



Produto: Arte Tinto Elegance

Safra: 2008

Variedade: Cabernet Sauvignon

Padrão: meio-seco

Origem: Vale dos Vinhedos – Bento Gonçalves / RS - Brasil

Processo de vinificação: Colheita, desengace, esmagamento das uvas; adição de leveduras selecionadas, fermentação alcohólica, controle de temperatura, descuba, fermentação malolática, amadurecimento em barricas de carvalho por 4 meses, engarrafamento, envelhecimento em cave climatizada e

rotulagem.

Característica Analítica

Análise organoléptica

<p>Álcool: 13 °GL Acidez Total: 5 g/l em H2T Acidez Volátil: 0,52 g/l em H2T Densidade: 0,998 Extrato seco: 25 g/l So₂ Total/Livre: 43,5 / 18,2 mg/l Açúcares totais em glicose: 11,92g/l pH: 3,61</p>	<p>Visão: vermelho violáceo. límpido e brilhante. Olfato: bouquet elegante com intensas notas de frutas vermelhas lembrando amoras e ameixa, além de especiarias. Paladar: Marcante e de bom corpo, macio e agradável apresenta excelente persistência gustativa e ótima relação açúcar x acidez.. Consumo: 12 – 16°C.</p>
--	---

Harmonização: massas bem condimentadas, queijos frescos tipo brie e camembert, files grelhados, carne suína e pizza.

Salame Milano do km. 500, salada de tomates, azeite de oliva Beirão e broa do Durski. Aperitivo-jantar em 13 de abril de 2011.