

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Elementar Pinot Noir Brut Método Ancestral
<b>Vinícola</b>	Arte Viva
<b>Safra</b>	N.V.
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra Gaúcha
<b>SubRegião</b>	Garibaldi
<b>Tipo</b>	espumante
<b>Castas</b>	Pinot Noir
<b>Teor Alcoólico</b>	12,5%
<b>Maturação</b>	em contato com as leveduras na garrafa
<b>Temperatura de Serviço</b>	6 a 8 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Champagne

## TAÇA



Flute

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Espumante Brut Rosé da vinícola Arte Viva.

Criado pelo habilidoso enólogo Giovanni Ferrari pelo método ancestral, com uvas de Pinot Noir da cidade de Garibaldi, na Serra Gaúcha.

90% da fermentação alcoólica foi realizada em tanques de aço inox, e nos 10% finais, o vinho foi colocado nas garrafas, para a tomada de espuma. É um exemplar que se encontra sobre as leveduras e que não teve adição de licor de expedição.

## ANÁLISE SENSORIAL

<b>Análise visual</b>	DESCRIÇÃO
<b>Análise olfativa</b>	<p>INTENSIDADE <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>EVOLUÇÃO <span style="float: right;">primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</span></p> <p>DESCRIÇÃO</p>
<b>Análise gustativa</b>	<p>INTENSIDADE <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>DOÇURA <span style="float: right;">seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</span></p> <p>ACIDEZ <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>TANINO <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>CORPO <span style="float: right;">leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</span></p> <p>PERSISTÊNCIA <span style="float: right;">curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</span></p> <p>DESCRIÇÃO</p>
<b>CULINÁRIA</b>	<p>CARNES <span style="float: right;"><input type="checkbox"/> peixe <input type="checkbox"/> crustáceo <input type="checkbox"/> ave <input type="checkbox"/> suíno</span></p> <p><span style="float: right;"><input type="checkbox"/> cordeiro <input type="checkbox"/> gado <input type="checkbox"/> caça <input type="checkbox"/> curada</span></p> <p>QUEIJOS <span style="float: right;"><input type="checkbox"/> frescos <input type="checkbox"/> moles <input type="checkbox"/> médios <input type="checkbox"/> duros</span></p> <p>DA TERRA <span style="float: right;"><input type="checkbox"/> hortaliças <input type="checkbox"/> legumes <input type="checkbox"/> cereais <input type="checkbox"/> cogumelos</span></p> <p>AMIDOS <span style="float: right;"><input type="checkbox"/> massas <input type="checkbox"/> risotos <input type="checkbox"/> polenta <input type="checkbox"/> tubérculos</span></p> <p>TEMPEROS <span style="float: right;"><input type="checkbox"/> pimentas <input type="checkbox"/> ervas <input type="checkbox"/> especiarias <input type="checkbox"/> aromáticos</span></p> <p>DOCES <span style="float: right;"><input type="checkbox"/> oleoginosas <input type="checkbox"/> frutas <input type="checkbox"/> sobremesas <input type="checkbox"/> chocolate</span></p> <p>DESCRIÇÃO</p>