

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	ArteViva Especial Angelina
Vinícola	Arte Viva
Safra	N.V.
País	Brasil
Região	Campanha Gaúcha
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Franc e Petit Verdot
Teor Alcoólico	13,6%
Maturação	12 meses em barricas de bálamo, carvalho francês, carvalho americano e esloveno
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2033
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Giovanni Ferrari cresceu entre videiras e vinhos, herdeiro de uma tradição familiar que já durava gerações. Filho e neto de viticultores, decidiu ir além: estudou Enologia, trabalhou em grandes vinícolas brasileiras — como Almaúnica, Chandon e Salton — e buscou experiências no Douro e em Épernay.

Em 2019, nasceu a ArteViva, sua própria vinícola, dedicada a criar vinhos premium e super premium que unem ousadia e respeito à tradição. Um dos diferenciais da casa está no uso de madeiras brasileiras na maturação, sem jamais mascarar a identidade das uvas e dos *terroirs* do Rio Grande do Sul.

A Linha Especial presta homenagem a pessoas fundamentais na vida de Giovanni.

Angelina, em memória de sua avó, celebra a força e o afeto de uma mulher que foi inspiração para sua trajetória.

O vinho é um *blend* de Cabernet Franc (90%) e Petit Verdot (10%), uvas da Campanha Gaúcha. Amadureceu por 12 meses em barricas de carvalho francês, americano, esloveno e também em bálamo.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi, com reflexos violáceos

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras (amora, cereja, ameixa, mirtilo), equilibradas com especiarias (cravo, zimbro), sutis notas de tabaco, tosta e um delicado toque de sálvia

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

um vinho que conquista pelo caráter elegante, com taninos finos e perfeitamente polidos, acidez suculenta que sustenta a exuberância da fruta; o final é de boa persistência, delicioso e agradável, coroando um exemplar muito bem elaborado

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

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



CULINÁRIA