

DOMINIO **DC** CASSIS

IMPORTADORA DE VINHOS

COLEÇÃO  
2024





[dominiocassis.com.br](http://dominiocassis.com.br)







SOBRE

# Domínio Cassis

Sediada em São Paulo, a **Domínio Cassis** é uma pequena importadora familiar de vinhos profundamente enraizada em tradições. Nossa jornada começou com a importação de vinhos uruguaios de vinhedos familiares situados a meros 10km do Oceano Atlântico. Desde então, ampliamos nosso horizonte, trazendo vinhos de destaque das regiões vinícolas da Argentina, Chile, Espanha, Itália, Portugal, França e Alemanha.

## **Nosso Diferencial**

A exclusividade define nosso catálogo na Domínio Cassis. Além de garantir a qualidade com um rigoroso sistema de armazenamento, onde cada detalhe de temperatura e umidade é ajustado, somos fervorosamente comprometidos com a autenticidade. Nossos estreitos vínculos com pequenos produtores e famílias que cultivam o vinho há gerações garantem que cada garrafa em nosso catálogo carrega uma genuína assinatura de sua origem.

Na Domínio Cassis, cada garrafa reflete um legado e uma paixão. Convidamos você a se juntar a nós nessa jornada de descobertas e tradições. Saúde!



# Sumário

## VINÍCOLAS

Altiero

Andes Plateau

Bodega Niven

Bodega Tagua Tagua

Calcu

Campos de Enanzo

Costador

Bianka und Daniel Smith

Dissegna

Dominio Cassis Vinícola

Durigutti

El Viejo Almacén de Sauzal

Estacion Yumbel

Gratias

Anta de Cima

De Alberto

IL Roccolo Di Monticelli

Jasmine Monet

Joffré y Hijas

La Calandria

Les Chemins de Bassac

Mario Marengo

Masseria Tagaro

Microbodega Del Alumbro

Tres Mosqueteros

Quinta da Sequeira

Viña Riveras del Chillán

Trasiego

Verduguez

Veronica Ortega

Villa Ilangi

Viña La Senda

Viña Iria Otero

William Fevre

Viña Elena

Château Landra

Federico Tiberi

Fondillon Luis XIV

Krontias

Viña Echeverría

Marzarotto

Montlaiz

Quinta da Biaia

Santa Maria La Nave

Château Val d'Arenc

Maison Chapuis Frères

Secreto Patagónico Bodegas y

Viñedos





# Altiero

Somos uma empresa agrícola familiar localizada no coração do Chianti Classico, na localidade de Montefioralle.

Desde os primeiros anos 2000, produzimos vinhos Chianti Classico com paixão e competência.

Paolo Baldini é o proprietário e protagonista desta propriedade, cujas parcelas de vinhedo estão totalmente dentro da zona de Montefioralle.

## **Mas como começou sua jornada como proprietário de uma adega?**

Foi no início do milênio que Paolo, que na época acabara de sair dos estudos agrícolas, decidiu transformar a terra da família em uma adega.

Para homenagear o avô Altiero, que com sua experiência em agricultura e viticultura abriu caminho, eles decidiram intitular a empresa em seu nome.

Em 2001, a empresa foi aberta com o nome de Maurizio, o pai de Paolo, e em 2005 Paolo assumiu completamente o controle.



Paolo Baldino  
&  
Samuela Serra





 Itália - Toscana

ALTIERO



# Chianti Classico DOCG Galo Nero

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Sangiovese

**Safra:** 2018

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 14,5%

**Sub-Região:** Chianti Classico

**Solo:** Arenoso e pedregoso.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.

**Crianza:** 12 meses carvalho húngaro e francês já utilizados.



# Andes Plateau

**Andes Plateau** é uma vinícola chilena fundada com inspiração na majestosa Cordilheira dos Andes. Guiada pela busca incessante por produzir vinhos perfeitos, o enólogo Felipe Uribe escolheu a localização, 700m acima do mar, como a ideal para desenvolver uma viticultura ecológica e produzir vinhos vivos com leveduras indígenas e o mínimo possível de sulfitos.

A vinícola possui vinhedos em localizações privilegiadas, como **Alcohuaz no Vale de Elqui (Coquimbo)** e **Cajón del Maipo, no Vale do Maipo, e Vales do Maule e Rapel, na Região Central**. O clima fresco e a boa exposição solar, combinados aos solos graníticos, coluviais, aluviais e montanhosos, permitem que as uvas amadureçam lentamente, produzindo vinhos vivos com baixo teor alcoólico e alta acidez, refletindo fielmente a Cordilheira dos Andes.

A Andes Plateau cultiva entre as suas castas Chardonnay, Syrah, Cabernet Sauvignon, Carignan e Cabernet Franc, e utiliza técnicas de vinificação que priorizam a expressão da fruta e o terroir da região.



Felipe Uribe





 Chile - Vale Central

ANDES PLATEAU

# Cota 500

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** Chardonnay

**Safra:** 2021

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 14,2%

**Sub-Região:** Vale do Maule

**Solo:** Vulcânico e argiloso.

**Vinificação:** Colheita manual, prensagem de cachos completos, fermentação com leveduras indígenas com todas a lías em tanques de inox.

**Crianza:** 6 meses em carvalho francês.





 Chile - Vale Central

ANDES PLATEAU

# Cota 500

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Syrah

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,6%

**Sub-Região:** Vale de Rapel

**Solo:** Aluvial e coluvial.

**Vinificação:** Colheita manual, prensagem de cachos 30% completos, fermentação com leveduras indígenas em tanques de inox.

**Crianza:** 10 meses em carvalho francês.





Chile - Vale Central

ANDES PLATEAU

# Cota 500

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** 95% Cabernet Sauvignon, 3% Syrah e 2% Carignan

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,6%

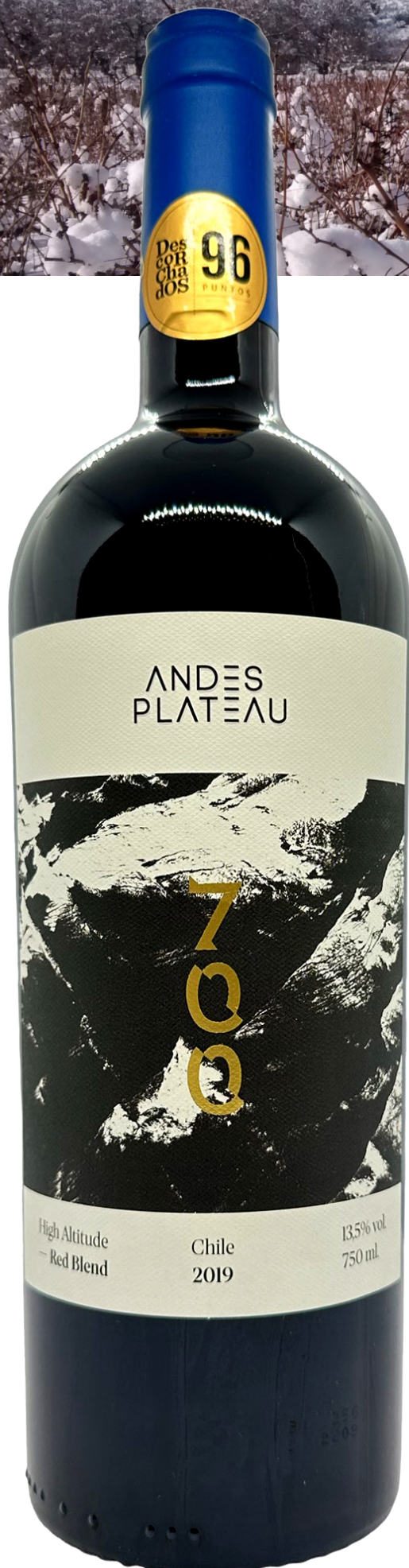
**Sub-Região:** Vale do Maule

**Solo:** Aluvial, cascalho, areia e argila.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação com leveduras indígenas em tanques de inox com o mínimo remontagem.

**Crianza:** 10 meses em carvalho francês.





Chile - Vale Central e  
Coquimbo

ANDES PLATEAU



# Cota 700+

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** 85% Cabernet Sauvignon, 12% Syrah,  
3% Carignan e 2% Cab. Franc

**Safra:** 2018

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,6%

**Sub-Região:** Vale do Maipo (Região Central) e  
Vale de Elqui (Coquimbo)


**Solo:** Aluviais e coluviais, predominância de calcário,  
pedras e areia.

**Vinificação:** As Cabernet Sauvignon são fermentadas com leveduras nativas em tanques de aço inoxidável, enquanto o Syrah, Merlot e Cabernet Franc são fermentados em tanques abertos para facilitar o "Pigeage" (prensagem com os pés), um procedimento essencial na elaboração deste vinho. Os remontagens são minimizadas.

**Crianza:** 15 meses em barricas de terceiro e quarto uso. Além disso, é utilizado um foudre de carvalho francês de 3000 litros.





 Chile - Vale Central e  
Coquimbo

ANDES PLATEAU



# Cota 700+

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** Chardonnay

**Safra:** 2018

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 14,2%

**Sub-Região:** Vale do Maule

**Solo:** Vulcânico com pedra redonda.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação com leveduras indígenas em tanques de inox.

**Crianza:** 12 meses em carvalho francês.



# Anta de Cima

A **Anta de Cima** usa a argila como principal matéria-prima para a vinificação de suas uvas, na Serra de Montargil, no Alto Alentejo, em Portugal. Liderada por Rita Tenreiro e seu pai, Paulo Tenreiro, a vinícola se destaca pelo uso de tinajas antigas para fermentar e envelhecer seus vinhos.

O sistema agrícola sustentável praticado na Anta de Cima tem como objetivo o **equilíbrio entre a ação dos humanos e o ecossistema local**. Respeitando o ambiente onde operam, a empresa faz uso do sistema agroflorestal tradicional da região.

Os solos argilosos são bem drenados, predominantemente expostos ao sol ao sul e com declive moderado. A produção de vinho em grandes ânforas de barro remonta à civilização romana e confere três vantagens principais: oxidação lenta e constante; concentração por evaporação e respeito absoluto pelo vinho sem transmitir outros cheiros ou sabores.

Os produtos da Anta de Cima são vinhos de terroir de perfil seletivo e distinto, obtidos a partir de castas portuguesas nobres.

Rita Tenreiro



Paulo Tenreiro







 Portugal - Alentejo



ANTA DE CIMA

# Argilla

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Alicante Bouschet, Alfrocheiro, Touriga Nacional e Petit Verdot

**Safra:** 2018

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 14,5%

**Sub-Região:** Alto Alentejo

**Solo:** Arenoso e pedregoso.

**Vinificação:** Colheita manual, desengace total antes do esmagamento, fermentação com leveduras indígenas em tanques de inox a temperatura controlada entre 18º a 20ºC.

**Crianza:** 10 meses em tanques de inox.





 Portugal - Alentejo

ANTA DE CIMA

# Argilla

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** Alvarinho, Verdelho e Viosinho

**Safra:** 2018

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,5%

**Sub-Região:** Alto Alentejo

**Solo:** Aluvial e coluvial, mistura de areia, argila e calcário; Pedras vulcânicas e cascalho em alguns vinhedos.

**Vinificação:** Colheita manual, desengace total antes do esmagamento, fermentação com leveduras indígenas em tanques de inox a temperatura controlada entre 18º a 20ºC.

**Crianza:** 10 meses em tanques de inox.



# Bianka und Daniel Schmitt

Bianka e  
Daniel Schmitt



**Bianka e Daniel Schmitt** fazem vinhos apaixonantes desde 2012 na região de Rheinhessen, na Alemanha, onde a família de Daniel possui sua fazenda há mais de 200 anos. A propriedade passou a cultivar uvas e a produzir vinhos na década de 1950, com conversão para orgânicos e depois para biodinâmicos entre 2000-2012.

A vinícola produz a partir de uvas de seus 16 hectares, com solo argiloso e de calcário, que possuem a certificação Demeter. Seus brancos, tintos, espumantes, rosés e laranjas são das mais diversas castas e oferecem uma variedade de estilos, com contato prolongado com a casca. O objetivo é criar grandes vinhos o mais naturalmente possível, que personifiquem o verdadeiro equilíbrio entre o homem e a natureza.





 Alemanha - Rheinhessen

BIANKA & DANIEL SCHMITT

# Riesling

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Laranja

**Uva:** Riesling

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 12,0%

**Sub-Região:** South-Wonnegau

**Solo:** Argilo-calcário e loess.

**Vinificação:** Passa por maceração prolongada, fermentação espontânea com os cachos completos. Não filtrado e sem adição de enxofre.

**Crianza:** Passagem por carvalho de 1.200 litros usadas, sobre as lías.





 Alemanha - Rheinhessen

BIANKA & DANIEL SCHMITT

# Müller Thurgau

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Laranja

**Uva:** Müller - Thurgau

**Safra:** 2019

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 12,0%

**Sub-Região:** South-Wonnegau

**Solo:** Argilo-calcário e loess.

**Vinificação:** Metade das uvas foi prensada imediatamente, enquanto a outra metade passou 5 semanas com as cascas e fermentação espontânea. Não filtrado e sem adição de enxofre.





 Alemanha - Rheinhessen

BIANKA & DANIEL SCHMITT

# Spätburgunder

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Pinot Noir

**Safra:** 2018

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,0%

**Sub-Região:** South-Wonnegau

**Solo:** Argilo-calcário e loess.

**Vinificação:** Colheita manual, 6 semanas de maceração com as cascas, fermentação espontânea. Não filtrado.

**Crianza:** Passagem por carvalho de 2.400 litros usada por 12 meses.





 Alemanha - Rheinhessen

BIANKA & DANIEL SCHMITT

# Frei Körper Kultur Weiss

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Laranja

**Uva:** Grauburgunder, Ortega, Huxelrebe, Muskateller, Weissburgunder

**Safra:** 2019

**Volume:** 1L

**Álcool:** 12,0%

**Sub-Região:** South-Wonnegau

**Solo:** Argilo-calcário e loess.

**Vinificação:** Colheita manual, maceração semi-carbônica e co-fermentação com com leveduras indígenas com as peles em tanques de fibra de vidro.

**Crianza:** Amadurecido em tanques de fibra de vidro.



# Bodegas Tagua Tagua

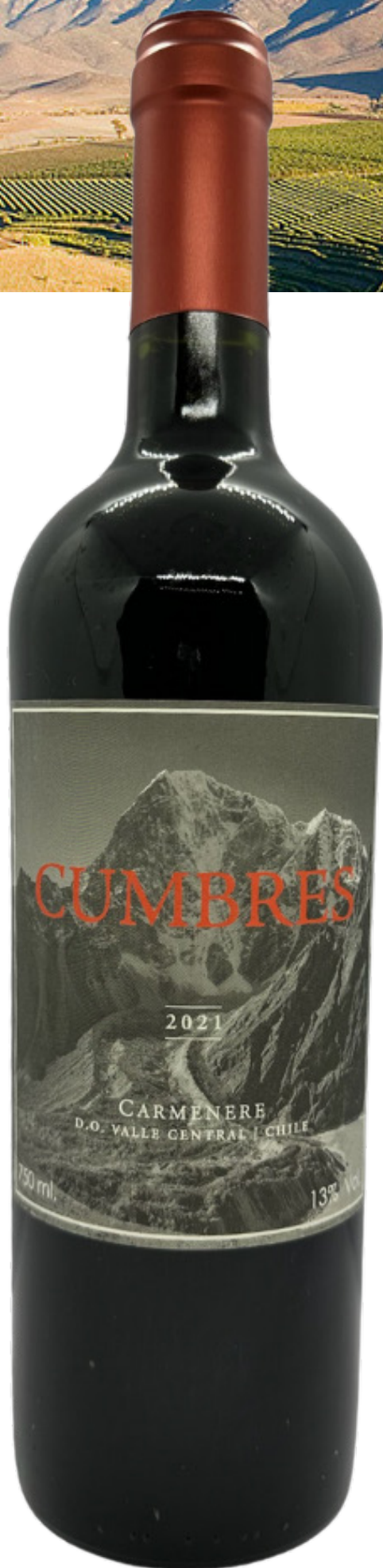
Marcada por uma tradição centenária com raízes no século XIX e o trabalho dedicado de cinco gerações, a **Bodega Tagua Tagua**, de José Tomas Correa Lisoni, produz vinhos com uma sólida gestão sustentável ao lado do enólogo Felipe Uribe, no Valle Central, no Chile, a maior região vitivinícola da América do Sul. Para a Bodega Tagua Tagua a excelência vem do apoio às comunidades envolvidas e a forma como se faz cada etapa do trabalho do vinho. Junto ao cultivo, colheita e produção, com uvas provenientes do Cachapoal, no Vale de Rapel, e Cauquenes, no Vale do Maipo, a vinícola protege o meio ambiente e preza pela harmonia com a população.

Seus produtos são o fiel reflexo de seu terroir, composto por uma **mistura de areia, argila, calcário, rochas vulcânicas e cascalho** e que, aliado ao clima, combinam-se para desfrutar de aromas e sabores únicos.



José Tomas  
Correa Lisoni





 Chile - Vale Central

BODEGA TAGUA TAGUA

# Cumbres de Tagua

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

---

**Uva:** Carmenere

---

**Safra:** 2021

---

**Volume:** 375ml / 750ml

---

**Álcool:** 13,0%

---

**Sub-Região:** Vale de Rapel

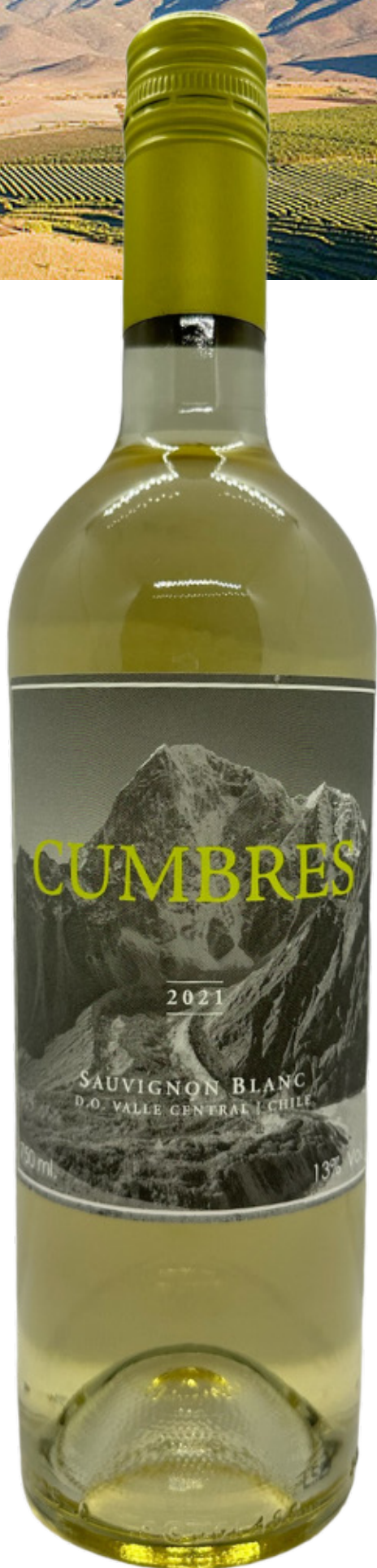
---

**Solo:** Aluvial e coluvial com mistura de areia, argila, calcário, pedras vulcânicas e cascalho.

---

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.





 Chile - Vale Central

BODEGA TAGUA TAGUA

# Cumbres de Tagua

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** Sauvignon Blanc

**Safra:** 2021

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,0%

**Sub-Região:** Vale de Rapel

**Solo:** Aluvial e coluvial com mistura de areia, argila, calcário, pedras vulcânicas e cascalho.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.





 Chile - Vale Central

BODEGA TAGUA TAGUA

# Cumbres de Tagua

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** Chardonnay

**Safra:** 2021

**Volume:** 750ml

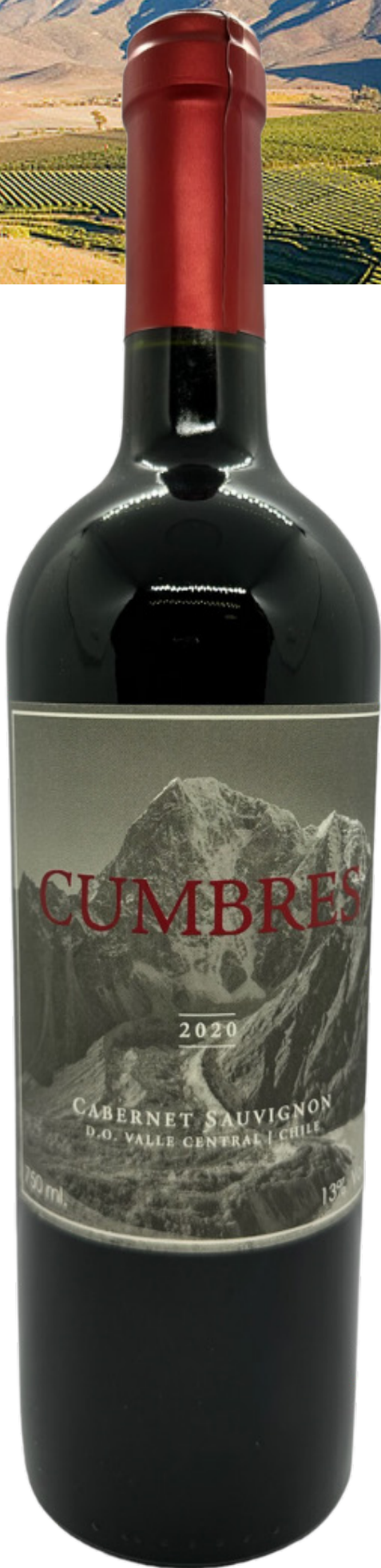
**Álcool:** 13,0%

**Sub-Região:** Vale de Rapel

**Solo:** Aluvial e coluvial com mistura de areia, argila, calcário, pedras vulcânicas e cascalho.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.





 Chile - Vale Central

BODEGA TAGUA TAGUA

# Cumbres de Tagua

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Cabernet Sauvignon

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,0%

**Sub-Região:** Vale de Rapel

**Solo:** Aluvial e coluvial com mistura de areia, argila, calcário, pedras vulcânicas e cascalho.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.





 Chile - Vale Central

BODEGA TAGUA TAGUA

# Cumbres de Tagua

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Rosé

---

**Uva:** Merlot

---

**Safra:** 2021

---

**Volume:** 750ml

---

**Álcool:** 13,0%

---

**Sub-Região:** Vale de Rapel

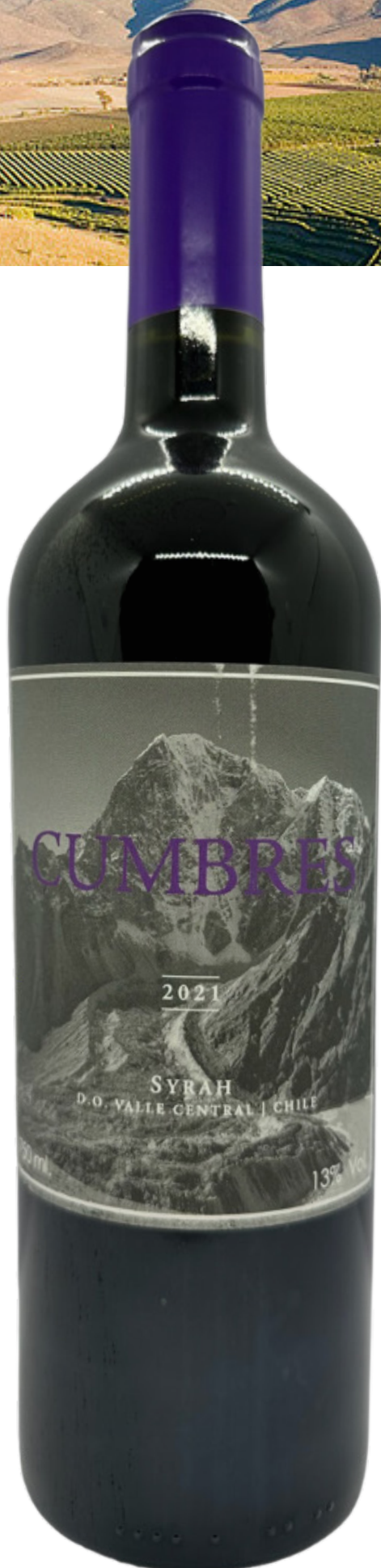
---

**Solo:** Aluvial e coluvial com mistura de areia, argila, calcário, pedras vulcânicas e cascalho.

---

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.





 Chile - Vale Central

BODEGA TAGUA TAGUA

# Cumbres de Tagua

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

---

**Uva:** Syrah

---

**Safra:** 2021

---

**Volume:** 750ml

---

**Álcool:** 13,0%

---

**Sub-Região:** Vale de Rapel

---

**Solo:** Aluvial e coluvial com mistura de areia, argila, calcário, pedras vulcânicas e cascalho.

---

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.





 Chile - Vale Central

BODEGA TAGUA TAGUA

# Kansu "Reserva"

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Carmenera

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,5%

**Sub-Região:** Vale de Rapel

**Solo:** Granítico e xistoso.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.

**Crianza:** 8 meses em carvalho francês.





 Chile - Vale Central

BODEGA TAGUA TAGUA

# Kansu "Reserva"

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

---

**Uva:** Cabernet Sauvignon

---

**Safra:** 2019

---

**Volume:** 750ml

---

**Álcool:** 13,5%

---

**Sub-Região:** Vale de Rapel

---

**Solo:** Granítico e xistoso.

---

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.

---

**Crianza:** 8 meses em carvalho francês.





 Chile - Vale Central



BODEGA TAGUA TAGUA

# Descomplicados

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Syrah

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,5%

**Sub-Região:** Vale de Rapel

**Solo:** Granítico e xistoso.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.

**Crianza:** 8 meses em carvalho francês.





 Chile - Vale Central



BODEGA TAGUA TAGUA

# Descomplicados

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Barbera

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,5%

**Sub-Região:** Vale de Rapel

**Solo:** Granítico e xistoso.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.

**Crianza:** 8 meses em carvalho francês.





 Chile - Vale Central

BODEGA TAGUA TAGUA



# Descomplicados "Etiqueta Preta"

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

---

**Uva:** Cabernet Sauvignon

---

**Safra:** 2018

---

**Volume:** 750ml

---

**Álcool:** 14%

---

**Sub-Região:** Vale de Rapel

---

**Solo:** Granítico e xistoso.

---

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.

---

**Crianza:** 8 meses em carvalho francês.



# Calcu



Rodrigo Romero

A **Calcu** é um projeto associado à família Hurtado Vicuña, que explora terroirs selecionados no Valle de Colchagua, desde a Cordilheira dos Andes até a região costeira, com especial foco em Marchigüe, localidade a 25Km do Oceano Pacífico. Guiada pela máxima **“vinhos de qualidade extraordinária devem vir de vinhedos extraordinários”**, a vinícola faz uso de práticas de vinificação natural, reconhecida com selo de sustentabilidade, por suas práticas de otimização de recursos nos vinhedos e nas instalações, bem como pela integração social e valorização da comunidade em que se insere.

A localização da propriedade de 1.000 hectares em Calcu confere às uvas tons minerais e frutuosidade crocante e fresca, que resultam em vinhos frescos e bem equilibrados, com níveis moderados de álcool e acidez natural, desenvolvidos pelo enólogo Rodrigo Romero. O envelhecimento dos vinhos em barricas de carvalho é cuidadosamente controlado para respeitar o caráter da fruta e adicionar complexidade.





Chile - Colchagua

CALCU

# Anhecho

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Rosé

**Uva:** Malbec

**Safra:** 2021

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 12%

**Sub-Região:** Marchigüe

**Solo:** Ferrosos, profundos e argilosos.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.

**Crianza:** 8 semanas sobre suas lías em inox.



# Campos de Enanzo

A **Bodega Campos de Enanzo** é uma das mais prestigiadas vinícolas da região da D.O Navarra, na Espanha. Com mais de 60 anos de história, produz vinhos em Murchante, área reconhecida pela tradição na produção de vinhos no norte do país.

A vinícola possui cerca de 400 hectares de vinhedos próprios, divididos entre Garnacha, Viura, Tempranillo, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot e Gracian. Sua localização geográfica na subzona de La Ribera Baja e a influência reguladora da montanha Moncayo criam um clima semiárido perfeito para o cultivo de videiras, com um regime de precipitações ideal para levar as uvas aos melhores níveis de maturação. A natureza privilegiada da região também contribui para a qualidade das uvas. Os solos variados e em diferentes níveis formados pelo rio Ebro e seus afluentes, são argilosos e calcários; aluviais, sedimentares e coluviais; são ricos em minerais e frequentemente pedregosos. Nas áreas mais altas, são comuns as crostas calcárias a pouca profundidade.







Espanha - Navarra

CAMPOS DE ENANZO

# Basiano

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** Viura

**Safra:** 2018

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 12,5%

**Sub-Região:** La Ribera Baja

**Solo:** Variados, argilosos e calcários; aluviais, sedimentares e coluviais; e ricos em minerais.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação em tanques de aço inox com controle de temperatura; posterior estágio em tanques e garrafas para preservar as características varietais.





 Espanha - Navarra

CAMPOS DE ENANZO

# Basiano

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Tempranillo

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,5%

**Sub-Região:** La Ribera Baja

**Solo:** Franco-argiloso, cascalho calcário.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação em tanques de aço inox com controle de temperatura; posterior estágio em tanques e garrafas para preservar as características varietais.





Espanha - Navarra

CAMPOS DE ENANZO

# Rochapel

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** Chardonnay

**Safra:** 2019

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,5%

**Sub-Região:** La Ribera Baja

**Solo:** Franco-argiloso, cascalho calcário.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.





Espanha - Navarra

CAMPOS DE ENANZO

# Rochapel

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Rosé

**Uva:** Garnacha

**Safra:** 2019

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,5%

**Sub-Região:** La Ribera Baja

**Solo:** Franco-argiloso, cascalho calcário.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.



Espanha - Navarra

CAMPOS DE ENANZO

# Rochapel

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

---

**Uva:** Garnacha

---

**Safra:** 2018

---

**Volume:** 750ml

---

**Álcool:** 14,0%

---

**Sub-Região:** La Ribera Baja

---

**Solo:** Franco-argiloso, cascalho calcário.

---

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.





Espanha - Navarra

CAMPOS DE ENANZO

# Cha Cha Cha

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** 95% Garnacha branca e 5% Chardonnay

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13%

**Sub-Região:** La Ribera Baja

**Solo:** Aluvionar, mistura de argila, areia, cascalho e pedras.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.



Espanha - Navarra

CAMPOS DE ENANZO

# Remonte

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

---

**Uva:** Graciano

---

**Safra:** 2019

---

**Volume:** 750ml

---

**Álcool:** 14,0%

---

**Sub-Região:** La Ribera Baja

---

**Solo:** Predominantemente argilosos e calcários.

---

**Vinificação:** Aluvionar, mistura de argila, areia, cascalho e pedras.

---

**Crianza:** 8 meses em carvalho antigo, seguido de 2 anos em depósito de cimento.



# Chateau Landra



Cécile & Frédéric  
Renoux

Localizada no Sul do Rhône, o **Chateau Landra** é uma propriedade de 12 hectares que remonta ao final do século XVIII, originalmente uma propriedade agrícola da família Gérente. Ali sempre se cultivou vinha, mas foi entre as duas guerras mundiais que instalou-se uma estrutura mais “moderna” para a época, onde se produziam vinhos que receberam o nome de Château Landra. Assim nasceu, há quase 100 anos, a primeira adega privada da região. Esses vinhos, então muito famosos, rivalizavam com seus prestigiosos vizinhos de Châteauneuf-du-Pape.

O Chateau fica próximo ao Mont Ventoux, nas encostas dos Monts de Vaucluse, e tem solo franco-argiloso, com cascalho e calcário. A localização é beneficiada por grande exposição ao sol, que somam cerca de 2800 horas por ano, e de noites frescas devido à proximidade dos montes.



 França - Vale do Rhône

CHATEAU LANDRA

# Le P'tit landra

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Cinsault, Grenache Noir e Syrah

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,0%

**Sub-Região:** Ventoux

**Solo:** Aluvionar, mistura de argila, areia, cascalho e pedras.

**Vinificação:** Colheita manual, com cada variedade colhida e vinificada separadamente com leveduras nativas, sem filtragem e adição de sulfitos.







 França - Vale do Rhône



CHATEAU LANDRA

# Pur Jus

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Rosé

**Uva:** Cinsault, Syrah e Grenache

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 12,5%

**Sub-Região:** Ventoux

**Solo:** Aluvionar, mistura de argila, areia, cascalho e pedras.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação espontânea com leveduras nativas, sem filtragem e adição de sulfitos.



 França - Vale do Rhône

CHATEAU LANDRA

# Pur Jus

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** Clairette e Marsanne

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,0%

**Sub-Região:** Ventoux

**Solo:** Aluvionar, mistura de argila, areia, cascalho e pedras.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação espontânea em tanques de aço inox, sem adição de sulfitos, maturado 2 meses em ânfora sob ullage.

**Crianza:** 2 meses em ânfora.







# Costador

Joan Franquet

**Joan Franquet** é o fundador da **Costador**, uma vinícola que nasceu de sua paixão pela bebida, em Conca de Barberà, na região de Tarragona, na Catalunha. Sua primeira colheita é de 2014 e foi um retorno à tradição de sua família, que cultivava oliveiras e vinhedos na região de Priorat há mais de 500 anos.

A família de sua esposa também cultivava cereais, oliveiras e vinhedos na região de Conca de Barberà desde antes de 1600. A empresa espanhola trabalha com vinhedos orgânicos de altitude e mantém baixa intervenção no processo de produção de vinho. Não há adição de sulfitos durante a fermentação e envelhecimento (apenas pequenas doses no engarrafamento, em raras ocasiões), filtragem e nem estabilização do vinho. A colheita das uvas, provenientes de vinhas velhas plantadas sob um solo com calcário, pedregoso e de baixo rendimento, é manual. Os grandes contrastes de temperatura mantêm boa acidez e frescor e permitem a sua vindima tardia. Entre as castas cultivadas pela Costador estão as brancas Sumoll Blanco, Macabeo, Parellada, Muscat, Chenin Blanc e Viognier; e entre as tintas Trepát, Sumoll Tinto, Garnacha e Carignan.

A fermentação é feita em ânforas de barro chamadas tinajas e atualmente a vinícola vem experimentando também novos tanques de concreto. No envelhecimento do vinho também se utilizam tinajas, além de barricas de carvalho antigo e algumas de acácia.

A apresentação da produção, que vem em charmosas garrafas de barro, também tem a função de impedir que a luz e os raios ultravioleta oxidem e alterem o vinho. A aplicação de cera no fechamento torna os vinhos estáveis desaceleram a oxidação.



 Espanha - Catalunha



COSTADOR

# Sumoll Blanc en Extinció

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Laranja | **Uva:** Sumoll Blanc | **Safra:** 2017

**Volume:** 750ml | **Álcool:** 12,0% | **Sub-Região:** Tarragona

**Solo:** Argiloso-calcário, pedregoso e areia.

**Vinificação:** Colheita manual, maceração pelicular por 6 semanas e fermentação com leveduras indígenas, fermentação maloláctica natural. Não filtrado.

**Crianza:** Fermentado em ânfora e depois 5 meses em carvalho francês antigo.





Espanha - Catalunha



COSTADOR

# Orange de Noir

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Laranja | **Uva:** 70% Sumoll Negre e 30% Xarel.lo

Vermell | **Safra:** 2021 | **Volume:** 750ml

**Álcool:** 12,0% | **Sub-Região:** Tarragona

**Solo:** Argiloso-calcário, pedregoso e areia.

**Vinificação:** Colheita manual, maceração pelicular por 7 semanas e fermentação com leveduras indígenas, fermentação maloláctica natural. Não filtrado.

**Crianza:** Fermentado em tinaja e mais 7 meses em carvalho francês antigo.



Espanha - Catalunha

COSTADOR



# Metamorphika

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Laranja | **Uva:** Macabeu Brisat | **Safra:** 2021

**Volume:** 750ml | **Álcool:** 12,0% | **Sub-Região:** Tarragona

**Solo:** Argiloso-calcário, pedregoso e areia.

**Vinificação:** Colheita manual, maceração pelicular por 7 semanas e fermentação com leveduras indígenas, fermentação maloláctica natural. Não filtrado.

**Crianza:** Fermentado em ânfora e depois 7 meses em carvalho francês antigo.





 Espanha - Catalunha

COSTADOR



# Metamorphika

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Laranja | **Uva:** Viognier | **Safra:** 2020

**Volume:** 750ml | **Álcool:** 12,5% | **Sub-Região:** Tarragona

**Solo:** Argiloso-calcário, pedregoso e areia.

**Vinificação:** Colheita manual, maceração pelicular por 7 semanas e fermentação com leveduras indígenas, fermentação maloláctica natural. Não filtrado.

**Crianza:** Fermentado em ânfora e depois 6 meses em carvalho francês antigo.



 Espanha - Catalonha



COSTADOR

# Metamorphika

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Laranja | **Uva:** Sumoll Blanc | **Safra:** 2021

**Volume:** 750ml | **Álcool:** 11,0% | **Sub-Região:** Tarragona

**Solo:** Argiloso-calcário, pedregoso e areia.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.

**Crianza:** Fermentado em ânfora e depois 6 meses em carvalho francês antigo.





Espanha - Catalunha



COSTADOR

# Metamorphika

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto | **Uva:** Trepat | **Safra:** 2018 **Volume:**

750ml | **Álcool:** 14,0% | **Sub-Região:** Tarragona

**Solo:** Argiloso-calcário, pedregoso e areia.

**Vinificação:** Colheita manual, maceração pelicular por 7 semanas e fermentação com leveduras indígenas, fermentação maloláctica natural. Não filtrado.

**Crianza:** Fermentado em ânfora e depois 7 meses em carvalho francês antigo.





# De Alberto

Cinco gerações continuam a manter vivo o legado e a descobrir a memória que habita a vinícola **De Alberto**. Com mais de 350 anos de história, a empresa preserva a tradição e a arte de fazer vinho de forma artesanal na DO Rueda, em pleno coração de Castela e Leão.

Há mais de 80 anos, os herdeiros de Alberto Gutiérrez inovam em seus processos de colheita no solos arenoso e pedregoso das vinhas e na vinificação, trazendo os vinhos de De Alberto de suas galerias subterrâneas do século XVII para o mundo inteiro.

Carmen San Martin Gutiérrez, bisneta do fundador da vinícola De Alberto, é hoje a gerente da empresa . Ela trabalha ao lado da enóloga Beatriz González e do diretor de produção Ramón Ampudia.



Carmen San  
Martin Gutiérrez





Espanha - Castela e Leão

DE ALBERTO

# De Alberto

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

---

**Uva:** Verdejo

---

**Safra:** 2021

---

**Volume:** 750ml

---

**Álcool:** 13,0%

---

**Sub-Região:** Rueda

---

**Solo:** Aluvial e coluvial, mistura de areia, argila e calcário; Pedras vulcânicas e cascalho em alguns vinhedos.

---

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.



Espanha - Castela e Leão

DE ALBERTO

# Monasterio de Palazuelo

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** Verdejo

**Safra:** 2021

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,5%

**Sub-Região:** Rueda

**Solo:** Aluvial e coluvial, mistura de areia, argila e calcário; Pedras vulcânicas e cascalho em alguns vinhedos.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.





Espanha - Castela e Leão

DE ALBERTO

# Finca Valdemoya

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Rosé

**Uva:** Tempranillo

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,0%

**Sub-Região:** Vino de la Tierra de Castilla y León

**Solo:** Calcário, pouco profundo.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.



Espanha - Castela e Leão

DE ALBERTO

# Finca Valdemoya

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Tempranillo

**Safra:** 2017

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 14,5%

**Sub-Região:** Vino de la Tierra de Castilla y León

**Solo:** Argilo-calcário, ferro, quartzo e ardósia.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.





Espanha - Castela e Leão

DE ALBERTO

# De Alberto Dorado

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Fortificado

**Uva:** Verdejo

**Safra:** Não Safrado

**Volume:** 500ml

**Álcool:** 17,5%

**Sub-Região:** Rueda

**Solo:** Argilo-calcário, ferro, quartzo e ardósia.

**Vinificação:** Fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada, o vinho é mantido com suas borras finas e posteriormente fortificado.

**Crianza:** Oxidativa em damajuanas de cristal ao sol por 12 meses e posteriormente envelhecido em sistema de soleras em carvalhos americano com mãe de mais de 70 anos.



# Dissegna

Localizada nas planícies entre as regiões italianas de Veneto e Friuli, uma área onde a vinificação possui uma longa e renomada tradição, a vinícola foi fundada pela paixão de António, avô de Francesco Dissegna, em 1925. Profissionalismo, autenticidade e amor pelo meio ambiente são os motores desta adega, que depende exclusivamente de energia solar, com quase nenhum impacto no meio ambiente.

A **Dissegna** é sinônimo de tradição e inovação, com respeito pelo ambiente em seu solo pedregoso, profundo e ferroso, de produção orgânica.







 Itália - Vêneto

DISSEGNA

# Di

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** Pinot Grigio

**Safra:** 2021

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 12,5%

**Sub-Região:** Venezia

**Solo:** Aluviais e coluviais, predominância de calcário, pedras e areia.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de inox com temperatura controlada.







 Itália - Vêneto

DISSEGNA

# Prosecco

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Espumante

**Uva:** Glera

**Safra:** 2021

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 12,5%

**Sub-Região:** Venezia

**Solo:** Aluviais e coluviais, predominância de calcário, pedras e areia.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de inox com temperatura controlada.



# Dominio Cassis

A **Bodega Dominio Cassis** é uma vinícola familiar localizada em Lomas de La Paloma, na região de Rocha, no Uruguai. Carlos Tomasi, que fundou a vinícola em 1999, trabalha ao lado de sua esposa Laura e seus filhos Carlos, Facundo e Cecilia.

A família escolheu o local de plantio após o espanhol José Hidalgo, especialista em terroir, identificar a zona de Rocha como Região Vitícola Atlântica.

As vinhas ficam em um solo pedregoso, profundo e com boa drenagem, que é repleto de ferro e recebem bruma marinha do oceano todas as manhãs. A seleção do fruto é cuidadosamente realizada, com o desprendimento da uva do cacho feito à mão.



Carlos Tomasi



 Uruguai- Leste

DOMINIO CASSIS

# Bruma Marina Alta

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** 17% Cabernet Sauvignon, 17% Tannat, 16% Malbec, 17% Merlot, 17% Cabernet Franc e 16% Syrah

**Safra:** 2017

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 12,5%

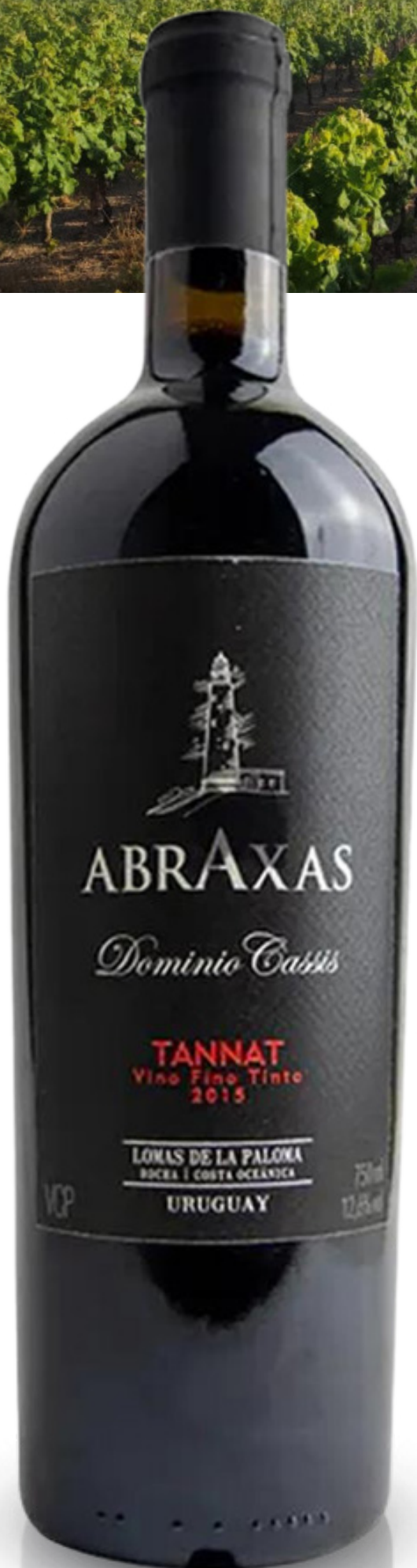
**Sub-Região:** Rocha

**Solo:** Granítico e xistoso.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.

**Crianza:** 16 meses em carvalho francês.





 Uruguai- Leste

DOMINIO CASSIS

# Abraxas

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Tannat

**Safra:** 2018

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13%

**Sub-Região:** Rocha

**Solo:** Granítico e xistoso.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.

**Crianza:** 18 meses em carvalho francês, 1er uso.



 Uruguai- Leste

DOMINIO CASSIS

# Tannat

## “Reserva”

### INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

---

**Uva:** Tannat

---

**Safra:** 2018

---

**Volume:** 750ml

---

**Álcool:** 12,5%

---

**Sub-Região:** Rocha

---

**Solo:** Granítico e xistoso.

---

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.

---

**Crianza:** 12 meses em carvalho francês e americano.





 Uruguai- Leste

DOMINIO CASSIS

# Cabernet Franc “Reserva”

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

---

**Uva:** Cabernet Franc

---

**Safra:** 2017

---

**Volume:** 750ml

---

**Álcool:** 12,5%

---

**Sub-Região:** Rocha

---

**Solo:** Xistoso.

---

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.

---

**Crianza:** 12 meses em carvalho francês e americano.



 Uruguai- Leste

DOMINIO CASSIS

# Pinot Noir

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Pinot Noir

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 12%

**Sub-Região:** Rocha

**Solo:** Xistoso.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.

**Crianza:** 8 meses em carvalho francês e americano.





 Uruguai- Leste

DOMINIO CASSIS

# Chardonnay

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** Chardonnay

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 12%

**Sub-Região:** Rocha

**Solo:** Predominantemente graníticos com manchas de xisto.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.

**Crianza:** 10 meses em carvalho francês e americano.



 Uruguai- Leste

DOMINIO CASSIS

# Oceânico

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** Albariño

**Safra:** 2023

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 12.5%

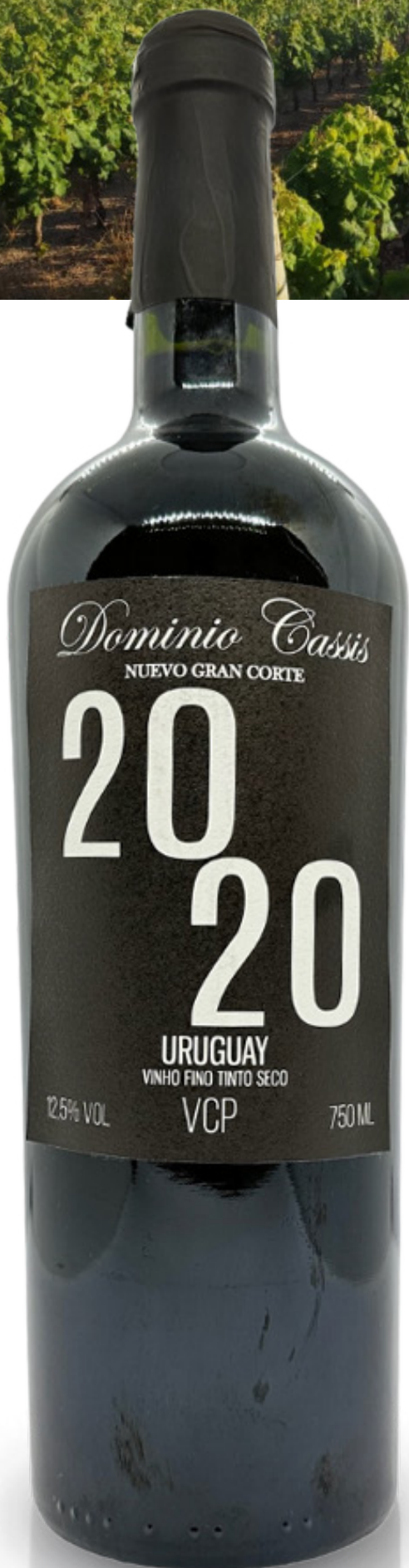
**Sub-Região:** Rocha

**Solo:** Predominantemente graníticos com manchas de xisto.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada por 25 dias e bâtonnage contínuo por 6 meses.

**Crianza:** 6 meses aço inox sobre as lías.





 Uruguai- Leste

DOMINIO CASSIS

# Nuevo Gran Corte

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** 50% Tannat, 20% Merlot, 10% Malbec, 10% Cbernet Franc e 10% Syrah

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

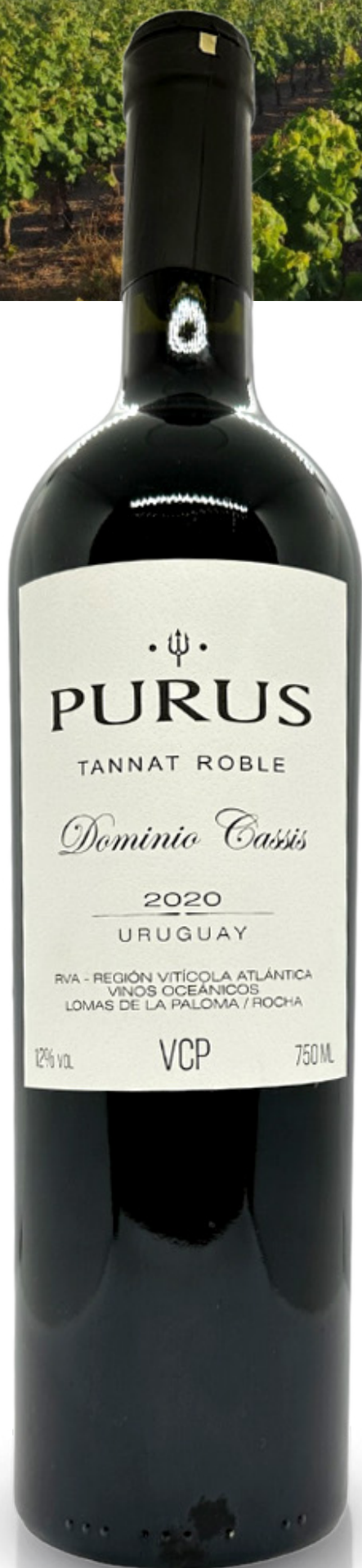
**Álcool:** 13%

**Sub-Região:** Rocha

**Solo:** Predominantemente graníticos com manchas de xisto.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.

**Crianza:** 18 meses aço inox.



 Uruguai- Leste

DOMINIO CASSIS

# Purus

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

---

**Uva:** Tannat

---

**Safra:** 2020

---

**Volume:** 750ml

---

**Álcool:** 12,5%

---

**Sub-Região:** Rocha

---

**Solo:** Predominantemente graníticos com manchas de xisto.

---

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.

---

**Crianza:** 10 meses em carvalho francês e americano.





 Uruguai- Leste

DOMINIO CASSIS

# Licor de Tannat

## “Reserva Roble”

### INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Licoroso

---

**Uva:** Tannat

---

**Safra:** 2018

---

**Volume:** 500ml

---

**Álcool:** 15,5%

---

**Sub-Região:** Rocha

---

**Solo:** Predominantemente graníticos com manchas de xisto.

---

**Vinificação:** Colheita manual, pisa à pé em lagares, trasfega por gravidade, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada. Durante o processo, são adicionadas ameixas, uva passa e figos macerados em álcool vínico por um ano, em garrações grandes de vidros expostos ao sol.

---

**Crianza:** 6 meses em carvalho francês.

# Durigutti

Os irmãos **Héctor e Pablo Durigutti** são enólogos de Mendoza, Argentina, berço do Malbec, que iniciaram seu projeto de vinícola familiar em 2002. A **Durigutti** está localizada em Las Compuertas, em Luján de Cuyo, uma das áreas mais antigas e tradicionais para a produção de vinhos de alta qualidade do país.

Os vinhos da Durigutti refletem um equilíbrio entre tradição e inovação. A produção inclui seleção artesanal de uvas, remuage manual, leveduras autóctones, controle de temperatura, peculiares macerações a quente e a frio, prensas hidráulicas, cubas de aço, recipientes de betão e terracota – onde coexistem técnicas ancestrais com tecnologias modernas.

Os vinhedos, plantados em solo aluvionar e uma mistura de argila, areia, cascalho e pedras, são complementados na produção dos vinhos da Durigutti por uvas especialmente selecionadas de pequenos produtores, em diferentes partes do país. Os solos ricos em minerais, as águas cristalinas do derretimento do gelo, o ar puro da Cordilheira dos Andes e as altitudes que variam entre 900 e 1200 metros acima do nível do mar, favorecem cultivos naturalmente orgânicos.

Com o maior conhecimento e experiência na produção de Malbec, a Durigutti se empenha em redescobrir a Bonarda, produzem também Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cordisco, Criolla, Chardonnay, Viognier, Nero D'Avola e diferentes co-fermentações. Os irmãos exploram cepas não tradicionais trazidas por imigrantes europeus, especialmente italianos.



Héctor & Pablo  
Durigutti





 Argentina - Mendoza

DURIGUTTI

# Inframundo

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Nero D'Avola

**Safra:** 2022

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,0%

**Sub-Região:** Luján de Cuyo

**Solo:** Franco argiloso profundo.

**Vinificação:** Colheita manual, maceração de 7 dias em ânforas e fermentação com leveduras indígenas por 20 dias. Não filtrado.

**Crianza:** 6 meses em ânfora.





 Argentina - Mendoza



DURIGUTTI

# Inframundo Blend

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** 60% Petit Verdot, 35% Malbec, 2% Cabernet Franc e 3% Charbono 6 meses em ânfora Produção de 1.200 garrafas.

**Safra:** 2022

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,5%

**Sub-Região:** Luján de Cuyo

**Solo:** Franco limoso profundo.

**Vinificação:** Colheita manual, maceração de 4 dias em ânforas e fermentação com leveduras indígenas por 25 dias. Não filtrado.

**Crianza:** 6 meses em ânfora.





 Argentina - Mendoza

DURIGUTTI



# Proyecto Las Compuertas

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Rosé

**Uva:** Criolla Chica

**Safra:** 2021

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,0%

**Sub-Região:** Luján de Cuyo

**Solo:** Franco limoso profundo com granito.

**Vinificação:** Colheita manual, maceração carbônica de 2 dias em ovos de concreto e fermentação com leveduras indígenas por 20 dias.

**Crianza:** 2 meses em ovos de concreto.



 Argentina - Mendoza



DURIGUTTI

# Proyecto Las Compuertas

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Cordisco

**Safra:** 2019

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 12,0%

**Sub-Região:** Luján de Cuyo

**Solo:** Franco-pedregoso.

**Vinificação:** Colheita manual, maceração carbônica de 5 dias em ovos de concreto e fermentação com leveduras indígenas por 25 dias.

**Crianza:** 3 meses em ovos de concreto durante 3 meses.





 Argentina - Mendoza



DURIGUTTI

# Proyecto Las Compuertas

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Cabernet Franc

**Safra:** 2018

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 14,0%

**Sub-Região:** Luján de Cuyo

**Solo:** Limoso-arenoso com pedra rodada.

**Vinificação:** Colheita manual, maceração carbônica de 3 dias em ovos de concreto e fermentação com leveduras indígenas por 30 dias.

**Crianza:** 8 meses em ovos de concreto.



 Argentina - Mendoza



DURIGUTTI

# Proyecto Las Compuertas

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Malbec 5 Suelos

**Safra:** 2018

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,5%

**Sub-Região:** Luján de Cuyo

**Solo:** Franco argiloso profundo, franco limoso, franco pedregoso, franco arenoso e franco canto rodado.

**Vinificação:** Colheita manual, maceração carbônica de 4 dias em ovos de concreto e fermentação com leveduras indígenas por 27 dias.

**Crianza:** 8 meses em ovos de concreto.





 Argentina - Mendoza

DURIGUTTI

# Cara Sucia



## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** Palomino, Pedro Ximénez, Ugni blanc, Chenin, Moscatel Amarillo e Sauvignonese.

**Safra:** 2022

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,5%

**Sub-Região:** Rivadavia

**Solo:** Limoso-arenoso.

**Vinificação:** Colheita manual, maceração de 2 dias em ovos de concreto e fermentação com leveduras indígenas por 20 dias. Não filtrado.

**Crianza:** Passagem por ovos de concreto.



 Argentina - Mendoza

DURIGUTTI

# Cara Sucia



## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Sangiovese

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 12,3%

**Sub-Região:** Rivadavia

**Solo:** Limoso-arenoso.

**Vinificação:** Colheita manual, maceração de 7 dias em ovos de concreto e fermentação com leveduras indígenas por 20 dias. Não filtrado.

**Crianza:** Passagem por ovos de concreto.





 Argentina - Mendoza

DURIGUTTI

# Cara Sucia



## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Nebbiolo

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,4%

**Sub-Região:** Rivadavia

**Solo:** Limoso-arenoso.

**Vinificação:** Colheita manual, maceração de 5 dias em ovos de concreto e fermentação com leveduras indígenas por 2 dias. Não filtrado.

**Crianza:** Passagem por ovos de concreto.





 Argentina - Mendoza

DURIGUTTI

# Cara Sucia



## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Cereza

**Safra:** 2021

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,0%

**Sub-Região:** Rivadavia

**Solo:** Limoso-arenoso.

**Vinificação:** Colheita manual, maceração de 5 dias em ovos de concreto e fermentação com leveduras indígenas por 20 dias. Não filtrado.

**Crianza:** Passagem por ovos de concreto.





 Argentina - Mendoza

DURIGUTTI



# Cara Sucia Blend

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Bonarda, Syrah, Sangiovese, Cardinale, Beiquiñol, Barbera e Buonamico.

**Safra:** 2019

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,5%

**Sub-Região:** Rivadavia

**Solo:** Limoso-arenoso.

**Vinificação:** Colheita manual, maceração de 3 dias em ovos de concreto e fermentação com leveduras indígenas por 22 dias. Não filtrado.

**Crianza:** 7 meses em ovos de concreto.

# El Viejo Almacén De Sauzal



Não apenas preservar o conhecimento ancestral, mas fazer quase uma viagem no tempo do cultivo de vinhas e produção de vinhos de forma manual, como faziam os antepassados há 400 anos. É assim que trabalha Renan Cancino na El Viejo Almacén de Sauzal, localizado em Cauquenes, na região do Vale do Maule, no Vale Central do Chile.

No solo da Cordilheira da Costa predomina graníticos nas encostas e nos terrenos mais inferiores baixa fertilidade. A terra tem características aluvial e coluvial, mistura de areia, argila e calcário; pedras vulcânicas e cascalho em alguns vinhedos. As vinhas não são irrigadas, não se usa sulfitos ou qualquer insumo que não seja orgânico, bem como são produzidos numa área pequena com não mais que 4 hectares.

Todo trabalho é manual e feito por gente local, seguindo os preceitos da biodinâmica. Renan resgata as propriedades agrícolas de um solo auto-sustentável, com vinhedos, trigo, milho, frutas, legumes e verduras, e cria animais. As vinificações são naturais e, assim como o tratamento do solo, não há adição de sulfito.





 Chile - Vale Central

EL VIEJO ALMACÉN DE SAUZAL

# Huaso de Sauzal

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Carignan

**Safra:** 2016

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 14,3%

**Sub-Região:** Vale do Maule

**Solo:** Granítico.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação com leveduras indígenas em tonéis de Rauli (madeira chilena) aberta por 28 dias e sem adição de aditivos.

**Crianza:** 12 meses em carvalho usado.



 Chile - Vale Central

EL VIEJO ALMACÉN DE SAUZAL

# Huaso de Sauzal

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** País

**Safra:** 2016

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,5%

**Sub-Região:** Vale do Maule

**Solo:** Granítico.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação com leveduras indígenas em tonéis de Rauli (madeira chilena) aberta por 28 dias e sem adição de aditivos.

**Crianza:** 12 meses em carvalho usado.





 Chile - Vale Central

EL VIEJO ALMACÉN DE SAUZAL

# Huaso de Sauzal

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Garnacha

**Safra:** 2016

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,5%

**Sub-Região:** Vale do Maule

**Solo:** Granítico.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação com leveduras indígenas em tonéis de Rauli (madeira chilena) aberta por 28 dias e sem adição de aditivos.

**Crianza:** 12 meses em carvalho usado.



# Estación Yumbel

**Estacion Yumbel** é uma vinícola pequena e familiar que trabalha seus vinhedos, que tem com mais de 200 anos, em Secano Yumbel, região de Bío-Bío, no Chile, de forma orgânica e natural.

Em seu velho celeiro de madeira com chão de terra, Mauricio Gonzalez Carreño produz a expressão mais autêntica de Pipeño em um terroir remoto da já rural Bío-Bío. Em sua essência, Pipeño é um vinho de fazenda feito 100% de uva País - que chegou ao Chile no século XVI através de colonizadores espanhóis, fermentado e envelhecido em pipas. Pipas são velhos barris verticais feitos de Raulí, a madeira de faia nativa.



Mauricio  
Gonzalez Carreño  
& Daniela Tapia

Os campos são livres de agrotóxicos e tem irrigação natural, ou seja, depende única e exclusivamente das chuvas na região. A poda também segue a tradição ancestral da origem espanhola e é feita à mão. O pó de enxofre, que é de origem natural da região, é utilizado para o controle de doenças fúngicas uma vez por temporada.

Além de não fazer correções nos vinhos, a Estación Yumbel emprega uma pequena e velha prensa de cestos e um antigo desengaçador mecânico que divide com alguns amigos. Mas não se engane, Mauricio não é um enólogo novato, ele passou uma década trabalhando em vinícolas industriais em Mendoza e no norte do Chile antes de se estabelecer em Biobío.

A Estación Yumberl cultiva 4 hectares de Pais, Malbec e Moscatel, todos com vinhas plantadas nos solos vulcânicos do Secano Interior de Yumbel. Sem colagem e sem filtragem, ele produz em torno de 18.000 garrafas por ano, sendo que Pipeño responde por pouco mais da metade da produção.





 Chile - Região Sul

ESTACIÓN YUMBEL

# Pipeño



## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** País

**Safra:** 2021

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 11,8%

**Sub-Região:** Bio Bio

**Solo:** Vulcânico, basalto e granito.

**Vinificação:** Colheita manual, vinificado com leveduras nativas em Rauli (madeira local) por 8 mês, sem filtragem e sem sulfitos adicionados.



 Chile - Região Sul

ESTACIÓN YUMBEL

# Juana Rosa

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** País

**Safra:** 2021

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 12,5%

**Sub-Região:** Bio Bio

**Solo:** Basalto e granito.

**Vinificação:** Colheita manual, vinificado com leveduras nativas em Rauli (madeira local) por 8 mês, sem filtragem e sem sulfitos adicionados.

**Crianza:** 6 em tanque de inox.





 Chile - Região Sul

ESTACIÓN YUMBEL

# Quinta do Unihue

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** País

**Safra:** 2021

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 12,5%

**Sub-Região:** Bio Bio

**Solo:** Vulcânico, basalto e granito.

**Vinificação:** Colheita manual, vinificado com leveduras nativas em Rauli (madeira local) por um mês, sem filtragem e sem sulfitos adicionados.

**Crianza:** 6 meses em carvalhos em carvalho francês usadas neutras e tanque de inox por 7 meses.



 Chile - Região Sul

ESTACIÓN YUMBEL

# Tinaja



## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Laranja | **Uva:** Moscatel de Alejandria

**Safra:** 2022 | **Volume:** 750ml | **Álcool:** 11,0%

**Sub-Região:** Bio Bio

**Solo:** Vulcânico.

**Vinificação:** Colheita manual, vinificado com leveduras nativas em tinajas em contato com as peles e sem filtração.

**Crianza:** 4 meses em tinajas.



# Federico Tiberi



Há quatro gerações a família **Tiberi** vive do cultivo da terra e da arte de produzir vinho. Os três hectares da vinícola, de produção orientada pelo estilo natural, estão localizados em uma pequena aldeia montanhosa na área de Perugia, a cerca de 350m acima do nível do mar, na região de Umbria, na Itália.

A orientação sudoeste do terreno permite que as vinhas desfrutem de ampla exposição solar e boa ventilação, peculiaridades fundamentais na gestão natural do vinhedo.

A longa experiência no cuidado das vinhas e no trabalho da adegas ensinou à família que o respeito pela natureza e a tradição são o verdadeiro segredo de um bom vinho. A filosofia segue o tempo natural, com trabalho marcado pela lua e pelas estações.



 Itália - Umbria

FEDERICO TIBERI

# Pistarello

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Laranja

**Uva:** Trebbiano, Verdello e Grechetto

**Safra:** 2021

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 11,0%

**Sub-Região:** Perugia

**Solo:** Argiloso-calcário, pedregoso e marga.

**Vinificação:** Colheita manual, maceração pelicular por 2 semanas e fermentação com leveduras indígenas, fermentação maloláctica natural. Não filtrado.

**Crianza:** 6 meses em tanques de fibra de vidro e tanques de inox.





 Itália - Umbria

FEDERICO TIBERI

# La Torre

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** Trebbiano, Malvasia e Grechetto

**Safra:** 2021

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 12,5%

**Sub-Região:** Perugia

**Solo:** Argiloso-calcário, pedregoso e marga.

**Vinificação:** Colheita manual, maceração pelicular por 3 dias em barricas usadas abertas e fermentação com leveduras indígenas, fermentação maloláctica natural. Não filtrado. Sem sulfitos.

**Crianza:** 6 meses em tanques de fibra de vidro e tanques de inox.



 Itália - Umbria

FEDERICO TIBERI

# La Torre

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Gamay del Trasimeno (Grenache), Canaiolo e Ciliegiole

**Safra:** 2021

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13%

**Sub-Região:** Perugia

**Solo:** Argiloso-calcário, pedregoso e marga.

**Vinificação:** Colheita manual, maceração pelicular por 3-6 dias e fermentação com leveduras indígenas, fermentação maloláctica natural. Não filtrado. Sem sulfitos.

**Crianza:** 6 meses em tanques de fibra de vidro e tanques de inox.



# Fondillon Luís XIV



A empresa Colección de Toneles Centenarios é formada a partir de um tesouro extraordinário: a sala de barricas da adega Ferrero, antiga adega produtora de vinho de Alicante, localizada na localidade de Cañada, Alicante. 25 barricas antigas que permaneceram esquecidas durante mais de 60 anos, e cuidadosamente recuperadas em 2015.



Espanha - Alicante

FONDILLON LUÍS XIV

# Vermut Luís XIV

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Vermute

**Uva:** 70% Macabeu e 30% Monastrell

**Safra:** 2021

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 15%

**Sub-Região:** Vinos Alicante (DOP)

**Solo:** Pedras roladas, arenoso e fundo argiloso.

**Vinificação:** Combinação de 70% de vermouth jovem, com 30% de vinho Monastrell "rancio" envelhecido por 8 anos. A mistura é, então, envelhecida em barris de carvalho americano centenário.

**Crianza:** 2 meses em carvalho americano antigo.



# Gratias

Envasamos nossas paisagens em cada garrafa". A máxima que expressa o trabalho da Gratias, vinícola localizada em Manchuela, na região de Castela La-Mancha, próximo à Valencia, na Espanha, exprime o que a adega familiar expressa em seus vinhos, caracterizados pelo trabalho artesanal com recuperação de variedades autóctones, com manejo sustentável das vinhas, colheita manual e mínima intervenção.



Os quatro responsáveis pela bodega: Iván Gómez, Ana Gómez, Silvia Araque e José Armandi são enólogos e, depois de muitos anos elaborando vinho por todo o mundo, decidiram montar nossa própria adega na cidade do pai de Ivan. Suas vinhas são de altitude entre 400m e 700m, plantadas em solos férricos que lhe conferem tom avermelhado, profundos e argilosos, em um clima continental de invernos frios e verões quentes e secos, suavizado pela proximidade do Mediterrâneo.

Para a Gratias, a genética vítica é um patrimônio a preservar, com recuperação de vinhas velhas de castas que estavam esquecidas. Seus vinhos são feitos apenas com uvas autóctones, como Bobal, Tardana, Pintaillo, Colorail, Macabeu Negro, Marisancho, Teta de Vaca, Pedro Juan, Moravia agria, Moravia dulce, Cegivera, Rojal, Valencín e Albillo.



Espanha - Castela-La Mancha

GRATIAS

# Sol

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** Tardana

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 12,5%

**Sub-Região:** Manchuela

**Solo:** Ferrosos, profundos e argilosos.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação com leveduras indígenas, 1/3 do vinho é fermentado em ânforas de barro.

**Crianza:** 3 meses em carvalho francês antigo, sobre suas lías.







Espanha - Castela-La Mancha

GRATIAS

# Y tu de quien eres?

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** Tardana, Macabeo, Marisacho, Doña Blanca, Albillo e Blanquilla.

**Safra:** 2021 | **Volume:** 750ml | **Álcool:** 11,5%

**Sub-Região:** Manchuela

**Solo:** Solo mais argiloso, porém com um nível significativo de calcário, não tão acentuado quanto nas parcelas de sol.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação da Tardana com cacho inteiro por 3-4 semanas sem remontar, nem es- trujar, e envelhecimento de 3 meses em tinaja. Macabeo é elaborado com prensado direto sem contato com as peles e envelhecimento em barril por 3 meses.

**Crianza:** Uma parte 3 meses em tinajas e uma parte em carvalho usado.







 Espanha - Castela-La Mancha

GRATIAS

# Y tu de quien eres?

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Bobal, Marisancho, Teta de vaca, Pedro Juan , Moravia Agria, Moravia Dulce, Cegivera, Rojal, Valencín, Albillo

**Safra:** 2020 | **Volume:** 750ml | **Álcool:** 13%

**Sub-Região:** Manchuela

**Solo:** Variados, argilosos e calcários; aluviais, sedimentares e coluviais; ricos em minerais.

**Vinificação:** Colheita manual, co-fermentação semi carbônica com leveduras indígenas.

**Crianza:** 3 meses em barris, tinajas e aço inox sobre suas lías.







Espanha - Castela-La Mancha

GRATIAS

# Rosé

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Rosé

**Uva:** Bobal

**Safra:** 2021

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 12,5%

**Sub-Região:** Manchuela

**Solo:** Variados, argilosos e calcários; aluviais, sedimentares e coluviais; e ricos em minerais.

**Vinificação:** Colheita manual, maceração a frio, fermentação com leveduras indígenas, um parcial em barricas de carvalho.

**Crianza:** 3 meses em carvalho francês antigo, sobre suas lías.



 Espanha - Castela-La Mancha

GRATIAS

# Got

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Bobal

**Safra:** 2019

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,3%

**Sub-Região:** Manchuela

**Solo:** Variados, argilosos e calcários; aluviais, sedimentares e coluviais; e ricos em minerais.

**Vinificação:** Colheita manual, maceração pré-fermentativa de 48 horas, fermentação com leveduras indígenas.

**Crianza:** 4 meses em ânforas.





Espanha - Castela-La Mancha

GRATIAS

# By Tinaja

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Bobal

**Safra:** 2017

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,5%

**Sub-Região:** Manchuela

**Solo:** Variados, argilosos e calcários; aluviais, sedimentares e coluviais; e ricos em minerais.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação com leveduras indígenas em tinajas, sem controle de temperatura.

**Crianza:** 4 meses em tinajas sobre suas lías.



Espanha - Castela-La Mancha

GRATIAS

# Arroba

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Pintaillo

**Safra:** 2021

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 11.5%

**Sub-Região:** Manchuela

**Solo:** Variados, argilosos e calcários; aluviais, sedimentares e coluviais; e ricos em minerais.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação com leveduras indígenas e sem controle de temperatura.





Espanha - Castela-La Mancha

GRATIAS

# Terra

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Laranja

**Uva:** Tardana

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 12,5%

**Sub-Região:** Manchuela

**Solo:** Variados, argilosos e calcários; aluviais, sedimentares e coluviais; e ricos em minerais.

**Vinificação:** Colheita manual, maceração e fermentação em tinajas com leveduras indígenas, sem controle de temperatura.

**Crianza:** 4 meses em tinajas sobre suas lías.

# Il Rocolo Di Monticelli

**Il Rocolo di Monticelli** é uma pequena vinícola que desenvolveu a partir de 2015, orientada pelo desejo de recuperar um antigo vinhedo da família nas colinas de calcário entre Verona e Soave, na região de Vêneto, na Itália.

As vinhas velhas datam dos anos 60 e o terreno conta também com uma pequena área oliveiras centenárias. O respeito ao solo e à biodiversidade orientam o trabalho da empresa para obter vinhos genuínos e completos.

O cultivo das vinhas é feito sem herbicidas, irrigação ou fertilizantes. A vinificação é feita sem aditivos e com mínima intervenção humana, o que gera vinhos de muita personalidade. A vinificação é feita com fermentação espontânea, sem filtragem ou clarificação.

Assim, o resultado de cada safra conta uma história diferente sobre como passaram as estações, como agiram o sol e a lua, como foi a influência das chuvas e das pessoas que trabalham naquele ano.







 Itália - Vêneto

IL ROCCOLO DI MONTICELLI

# Montecelli Bianco

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Laranja

**Uva:** Garganega e Trebbiano

**Safra:** 2019

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 11,0%

**Sub-Região:** Verona

**Solo:** Argila rosa e calcáreo.

**Vinificação:** Colheita manual, maceração pelicular e fermentação com leveduras indígenas, não filtrado e sem sulfito adicionado.



 Itália - Vêneto



IL ROCCOLO DI MONTICELLI

# Montecelli Rosso

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara e Oseleta

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 12,5%

**Sub-Região:** Verona

**Solo:** Fluvial, presença de argila e pedras.

**Vinificação:** Colheita manual, maceração pelicular e fermentação com leveduras indígenas, não filtrado e sem sulfito adicionado.





# Iria Otero



Iria Otero Mazoy

A enóloga **Iria Otero Mazoy** produz vinhos que contém a memória dos terroirs de Rias Baixas, Valdeorras e Ribeiro, na Galícia.

O trabalho de Iria, que começou em 2015, traz vinhos de pequena produção, elaborados a partir de vinhas velhas e castas locais, com respeito e integração ao meio ambiente.

A viticultura está em processo de certificação biodinâmica. A premissa, para a enóloga, é fazer vinhos com alma e sem pressa; que são um reflexo do ambiente e da história do lugar. A adega e a viticultura são geridas por Iria Otero e por seu sócio Miguel, que desde 2018 passou a ser responsável pelo campo.



Espanha - Galícia



IRIA OTERO

# Sal

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** Albariño

**Safra:** 2021

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13%

**Sub-Região:** Rias Baixas

**Solo:** Granítico.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação com leveduras indígenas em tanque de inox com malolática parcial. Não filtrado.





 Espanha - Galícia

IRIA OTERO

# Mica

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** Godello

**Safra:** 2021

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13%

**Sub-Região:** Valdeorras

**Solo:** Granítico-ferroso.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação com leveduras indígenas em tanque de inox. Não filtrado.

**Crianza:** 4 meses sobre lías.





Espanha - Galícia

IRIA OTERO

# Sacabaeira

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** Albariño

**Safra:** 2018

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13%

**Sub-Região:** Rias Baixas

**Solo:** Granítico.

**Vinificação:** Colheita manual, curta maceração, fermentação com leveduras indígenas. Não filtrado.

**Crianza:** 11 meses sobre lías finas.



# Jasmine Monet



A expressão natural que nasce da terra é o lema da **Jasmine Monet**, vinícola de cultivo orgânico que produz em Luján de Cuyo e no Vale de Uco, em Mendoza, na Argentina.

Para Jasmine Monet, o terroir determina a personalidade dos produtos. As uvas que dão vida aos varietais vêm de antigos vinhedos localizados aos pés da Cordilheira dos Andes, donos de um microclima excepcional, solo rico em argila, areia, pedregulho e calcário.

Preservando a tradição, a vinícola respeita o meio ambiente para manter a riqueza do terroir, focando na agricultura sustentável.





 Argentina - Mendoza



JASMINE MONET

# Scorpio

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Malbec

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 15,5%

**Sub-Região:** Luján de Cuyo

**Solo:** Argiloso-calcário.

**Vinificação:** Maceração pré-fermentativa por 5 dias. Fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.

**Crianza:** 8 meses em carvalho francês e americano.





 Argentina - Mendoza

JASMINE MONET

# Scorpio Blend

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** 50% Malbec, 25% Cabernet Franc e 25% Petit Verdot

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 15,6%

**Sub-Região:** Luján de Cuyo

**Solo:** Argiloso-calcário.

**Vinificação:** Maceração pré-fermentativa por 7 dias. Fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.

**Crianza:** 8 meses em carvalho francês e americano.





 Argentina - Mendoza



JASMINE MONET

# Caminante De Los Mundos

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Cabernet Franc

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 15,7%

**Sub-Região:** Vale de Uco

**Solo:** Xistoso, calcário e galestro.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação com leveduras indígenas em tanques de inox a temperatura controlada durante 15 dias e maceração pós-fermentativa durante 5 dias.

**Crianza:** 6 meses em carvalho francês.





 Argentina - Mendoza



JASMINE MONET

# Caminante De Los Mundos

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** 57% Chardonnay e 43% Pinot Grigio

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 12,5%

**Sub-Região:** Vale de Uco

**Solo:** Argiloso.

**Vinificação:** Colheita manual, desengace total antes do esmagamento, fermentação com leveduras indígenas por 20 dias em tanques de inox a temperatura controlada entre 18° a 20°C.

# Joffré Y Hijas

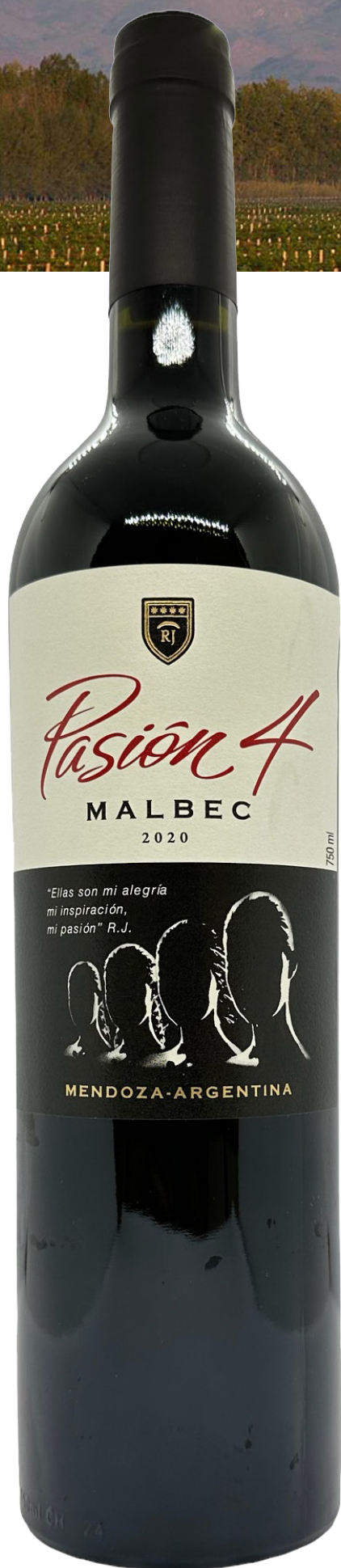
A **RJ Viñedos** é uma vinícola familiar fundada em 1998, por **Raúl Joffré**, movido pelo amor pelos vinhos, que aprendeu desde muito cedo com o seu avô, que vem de uma família produtora na França desde o século XIX. Hoje comandada também por suas 4 filhas seguem com amor e dedicação, esta linda tradição.

Localizada em Perdriel, Luján de Cuyo, conta com 120 hectares em diferentes vinhedos localizados principalmente na província de Mendoza e também na província de Salta. Em Mendoza, a vinícola opera vinhedos em Maipú, Luján de Cuyo e Valle de Uco. Em Salta, localizada mais ao norte, há 10 hectares na região de Cafayate, nos Vales Calchaquíes, a 1.750 metros acima do nível do mar. A Joffré consideram este o melhor terroir o plantio de Torrontés, uva branca autóctone da Argentina.

A filosofia de produzir vinhos de alta qualidade implicou a decisão de trabalhar as vinhas com uma viticultura de precisão e 100% sustentável. A gestão agronómica, combina investigação, tecnologia, conhecimento e observação da natureza, e permite avançar na alquimia do vinho e canalizar o melhor que cada terroir pode proporcionar. A produção inclui as castas Malbec, Bonarda, Cabernet Franc, Petit Verdot, Chenin Blanc, Chardonnay e Torrontés. A vinificação se dá em uma construção de 1940, que representa a arquitetura de uma bodega tradicional de família de Mendoza.

A estrutura foi reciclada e preparada para elaboração de vinhos de alta qualidade, conservando a mística e o romantismo de história e tradição.





 Argentina - Mendoza

JOFFRE Y HIJAS

# Pasi3n 4

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Malbec

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 14,3%

**Sub-Região:** Luján de Cuyo, Maipú e Vale de Uco

**Solo:** Franco-arenoso e pedregoso.

**Vinificaç3o:** Colheita manual, maceraç3o pré-fermentativa durante 3 dias, fermentaç3o alco3lica em tanques de concreto durante 13-15 dias.

**Crianza:** 6 meses em carvalho franc3s e americano de segunda e terceira utilizaç3o.



 Argentina - Mendoza

JOFFRE Y HIJAS

# Pasi3n 4

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Bonarda

**Safra:** 2016

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,4%

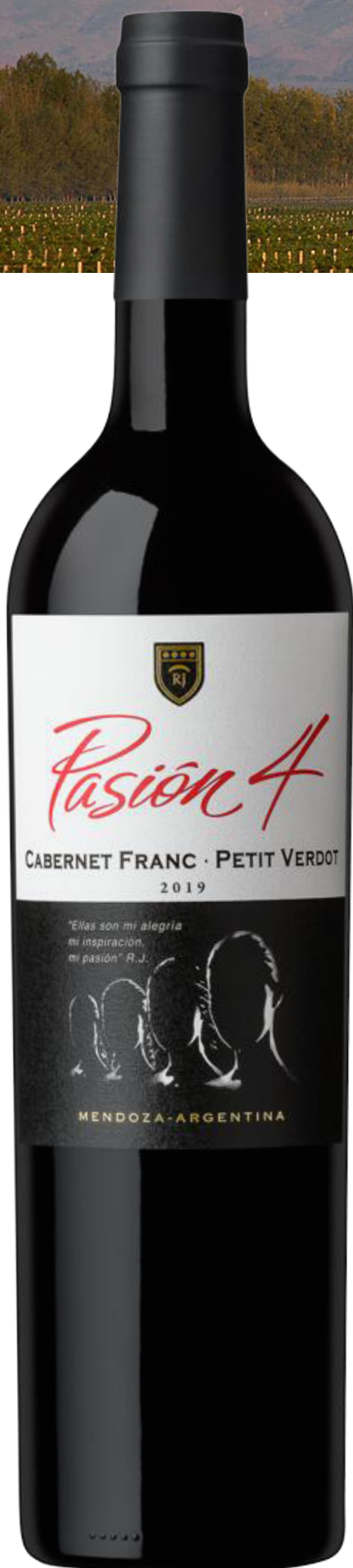
**Sub-Regi3o:** Luj3n de Cuyo, Maipú e Vale de Uco

**Solo:** Vulc3nico e argiloso.

**Vinifica3o:** Colheita manual, macera3o pré-fermentativa durante 3 dias, fermenta3o alco3lica em tanques de concreto durante 12-15 dias.

**Crianza:** 6 meses em carvalho franc3s e americano de segunda e terceira utiliza3o.





 Argentina - Mendoza

JOFFRE Y HIJAS

# Pasi3n 4

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** 87% Cabernet Franc e 13% Petit Verdot

**Safra:** 2019

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 14,4%

**Sub-Regi3o:** Vale de Uco

**Solo:** Aluvial e coluvial, mistura de areia, argila e calc3rio; presença de pedras vulc3nicas e cascalho em alguns vinhedos.

**Vinificaç3o:** Colheita manual, maceraç3o pr3-fermentativa durante 2 dias, fermentaç3o alco3lica em tanques de concreto durante 20-25 dias.

**Crianza:** 6 meses em carvalho franc3s e americano de segunda e terceira utilizaç3o.



 Argentina - Mendoza

JOFFRE Y HIJAS

# Pasi3n 4

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** Chenin Blanc e Chardonnay

**Safra:** 2019

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,5%

**Sub-Regi3o:** Luj3n de Cuyo e Vale de Uco

**Solo:** Aluvial, cascalho, areia e silte.

**Vinifica3o:** Colheita manual, 2-3 dias de macera3o a frio, 12-15 dias de macera3o total e fermenta3o alco3lica em tanques de a3o inox.





Argentina - Mendoza

JOFFRE Y HIJAS

# Pasión 4

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** Pinot Noir

**Safra:** 2022

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,5%

**Sub-Região:** Vale de Uco

**Solo:** Franco-argiloso profundo sobre leito de seixos rolados.

**Vinificação:** Colheita manual, mesa de seleção de cachos. Desengace e despejo direto no recipiente sem moer os grãos. Maceração pré-fermentativa a frio a 8 graus. Leveduras selecionadas. Duas remontagens e duas pisagens suaves diárias.

**Crianza:** 8 meses em barricas francesas. Sendo: 50% do vinho em barricas de segundo uso e 10% em barricas de primeiro uso.



 Argentina - Mendoza

JOFFRE Y HIJAS

# Gran Reserva

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Cabernet Franc

**Safra:** 2019

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 14,5%

**Sub-Região:** Vale de Uco

**Solo:** Vulcânico e argiloso.

**Vinificação:** Colheita manual, 2-3 dias de maceração a frio, 18-22 dias de maceração total e fermentação alcoólica em tanques de concreto.

**Crianza:** 9 meses em carvalho francês e americano (segunda e terceira utilização) 50% da produção.





 Argentina - Mendoza

JOFFRE Y HIJAS

# Gran Reserva

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Malbec

**Safra:** 2019

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,8%

**Sub-Região:** Luján de Cuyo

**Solo:** Vale central: aluviais e coluviais, presença de argila, calcário e pedras; Coquimbo: predominantemente granítico, com presença de argila e limo.

**Vinificação:** Colheita manual, 2-3 dias de maceração a frio, 18-22 dias de maceração total e fermentação alcoólica em tanques de concreto.

**Crianza:** 12 meses em carvalho francês e americano (segunda e terceira utilização) 50% da produção.



 Argentina - Chile

JOFFRE Y HIJAS

# Gran Reserva

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Bonarda

**Safra:** 2018

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 14,3%

**Sub-Região:** Luján de Cuyo e Valle de Uco

**Solo:** Pedregoso, profundo e ferroso.

**Vinificação:** Colheita manual, 2-3 dias de maceração a frio, 17 dias de maceração total e fermentação alcoólica em tanques de concreto.

**Crianza:** 12 meses em carvalho francês e americano (segunda e terceira utilização) 50% da produção.





 Argentina - Mendoza

JOFFRE Y HIJAS

# Joffré Expresiones de Terroir

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Malbec

**Safra:** 2022

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13%

**Sub-Região:** Vale de Uco

**Solo:** Franco-arenoso e pedregoso.

**Vinificação:** Colheita manual. Desengace sem romper os grãos, fermentação direta no recipiente fermentativo. 30% das uvas em fermentação intracelular por maceração carbônica. 48 horas de maceração pré-fermentativa a frio a 8 graus. Leveduras selecionadas. Remontagens diárias e delestage.



 Argentina - Mendoza

JOFFRE Y HIJAS

# Joffré Expresiones de Terroir

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Rosé

**Uva:** Pinot Noir

**Safra:** 2023

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13%

**Sub-Região:** Vale de Uco

**Solo:** Franco-arenoso com presença de argila.

**Vinificação:** Colheita manual, mesa de seleção de cachos, enzimado e prensagem direta. Clarificação prévia à fermentação a frio. Fermentação alcoólica de 14 graus à 16 graus, até consumo total de açúcar.



# Krontiras



Constantino Krontiras é grego e junto de sua esposa Silvina, natural de Mendoza, fundaram a Bodegas Krontiras. Seguindo a filosofia do biodinamismo, a vinícola possui 18 hectares de uvas centenárias em Luján de Cuyo e mais 10 hectares em Maipu.

Nas vinhas de Lunlunta, localizadas em Luján de Cuyo, a brisa da manhã desce dos Andes através do rio Mendoza e envolve as plantações de Malbec e Tempranillo de 120 anos e nossas árvores frutíferas. O local também abriga uma pequena fazenda de vacas, ovelhas, cavalos, burros e lhamas.

Nas plantações de Maipú, onde está o vinhedo Villa Seca, o solo argiloso-calcário, pedregoso e com marga é completado por um microclima com noites frescas e dias muito quentes, o que favorece o cultivo orgânico e biodinâmico de Malbec, Petit Verdot, Aglianico e Chardonnay.





 Argentina - La Rioja

KRONTIRAS

# Mikron

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco | **Uva:** Torrontés | **Safra:** 2022

**Volume:** 750ml | **Álcool:** 12,5%

**Sub-Região:** Chilecito

**Solo:** Altamente mineral, esqueleto lávico.

**Vinificação:** Fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada por 21 dias.







Argentina - Mendoza

KRONTIRAS

# Cosmic Amber

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Laranja

**Uva:** 43% Chardonnay, 30% Sauvignon Blanc, 27% Torrontés

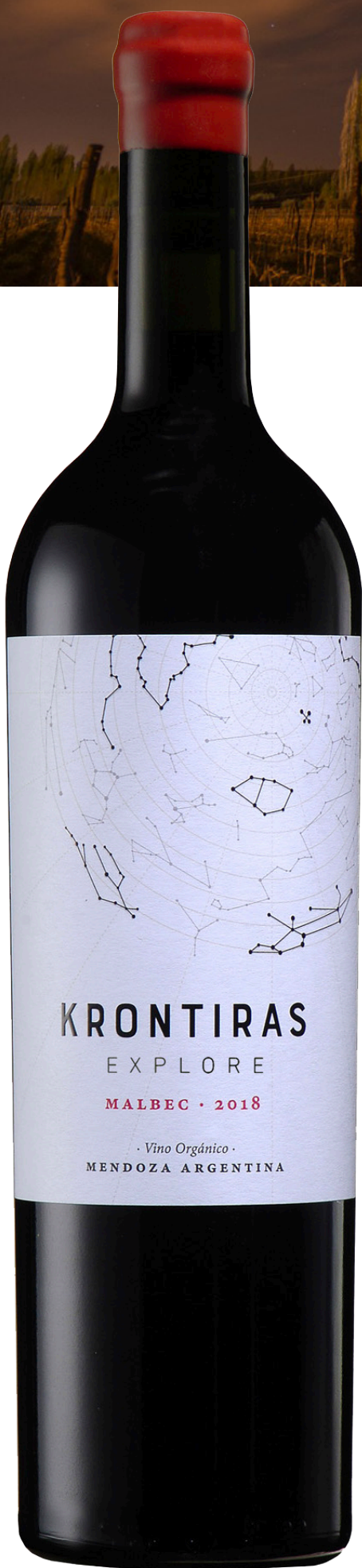
**Safra:** 2022 | **Volume:** 750ml

**Álcool:** 12,5% | **Sub-Região:** Maipú

**Solo:** Franco arenoso

**Vinificação:** Colheita manual, maceração pelicular por 3-6 dias e fermentação com leveduras indígenas, fermentação maloláctica natural. Não filtrado. Sem sulfitos.

**Crianza:** 3 meses em carvalho francês de segundo uso com as peles.



Argentina - Mendoza



KRON TIRAS

# Explorer

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Malbec

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 14,0%

**Sub-Região:** Maipú

**Solo:** Franco arenoso

**Vinificação:** Colheita manual, maceração pelicular por 7 dias e fermentação com leveduras indígenas, não filtrado e sem sulfito adicionado.

**Crianza:** 12 meses em carvalho francês de primeiro e segundo uso.





 Argentina - Mendoza



KRONTIRAS

# Natural

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Malbec

**Safra:** 2022

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,5%

**Sub-Região:** Maipú

**Solo:** Franco arenoso

**Vinificação:** Colheita manual, maceração pelicular por 20 dias e fermentação com leveduras indígenas, não filtrado e sem sulfito adicionado.



 Argentina - Mendoza

KRONTIRAS

# Agliánico Natural

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Aglianico

**Safra:** 2021

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 14,2%

**Sub-Região:** Maipú

**Solo:** Franco arenoso

**Vinificação:** A colheita ocorre em meados de março, feita manualmente em caixas de 15 kg. Durante a fermentação e elaboração, há uma maceração fria por 5 dias, seguida de fermentação alcoólica com leveduras selvagens.





 Argentina - Mendoza



KRONTIRAS

# Explore Petit Verdot

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto | **Uva:** Petit Verdot | **Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 14,7%

**Sub-Região:** Maipú

**Solo:** Franco arenoso

**Vinificação:** A colheita ocorre na primeira semana de abril, feita manualmente em caixas de 15 kg. Durante a fermentação e elaboração, há uma maceração fria por 5 dias, seguida de fermentação alcoólica com leveduras selvagens. O vinho é envelhecido 100% em barricas de carvalho francês de primeiro e segundo uso por 18 meses. Seu potencial de guarda é de 8 anos.

**Crianza:** 18 meses em barricas de carvalho francês de primeiro e segundo uso.



 Argentina - Mendoza

KRONTIRAS

# Mikron Rosé

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Rosé

**Uva:** Malbec e Aglianico

**Safra:** 2022

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,0%

**Sub-Região:** Maipú

**Solo:** Franco-arenoso

**Vinificação:** A colheita ocorre no começo de fevereiro, feita manualmente. Seleção manual de cachos e prensa-gem direta, fermentação em pequenos tanques de aço inoxidável com temperatura controlada.



# La Calandria



Fundada pelos amigos de infância **Luís Remacha e Javier Continente**, na região de Navarra, La Calandria é uma vinícola espanhola que produz vinhos naturais de baixa intervenção, a partir de vinhedos antigos recuperados.

As uvas são cultivadas organicamente, sem herbicidas nem agrotóxicos, deixando as vinhas e a terra florescendo como pretendido, o que inclui ervas daninhas e a necessidade de poda manual. A produção da La Calandria está dividida em três vinhedos: Cintruénigo, Murchante e Tierga.

As vinhas de Cintruénigo, em Paraje los Portillos, tem solo argilo-calcário. Na Tierga, que fica em Paraje los Portillos, em Aragón, a terra tem predominância argilosa.

Os rótulos da La Calandria são de vinhas velhas de Garnacha, com cachos colhidos a mão e fermentadas somente com leveduras indígenas. O resultado é a pura expressão do terroir da Navarra e a tradução da alma da Garnacha.



Espanha - Navarra



LA CALANDRIA

# Sonrojo

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Rosé

**Uva:** Garnacha

**Safra:** 2021

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,5%

**Sub-Região:** Cintruénigo

**Solo:** Argilo-calcário

**Vinificação:** Colheita manual, curta maceração pelicular e fermentação com leveduras indígenas.





 Espanha - Aragón

LA CALANDRIA

# Clarete

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Rosé

**Uva:** Garnacha

**Safra:** 2018

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 15,0%

**Sub-Região:** Moncayo

**Solo:** Três tipos de solo: granítico argiloso, pedregoso e vulcânico.

**Vinificação:** Colheita manual, curta maceração pelicular e fermentação com leveduras indígenas em tinajas de barro.

**Crianza:** 9 meses em tinaja de barro.



Espanha - Navarra



LA CALANDRIA

# Volandera

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Garnacha

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,5%

**Sub-Região:** Cintruénigo

**Solo:** Argilo-calcário

**Vinificação:** Colheita manual, maceração carbônica de 8-12 dias e fermentação com leveduras indígenas em tanques de aço inox.





Espanha - Navarra

LA CALANDRIA

# Cientruenos

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Garnacha

**Safra:** 2017

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 14,0%

**Sub-Região:** Cintruénigo

**Solo:** Argilo-calcário

**Vinificação:** Colheita manual e fermentação com leveduras indígenas em tanques de aço inox.

**Crianza:** 4 meses em carvalho francês usado.



Espanha - Navarra

LA CALANDRIA

# Cientruenos Selvagem

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Garnacha

**Safra:** 2018

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 16,0%

**Sub-Região:** Cintruénigo

**Solo:** Argilo-calcário

**Vinificação:** Colheita manual, maceração pelicular e fermentação com leveduras indígenas. Não filtrado e sem adição de sulfitos.

**Crianza:** 7 meses em tinaja (20% do vinho).







Espanha - Aragón

LA CALANDRIA

# Tierga

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Garnacha

**Safra:** 2014

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 15,0%

**Sub-Região:** Moncayo

**Solo:** Três tipos de solo: granítico argiloso, pedregoso e vulcânico.

**Vinificação:** Colheita manual, maceração pelicular e fermentação com leveduras indígenas em tinajas de barro. Não filtrado.

**Crianza:** 9 meses em tinaja de barro.



# La Microbodega Del Alumbro

Juanjo Moreno  
& Maribel Rodriguez

A **Microbodega Del Alumbro** é parte de um projeto que prima pela máxima expressão do terroir de Zamora, em Castela e Leão, no noroeste da Espanha. É na Microbodega Rodríguez Moran que o casal Juanjo Moreno e Maribel Rodriguez produzem vinhos naturais de baixa intervenção, sem tratamentos na vinha, no solo ou na adega.

As vinhas da Microbodega se desenvolvem em solo de pedras roladas, arenoso e fundo argiloso.

Com vocação naturista entrelaçada em sua própria história e estilo de vida, os produtores optaram por fazer o vinho da forma que sabem: aprendendo passo a passo, safra após safra, sem colocar no tanque produtos que distorcem o que, na opinião deles, deve ser um vinho.







Espanha - Castilla y León

LA MICROBODEGA DEL ALUMBRO

# Malveral

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Laranja

**Uva:** 70% Malvasia e 30% Palomino

**Safra:** 2019

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 14,0%

**Sub-Região:** Zamora

**Solo:** Calcário e argiloso, com presença de marga e pedregulhos.

**Vinificação:** Colheita adiantada manual, maceração com as peles e fermentação alcoólica com leveduras nativas, sem filtragem.



Espanha - Castilla y León

LA MICROBODEGA DEL ALUMBRO

# Palote

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Laranja

**Uva:** Palomino

**Safra:** 2018

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,0%

**Sub-Região:** Zamora

**Solo:** Calcário e argiloso, com presença de marga e pedregulhos.

**Vinificação:** Colheita adiantada manual, maceração com as peles e fermentação alcoólica com leveduras nativas, sem filtragem.





Espanha - Castilla y León

LA MICROBODEGA DEL ALUMBRO

# Maeve

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Laranja

**Uva:** Moscatel de Grano Menudo

**Safra:** 2019

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,9%

**Sub-Região:** Zamora

**Solo:** Calcário e argiloso, com presença de marga e pedregulhos.

**Vinificação:** Colheita adiantada manual, maceração com as peles e fermentação alcoólica com leveduras nativas, sem filtragem.



Espanha - Castilla y León

LA MICROBODEGA DEL ALUMBRO

# Alumbro

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Laranja

**Uva:** 20% Godello, 60% Verdejo e 20% Chasselas Doré

**Safra:** 2019

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,7%

**Sub-Região:** Zamora

**Solo:** Calcário e argiloso, com presença de marga e pedregulhos.

**Vinificação:** Colheita adiantada manual, maceração com as peles e fermentação alcoólica com leveduras nativas, sem filtragem.





Espanha - Castilla y León

LA MICROBODEGA DEL ALUMBRO

# Alumbro Albyreal

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Laranja

**Uva:** Albillo Real

**Safra:** 2019

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 14,0%

**Sub-Região:** Zamora

**Solo:** Calcário e argiloso, com presença de marga e pedregulhos.

**Vinificação:** Colheita adiantada manual, maceração com as peles e fermentação alcoólica com leveduras nativas, sem filtragem.

**Crianza:** De 6-8 meses em tinajas.



Espanha - Castilla y León

LA MICROBODEGA DEL ALUMBRO

# Alumbro Berretes

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Laranja

**Uva:** Godelho, Verdeja, Chasselas Doré e Albillo Real

**Safra:** 2019

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,0%

**Sub-Região:** Zamora

**Solo:** Calcário e argiloso, com presença de marga e pedregulhos.


**Vinificação:** Colheita adiantada manual, maceração com as peles e fermentação alcoólica com leveduras nativas, sem filtragem.

**Crianza:** De 6-8 meses em finajas novas.





# La Senda



**Diego Losada** compara seu estilo de vinificação com a criação de um filho, é preciso permitir à criança a liberdade de se desenvolver e expressar sua própria personalidade, mas uma criança também é vulnerável e precisa de proteção e orientação.

O estilo do criador da La Senda, bodega fundada em 2012 e instalada em Bierzo, em Castela e Leão, noroeste da Espanha, inclui cultivo biodinâmico num solo onde predominam argilo-calcários, ferro, quartzo e ardósia; com utilização de enxofre apenas se necessário.

Seguindo a mesma filosofia, a vinificação é também de mínima intervenção. A La Senda envelhece os seus vinhos em cimento ou madeira antiga, para que haja troca de oxigênio enquanto se desenvolve, e não filtra ou adiciona sulfito.

Os resultado são vinhos puros, vivos, frescos e minerais; expressões honestas de sua região.





Espanha - Castilla y León

LA SENDA

# Vindemiatrix

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** 90% Mencía, 10% Doña Blanca e Palomino

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13%

**Sub-Região:** Bierzo

**Solo:** Argiloso-calcário.

**Vinificação:** Colheita manual, co-fermentação com leveduras indígenas em tanque de concreto. Não filtrado.

**Crianza:** 7 meses em depósito de concreto.





Espanha - Castilla y León



LA SENDA

# La Barbacana

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** 90% Mencía, 10% Doña Blanca e Palomino

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13%

**Sub-Região:** Bierzo

**Solo:** Argiloso-calcário.

**Vinificação:** Colheita manual, co-fermentação com leveduras indígenas em tanque de concreto. Não filtrado.

**Crianza:** 7 meses em depósito de concreto.





Espanha - Castilla y León



LA SENDA

# In A Gadda da Vida

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Laranja

**Uva:** 50% Godello e 50% de Doña Blanca, Palomino e Malvasia

**Safra:** 2019

**Volume:** 750ml

**Solo:** From a 80 - 95 year old parcel "Los Campos" situated amongst woods and wild nature, at 500 -550 meters on the eastern side of Bierzo. Soils are clay calcareous with trace minerals

**Álcool:** 13,5%

**Sub-Região:** Bierzo

**Solo:** Argiloso-calcário.

**Vinificação:** Colheita manual, co-fermentação com leveduras indígenas em tanque de concreto. Não filtrado.

**Crianza:** 7 meses em depósito de concreto.





Espanha - Castilla y León

LA SENDA

# Har Megiddo

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Laranja

**Uva:** 50% Malvasia e 50% Moscatel

**Safra:** 2019

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13%

**Sub-Região:** Bierzo

**Solo:** Argiloso-calcário.

**Vinificação:** Colheita manual, 130 dias de maceração em barricas de carvalho francês e castanheiro abertos, fermentação com leveduras indígenas.. Não filtrado e sem adição de aditivos.

**Crianza:** 8 meses em carvalho de castanho.



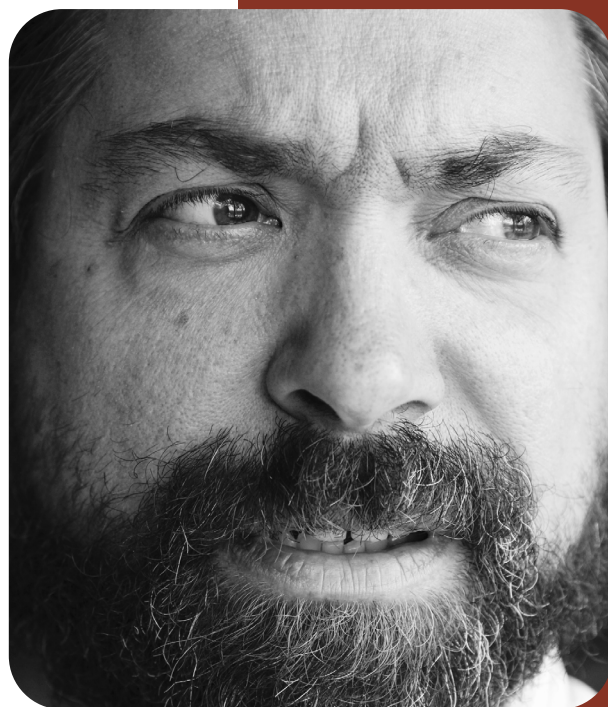


# Vinha Echeverría

A **Vinha Echeverría** é uma vinícola familiar fundada em 1992, localizada no Valle de Curicó, uma região fértil entre a Cordilheira dos Andes e Pacífico. As vinhas estão próximas a montanhas costeiras, onde a diversidade do solo é fluvial, com presença de argila e pedras. Em 2017 a empresa desenvolveu seu primeiro vinho natural. Deu tão certo que o selo **Lazy Winemaker** hoje representa um terço da produção total da Echeverría.

Os vinhos naturais da **Lazy Winemaker** são elaborados com uvas proprietárias cultivadas de forma sustentável. Em Curicó, as brisas da montanha e do oceano controlam a temperatura e regulam o sol durante os longos e quentes verões, ajudando as vinhas a amadurecer lentamente e evoluir sabores. Além disso, há poucas pragas, o que torna o ambiente quase perfeito para agricultura orgânica.

Na vinificação, os vinhos são fermentados naturalmente com leveduras indígenas, sem adição de sulfito, açúcar ou ajustes na acidez. O critério do natural para a vinícola também inclui não fazer uso de filtração e clarificação.







 Chile - Vale Central

VINÃ ECHEVERRÍA

# Lazy Winemaker

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco | **Uva:** Viognier | **Safra:** 2022

**Volume:** 750ml | **Álcool:** 13,0%

**Sub-Região:** Vale do Maule

**Solo:** Variados, argilosos e calcários; aluviais, sedimentares e coluviais; e ricos em minerais.

**Vinificação:** Colheita manual, decantação por 24 horas e fermentação com leveduras indígenas em tanque de inox durante 25 dias, não filtrado e sem adição de sulfitos



 Chile - Vale Central

VINÃ ECHEVERRÍA

# Lazy Winemaker

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** Chardonnay

**Safra:** 2022

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,5%

**Sub-Região:** Vale de Curicó

**Solo:** Variados, argilosos e calcários; aluviais, sedimentares e coluviais; e ricos em minerais.

**Vinificação:** Colheita manual, decantação por 24 horas e fermentação com leveduras indígenas em tanque de inox durante 25 dias, não filtrado e sem adição de sulfitos





 Chile - Vale Central

VINÃ ECHEVERRÍA

# Lazy Winemaker

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Laranja | **Uva:** Sauvignon Blanc | **Safra:** 2022

**Volume:** 750ml | **Álcool:** 13,5%

**Sub-Região:** Vale de Curicó

**Solo:** Variados, argilosos e calcários; aluviais, sedimentares e coluviais; e ricos em minerais.

**Vinificação:** Colheita manual, maceração e fermentação em depósitos abertos com leveduras indígenas durante 60 dias, não filtrado e sem adição de sulfitos.

**Crianza:** Sobre as lias em inox até o engarrafamento.



 Chile - Vale Central

VINÃ ECHEVERRÍA

# Lazy Winemaker

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Rosé

**Uva:** País

**Safra:** 2021

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,0%

**Sub-Região:** Vale do Maule

**Solo:** Variados, argilosos e calcários; aluviais, sedimentares e coluviais; e ricos em minerais.

**Vinificação:** Colheita manual, maceração pelicular por 4-5 dias e fermentação com leveduras indígenas em tanque de inox durante 25 dias, não filtrado e sem adição de sulfitos.







 Chile - Vale Central

VINÃ ECHEVERRÍA

# Lazy Winemaker

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Cabernet Franc

**Safra:** 2021

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 14,0%

**Sub-Região:** Vale de Curicó

**Solo:** Variados, argilosos e calcários; aluviais, sedimentares e coluviais; e ricos em minerais.

**Vinificação:** Colheita manual, decantação por 24 horas e fermentação com leveduras indígenas em tanque de inox durante 25 dias, não filtrado e sem adição de sulfitos.

**Crianza:** Sobre as lias em inox até o engarrafamento.



# Les Chemins De Bassac



Fundada no século XIX e situada em uma localização privilegiada entre o Mar Mediterrâneo e as montanhas, em Côtes de Thongue, Languedoc, a vinícola **Les Chemins de Bassac** é guiada pelos princípios vînicos de: muita expressão, pouca tecnologia e nenhum enxofre na maioria de seus cuvées.

A matéria prima de seus produtos vêm de 17 hectares em solos argilo-calcários. Pedregosos e muito bem drenados, a terra se beneficia de um bom abastecimento de água, o que permite resistir até aos verões mais secos e produzir vinhos bem equilibrados e estruturados.

A vinícola francesa produz principalmente cinco castas tintas e duas brancas: Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre, Cabernet-Sauvignon, Pinot Noir, Viognier e Roussanne.

Somente leveduras indígenas são usadas nas vinificações para expressar a verdadeira natureza do terroir da região. Os vinhedos são cultivados organicamente e possuem certificados biodinâmicos desde 2018, pela E C O C E R T e DEMETER. A criação dos vinhos é guiada por nossas próprias intuições, evitando dispositivos ou processo de padronização para adaptação aos mercados. Os vinhos são amadurecidos usando diferentes métodos, incluindo barris de Bordeaux, demi-muids, barris de carvalho antigos, tanques de aço inoxidável ou resina, dependendo da cuvée.

Les Chemins de Bassac é uma vinícola que respeita a tradição e o terroir, produzindo vinhos expressivos, elegantes e únicos.





 França - Languedoc

LES CHEMINS DE BASSAC

# Raiz

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** 26% Grenache, 30% Mourvèdre, 12% Syrah, 18% Cabernet Sauvignon e 14% Pinot Noir

**Safra:** 2019

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,5%

**Sub-Região:** Côtes de Thongue

**Solo:** Calcário-argiloso, presença de marga e pedregulhos.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica com leveduras nativas em tanques de inox, sem filtragem.

**Crianza:** 6 meses em carvalho francês.



 França - Languedoc

LES CHEMINS DE BASSAC

# Raiz

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** 60% Roussanne e 40% Viognier

**Safra:** 2019

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,5%

**Sub-Região:** Côtes de Thongue

**Solo:** Calcário, margas e argila.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica com leveduras nativas em tanques de inox, sem filtragem.







 França - Languedoc

LES CHEMINS DE BASSAC

# Sagarana

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Grenache, Syrah e Mourvèdre

**Safra:** 2018

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,5%

**Sub-Região:** Côtes de Thongue

**Solo:** Aluvial e pedregoso.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica com leveduras nativas em tanques de inox, sem filtragem.

**Crianza:** 12 meses em foudres em carvalho francês.



 França - Languedoc

LES CHEMINS DE BASSAC

# Roussanne

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** Grenache, Syrah e Mourvèdre

**Safra:** 2021

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,5%

**Sub-Região:** Côtes de Thongue

**Solo:** Aluvial e pedregoso.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica com leveduras nativas em tanques de inox, sem filtragem.

**Crianza:** 12 meses em foudres em carvalho francês.







 França - Languedoc

LES CHEMINS DE BASSAC

# L'Incandescente

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Rosé

**Uva:** Syraz

**Safra:** 2022

**Volume:** 750ml

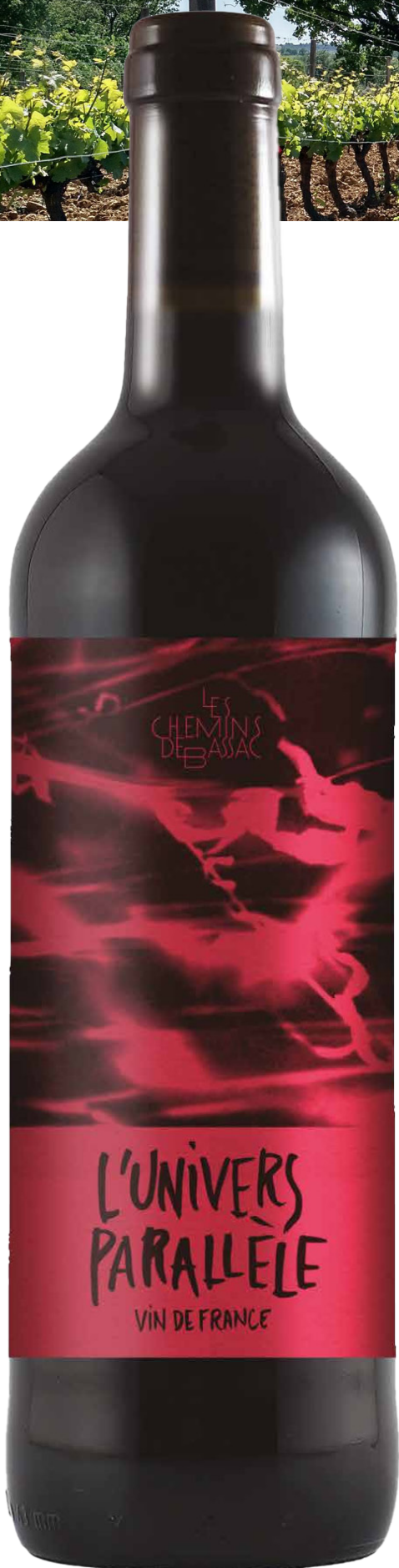
**Álcool:** 12,5%

**Sub-Região:** Côtes de Thongue

**Solo:** Calcário e argila, presença de pedregulhos e areia.

**Vinificação:** "Prensagem direta em prensa pneumática. A pressão muito baixa e a duração do ciclo são monitoradas para preservar o potencial das uvas. Decantação a frio para os mostos mais densos. Fermentação com leveduras indígenas por vários dias, acompanhada de leve controle de temperatura. Fermentação malolática. Trasega, bâtonnages, amadurecimento sobre as borras finas. Vinho não clarificado, sem filtração ou estabilização tartárica."





 França - Languedoc

LES CHEMINS DE BASSAC

# L'Univers Parallèle

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** 60% Grenache, 40% Syrah

**Safra:** 2020 | **Volume:** 750ml | **Álcool:** 13,5%

**Sub-Região:** Côtes de Thongue

**Solo:** Calcário e argila, presença de pedregulhos e areia.

**Vinificação:** "As uvas são completamente desengaçadas, e as variedades podem ser vinificadas separadamente ou juntas, dependendo do ponto de maturação. A fermentação é realizada com leveduras indígenas a frio no primeiro ciclo da fermentação. A maceração curta. Trásfega após a fermentação malolática, seguida por agitação regular. Envelhecimento em antigos tonéis tronco-cônicos de carvalho (40HL e 60HL) por cerca de um ano. Vinho não clarificado nem filtrado."

**Crianza:** 1 ano em antigos tonéis tronco-cônicos de carvalho (40HL e 60HL)





# Mario Marengo

**Mario Marengo** é um pequeno produtor de La Morra, na icônica região do Piemonte, na Itália, e produz Barolo desde 1899. A filosofia da empresa, atualmente administrada por Marco, da quarta geração da Família Marengo, é respeitar o que as vinhas lhe dão, tanto quanto possível. O trabalho no vinhedo é mais importante para ele do que o trabalho na vinificação.

Com 6 hectares de vinhedo, a Cantina Marengo cultiva em seu solo calcário-argiloso, com presença de marga e pedregulhos, as uvas típicas das terras do Piemonte: Barbera, Dolcetto e Nebbiolo. As vinhas são cultivadas com o máximo respeito pelo equilíbrio ao meio ambiente, natureza, ecossistema e biodiversidade, para que cheguem à colheita saudáveis e concentradas em cada nuance organoléptico.

Na Cantina, a uva é processada para alcançar os mais altos padrões de qualidade, em estilo inovador e moderno, com fermentações curtas e extrações intensas, seguidas de envelhecimento em barrica. Todos os vinhos de Marco Marengo são fruto de um profundo amor pelas suas terras e vinhedos e resultam da paixão incondicional pelo seu trabalho.



 Itália - Piemonte

MARIO MARENGO



# Barolo Brunate DOCG

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Nebbiolo

**Safra:** 2017

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 14,5%

**Sub-Região:** Barolo

**Solo:** Aluvial, cascalho, areia e argila.

**Vinificação:** Colheita manual, maceração prolongada entre 15-30 dias, fermentação alcoólica com leveduras nativas em tanques de inox, sem filtragem.

**Crianza:** 24 meses em carvalho francês.





 Itália - Piemonte

MARIO MARENGO



# Barolo Bricco Viole DOCG

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Nebbiolo

**Safra:** 2017

**Volume:** 750ml

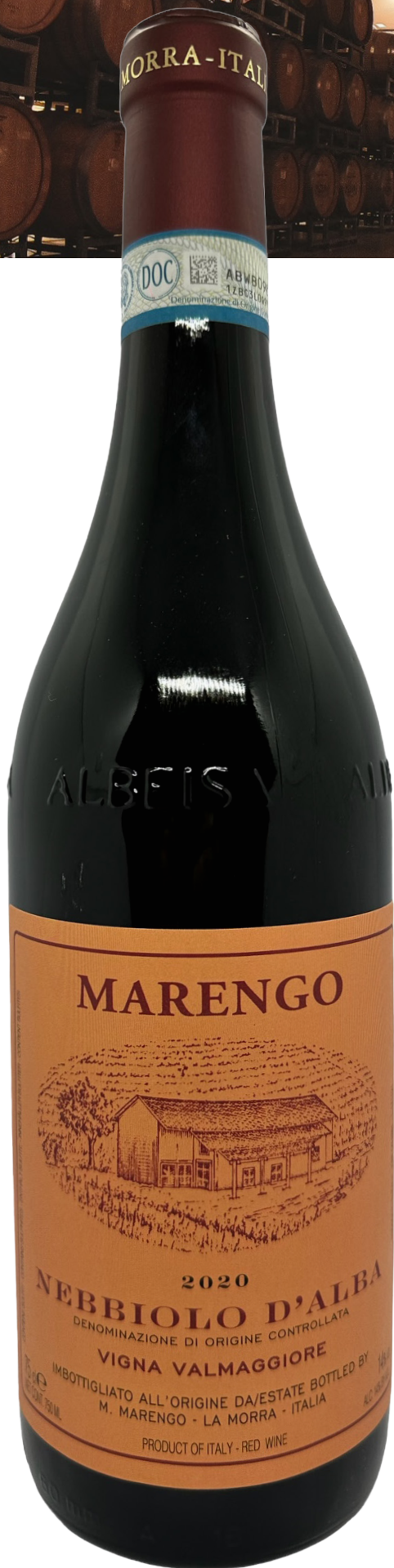
**Álcool:** 15%

**Sub-Região:** Barolo

**Solo:** Pedregoso, argiloso e arenoso.

**Vinificação:** Colheita manual, maceração prolongada entre 15-30 dias, fermentação alcoólica com leveduras nativas em tanques de inox, sem filtragem.

**Crianza:** 24 meses em carvalho francês.



 Itália - Piemonte

MARIO MARENGO



# Nebbiolo D'Alba Valmaggione DOC

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Nebbiolo

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 14,0%

**Sub-Região:** Langhe

**Solo:** Aluvial, cascalho, areia e argila.

**Vinificação:** Colheita manual, maceração prolongada entre 15-30 dias, fermentação alcoólica com leveduras nativas em tanques de inox, sem filtragem.

**Crianza:** 14 meses em carvalho francês.





 Itália - Piemonte

MARIO MARENGO



# Barbera D'Alba Pugnane DOC

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Barbera

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

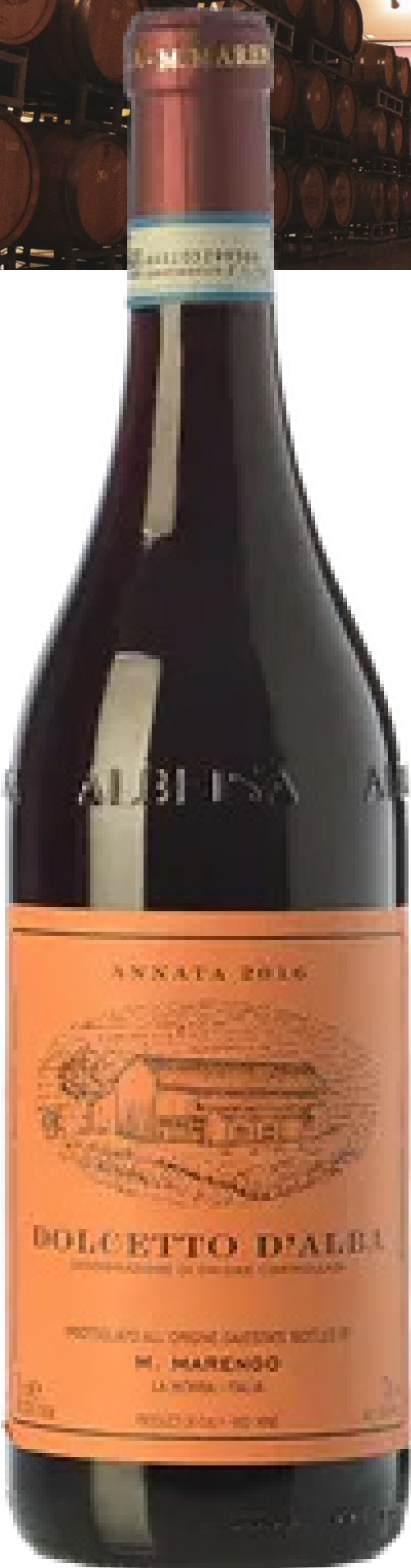
**Álcool:** 13,5%

**Sub-Região:** Langhe

**Solo:** Pedregoso e calcário.

**Vinificação:** Colheita manual, maceração durante 7 dias, fermentação alcoólica com leveduras nativas em tanques de inox, sem filtragem.

**Crianza:** 15 meses em carvalho francês.



 Itália - Piemonte

MARIO MARENCO



# Dolcetto D'Alba DOC

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

---

**Uva:** Dolcetto

---

**Safra:** 2020

---

**Volume:** 750ml

---

**Álcool:** 13,0%

---

**Sub-Região:** Langhe

---

**Solo:** Franco-arenoso e pedregoso.

---

**Vinificação:** Colheita manual, maceração prolongada entre 15-30 dias, fermentação alcoólica com leveduras nativas em tanques de inox, sem filtragem.

---

**Crianza:** 8 meses em carvalho francês.



# Marzarotto



Esta é uma vinícola de encontros. Primeiro, o encontro entre a tradição e a inovação, tendo no mesmo rótulo a união de quatro gerações de vitinicultores de uma única veia familiar, elaborando cuidadosamente pequenos lotes de vinhos, alcançando seu potencial máximo de resultados. Vinícola também do encontro de uvas especiais, escolhidas cuidadosamente nos mais ricos terroirs da região, compondo vinhos com a expressão máxima que cada casta pode proporcionar. Um trabalho de muita exigência, desenvolvido entre parceiros competentes.

Finalmente, o encontro épico entre o vinho e o propósito fundamental. A **Marzarotto** visa estimular a convivência entre as pessoas, sendo o vinho o agregador de encontros casuais, românticos, de negócios ou simplesmente comemorativos entre amigos. Qual será o seu encontro?

Em um futuro próximo, nosso encontro será junto à nossa vinícola boutique, que está sendo construída na cidade de Nova Pádua. Um novo endereço que fica no topo dos vales, com um visual incrível e espaços para te proporcionar experiências únicas.



Janaína Massarotto



Brasil - Serra Gaúcha

MARZAROTTO

# Pleno

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** Moscato Giallo

**Safra:** 2022

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 11,0%

**Sub-Região:** Altos Montes

**Solo:** Pedregoso e basáltico

**Vinificação:** Colheita manual, maceração pelicular à frio, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada. Remontagens diárias durante 5 dias de maceração pelicular.





Brasil - Serra Gaúcha

MARZAROTTO

# Pleno

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** Peverella

**Safra:** 2022

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 12,0%

**Sub-Região:** Altos Montes

**Solo:** Pedregoso e basáltico

**Vinificação:** Colheita manual, maceração pelicular à frio, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada. Remontagens diárias durante 5 dias de maceração pelicular.



Brasil - Serra Gaúcha

MARZAROTTO

# Pleno Blush

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Rosé

**Uva:** Merlot, Syrah, Cabernet Franc e Pinotage

**Safra:** 2022

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 12,0%

**Sub-Região:** Campos de Cima da Serra e Serra do Sudeste

**Solo:** Calcário e argilosos - arenoso

**Vinificação:** Colheita manual, co-fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.





Brasil - Serra Gaúcha

MARZAROTTO

# Pleno

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Merlot

**Safra:** 2022

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,0%

**Sub-Região:** Campos de Cima da Serra e Serra do Sudeste

**Solo:** Calcário e argiloso

**Vinificação:** Colheita manual, maceração pelicular à frio, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada. Remontagens diárias durante 5 dias de maceração pelicular.



Brasil - Serra Gaúcha

MARZAROTTO

# Pleno

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Cabernet Franc

**Safra:** 2022

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,0%

**Sub-Região:** Serra do Sudeste

**Solo:** Arenoso

**Vinificação:** Colheita manual, maceração pelicular à frio, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada. Remontagens diárias durante 5 dias de maceração pelicular.

**Crianza:** 8 meses em carvalho francês.





Brasil - Serra Gaúcha

MARZOTTO

# Gran Reserva

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** Chardonnay

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,0%

**Sub-Região:** Altos Montes

**Solo:** Arenoso

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.

**Crianza:** 12 meses em carvalho francês.





Brasil - Serra Gaúcha

MARZOTTO

# Gran Reserva

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Tannat

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,6%

**Sub-Região:** Campanha Gaúcha

**Solo:** Pedregoso e basáltico

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada. Pigeage e recontagens diárias.

**Crianza:** 12 meses em carvalho novos, 80% americano e 20% francês.





Brasil - Serra Gaúcha

MARZAROTTO

# Espumante Brut Rosé

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Espumante Rosé

**Uva:** 90% Pinot Noir e 10% Chardonnay

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 11,5%

**Sub-Região:** Altos Montes

**Solo:** Pedregoso e basáltico

**Vinificação:** Vinificação com utilização de vinho base e desengace das uvas frescas. Fermentação alcoólica em tanque de pressão com temperatura controlada. Segunda fermentação em autoclave por 8 meses em contato com leveduras. Estabilização, filtração e envase. Método Charmat Longo.



Brasil - Serra Gaúcha

MARZAROTTO

# Espumante Brut

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Espumante

**Uva:** 90% Chardonnay e 10% Pinot Noir

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 11,5%

**Sub-Região:** Altos Montes

**Solo:** Pedregoso e basáltico

**Vinificação:** Vinificação com utilização de vinho base e desengace das uvas frescas. Fermentação alcoólica em tanque de pressão com temperatura controlada. Segunda fermentação em autoclave por 8 meses em contato com leveduras. Estabilização, filtração e envase. Método Charmat Longo.





Brasil - Serra Gaúcha

MARZAROTTO

# Espumante Nature

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Espumante

**Uva:** 70% Chardonnay e 30% Pinot Noir

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 12,0%

**Sub-Região:** Altos Montes

**Solo:** Pedregoso e basáltico

**Vinificação:** Vinificação com utilização de vinho base e desengace das uvas frescas. Fermentação alcoólica em tanque de pressão com temperatura controlada. Segunda fermentação na garrafa por 24 meses em contato com leveduras. Estabilização, filtração e envase. Método Champenoise.



Brasil - Serra Gaúcha

MARZAROTTO

# Espumante Moscatel

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Espumante

**Uva:** Moscato Giallo

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 7,5%

**Sub-Região:** Altos Montes

**Solo:** Pedregoso e basáltico

**Vinificação:** Desengaço das uvas frescas, prensagem descontínua e delicada. Limpeza estática a frio do mosto, fermentação com leveduras selecionadas e filtragem antes do envase.



# Masseria Tagaro

A **Masseria Tagaro** é um encontro da paixão de uma família e a experiência de três gerações de enólogos. A tradição e a história da vinícola estão entrelaçados ao terroir, localizado no Vale de Itria, coração da Puglia, há poucos quilômetros da capital Bari.

Num ecossistema de paredes de pedra seca, a simplicidade das trulli (construções de pedra) e paisagens rurais, é de tirar o fôlego.

O Valle d'Itria, é uma depressão cárstica, nas encostas do planalto de Murge, que se estende exatamente no centro de três famosas e reputadas aldeias: Martina Franca, Locorotondo e Cisternino. Essa região de Itria é o berço para cultivo de uvas desde o século XVI. A 450m de altitude, o solo onde as vinhas da Tagro são plantadas é de cor avermelhada devido à presença de hidróxido de ferro. A terra é predominantemente argilosa-calcária, nas sub regiões de Bari, Salento e Alto Salento.







 Itália - Puglia

MASSERIA TAGARO

# Passo del Sud

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** 30% Primitivo, 30% Negroamaro, Nero di Troia e Merlot

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 14,0%

**Sub-Região:** Bari e Salento

**Solo:** Argiloso

**Vinificação:** Colheita manual, armazenamento em caixas individuais com controle de temperatura e umidade, formação de compostos aromáticos, prensagem e fermentação com leveduras selecionadas, e posterior trasfega e prensagem dos resíduos sólidos.

**Crianza:** 6 meses em carvalho francês.





 Itália - Puglia

MASSERIA TAGARO

# Primitivo Puglia

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Primitivo di Manduria

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 14,5%

**Sub-Região:** Salento

**Solo:** Arenoso e pedregoso.

**Vinificação:** Colheita manual, maceração durante 10 dias, fermentação alcoólica em tanques de inox com temperatura controlada.

**Crianza:** 6 meses em carvalho francês.





 Itália - Puglia

MASSERIA TAGARO

# Pinataro Negroamaro

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Negroamaro

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,0%

**Sub-Região:** Alto Salento

**Solo:** Arenoso e pedregoso.

**Vinificação:** Colheita manual, maceração durante 10 dias, fermentação alcoólica em tanques de inox com temperatura controlada.

**Crianza:** 5 meses em carvalho francês.





 Itália - Puglia

MASSERIA TAGARO

# Pinataro

## Nero di Troia

### INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Nero di Troia

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,0%

**Sub-Região:** Bari

**Solo:** Arenoso e pedregoso.

**Vinificação:** Colheita manual, maceração durante 10 dias, fermentação alcoólica em tanques de inox com temperatura controlada.

**Crianza:** 4 meses em carvalho francês.



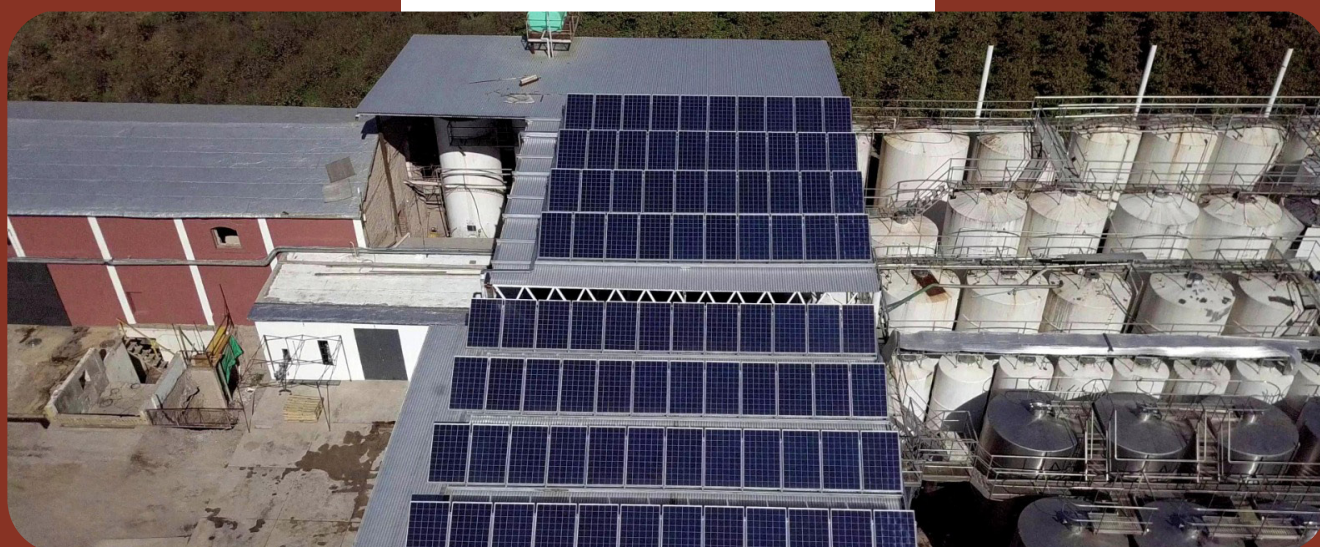


# Montlaiz

Desde 1904, na **Bodega Montlaiz** elaboramos vinhos com uvas orgânicas que cultivamos aos pés da imponente cordilheira dos Andes, na província de Mendoza, Argentina.

Somos uma vinícola familiar com um forte compromisso social. Através dos sistemas de certificação do Comércio Justo, ajudamos os agricultores e funcionários associados a obter condições de trabalho dignas e justas.

Outro dos nossos pilares fundamentais é o cuidado com o meio ambiente. Medimos e mitigamos a nossa pegada de CO<sub>2</sub>, substituindo a nossa matriz de consumo energético por sistemas de geração fotovoltaica que nos permitem processar 100% da nossa matéria-prima utilizando energia solar.







 Argentina - Mendoza

MONTLAIZ

# Vamos de Parranda



## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** Criolla grande, Criolla Chica e Cereza

**Safra:** 2022

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,0%

**Sub-Região:** San Martín

**Vinificação:** Colheita manual, delicada prensagem, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada e remontagen diario.



Argentina - Mendoza



MONTLAIZ

# Vamos de Parranda

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Criolla grande, Criolla Chica e Cereza

**Safra:** 2022

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 15,0%

**Sub-Região:** San Martín

**Vinificação:** Colheita manual, delicada prensagem, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada e remontagen diario durante 10 dias.





 Argentina - Mendoza

MONTLAIZ



# Vamos de Parranda

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Bonarda

**Safra:** 2023

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 12,6%

**Sub-Região:** Maipú

**Vinificação:** Colhido manualmente. Vinho elaborado em cubas de 200 kg com leveduras autóctones. Remontagens periódicas e maceração total de 14 dias com o mosto. Engarrafado sem filtrar. Sem sulfitos adicionados.



 Argentina - Mendoza



MONTLAIZ

# Vamos de Parranda

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Laranja

**Uva:** Trebbiano (Ugni Blanc)

**Safra:** 2023

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 12,5%

**Sub-Região:** Maipú

**Vinificação:** Colhido manualmente. Incubado com as cascas, fermentação a 15° - 17°C, com remontagens diárias. Conservação sobre as peles durante 3 meses. Engarrafado sem filtrar, portanto apresenta certa turbidez. Sem sulfitos adicionados.





 Argentina - Mendoza



MONTLAIZ

# Vamos de Parranda

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Cabernet Sauvignon

**Safra:** 2023

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13%

**Sub-Região:** San Martin

**Vinificação:** Colheita manual. As uvas suavemente esmagadas e o fermentação em tanques de aço inoxidável com remontagens diárias. A fermentação é realizada a temperaturas entre 24° e 27°C com uma maceração total de 10 dias. Fermentado com leveduras orgânicas selecionadas.



 Argentina - Mendoza



MONTLAIZ

# Vamos de Parranda

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** Chardonnay

**Safra:** 2023

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 12,7%

**Sub-Região:** San Martin

**Vinificação:** "Colheita manual. Prensagem suave, mosto macerado com as cascas por 4 horas. Fermentado a temperatura controlada entre 15° e 17°C. O vinho é mantido sobre as borras finas até a data de engarrafamento.





 Argentina - Mendoza



MONTLAIZ

# Vamos de Parranda

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Rosé

**Uva:** Malbec Rosé

**Safra:** 2023

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 12,2%

**Sub-Região:** Maipú

**Vinificação:** Moagem e desengace, seguido de maceração por 12 horas e separação do mosto rosado. Fermentação a 15° -17°C com leveduras orgânicas selecionadas. Conservação sobre as borras finas até o engarrafamento.

# Níven

A **Níven** é uma vinícola familiar que teve início quando o avô de Lucas Níven, atual enólogo que reestruturou a empresa, comprou terras em Junín, em Mendoza, em 1926. Lucas usou a sua experiência adquirida na Catena Zapata, além de trabalhos em outras adegas, mas mudou o foco para produzir vinhos de terroir, em pequenas quantidades e com foco em um manejo natural das vinhas.

As uvas são cultivadas pela Níven a uma altitude de 760m, em solo arenoso e proveniente de videiras centenárias. A irrigação é feita com água de degelo das montanhas que transita por canais. A empresa possui 40 hectares com variedades francesas (Malbec e Cabernet Sauvignon) e italianas (Barbera, Lambrusco e Ancellotta).

A produção é totalmente manual e a bodega é conhecida pela excelente fabricação de vinhos finos de alta qualidade.

O projeto envolve diversos membros da família, desde a irmã mais velha, Luchi, que está dedicada ao design das etiquetas, até a irmã mais nova e a esposa de Lucas, Ana, que ajudam na parte comercial.







 Argentina - Mendoza



NÍVEN

# Criolla Argentina "Blanco de Criollas"

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** Pedro Gimenez, Torrontés Mendocino e Malvasia

**Safra:** 2022

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 11,0%

**Sub-Região:** Junín

**Solo:** Argiloso com boa drenagem e uma camada profunda de calcário.

**Vinificação:** Colheita manual, maceração pelicular por 24hs, co-fermentação com leveduras indígenas.

**Crianza:** 8 meses em vaso de concreto.



Argentina - Mendoza



NÍVEN

# Criolla Argentina "Moscatel Rosado"

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** Moscatel Rosado y Moscatel Blanco

**Safra:** 2022

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 11,2%

**Sub-Região:** Junín

**Solo:** Aluvial, cascalho, areia e argila.

**Vinificação:** Colheita manual, maceração pelicular por 24hs, co-fermentação com leveduras indígenas.

**Crianza:** 8 meses em vaso de concreto.





 Argentina - Mendoza

NÍVEN



# Corazón Valiente

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** Sauvignon Blanc e Semillon

**Safra:** 2022

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 11,0%

**Sub-Região:** Junín e Luján de Cuyo

**Solo:** Predominantemente argiloso e uma camada profunda de calcário.

**Vinificação:** Colheita manual, co-fermentação semi carbônica com leveduras indígenas.

**Crianza:** 4 meses em vaso de concreto, sobre lías finas.



 Argentina - Mendoza

NÍVEN



# Aqui Estamos Todos Locos

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Rosé

**Uva:** Sauvignon Blanc e Cabernet Franc

**Safra:** 2022

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 12,3%

**Sub-Região:** Vale de Uco

**Solo:** Argiloso e calcário.

**Vinificação:** Colheita manual, co-fermentação semi carbônica com leveduras indígenas.

**Crianza:** 10 meses em ovos de concreto.





 Argentina - Mendoza

NÍVEN



# Aquí Estamos Todos Locos

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Lambrusco Maestri

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 14,0%

**Sub-Região:** San Martín

**Solo:** Argilocalcário esbranquiçado, alto teor de calcário.

**Vinificação:** Colheita manual, co-fermentação semi carbônica com leveduras indígenas.

**Crianza:** Vaso de concreto e uma passagem rápida por carvalho.



 Argentina - Mendoza

NÍVEN



# Aquí Estamos Todos Locos

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Buonamico e Bequignol

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 12,5%

**Sub-Região:** San Martín

**Solo:** Ferrosos, profundos e argilosos.

**Vinificação:** Fermentação semi carbônica em ovos de concreto.

**Crianza:** Passagem rápida por carvalho francês usado.





 Argentina - Mendoza



NÍVEN

# Criolla Argentina "Reserva"

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Rosé | **Uva:** Canela | **Safra:** 2020

**Volume:** 750ml | **Álcool:** 13,8%

**Sub-Região:** Junin e San Martín

**Solo:** Ferrosos, profundos e argilosos.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação semi carbônica com leveduras indígenas.

**Crianza:** 3 meses em carvalho francês usado.



Argentina - Mendoza



NÍVEN

# Criolla Argentina "Naranja"

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Laranja

**Uva:** Torrontés

**Safra:** 2022

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 10,0%

**Sub-Região:** Vale de Uco

**Solo:** Ferrosos, profundos e argilosos.

**Vinificação:** Colheita manual, maceração pelicular por 35 dias, fermentação com leveduras indígenas.

**Crianza:** Vaso de concreto.





 Argentina - Mendoza



NÍVEN

# Aquí Estamos Todos Locos

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Laranja | **Uva:** Maticha | **Safra:** 2022

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 12,5%

**Sub-Região:** Junin

**Solo:** Ferrosos, profundos e argilosos.

**Vinificação:** Maceração com as peles em ovos concreto.

**Crianza:** Vaso de concreto e uma passagem rápida por carvalho.



# Quinta da Biaia

A **Quinta Biológica Biaia** é a expressão de história, tradição e respeito ao terroir, resultado da união dos produtores e os amigos de infância Carlos Flor e Ricardo Lopes Ferro, herdeiros das terras da Biaia (Séc.17). Eles se uniram ao enólogo Luís Leocádio para concretizar o sonho de ter vinhos que expressam os princípios

da sustentabilidade, produzidos de forma a promover a biodiversidade e ter um impacto positivo no agroecossistema da aldeia de Castelo Rodrigo, sub-região da Região Vitivinícola da Beira Interior.

A produção tem origem em 29 hectares divididos em três castas – Alavandeira (10,5 ha) plantada há 30 anos; Lameiras (8 ha), que tem 8 anos; e Castro Solla (10 ha), com 4 anos. Dentre eles, 16 mil hectares tem certificação de Denominação de Origem Beira Interior. As vinhas estão em altitudes elevadas de 750m acima do mar, em um solo predominantemente granítico com partes em xisto. A colheita e a poda são manuais. Essas características entregam vinhos frescos, vivos e minerais, com aromas equilibrados, intensidade, bom potencial de envelhecimento e teor alcoólico equilibrado.





Portugal - Beira Interior

QUINTA DA BIAIA



# Biaia

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** 80% Sória, 10% Fernão Pires e 10% Arinto

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 12,0%

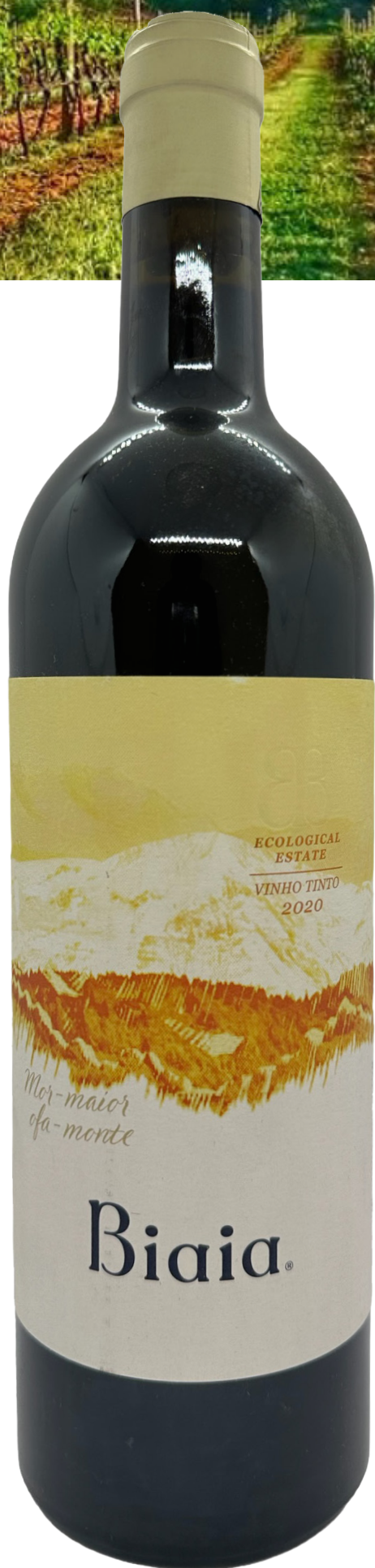
**Sub-Região:** Castelo Rodrigo

**Solo:** Xistoso, com algumas áreas de granito e quartzo.

**Vinificação:** Colheita manual, co-fermentação semi carbônica com leveduras indígenas.

**Crianza:** 4 meses em vaso de concreto, sobre lías finas.





Portugal - Beira Interior

QUINTA DA BIAIA



# Biaia

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** 60% Touriga Nacional , 20% Touriga Franca e 20% Tinta Roriz

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,5%

**Sub-Região:** Castelo Rodrigo

**Solo:** Xistoso, com algumas áreas de granito e quartzo.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.

**Crianza:** 8 meses em carvalho francês usada.





Portugal - Beira Interior



QUINTA DA BIAIA

# 750

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Rosé

**Uva:** Mourisco

**Safra:** 2019

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 12,0%

**Sub-Região:** Castelo Rodrigo

**Solo:** Xistoso, com algumas áreas de granito e quartzo.

**Vinificação:** Colheita manual, bâtonnage semanais durante 8 semanas, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.

**Crianza:** 8 meses em carvalho francês, 25% barricas novas.





Portugal - Beira Interior



QUINTA DA BIAIA

# 750

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** Arinto

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 12,0%

**Sub-Região:** Castelo Rodrigo

**Solo:** Xistoso, com algumas áreas de granito e quartzo.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.

**Crianza:** 8 meses em carvalho francês, 25% barricas novas.





Portugal - Beira Interior



QUINTA DA BIAIA

# 750

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** Síria

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,0%

**Sub-Região:** Castelo Rodrigo

**Solo:** Arenoso.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.

**Crianza:** Carvalhos usadas em carvalho francês, sobre borras finas, durante 8 meses."



A photograph showing several workers in a vineyard. They are wearing various colored shirts (white, yellow, blue, red) and are focused on harvesting grapes from the vines. The grapes are in various stages of ripeness, showing green, yellow, and red. The background is filled with rows of grapevines under a clear sky.

# Quinta da Sequeira

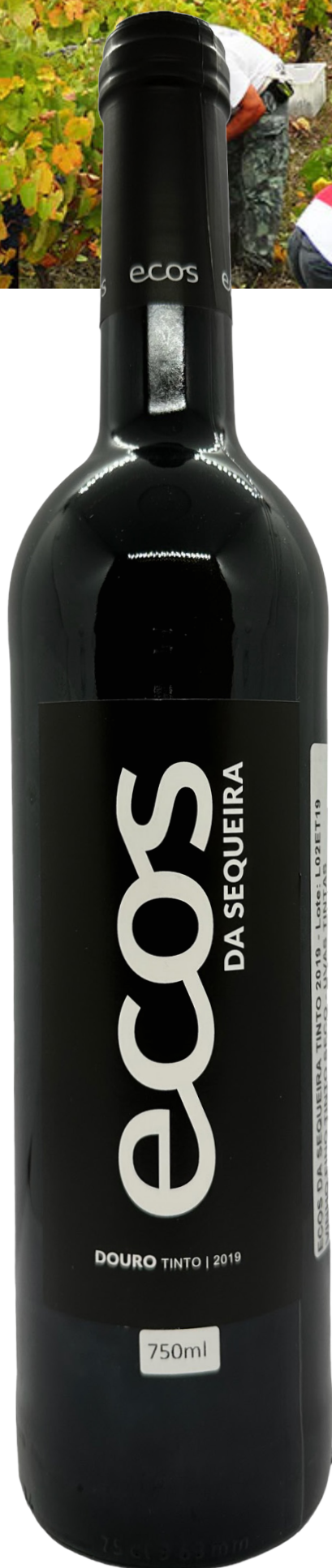
Tradicional e centenária, a **Quinta da Sequeira** foi fundada em 1899 por José Joaquim Costa, que escolheu o nome da vinícola para homenagear sua esposa Maria José Sequeira. Hoje é a tetraneta de José Joaquim, Maria da Graça, que está à frente do negócio, ao lado do produtor e enólogo Mário Cardoso.

A Quinta da Sequeira localiza-se no Douro Superior, na Vila Nova de Foz Côa, entre 400 e os 500 metros de altitude. Neste terroir encontram-se as vinhas das tradicionais castas tintas do Douro, com predominância da Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela e Tinta Barroca, e as uvas brancas Malvasia Fina, Gouveio, Rabigato, Viosinho e Códega do Larinho.

O terroir tem baixa pluviosidade e grandes amplitudes térmicas, que proporcionam mostos intensos, aromáticos e concentrados e a Quinta de Sequeira preserva ainda as melhores parcelas de vinha velha, que embora menos produtivas, oferecem as melhores concentrações.







Portugal - Douro

QUINTA DA SEQUEIRA

# Ecos

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Sousão

**Safra:** 2019

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,5%

**Sub-Região:** Douro Superior

**Solo:** Calcário e argiloso, com áreas de solos arenosos e pedregosos.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.



 Portugal - Douro

QUINTA DA SEQUEIRA

# Sequeira Reserva

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela e Tinta Barroca

**Safra:** 2017

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 14,5%

**Sub-Região:** Douro Superior

**Solo:** Aluvial e coluvial com mistura de areia, argila, calcário, e presença de depósitos de pedras vulcânicas e cascalho em alguns vinhedos.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.

**Crianza:** 12 meses em carvalho francês nova.





 Portugal - Douro

QUINTA DA SEQUEIRA

# Porto Sequeira

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Fortificado

**Uva:** Malvasia Fina, Rabigato, Gouveio e Códega do Larinho

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 18,5%

**Sub-Região:** Douro Superior

**Solo:** Aluvial e coluvial com mistura de areia, argila, calcário, e presença de depósitos de pedras vulcânicas e cascalho em alguns vinhedos.

**Vinificação:** Vinificação, fortificação, criação em barricas e blend de safras.

**Crianza:** 3 a 4 anos em carvalho francês.





Portugal - Douro

QUINTA DA SEQUEIRA

# Porto Sequeira Tawny

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Fortificado

**Uva:** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Amarela

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 19,5%

**Sub-Região:** Douro Superior

**Solo:** Aluvial e coluvial com mistura de areia, argila, calcário, e presença de depósitos de pedras vulcânicas e cascalho em alguns vinhedos.

**Vinificação:** Vinificação, fortificação, criação em barricas e blend de safras.

**Crianza:** 3 a 4 anos em carvalho francês.





# Santa Maria La Nave

A vinícola **Santa Maria La Nave** é o resultado da autêntica e ilimitada paixão de Sonia Spadaro Mulone e sua equipe pelo Monte Etna, na Sicília, suas tradições e uvas antigas e quase extintas.

É uma vinícola familiar boutique, multi-premiada, focada exclusivamente na viticultura ecológica e de uvas nativas do Etna. A produção da Santa Maria é de crus raros, limitados, incomuns e numerados, atingindo amantes e conhecedores de vinho em mais de vinte países ao redor do mundo.

As vinhas são orgânicas e a abordagem local biodinâmica, como os antigos agricultores praticavam séculos atrás no Monte Etna, para respeitar e preservar as tradições da viticultura e algumas uvas locais quase extintas.

A empresa possui dois vinhedos nos extremos do vulcão. O Vigna Casa Decima fica no lado noroeste a 1.100 metros acima do nível do mar, um dos vinhedos mais altos da Europa. Possui solo altamente mineral, com esqueleto lávico. O Vigna Monte Illice, do lado sudeste do Monte Etna, está nas encostas íngremes de uma cratera de 992 anos. Seu solo é constituído de areia preta e cinzas vulcânicas, também rico em minerais





 Itália - Sicília

SANTA MARIA LA NAVE

# Millessulmare



## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** Grecanico Dorato

**Safra:** 2017

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,0%

**Sub-Região:** Monte Etna

**Solo:** Vulcânico, rico em cinzas vulcânicas e minerais preciosos

**Vinificação:** Colheita manual, suave prensagem decantação por 36 horas e fermentação com leveduras indígenas em tanque de inox durante 10 dias. O bâtonnage é realizado uma vez por semana. Após um processo de clarificação e filtração leve.





 Itália - Sicília

SANTA MARIA LA NAVE

# Calmarossa



## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** 85% Nerello Mascalese e 15% Nerello Cappuccio

**Safra:** 2017

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,5%

**Sub-Região:** Monte Etna

**Solo:** Areia preta e cinzas vulcânicas, é rico em minerais e apresenta uma declividade extrema que, em alguns pontos, ultrapassa 40%.

**Vinificação:** Colheita manual, maceração e co-fermentação com leveduras indígenas em tanque de inox por 3 semanas. Decantação atural e maloática com temperatura controlada. Filtragem leve.

**Crianza:** 9 meses em carvalho francês.



# Trasiago

A **Trasiago** surgiu em 2015 com o intuito de produzir vinhos honestos que realmente expressassem sua origem única e representassem as pessoas por trás deles, se unindo a pequenas vinícolas que antes só produziam para consumo local.

A empresa trabalha com agricultores apaixonados que produzem em terroirs privilegiados entre a Cordilheira dos Andes e o Pacífico, nas regiões de Casablanca e Aconcágua, em solos franco-argilosos e graníticos.

Para engarrafar a perfeita expressão das uvas destes terroirs, os viticultores da Trasiago usam a colheita manual, a mínima intervenção, a fermentação correta em tanques de aço inoxidável e, quando necessário, a passagem por barricas de carvalho franceses ou americanos.

A partir dos princípios de sustentabilidade, a empresa busca produzir vinhos com o menor impacto ambiental possível.





 Chile - Aconcagua, Casablanca, Chimbarongo e Huemul.

TRASIEGO

# Manos Andinas

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Pinot Noir

**Safra:** 2021

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,5%

**Sub-Região:** Casablanca

**Solo:** Vulcânico, granítico e limoso.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.



Chile - Aconcagua

TRASIEGO

# Manos Andinas

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** Sauvignon Blanc

**Safra:** 2022

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,0%

**Sub-Região:** Casablanca

**Solo:** Vulcânico, granítico e limoso.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.

**Crianza:** 3 meses sobre as borras finas.





Chile - Vale Central

TRASIEGO

# Manos Andinas

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** Semillón

**Safra:** 2022

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,0%

**Sub-Região:** Cachapoal

**Solo:** Granítico e xistoso.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.

**Crianza:** 3 meses sobre as borras finas.



 Chile - Aconcagua

TRASIEGO

# Manos Andinas

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** Chardonnay

**Safra:** 2022

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,0%

**Sub-Região:** Casablanca

**Solo:** Argiloso e calcário.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.





 Chile - Aconcagua

TRASIEGO

# Manos del Sur

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Rosé

**Uva:** Pinot Noir e Sauvignon blanc

**Safra:** 2022

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,0%

**Sub-Região:** Casablanca

**Solo:** Argiloso e calcário.

**Vinificação:** Colheita manual, maceração durante 48 horas, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.

**Crianza:** 2 meses sobre as borras finas.



# Três Mosqueteros

Três Mosqueteros é uma microbodega chilena que tem como enólogos, nada menos que os conceituados Felipe Uribe, da Andes Plateau e Gabriel Edward, da Clos de Luz. O projeto/vinícola é restrito a produção de apenas uma marca, a Intacto e, no Brasil, estão disponíveis a linha Gran Reserva com as cepas Carménère, Petit Verdot, Pinot Noir e Carignan todos D.O. Valle Rapel.





 Chile - Vale Central

TRES MOSQUETEROS

# Intacto "Gran Reserva"

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Carmenere

**Safra:** 2018

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 14,0%

**Solo:** Rochoso, argiloso e calcário.

**Sub-Região:** Vale de Rapel

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.

**Crianza:** 8 meses em carvalho francês.





 Chile - Vale Central

TRES MOSQUETEROS

# Intacto "Gran Reserva"

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Carignan

**Safra:** 2019

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 14,0%

**Sub-Região:** Vale de Rapel

**Solo:** Argiloso com boa drenagem e uma camada profunda de calcário.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.

**Crianza:** 8 meses em carvalho francês.



# Verdúguez

Os nossos vinhos são feitos sob os critérios do nosso enólogo juntamente com nosso gerente, Miguel Ángel Verdúguez, que ele também tem uma vasta experiência em vinificação.

A Bodegas Verdúguez é localizada no coração de La Mancha, em Villanueva de Alcardete, província de Toledo, região de Castela e Leão. É uma empresa familiar de pequeno porte que está com sua quarta geração na gestão. Miguel Ángel Verdúguez, que possui vasta experiência em vinificação, é o gerente. Ele trabalha em conjunto com o enólogo Pedro Ruiz Simarro.

A adega é dedicada à produção e envelhecimento de vinhos monovarietais tradicionais, mas também tem alguns produtos inovadores. A estrutura atual do negócio foi criada em 1950, junto com a construção das novas instalações.

Desde então, é conhecida por suas estratégias dinâmicas e inovadoras, bem como por uma orientação internacional.

Usando métodos de produção ancestral e, portanto, naturais, o objetivo é produzir os melhores vinhos cuidando de todo o processo.

O solo é arenoso em algumas áreas e argiloso em outras e pouco profundo. A Bodegas Verdúguez utiliza métodos de produção naturais que vão desde o tipo de uva utilizada até os fatores culturais envolvidos na colheita de La Mancha.

Unindo os métodos tradicionais com a tecnologia de vanguarda, como uso de tanques de inox para os exigentes mercados mundiais, a adega hoje tem vinhos distribuídos em cerca de 30 países.



Pedro Ruiz &  
Miguel Angel



Espanha - Castela e Leão

VERDÚGUEZ

# Voraz

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** 70% Tempranillo e 30% Cabernet Sauvignon

**Safra:** 2018

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,5%

**Solo:** Calcário, pedregoso e pobre.

**Sub-Região:** La Mancha

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.



# Veronica Ortega

Originalmente de Cádiz, **Veronica Ortega** deixou que seu amor pela uva Mencía a levasse para Bierzo, no noroeste da Espanha. Desde então, tornou-se referência na região e quebrou as fronteiras entre o clássico e o natural. A enóloga teve entre seus trabalhos uma passagem pelo mais icônico produtor do mundo: o Domaine de la Romanée-Conti, na Borgonha. antes de se estabelecer em Valtuille de Abajo, em 2012. Veronica faz vinhos classificados como DO, ao mesmo tempo em que produz vinhos de estilo único.

A maioria de suas vinhas tem mais de 70 anos, totalizando 5 hectares distribuídos em mais de 20 pequenos vinhedos plantados em uma mistura de argila, areia e ardósia. As suas uvas são um produto da agricultura biológica e os seus vinhos são feitos da forma mais natural possível, apenas adicionando doses mínimas de enxofre quando necessário para evitar desvios.

As colinas do Bierzo, acompanhados de uma viticultura metódica como a de Veronica, dão vida a tintos de Mencía que ora lembram a Borgonha, ora lembram o Rhône.







Espanha - Castela e Leão

VERONICA ORTEGA

# Quite

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Mencía

**Safra:** 2019

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,0%

**Sub-Região:** Bierzo

**Solo:** Argilo-arenoso, xisto degradado e calcário.

**Vinificação:** Colheita manual, desengaçadas e mace-  
radas com as cascas por cerca de uma semana antes de  
serem prensadas em ânforas, barricas e tonéis grandes.

**Crianza:** 9 meses em barris de carvalho francês neutro  
de 225 litros (50%) e 9 meses em ânforas de 800 litros  
(50%).





# Villa Ilangi

A **Villa Ilangi** é uma típica vinícola familiar da Toscana, há poucos quilômetros de Florença, que tem uma variedade de vinhos que vai do Rosso Toscano ao Chianti envelhecido em barril. A vinícola foi comparada em 1977, localizada numa propriedade que no século XVII pertencia à família Antinori, umas das produtoras de vinho mais antiga da Itália, com 600 anos de história.

Inovação e tradição caminham junto na propriedade da família Cotellessa, que também foca no respeito à natureza e ao homem que trabalha em suas terras, primando pela produção orgânica com princípios biodinâmicos.

Das castas brancas, cultivam-se as uvas Trebbiano, Malvasia e Chardonnay, e para os tintos Sangiovese, Canaiolo, Cabernet Franc, Syrah e Colorino.

A família explora um total de 50 hectares, dos quais 18 ha são de vinhas e 32 ha são ocupados por oliveiras. Os solos são complexos com predominância de cascalho, argila ou calcário.



 Itália - Toscana

VILLA ILANGI

# il Mantile

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** 50% Trebbiano e 50% Malvasia

**Safra:** 2019

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 11,5%

**Solo:** Três tipos de solo: granítico argiloso, pedregoso e vulcânico.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.





 Itália - Toscana

VILLA ILANGI

# il Mantile

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** 90% Sangiovese e 10% Canaiolo

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 12,0%

**Solo:** Três tipos de solo: granítico argiloso, pedregoso e vulcânico.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.



 Itália - Toscana

VILLA ILANGI

# Chianti

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** 80% Sangiovese, 10% Canaiolo e 10% Merlot

**Safra:** 2021

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,5%

**Sub-Região:** Chianti Colli Fiorentini

**Solo:** Franco-argilosos e graníticos.

**Vinificação:** 80% Sangiovese, 10% Canaiolo e 10% Merlot





 Itália - Toscana

VILLA ILANGI

# Il Bossù

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Sangiovese 70%, merlot 30%

**Safra:** 2018

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 14,0%

**Solo:** Argiloso

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.

**Crianza:** 20-24 meses em barricas de carvalho e cerca de 20 meses em garrafa





# Viña Elena

Tradição com olhar no futuro. A frase simboliza a filosofia da Viña Elena, fundada por Francisco Pacheco em 1948, no nordeste de Murcia, na D.O. Jumilla, na Espanha, que hoje é administrada por Elena e Emi, a terceira geração da família.

O vinho começa no vinhedo e no caso da Viña Elena, a produção é sustentável, com plantio ecológico e preservação de vinhas velhas. O solo é de produtividade baixa, calcário e argiloso, com áreas arenosas e pedregosas. O terreno em que as duas primeiras características predominam permite que a Monastrell, uva autóctone, desenvolva uma fruta incrível que resulta em vinhos finos, elegantes e de qualidade.

Além da uva nativa, o cultivo de Garnacha Fina ou variedades brancas tradicionais, como a Malvasía, se adaptam perfeitamente ao solo e clima da Viña Elena.

Valorizando a herança de conhecimento familiar, a quarta geração já se integra ao trabalho. Fernando, María e Elena são responsáveis pela exportação, enoturismo e compras.







 Espanha - Jumilla

VIÑA ELENA

# Pacheco

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Monastrell

**Safra:** 2022

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 14,5%

**Sub-Região:** Término de Arriba, La Raja e Las Encebras

**Solo:** Argiloso e calcário.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação com uso de leveduras autóctones em tanques de aço inox com temperatura controlada, estabilização a frio, filtração por terra e biológica.





 Espanha - Jumilla

VIÑA ELENA

# Pacheco "Rosado"

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Rosé

**Uva:** Tempranillo

**Safra:** 2022

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,0%

**Sub-Região:** Hereda del Tollo

**Solo:** Argiloso e calcário.

**Vinificação:** Desengace e esmagamento, extração com prensa pneumática para uso apenas o mosto flor. Clarificação a frio por 24 horas. Fermentação em tanques de aço inoxidável com leveduras selecionadas.





Espanha - Jumilla

VIÑA ELENA

# Bruma del Estrecho de Marín "Finca CQ"

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Monastrell

**Safra:** 2022

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 14,5%

**Sub-Região:** Sierra de la Cingla

**Solo:** Calcário e férreo, com texturas argilosas, arenosas e pedregosas.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em aço inoxidável, com leveduras autóctones, e temperatura controlada. Fermentação maloláctica e envelhecimento em barricas de 500l de carvalho francês e em concreto. Engarrafado sem clarificação.

**Crianza:** 7 meses em carvalho francês e depósitos de concreto.





Espanha - Múrcia

VIÑA ELENA

# Pacheco

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** Airén, Macabeo e Malvasía

**Safra:** 2022

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,0%

**Sub-Região:** Jumilla

**Solo:** Argiloso e calcário.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.





Espanha - Múrcia

VIÑA ELENA

# Paraje Marín

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Monastrell

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 14,5%

**Sub-Região:** Jumilla

**Solo:** Argiloso e calcário.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.

**Crianza:** 7 meses de tanque de concreto.





Espanha - Múrcia

VIÑA ELENA

# Paraje Las Chozas

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Monastrell

**Safra:** 2016

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 14,5%

**Sub-Região:** Jumilla

**Solo:** Luján de cuyo: uma camada superficial de argila e limo, com pedras, cascalho e areia; Junín: predominantemente argiloso.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.

**Crianza:** 7 meses de tanque de concreto.



# Riveras del Chillan



Gonzalo Chandia

A vinícola nasceu no começo do ano 2000, quando a segunda geração de uma tradicional família produtora de garrafas de vidro para o mercado de vinhos adquiriu 20km de terras na confluência dos rios Nuble e Chillán, em Itata, região de Bío-Bío.

Desde o princípio, a visão da empresa é usar técnicas modernas, com baixo ou nenhuma intervenção na natureza, usando trabalho manual da colheita a alquimia de produzir bons vinhos.

A vinícola familiar atualmente está a cargo de Gonzalo Chandia Tolosa, que cuida da produção em três tipos de solo: granítico argiloso, pedregoso e vulcânico.



Chile - Região Sul

VISTA BELLA

# Riveras el Chillan

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Cabernet Sauvignon

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 14,0%

**Sub-Região:** Itata

**Solo:** Franco-argilosos e graníticos.

**Vinificação:** Fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada. A maceração pós-fermentativa ocorreu por duas semanas.

**Crianza:** 14 meses em carvalho francês (60%) e carvalho americano (40%) de dois anos de uso.





 Chile - Região Sul

VISTA BELLA

# Vista Bella

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Syrah

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 14,0%

**Sub-Região:** Itata

**Solo:** Franco-argilosos e graníticos.

**Vinificação:** Colheita manual, vinificado em lagar aberto de Rauli, passagem por ovos de concreto e barricas.

**Crianza:** 12 meses em ovos de concreto, seguidos de 12 meses em barricas de 225L.





 Chile - Região Sul

VISTA BELLA

# Riveras el Chillan

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Merlot

**Safra:** 2019

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 14,0%

**Sub-Região:** Itata

**Solo:** Franco-argilosos e graníticos.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.

**Crianza:** 14 meses em carvalho francês (60%) e carvalho americano (40%) de dois anos de uso.





 Chile - Região Sul



VISTA BELLA

# Riveras el Chillan

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** País

**Safra:** 2021

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,5%

**Sub-Região:** Itata

**Solo:** Franco-argilosos e graníticos.

**Vinificação:** Fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada. A maceração pós-fermentativa ocorreu por duas semanas.

**Crianza:** 14 meses em carvalho francês (60%) e carvalho americano (40%) de dois anos de uso.



 Chile - Região Sul

VISTA BELLA

# Bacot

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Malbec

**Safra:** 2017

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 15,5%

**Sub-Região:** Itata

**Solo:** Vulcânico, granítico e limoso.

**Vinificação:** Colheita manual, maceração pré-fermentativa por 3 dias, fermentação alcoólica com leveduras indígenas com remontagem duas vezes ao dia, com uma duração de 10 dias, seguida por mais 3 a 4 dias de maceração após a fermentação.

**Crianza:** 20 meses em carvalho francês. 20 meses em carvalhos em carvalho francês (60%) e Carvalho americano (40%) que foram usadas por dois anos.





 Chile - Região Sul

VISTA BELLA

# Extinto

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Rosé

**Uva:** 25% Corinto, 25% Italia, 25% Moscatel Rosado, 12,5% País e 12,5% Malbec

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,0%

**Sub-Região:** Itata

**Solo:** Vulcânico, granítico e limoso.

**Vinificação:** Colheita manual, co-fermentação semi carbônica com leveduras indígenas.

# William Fèvre Chile

No início dos anos 1990, William Fèvre, um produtor icônico de Chablis, na Borgonha, cuja história da família na vinificação vem desde 1745, fez uma intensa busca por um terroir ideal no Novo Mundo. Foi nas áreas mais frias do Chile, no Alto Maipo, que encontrou o que queria e se uniu a Victor Pino Torche, o único produtor local nestas montanhas andinas.

As pessoas viam esses dois vinicultores como loucos, plantando nas alturas do Vale do Maipo e nas latitudes extremas do Vale do Malleco. Nessas condições menos hospitaleiras e menos típicas, as videiras devem trabalhar mais para produzir frutas mais frescas, o que traz uma concentração profunda de bagas e taninos amplos, mas redondos.

O Vale do Maipo é famoso por produzir alguns dos melhores Cabernet Sauvignon do mundo, e a William Fèvre Chile os faz. Além deles, a vinícola também produz Chardonnay, Pinot Noir, Cabernet Franc e Carmenère. Também cultivam vinhas de Syrah, Carignan e Tempranillo para misturar e adicionar complexidade. Por fim, a localização no Vale do Uco nos motivou a plantar Malbec.



William Fèvre





 Chile - Vale Central

WILLIAM FÈVRE CHILE

# Espino Reserva

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** Chardonnay

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,8%

**Sub-Região:** Vale do Maipo

**Solo:** Aluvial.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada por 10-15 dias junto com algumas lías.

**Crianza:** 6 meses em carvalho francês.





 Chile - Vale Central

WILLIAM FÈVRE CHILE

# Espino Reserva

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Pinot Noir

**Safra:** 2021

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,2%

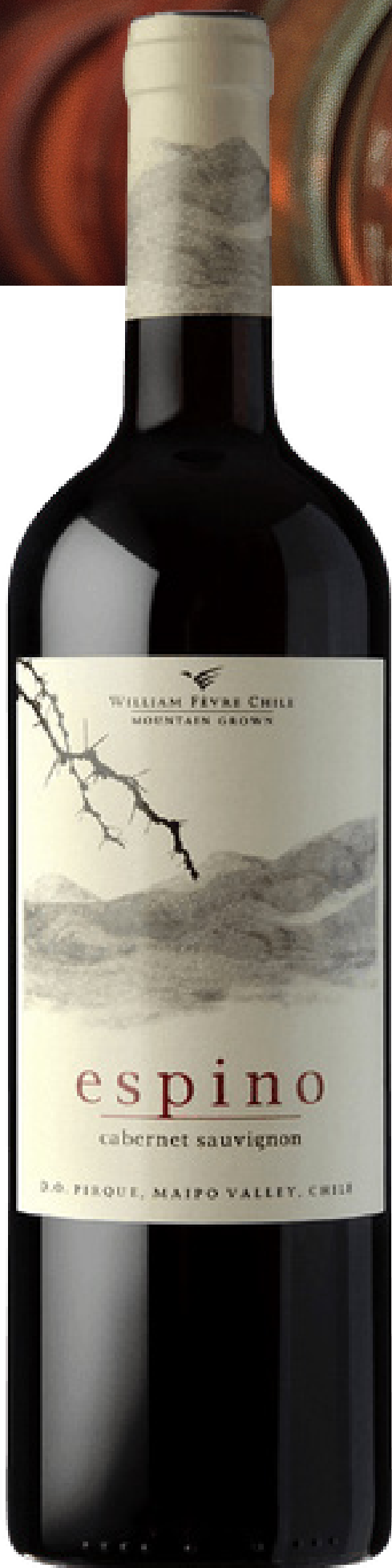
**Sub-Região:** Vale do Maipo

**Solo:** Aluvial.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.

**Crianza:** 4 meses em carvalho francês.





 Chile - Vale Central

WILLIAM FÈVRE CHILE

# Espino Reserva

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Cabernet Sauvignon

**Safra:** 2017

**Volume:** 750ml

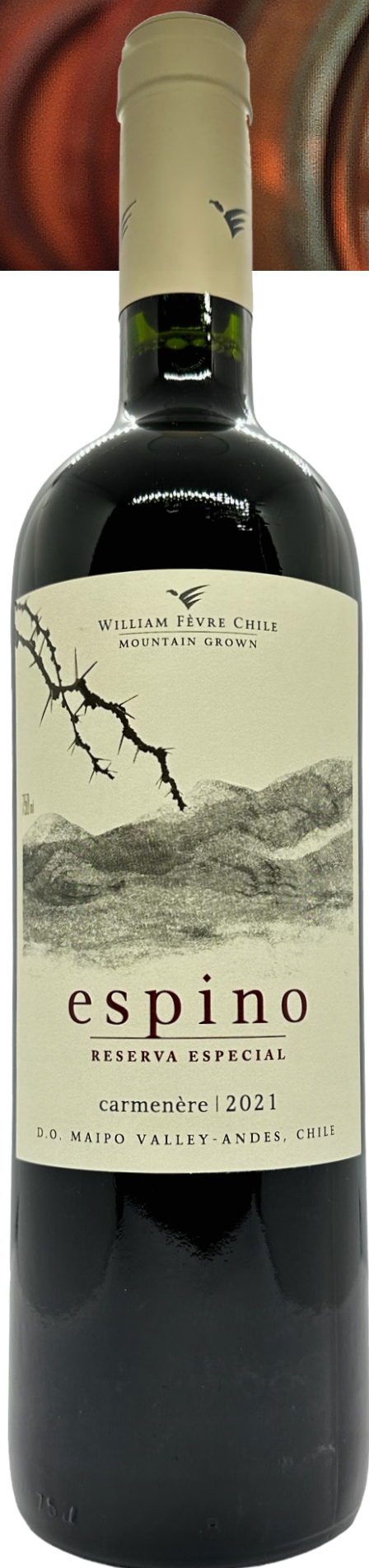
**Álcool:** 13,2%

**Sub-Região:** Vale do Maipo

**Solo:** Aluvial.

**Vinificação:** Colheita manual, maceração pre-fermentativa por 4 dias, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada e maceração pos-fermentativa por 5-7 dias e duas remontagens diários.

**Crianza:** 8 meses em carvalho francês.



 Chile - Vale Central

WILLIAM FÈVRE CHILE

# Espino Reserva

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Carmenère

**Safra:** 2021

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,5%

**Sub-Região:** Vale do Maipo

**Solo:** Aluvial.

**Vinificação:** Colheita manual, maceração pre-fermentativa por 9 dias, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada e maceração pos-fermentativa por 5-7 dias e duas remontagens diários.

**Crianza:** 8 meses em carvalho francês.





 Chile - Região Sul

WILLIAM FÈVRE CHILE

# Little Quino

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** Sauvignon Blanc

**Safra:** 2021

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,0%

**Sub-Região:** Vale do Malleco

**Solo:** Avermelhado, vulcânico com argila e pedras.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação com leveduras indígenas em tanque de inox.



# Adega Cooperativa de Alijó

Aninhada no deslumbrante cenário do Douro, a Adega Cooperativa de Alijó é um testemunho da resiliência e tenacidade refletidas nas próprias vinhas que prosperam no desafiante abraço do xisto negro. Fundada em 1960, esta respeitada adega ocupa uma posição sócio-econômica proeminente na região do Douro, exemplificando um compromisso em produzir vinhos de qualidade superior e caráter distinto.

Os vinhedos, estrategicamente posicionados em encostas em socalcos, a altitudes que variam de 200 a 600 metros, incorporam o vasto potencial de produção de vinhos excepcionais na região. Assim como as vinhas que rompem a rocha e penetram o solo em sua busca inabalável por vida, os vinhos da Adega Cooperativa de Alijó desafiam convenções, rompendo com a normalidade e celebrando o espírito duradouro da tradição vinícola do Douro.

Reconhecida globalmente como o berço do vinho fortificado mais famoso do mundo, o Vinho do Porto, a Adega Cooperativa de Alijó estende sua reputação além deste prestigiado rótulo. Com um portfólio diversificado que inclui o requintado Moscatel, vinhos espumantes e vinhos Reserva, a adega demonstra sua maestria na criação de uma variedade de expressões que espelham a pureza da terra e a essência do xisto. Neste refúgio da vinificação, cada garrafa é um testemunho da dedicação inabalável da cooperativa em produzir vinhos que são verdadeiras reflexões do rico terroir do Douro.





Portugal - Douro

ADEGA COOPERATIVA DE ALIJÓ

# Xisto Preto

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Tinta Roriz, Touriga Nacional e Tinta Franca

**Safra:** 2020

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,0%

**Sub-Região:** Trás-os-Montes

**Solo:** Xistoso e granítico.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcóolica em tanques de aço inox com temperatura controlada.



Portugal - Douro

ADEGA COOPERATIVA DE ALIJÓ

# Xisto Preto

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** Viosinho, Rabigato e Moscatel Galego Branco

**Safra:** 2022

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 12,5%

**Sub-Região:** Trás-os-Montes

**Solo:** Xistoso e granítico.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcóolica em tanques de aço inox com temperatura controlada.





Portugal - Douro

ADEGA COOPERATIVA DE ALIJÓ

# Xisto Preto

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Rosé

**Uva:** Touriga Nacional e Tinta Franca

**Safra:** 2022

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 12,5%

**Sub-Região:** Trás-os-Montes

**Solo:** Xistoso e granítico.

**Vinificação:** Colheita manual, fermentação alcóolica em tanques de aço inox com temperatura controlada.



# Château Val d'Arenc

Explore a excelência dos vinhos de Gérald Damidot, enraizados nas prestigiadas vinhas de Bandol, na Provença. Com uma paixão inabalável pela qualidade e precisão, ele dedicou-se a criar vinhos que capturam a essência do terroir mineral da região.

Sob seu meticuloso cuidado, as vinhas são de cultivo orgânico, garantindo não apenas o respeito ao meio ambiente, mas também a expressão autêntica do terroir. O solo argilo-calcário repleto de hippurites (fósseis marinhos), conferindo aos vinhos todo o seu DNA único.

O Château Val d'Arenc, situado nas encostas escarpadas da colina de Beausset-Vieux, é o fruto desse compromisso com a excelência. Desde sua aquisição pela família Sénéclauze em 1991, o domínio passou por uma reestruturação meticulosa que durou quase uma década. Os antigos e estreitos terraços deram lugar a amplas "restanques" (terrazas), proporcionando um ambiente ideal para o cultivo das vinhas.

Atualmente, o domínio abrange 25 hectares de vinhas, distribuídos em diversas parcelas com exposições variadas, todas elas localizadas na encosta de Beausset-Vieux. Cada garrafa de vinho do Château Val d'Arenc conta não apenas a história de uma jornada de dedicação e paixão, mas também a narrativa única do terroir excepcional de Bandol.

Seja cativado pela história, tradição e autenticidade. Permita-se saborear a magia da Provença em cada garrafa do Château Val d'Arenc.





 França - Provence

CHÂTEAU VAL D'ARENCE

# Bandol Rosé

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Rosé

**Uva:** 80% Mourvèdre, 10% Grenache e 10% Cinsault

**Safra:** 2023

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,5%

**Sub-Região:** Bandol

**Solo:** Argilo-calcário com presença de hippurites (fósseis marinhos)

**Vinificação:** Maceração durante algumas horas seguida de um prensagem lenta e suave. Fermentação a temperatura controlada seguida de estágio sobre borras finas durante alguns meses.

# Chapuis & Chapuis

Os irmãos Chapuis, cujos nomes próprios são Romain e Jean-Guillaume, uniram as suas competências para oferecer os vinhos com que tanto sonham.

Em 2009 voltaram às terras da família e escolheram a cidade de Pommard, muito próxima de Beaune, para se estabelecerem em uma pequena adega e fazer o que mais amam: a vinificação

Possuem algumas pequenas parcelas de vinha mas, para completar, atuam também como négociant. Têm o cuidado de selecionar uvas incríveis, sempre orgânicas, e vinificá-las da forma mais natural possível, dando tempo. O objetivo: permitir que o terroir se expresse.

Romain e Jean-Guillaume Chapuis escolhem-nos cuidadosamente: estado sanitário solo, exposição, idade, variedade: tudo é examinado! O acordo foi feito com os viticultores para a procura de uvas da mais alta qualidade, se possível certificadas. Estes jovens de trinta e poucos anos de Aoxe Corton vinificam suavemente, procurando não marcar os seus vinhos com longas extrações. A vinificação é a sua especialidade, mais particularmente a do Romain que tem muita experiência. “Enólogo voador” durante cerca de dez anos, fez vinho ao redor de todo o mundo e finalmente passou três anos com Philippe Pacalet (sobrinho de Marcel Lapierre), papa dos vinhos naturais da região.

Os Irmãos Chapuis oferecem-nos vinhos autênticos, com energia pura.







 França - Borgonha

CHAPUIS ET CHAPUIS

# Bourgogne Aligoté

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** Aligote

**Safra:** 2022

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 12%

**Sub-Região:** Pommard

**Solo:** Argilo-calcário

**Vinificação:** A colheita é feita manualmente, e a prensagem é feita com cachos inteiros. Utiliza-se leveduras indígenas durante o processo. O envelhecimento ocorre em barricas de carvalho. Sem filtragem e sem clarificação. Sulfitos adicionados apenas no engarrafamento.

**Crianza:** 6 meses em barricas de carvalho



 França - Borgonha

CHAPUIS ET CHAPUIS

# Coteaux Bourguignons Rouge

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Gamay

**Safra:** 2022

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 12%

**Sub-Região:** Coteaux Bourguignons

**Solo:** Granito

**Vinificação:** A colheita é realizada manualmente, com extração utilizando o cacho inteiro e leveduras indígenas. A maceração e fermentação ocorrem durante 15 dias em cubas de aço inoxidável. O envelhecimento é feito em barricas de carvalho. Sulfitos adicionados apenas no engarrafamento.

**Crianza:** 4 meses em barricas de carvalho





 França - Borgonha

CHAPUIS ET CHAPUIS

# Coteaux Bourguignons Rouge

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Pinot Noir

**Safra:** 2022

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 12%

**Sub-Região:** AOC Hautes Cotes de Beaune

**Solo:** Argilo-calcário

**Vinificação:** A colheita é realizada manualmente, com extração utilizando o cacho inteiro e leveduras indígenas. A maceração e fermentação ocorrem durante 15 dias em cubas de aço inoxidável. O envelhecimento é feito em barricas de carvalho. Sulfitos adicionados apenas no engarrafamento.

**Crianza:** 4 meses em barricas de carvalho



# Secreto Patagónico Bodegas y Viñedos

Secreto Patagónico é muito mais do que apenas uma vinícola; é um tributo à beleza natural e à excelência vitivinícola da Patagônia. O projeto nasce em 2003, quando Carlos e Cristina Groppo Parisi plantam as primeiras vinhas na Patagônia, na cidade de San Patricio del Chañar, uma região inexplorada e promissora.

Aninhados nas deslumbrantes paisagens da região, os vinhedos da Secreto Patagónico prosperam em solos únicos e microclimas meticulosamente cultivados para produzir uvas excepcionais. Guiados pela paixão e visão dos proprietários, Diego Solsona e Santiago Hammeken, a vinícola reflete a dedicação à excelência vitivinícola e à preservação do caráter único da Patagônia.

Localizada no coração da região, a bodega da Secreto Patagónico é um exemplo de harmonia entre tradição e inovação. Utilizando técnicas de vinificação de gravidade, os processos de elaboração dos vinhos são conduzidos de forma delicada e respeitosa, preservando ao máximo a integridade das uvas e permitindo uma expressão autêntica do terroir em cada garrafa. Além disso, a bodega é equipada com tecnologia de ponta, garantindo a qualidade e consistência dos vinhos.

Desde os solos rochosos dos vinhedos até as modernas instalações da bodega, cada aspecto da vinícola reflete a dedicação à excelência e à preservação do caráter único da Patagônia argentina.





Argentina - Patagônia

SECRETO PATAGÓNICO  
BODEGAS Y VIÑEDO

# Ajna Rebel

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Branco

**Uva:** Chardonnay

**Safra:** 2023

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,0%

**Sub-Região:** San Patricio del Chañar

**Solo:** Arenoso e pedregoso

**Vinificação:** Encubado por gravidade, tanques de concreto, maceração em frio e pigeage manual.



Argentina - Patagônia

SECRETO PATAGÓNICO  
BODEGAS Y VIÑEDO

# Ajna Rebel

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO

**Tipo:** Tinto

**Uva:** Pinot Noir

**Safra:** 2023

**Volume:** 750ml

**Álcool:** 13,0%

**Sub-Região:** San Patricio del Chañar

**Solo:** Arenoso e pedregoso

**Vinificação:** Encubado por gravidade, tanques de concreto, maceração em frio e pigeage manual.



[dominiocassis.com.br](http://dominiocassis.com.br)



DOMINIO **DC** CASSIS

IMPORTADORA DE VINHOS

Fale Conosco

+55 (11) 99994-4726

+55 (11) 5183-2584

São Paulo - Brasil

[dominiocassis@dominiocassis.com.br](mailto:dominiocassis@dominiocassis.com.br)

[dominiocassis.com.br](http://dominiocassis.com.br)