leitura muito particular da variedade, resultando em um vinho que transita entre a tipicidade da Marselan e uma interpretação autoral — uma excelente introdução ao universo da Arte Viva.

Com uvas da Campanha Gaúcha, a elaboração inicia com uma seleção rigorosa dos cachos, pré-selecionados manualmente. Na adega, a vinificação segue uma abordagem tradicional, com fermentação em tanques de aço inox. Após a descuba, o vinho passa por estágio em contato com carvalho francês e madeira brasileira, representada, neste caso, pelo bálsamo.

O uso de diferentes madeiras é também uma das formas encontradas pela Arte Viva para incorporar elementos genuinamente brasileiros à elaboração de seus vinhos, acrescentando uma dimensão aromática muito particular.

A composição final resulta de um blend de diferentes colheitas: 40% da safra 2022, 40% da safra 2023 e 20% da safra 2024.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas voluptuosos de frutas vermelhas e negras maduras, como amora, cereja e ameixa, acompanhadas por notas de cravo, cacau e canela; toques de sândalo e ervas secas completam o perfil aromático, adicionando uma camada mais exótica

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca, mostra bom corpo e estrutura, sustentados por taninos polidos e macios; a acidez traz fluidez e vivacidade, enquanto os sabores apresentam boa intensidade e persistência, retomando as notas frutadas e especiadas do nariz

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

saladas com molho e lascas de queijo, vegetais na brasa, massas ao molho pesto e de tomates, aves assadas, filé mignon suíno ao molho agridoce, risoto de tomate seco e rúcula, penne aos quatro queijos



CULINÁRIA