



DOMINIO **DC** CASSIS

COLEÇÃO
2026

WWW.DOMINIOCASSIS.COM.BR



Sobre a Dominio Cassis

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

Nosso diferencial

Exclusividade define nosso propósito na Dominio Cassis. Além de garantir a qualidade com um rigoroso sistema de armazenamento, onde cada detalhe de temperatura e umidade é ajustado, somos altamente comprometidos com a autenticidade. Nossos estreitos vínculos com pequenos produtores e famílias que elaboram vinhos há gerações garantem que cada garrafa em nosso catálogo carregue uma genuína assinatura de sua origem. Na Dominio Cassis, cada garrafa reflete um legado e uma paixão. Convidamos você a se juntar a nós nessa jornada de descobertas e tradições. Saúde!

SUMÁRIO

URUGUAI

Vinícola Dominio Cassis | *La Paloma - Rocha* PÁG. 04

BRASIL

Vinícola Marzarotto | *Nova Pádua - Rio Grande do Sul* PÁG. 08

ALEMANHA

Bianka & Daniel | *Rheinhessen* PÁG. 12

ARGENTINA

Jasmine Monet | *Valle de Uco – Mendoza* PÁG. 15

Viñedo Joffré y Hijos | *Luján de Cuyo, Maipú, Valle de Uco - Mendoza* PÁG. 18

Durigutti Family Winemakers | *Las Compuertas, Luján de Cuyo, Rivadavia - Mendoza* PÁG. 21

Bodega & Viñedos Niven | *Junín, San Martín, Valle de Uco, Alto Agrelo - Mendoza* PÁG. 26

Vinícola Krontiras | *Maipú, La Rioja - Mendoza* PÁG. 29

Vinícola Montlaiz | *San Martín - Mendoza* PÁG. 32

Vinícola Secreto Patagónico | *Neuquén – Patagônia* PÁG. 35

Rocamadre | *Paraje Altamira, Valle de Uco, Vista Flores – Mendoza* PÁG. 37

Vinícola Orlaia | *Valle de Uco – Mendoza* PÁG. 40

Bodega Jean Busquet | *Valle de Uco – Mendoza* PÁG. 42

CHILE

William Fèvre | *Maipo Alto, Malleco Valley* PÁG. 44

Trasiego Wines | *Casablanca, Alto Huemul* PÁG. 47

Andes Plateau | *Maipo* PÁG. 50

Bodegas El Viejo Almacén de Sauzal | *Maule* PÁG. 52

Vitivinícola Yumbel | *Yumbel* PÁG. 54

Bodegas Tagua Tagua | *Valle do Rapel* PÁG. 56

Vinícola Mosqueteros | *Maule* PÁG. 61

Riveras del Chillán | *Itata* PÁG. 63

Viña Echeverría | *Maule, Curicó* PÁG. 66

Viña Prado | *Valle do Itata* PÁG. 70

Lomas de Llahuen | *Valle do Itata* PÁG. 72

ESPAÑA

La Calandria | *Navarra* PÁG. 74

Bodega Gratias | *Manchuela* PÁG. 76

La Microbodega del Alumbro | *Zamora* PÁG. 80

Costador | *Cataluña* PÁG. 83

SUMÁRIO

La Senda <i>Bierzo</i>	PÁG. 86
Iria Otero <i>Rías Baixas</i>	PÁG. 88
Finca Mas Perdut <i>Catalunha</i>	PÁG. 90
Pepe Mendoza Casa Agricola <i>Alicante</i>	PÁG. 92
César Fernández Díaz <i>Ribera del Duero</i>	PÁG. 95
Viña Elena <i>Jumilla</i>	PÁG. 97
Bodegas Hijos De Alberto Gutiérrez <i>Rueda</i>	PÁG. 99
Bodegas Campos de Enanzo <i>Navarra</i>	PÁG. 101
Bodega Verduguez <i>La Mancha</i>	PÁG. 104
Fondillon Luis XIV <i>Alicante</i>	PÁG. 105

FRANÇA

Les Chemins de Bassac <i>Côtes de Thongue - Languedoc Roussillon</i>	PÁG. 107
Chapuis & Chapuis <i>Hautes Côtes de Beaune - Borgonha</i>	PÁG. 110
Chateau Val D'Arenc <i>Bandol - Provence</i>	PÁG. 112
Robert Goulley <i>Chablis - Borgonha</i>	PÁG. 114
Chateau landra <i>Ventoux - Vale do Rhône</i>	PÁG. 116
Domaine de Nizas <i>Languedoc Roussillon</i>	PÁG. 118
Mas Janeil <i>Languedoc Roussillon</i>	PÁG. 120

ITÁLIA

M. Marengo <i>Piemonte</i>	PÁG. 122
Santa Maria La Nave <i>Etna - Sicília</i>	PÁG. 124
Tiberi <i>Umbria</i>	PÁG. 126
Vinícola Masseria Tagaro <i>Puglia</i>	PÁG. 128
Azienda Gobbi & Mannocchi <i>Ascoli Piceno - Montalto delle Marche</i>	PÁG. 130
Vinícola Dissegna <i>Veneto</i>	PÁG. 133
Villa ilangi <i>Toscana</i>	PÁG. 135
il Roccolo di Monticelli <i>Soave</i>	PÁG. 137
Controvento <i>Rocca San Giovanni - Abruzzo</i>	PÁG. 139
Cantine Moras <i>Irpinia - Campânia</i>	PÁG. 141
Agricolavinica <i>Ripalimosani - Campobasso</i>	PÁG. 143

PORTUGAL

Quinta da Biaia <i>Beira Interior</i>	PÁG. 145
Herdade Anta de Cima <i>Alentejo</i>	PÁG. 147
Quinta da Sequeira <i>Douro</i>	PÁG. 149
Adega Cooperativa de Alijó <i>Douro</i>	PÁG. 151



Dominio Cassis

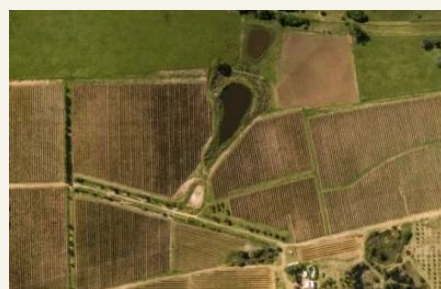
URUGUAI - ROCHA



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.



Dominio Cassis

URUGUAI - ROCHA



DOMINIO CASSIS BRUMA MARINA



TIPO: Tinto



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



ÁLCOOL: 12,5%



SUB-REGIÃO: Lomas de La Paloma



SOLO: Granítico e xistoso.



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



CRIANZA: 16 meses em carvalho francês.



DOMINIO CASSIS ABRAXAS



TIPO: Tinto



UVA: 100% Tannat



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: Lomas de La Paloma



SOLO: Granítico e xistoso.



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



CRIANZA: 18 meses em carvalho francês.



DOMINIO CASSIS TANNAT RESERVA (750ML/375ML)



TIPO: Tinto



UVA: Tannat



ÁLCOOL: 12,5%



SUB-REGIÃO: Lomas de La Paloma



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.



DOMINIO CASSIS CABERNET FRANC RESERVA



TIPO: Tinto



UVA: Cabernet Franc



ÁLCOOL: 12,5%



SUB-REGIÃO: Lomas de La Paloma



SOLO: Xistoso.



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



CRIANZA: 12 meses em carvalho francês e americano.

Dominio Cassis

URUGUAI - ROCHA



DOMINIO CASSIS PINOT NOIR RESERVA



TIPO: Tinto



UVA: Pinot Noir



ÁLCOOL: 12,0%



SUB-REGIÃO: Lomas de La Paloma



SOLO: Xistoso.



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



CRIANZA: 10 meses em carvalho francês e americano.



DOMINIO CASSIS CHARDONNAY



TIPO: Branco



UVA: Chardonnay



ÁLCOOL: 12,5%



SUB-REGIÃO: Lomas de La Paloma



SOLO: Predominantemente graníticos com manchas de xisto.



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



DOMINIO CASSIS OCEÂNICO



TIPO: Branco



UVA: Albariño



ÁLCOOL: 12,5%



SUB-REGIÃO: Lomas de La Paloma



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 em tanques de aço inox em contato com as lías.



DOMINIO CASSIS NUEVO GRAN CORTE



TIPO: Tinto



UVA: 50% Tannat, 20% Merlot, 10% Malbec, 10% Cabernet Franc e 10% Syrah



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: Lomas de La Paloma



SOLO: Predominantemente graníticos com manchas de xisto.



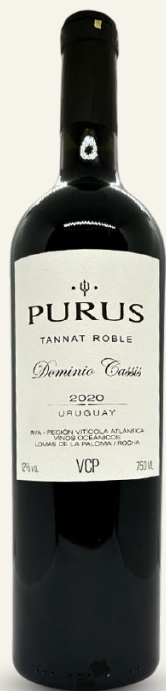
VINIFICAÇÃO: Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.



CRIANZA: 18 meses em tanques de aço inox.

Dominio Cassis

URUGUAI - ROCHA



DOMINIO CASSIS PURUS



TIPO: Tinto



UVA: Tannat



ÁLCOOL: 12,5%



SUB-REGIÃO: Lomas de La Paloma



SOLO: Predominantemente graníticos com manchas de xisto.



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



CRIANZA: 6 meses em carvalho francês e americano.



DOMINIO CASSIS LICOR DE TANNAT RESERVA ROBLE



TIPO: Licoroso



UVA: Tannat



ÁLCOOL: 15,5%



SUB-REGIÃO: Lomas de La Paloma



SOLO: Predominantemente graníticos com manchas de xisto.



VINIFICAÇÃO: Colheita manual, pisa à pé em lagares, tras-fega 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.



DOMINIO CASSIS VIÑEDOS DE LA COSTA



TIPO: Tinto



UVA: 100% Tannat



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: Lomas de La Paloma



SOLO: Pedregoso



VINIFICAÇÃO: A fermentação ocorre com temperatura controlada a 32 °C, preservando os aromas e a estrutura do vinho, enquanto a maceração se estende por 25 dias para extrair cor, taninos e complexidade. Esse processo cuidadoso permite que o mosto desenvolva intensidade e equilíbrio desde as etapas iniciais da produção



CRIANZA: 24 meses em barricas de carvalho francês de 225 litros. Depois, segue para mais 12 meses de descanso em garrafa, completando seu processo de evolução antes de chegar ao consumidor.



DOMINIO CASSIS OCEÁNICO ROSADO



TIPO: Rosé



UVA: 85% Cabernet Franc, 15% Albariño



ÁLCOOL: 14,0%



SUB-REGIÃO: Lomas de La Paloma



SOLO: Granítico e xistoso



VINIFICAÇÃO: Suaves macerações durante a prensagem permitem a obtenção de cores delicadas, além de aromas e sabores naturais. Fermentação realizada a temperatura controlada, abaixo de 15 °C, preservando frescor e expressão aromática.



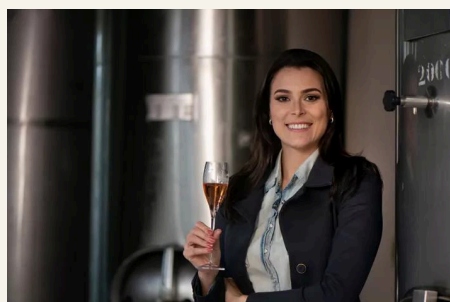
Marzarotto

BRASIL - SERRA GAÚCHA



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 entres as pessoas, sendo o vinho o agregador de encontros casuais, românticos, de negócios ou simplesmente comemorativos entre amigos.



Marzarotto

BRASIL - SERRA GAÚCHA



MARZAROTTO PLENO



TIPO: Branco



UVA: Moscato Giallo



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.



MARZAROTTO PLENO



TIPO: Branco



UVA: Peverella



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.



MARZAROTTO PLENO BLUSH



TIPO: Rosé



UVA: Merlot, Cabernet Franc e Pinotage



ÁLCOOL: 12,0%



SUB-REGIÃO: Campos de Cima da Serra



SOLO: Calcário e argiloso.



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



MARZAROTTO PLENO



TIPO: Tinto



UVA: Merlot



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: Campos de Cima da Serra



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.

Marzarotto

BRASIL - SERRA GAÚCHA




MARZAROTTO PLENO



TIPO: Tinto



UVA: Cabernet Franc



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.



MARZAROTTO GRAN RESERVA



TIPO: Branco



UVA: Chardonnay



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.



MARZAROTTO GRAN RESERVA



TIPO: Tinto



UVA: Tannat



ÁLCOOL: 13,6%



SUB-REGIÃO: Campanha Gaúcha



SOLO: Pedregoso e basáltico.



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



CRIANZA: 12 meses de estágio em carvalho francês novo (20%) e carvalho americano (80%).



MARZAROTTO ESPUMANTE BRUT ROSÉ



TIPO: Espumante



UVA: 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay



ÁLCOOL: 11,5%



SUB-REGIÃO: Altos Montes



SOLO: Pedregoso e basáltico.



VINIFICAÇÃO: Método charmat longo. Fermentação alcoólica em tanque de pressão com temperatura controlada. Segunda fermentação em autoclave por 8 meses em contato com as leveduras. Estabilização, filtração e envase.



CRIANZA: 8 meses sur-lie.

Marzarotto

BRASIL - SERRA GAÚCHA



MARZAROTTO ESPUMANTE BRUT



TIPO: Espumante



UVA: 90% Chardonnay, 10% Pinot Noir



ÁLCOOL: 11,5%



SUB-REGIÃO: Altos Montes



SOLO: Pedregoso e basáltico



VINIFICAÇÃO: Método charmat longo. Fermentação alcoólica em tanque de pressão com temperatura controlada. Segunda fermentação em autoclave por 12 meses em contato com as leveduras. Estabilização, filtração e envase.



CRIANZA: 12 meses sur-lie.



MARZAROTTO ESPUMANTE MOSCATEL



TIPO: Espumante



UVA: Moscato Giallo



ÁLCOOL: 7,5%



SUB-REGIÃO: Altos Montes



SOLO: Pedregoso e basáltico.



VINIFICAÇÃO: Desengace das uvas frescas, prensagem delicada, fermentação com leveduras selecionadas e filtragem antes do envase.



MARZAROTTO ESPUMANTE NATURE



TIPO: Espumante



UVA: 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir



ÁLCOOL: 12,0%



SUB-REGIÃO: Altos Montes



SOLO: Pedregoso e basáltico.



VINIFICAÇÃO: Método tradicional (engarrafamento em 2020 - degorgement em 2022).



CRIANZA: 24 meses sur-lie.



Bianka & Daniel Schmitt

A L E M A N H A - R H E I N H E S S E N



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.



Bianka & Daniel Schmitt

A L E M A N H A - R H E I N H E S S E N



BIANKA & DANIEL SCHMITT RIESLING



TIPO: Laranja



UVA: Riesling



ÁLCOOL: 12,0%



SUB-REGIÃO: South-Wonnegau



SOLO: Argilo-calcário e loess



VINIFICAÇÃO: Fermentação espontânea, maceração prolongada com os cachos inteiros. Não filtrado e sem adição de enxofre.



CRIANZA: Passagem por barris de 1.200 litros.



BIANKA & DANIEL SCHMITT MÜLLER THURGAU



TIPO: Laranja



UVA: Müller - Thurgau



ÁLCOOL: 12,0%



SUB-REGIÃO: South-Wonnegau



SOLO: Argilo-calcário e loess



VINIFICAÇÃO: Fermentação espontânea, maceração prolongada com os cachos inteiros. Não filtrado e sem adição de enxofre.



CRIANZA: Passagem por barris de 1.200 litros.



BIANKA & DANIEL SCHMITT SPÄTBURGUNDER



TIPO: Tinto



UVA: Pinot Noir



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: South-Wonnegau



SOLO: Argilo-calcário e loess



VINIFICAÇÃO: Maceração de 6 semanas em contato com as cascas.



CRIANZA: Passagem por barris de 2.400 litros.



BIANKA & DANIEL SCHMITT FREI KORPER KULTUR WEISS



TIPO: Laranja



UVA: Scheurebe, Pinot Blanc e Huxelrebe



ÁLCOOL: 12,0%



SUB-REGIÃO: South-Wonnegau



SOLO: Argilo-calcário e loess



VINIFICAÇÃO: Fermentação durante 3 semanas em contato com as cascas.



CRIANZA: Amadurecimento em tanques de fibra de vidro.



Bianka & Daniel Schmitt

A L E M A N H A - R H E I N H E S S E N



BIANKA & DANIEL SCHMITT ROSÉ



TIPO: Rosé



UVA: Merlot, Spätburgunder,
Saint Laurent e Blaufränkisch



ÁLCOOL: 11,6%



SUB-REGIÃO: South-Wonnegau



SOLO: Argilo-calcário e loess



CRIANZA: Amadurecido em em barril de carvalho de
2400 litros.





Jasmine Monet

ARGENTINA - MENDOZA

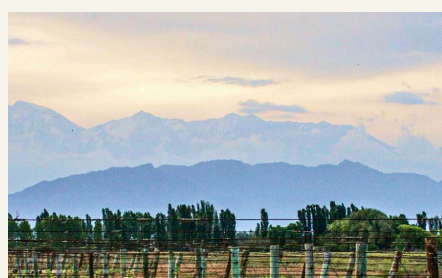
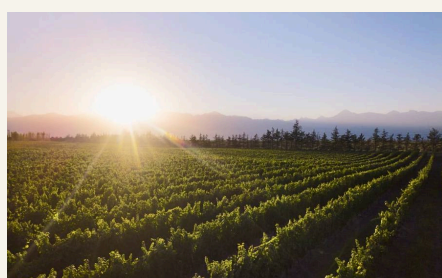


A expressão natural que nasce da terra é o lema da **Jasmine Monet**, vinícola de cultivo orgânico que produz em Luján de Cuyo e no Vale de Uco, Mendoza, na Argentina.

Para Jasmine Monet, o terroir determina a personalidade de cada vinho.

As uvas que dão vida aos vinhos vêm de antigos vinhedos localizados aos pés da Cordilheira dos Andes, onde um microclima excepcional é complementado por solos ricos em argila, areia, pedregulho e calcário, resultando em vinhos frescos e profundos.

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



Jasmine Monet

ARGENTINA - MENDOZA



JASMINE MONET SCORPIO MALBEC



TIPO: Tinto



UVA: Malbec



ÁLCOOL: 13,9%



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 barris de carvalho francês e americano.



JASMINE MONET SCORPIO BLEND



TIPO: Tinto



UVA: 50% Malbec, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc



ÁLCOOL: 13,9%



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 barris de carvalho francês e americano.



JASMINE MONET SCORPIO CABERNET FRANC



TIPO: Tinto



UVA: Cabernet Franc



ÁLCOOL: 13,7%



SUB-REGIÃO: Vale do Uco



SOLO: Argiloso-calcário



VINIFICAÇÃO: Fermentação por 15 dias a 24–26°C, com remontagens diárias e déstage inicial para maior cor e estrutura. Após a conversão dos açúcares, o vinho macera mais 5 dias, ganhando complexidade e taninos macios.



CRIANZA: 6 meses em barris de carvalho francês.



JASMINE MONET SCORPIO PINOT GRIGIO



TIPO: Branco



UVA: Pinot Grigio



ÁLCOOL: 12,8%



SUB-REGIÃO: Vale do Uco



SOLO: Argiloso-calcário



VINIFICAÇÃO: O mosto é extraído por prensagem direta das uvas, preservando sua pureza e frescor. A fermentação é espontânea, conduzida por leveduras indígenas durante cerca de 20 dias, com a temperatura controlada a 15°C para garantir maior delicadeza aromática. Após o término da fermentação, as vasilhas são completadas e o vinho permanece em contato com as borras finas por três meses, ganhando textura, complexidade e maior estabilidade natural.



Jasmine Monet

ARGENTINA - MENDOZA



JASMINE MONET PLUS ULTRA CHARDONNAY



TIPO: Branco



UVA: Chardonnay



ÁLCOOL: 13,8%



SUB-REGIÃO: Vale do Uco



SOLO: Argiloso-calcário.



VINIFICAÇÃO: Uvas selecionadas, prensadas inteiras e decantadas a frio. Fermentação natural em carvalho francês <15 °C, com MLF parcial e bâtonnage para corpo e complexidade.



CRIANZA: 12 meses em barris de carvalho francês.



JASMINE MONET PLUS ULTRA MALBEC



TIPO: Tinto



UVA: Malbec



ÁLCOOL: 14,9%



SUB-REGIÃO: Vale do Uco



SOLO: Argiloso-calcário.



VINIFICAÇÃO: Fermentação natural por 15 dias a 24–26 °C, com remontagens e délestage inicial. Após fermentar, o vinho segue em maceração em inox até a crianza.



CRIANZA: 12 meses em barris de carvalho francês.

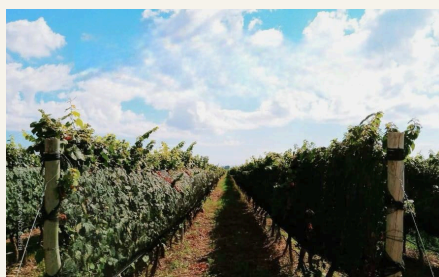




Joffré y Hijas
ARGENTINA - MENDOZA

A **RJ Viñedos** é uma vinícola familiar fundada em 1998 por Raúl Joffré. Movido pelo amor pelos vinhos, Joffré foi influenciado desde muito cedo por seu avô, descendente de uma família produtora na França desde o século XIX. Hoje, comandada também por suas 4 filhas, que seguem com amor e dedicação esta linda tradição. Localizada em Perdriel, Luján de Cuyo, possui 120 hectares de vinhedos em Mendoza (Maipú, Luján de Cuyo, Valle de Uco) e Salta, onde possui 10 hectares em Cafayate, a 1.750 metros de altitude, ideal para o cultivo de Torrontés, uva autóctone argentina.

A filosofia da vinícola é produzir vinhos de alta qualidade através de viticultura de precisão, sustentável, combinando investigação, tecnologia e conhecimento da natureza. Utilizam castas como Malbec, Bonarda, Cabernet Franc, Petit Verdot, Chenin Blanc, Chardonnay e Torrontés. A vinificação ocorre em uma estrutura de 1940, restaurada para manter o charme tradicional e produzir vinhos com história, romantismo e excelência.



Joffré y Hijas

ARGENTINA - MENDOZA




JOFFRÉ Y HIJAS EXPRESIONES DE TERROIR MALBEC



TIPO: Tinto



UVA: Malbec



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: Vale do Uco



SOLO: Franco-arenoso e pedregoso.



VINIFICAÇÃO: Colheita manual. 48 horas de maceração pré-fermentativa a frio. 30% das uvas passam por fermentação intracelular por maceração carbônica.



JOFFRÉ Y HIJAS EXPRESIONES DE TERROIR ROSÉ



TIPO: Tinto



UVA: Pinot Noir



ÁLCOOL: 13,0%



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.



JOFFRÉ Y HIJAS PASIÓN 4



TIPO: Tinto



UVA: Pinot Noir



ÁLCOOL: 13,5%



SUB-REGIÃO: Vale do Uco



SOLO: Franco-argiloso profundo sobre leito de seixos rolados



VINIFICAÇÃO: Maceração pré-fermentativa a frio. Leveduras selecionadas. Duas remontagens e duas pisas suaves diárias.



CRIANZA: 8 meses em barris de carvalho francês.



JOFFRÉ Y HIJAS PASIÓN 4 BONARDA



TIPO: Tinto



UVA: Bonarda



ÁLCOOL: 13,4%



SUB-REGIÃO: Luján de Cuyo, Maipú e Vale do Uco



SOLO: Vulcânico e argiloso



VINIFICAÇÃO: Colheita manual, maceração pré-fermentativa durante 3 dias, fermentação alcoólica em tanques de concreto durante 12 a 15 dias.



CRIANZA: 6 meses em barris de carvalho francês e americano.

Joffré y Hijas

ARGENTINA - MENDOZA




JOFFRÉ Y HIJAS PASIÓN 4 BLEND



TIPO: Tinto



UVA: 87% Cabernet Franc, 13% Petit Verdot



ÁLCOOL: 14,4%



SUB-REGIÃO: Vale do Uco



SOLO: Aluvial e coluvial, mistura de areia, argila e calcário; presença de pedras vulcânicas e cascalho em alguns vinhedos.



VINIFICAÇÃO: Colheita manual, maceração pré-fermentativa durante 2 dias, fermentação alcoólica em tanques de concreto durante 20 a 25 dias.



CRIANZA: 6 meses em barris de carvalho francês e americano.



JOFFRÉ Y HIJAS GRAN RESERVA CABERNET FRANC



TIPO: Tinto



UVA: Cabernet Franc



ÁLCOOL: 14,5%



SUB-REGIÃO: Vale do Uco



SOLO: Vulcânico e argiloso.



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



CRIANZA: 12 meses em barris de carvalho francês e americano.



JOFFRÉ Y HIJAS GRAN RESERVA MALBEC



TIPO: Tinto



UVA: Malbec



ÁLCOOL: 14,0%



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 a 3 dias de maceração a frio, 18 a 22 dias de maceração total e fermentação alcoólica em tanques de concreto.



CRIANZA: 12 meses em barris de carvalho francês e americano.



JOFFRÉ Y HIJAS GRAN RESERVA



TIPO: Tinto



UVA: Bonarda



ÁLCOOL: 14,3%



SUB-REGIÃO: Luján de Cuyo e Vale do Uco



SOLO: Pedregoso, profundo e ferroso.



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



CRIANZA: 12 meses em barris de carvalho francês e americano.



Durigutti Family

ARGENTINA - MENDOZA



Os irmãos Héctor e Pablo Durigutti, enólogos de Mendoza, iniciaram em 2002 um projeto familiar em Las Compuertas, Luján de Cuyo — uma das regiões mais tradicionais da Argentina para a produção de vinhos finos. A **vinícola Durigutti** combina tradição e inovação, refletindo a herança vitivinícola local com uma abordagem autoral e contemporânea.

A produção envolve práticas artesanais como a seleção manual de uvas, uso de leveduras autóctones, macerações a quente e a frio, prensas hidráulicas e recipientes variados como cubas de aço, betão e terracota. Os vinhedos estão em solos aluvionares ricos em minerais, irrigados com água do degelo andino e cultivados em altitudes entre 900 e 1200 metros, favorecendo métodos naturalmente orgânicos. A Durigutti também trabalha com uvas de pequenos produtores de diversas regiões argentinas, ampliando a diversidade e complexidade de seus vinhos. Referência na variedade Malbec, a vinícola também se destaca na redescoberta da Bonarda e na produção de outras variedades como Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cordisco, Criolla, Chardonnay, Viognier e Nero D'Avola. Os irmãos ainda exploram cepas não tradicionais trazidas por imigrantes europeus, especialmente italianos, resultando em vinhos que expressam a autenticidade e o potencial do terroir argentino.



Durigutti Family

ARGENTINA - MENDOZA



DURIGUTTI CARA SUCIA BRANCO



TIPO: Branco



UVA: Palomino, Pedro Ximénez, Ugni Blanc, Chenin Blanc, Moscatel Amarillo e Sauvignonese



ÁLCOOL: 13,5%



SUB-REGIÃO: Rivadavia



SOLO: Limoso arenoso.



VINIFICAÇÃO: Colheita manual, maceração de 1 dia e fermentação com leveduras indígenas por 14 dias em ovos de concreto. Não filtrado.



CRIANZA: Estágio de 5 meses em ovos de concreto.



DURIGUTTI CARA SUCIA SANGIOVESE



TIPO: Tinto



UVA: Sangiovese



ÁLCOOL: 13,6%



SUB-REGIÃO: Rivadavia



SOLO: Limoso arenoso.



VINIFICAÇÃO: Colheita manual, maceração de 1 dia e fermentação com leveduras indígenas por 15 dias em ovos de concreto. Não filtrado.



CRIANZA: Passagem por ovos de concreto.



DURIGUTTI CARA SUCIA NEBBIOLO



TIPO: Tinto



UVA: Nebbiolo



ÁLCOOL: 13,4%



SUB-REGIÃO: Rivadavia



SOLO: Limoso arenoso.



VINIFICAÇÃO: Colheita manual, fermentação alcoólica com leveduras autóctones durante 18 dias a temperatura controlada entre 18 e 20°C em ovos de concreto.



CRIANZA: 6 meses em ovos de concreto.



DURIGUTTI CARA SUCIA CEREZA



TIPO: Tinto



UVA: Cereza



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: Rivadavia



SOLO: Limoso arenoso



VINIFICAÇÃO: Colheita manual, fermentação com leveduras nativas por 20 dias com controle de temperatura entre 14 e 16°C em vasos de cimento.



CRIANZA: Passagem por ovos de concreto.



Durigutti Family

ARGENTINA - MENDOZA



DURIGUTTI CARA SUCIA CEPAS TRADICIONALES



TIPO: Tinto



UVA: Bonarda, Syrah, Sangiovese, Cardinale, Beiquirel, Barbera e Bonamico



ÁLCOOL: 13,5%



SUB-REGIÃO: Rivadavia



SOLO: Limoso arenoso



VINIFICAÇÃO: Colheita manual, co-fermentação alcoólica de todas as uvas com leveduras autóctones durante 13 dias com controle de temperatura entre 23e 24°C em ovos de concreto.



CRIANZA: Passagem por ovos de concreto.



DURIGUTTI PROYECTO LAS COMPUERTAS BRANCO



TIPO: Branco



UVA: 90% Marsanne, 10% Semillon



ÁLCOOL: 12,5%



SUB-REGIÃO: Luján de Cuyo



SOLO: Franco arenoso com cascalho e pedras em profundidade



VINIFICAÇÃO: Maceração a frio por 10 horas a 8°C Fermentação alcoólica com leveduras autóctones em ovos de concreto sem epóxi com temperaturas controladas entre 14 e 16°C por 15 dias.



CRIANZA: Passagem por ovos de concreto durante 12 meses.



DURIGUTTI PROYECTO LAS COMPUERTAS CRIOLLA CHICA



TIPO: Tinto



UVA: Criolla Chica



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: Luján de Cuyo



SOLO: Lodo profundo assentado em um subsolo de pedregulhos com granitos e arenitos.



VINIFICAÇÃO: A fermentação alcoólica inicia-se como um vinho tinto, com mosto e cascas, em temperaturas entre 18 e 20 °C, utilizando leveduras autóctones, em recipientes de cimento sem revestimento de epóxi. No meio do processo, as cascas são separadas e a fermentação continua como um vinho branco, com temperaturas entre 15 e 17 °C.



CRIANZA: Passagem por ovos de concreto durante 2 meses.



DURIGUTTI PROYECTO LAS COMPUERTAS CABERNET FRANC



TIPO: Tinto



UVA: Cabernet Franc



ÁLCOOL: 12,7%



SUB-REGIÃO: Luján de Cuyo



SOLO: Limoso arenoso



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



CRIANZA: Passagem por ovos de concreto durante 9 meses.



Durigutti Family

ARGENTINA - MENDOZA



DURIGUTTI PROYECTO LAS COMPUERTAS MALBEC 5 SUELOS



TIPO: Tinto



UVA: Malbec



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, fermentação alcoólica com leveduras autóctones em ovos de concreto sem epóxi, com temperaturas controladas entre 20 e 21°C durante 25 dias realizando 4 pigeages diários. Fermentação malolática com bactérias autóctones em ovos de concreto sem epóxi durante 30 dias a 20° C.



CRIANZA: 8 meses em ovos de concreto sem epóxi.



DURIGUTTI TINTO DEL PUEBLO



TIPO: Tinto



UVA: Uvas provenientes de alguns dos mais tradicionais produtores de Las Compuertas, Luján de Cuyo (Grosso, Cremaschi, Hurtado).



ÁLCOOL: 13,9%



SUB-REGIÃO: Luján de Cuyo



SOLO: Aluvial sobre um subsolo rochoso com carbonato de cálcio



VINIFICAÇÃO: Fermentação alcoólica com leveduras autóctones em ovos de concreto sem epóxi por 25 dias a 24°C. Fermentação malolática a 25°C por 30 dias em ovos de concreto.



CRIANZA: 4 meses em ovos de concreto.



DURIGUTTI VICTORIA CORTE DE FINCA



TIPO: Tinto



UVA: 38% Cabernet Franc, 34% Malbec, 19% Petit Verdot, 6% Charbono, 3% Cordisco



ÁLCOOL: 14,5%



SUB-REGIÃO: Luján de Cuyo



SOLO: Franco argiloso profundo.



VINIFICAÇÃO: Fermentação alcoólica com leveduras autóctones em barris de carvalho francês de 600 litros de segundo uso com sistema de rollers e temperaturas controladas entre 24 e 25° C realizando 3 rotações diárias. Fermentação malolática por 25 dias.



CRIANZA: 12 meses em barris de carvalho francês de terceiro uso e mais 22 meses em ovos de concreto.



DURIGUTTI INFRAMUNDO ROSÉ



TIPO: Rosé



UVA: Cabernet Franc



ÁLCOOL: 13,8%



SUB-REGIÃO: Las Compuertas



SOLO: Franco pedregoso



VINIFICAÇÃO: Fermentação alcoólica com leveduras indígenas em ovos de cimento sem epóxi por 23 dias com temperatura controlada entre 15° e 16° C.



CRIANZA: 3 meses em ovos de concreto.



Durigutti Family

ARGENTINA - MENDOZA



DURIGUTTI INFRAMUNDO BLEND



TIPO: Tinto



UVA: 60% Petit Verdot, 35% Malbec,
2% Cabernet Franc e 3% Charbono



ÁLCOOL: 13,5%



SUB-REGIÃO: Vale de Uco



SOLO: Franco limoso profundo assentado sobre um subsolo de pedregulhos com granitos e arenitos. Boa drenagem; mantém o frescor.



VINIFICAÇÃO: Fermentação alcoólica com leveduras autóctones por 25 dias com temperatura controlada de 20°C.



CRIANZA: 6 meses em ânforas.





Bodega Niven

• ————— •

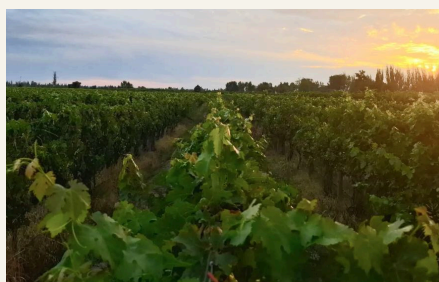
ARGENTINA - MENDOZA



A **Niven** é uma vinícola familiar que surgiu quando o avô de Lucas Niven, atual enólogo, comprou terras em Junín, Mendoza, em 1926. Anos depois, Lucas reestruturou o projeto, aplicando a experiência adquirida na Catena Zapata e em outras adegas para produzir vinhos de terroir, em pequenas quantidades e com manejo natural das vinhas.

As uvas são cultivadas a 760 metros de altitude, a partir de videiras centenárias em solo arenoso, com irrigação feita por água de degelo das montanhas. A propriedade conta com 40 hectares e abriga variedades francesas, como Malbec e Cabernet Sauvignon, e italianas, como Barbera, Lambrusco e Ancellotta.

Com produção totalmente artesanal, a Niven é reconhecida pela excelência na elaboração de vinhos finos. O projeto envolve toda a família: Luchi, a irmã mais velha, cuida do design das etiquetas, enquanto a irmã mais nova e Ana, esposa de Lucas, atuam na área comercial.



Bodega Niven

ARGENTINA - MENDOZA



NIVEN CRIOLLA ARGENTINA BLANCO DE CRIOLLAS



TIPO: Branco



UVA: Pedro Giménez, Torrontés
Mendocino, Malvasia



ÁLCOOL: 11,0%



SUB-REGIÃO: Junín



SOLO: Argiloso com boa drenagem e uma camada profunda de calcário



VINIFICAÇÃO: Colheita manual, maceração pelicular por 24h, co-fermentação das uvas com leveduras indígenas.



CRIANZA: 8 meses em ovos de concreto.



NIVEN CRIOLLA ARGENTINA NARANJO (LARANJA)



TIPO: Laranja



UVA: Torrontés



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: Vale do Uco e Tupungato



SOLO: Ferroso argiloso.



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



CRIANZA: Breve passagem em vasos de concreto.



NIVEN CRIOLLA ARGENTINA MOSCATEL LARANJA



TIPO: Laranja



UVA: Moscatel Amarillo



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: Junín e Luján de Cuyo



SOLO: Franco arenoso



CRIANZA: Estágio em tanques de aço inox



NIVEN CORAZON VALIENTE BRANCO



TIPO: Branco



UVA: Sauvignon Blanc e Torrontes
Riojano



ÁLCOOL: 11,0%



SUB-REGIÃO: Junín



SOLO: Predominantemente argiloso e uma camada profunda de calcário.



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

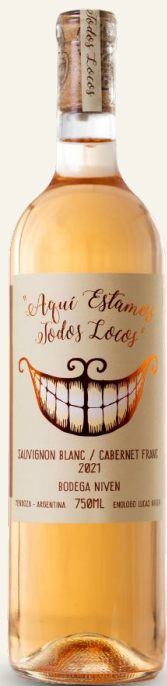


CRIANZA: 4 meses em vaso de concreto, sobre lías finas.



Bodega Niven

ARGENTINA - MENDOZA



NIVEN AQUI ESTAMOS TODOS LOCOS (ROSÉ)



TIPO: Rosé



UVA: 85% Sauvignon blanc, 15% Cabernet Franc



ÁLCOOL: 12,3%



SUB-REGIÃO: Vale do Uco



SOLO: Argiloso calcário.



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



CRIANZA: 10 meses em ovos de concreto.



NIVEN CRIOLLA ARGENTINA RESERVA (ROSÉ)



TIPO: Rosé



UVA: Canela



ÁLCOOL: 13,8%



SUB-REGIÃO: Junín e San Martín



SOLO: Ferroso argiloso.



VINIFICAÇÃO: Colheita manual, fermentação semi carbônica com leveduras indígenas.



CRIANZA: Passagem de 3 meses em barris de carvalho francês.



NIVEN AQUI ESTAMOS TODOS LOCOS



TIPO: Tinto



UVA: 55% Buonomico, 45% Bequignol



ÁLCOOL: 12,5%



SUB-REGIÃO: San Martín



SOLO: Ferroso argiloso.



VINIFICAÇÃO: Fermentação semi carbônica em ovos de concreto.



CRIANZA: Breve passagem em barris de carvalho francês.





Bodegas Krontiras

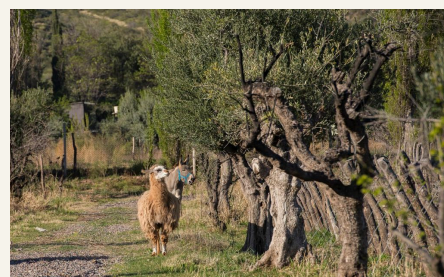
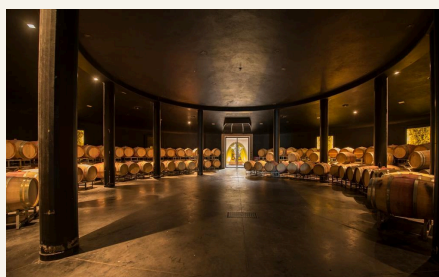
ARGENTINA - MENDOZA



Constantino Krontiras, grego, e sua esposa Silvina, natural de Mendoza, fundaram a **Bodegas Krontiras**. Seguindo os princípios da filosofia biodinâmica, a vinícola possui 18 hectares de vinhas centenárias em Luján de Cuyo e mais 10 hectares em Maipú.

Nas vinhas de Lunlunta, 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, além das árvores frutíferas. O local também abriga uma pequena fazenda com vacas, ovelhas, cavalos, burros e lhamas.

Em Maipú, no vinhedo Villa Seca, o solo argilo-calcário, pedregoso e com marga, aliado a um microclima de noites frescas e dias muito quentes, favorece o cultivo orgânico e biodinâmico de Malbec, Petit Verdot, Aglianico e Chardonnay.



Bodegas Krontiras

ARGENTINA - MENDOZA



KRONTIRAS MIKRON BRANCO



TIPO: Branco



UVA: Torrontés



ÁLCOOL: 12,3%



SUB-REGIÃO: Chilecito



SOLO: Altamente mineral, esqueleto lávico



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



KRONTIRAS MIKRON ROSÉ



TIPO: Rosé



UVA: 70% Syrah, 30% Tempranillo



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: Maipú



SOLO: Franco arenoso



VINIFICAÇÃO: Seleção e colheita manual das uvas e prensagem direta, fermentação em pequenos tanques de aço inoxidável com temperatura controlada.



KRONTIRAS COSMIC AMBER



TIPO: Laranja



UVA: 7% Chardonnay, 21% Sauvignon Blanc e 72% Torrontés



ÁLCOOL: 12,5%



SUB-REGIÃO: Maipú



SOLO: Franco arenoso



VINIFICAÇÃO: Maceração de 2 meses com as cascas.



KRONTIRAS AGLIANICO NATURAL



TIPO: Tinto



UVA: Aglianico



ÁLCOOL: 13,5%



SUB-REGIÃO: Maipú



SOLO: Franco arenoso



VINIFICAÇÃO: Colheita manual. Maceração a frio durante 5 dias, seguida de fermentação alcoólica com leveduras selvagens.



Bodegas Krontiras

ARGENTINA - MENDOZA



KRONTIRAS MALBEC NATURAL



TIPO: Tinto



UVA: Malbec



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.



KRONTIRAS EXPLORE MALBEC



TIPO: Tinto



UVA: Malbec



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 barris de carvalho francês.



KRONTIRAS EXPLORE PETIT VERDOT



TIPO: Tinto



UVA: Petit Verdot



ÁLCOOL: 14,7%



SUB-REGIÃO: Maipú



SOLO: Franco arenoso



VINIFICAÇÃO: Colheita manual, maceração a frio por 5 dias, seguida de fermentação alcoólica com leveduras selvagens.



CRIANZA: 18 meses em carvalho francês.





Bodegas Montlaiz

ARGENTINA - MENDOZA



Desde 1904, na **Bodega Montlaiz** elaboramos vinhos com uvas orgânicas cultivadas aos pés da imponente Cordilheira dos Andes, na província de Mendoza, Argentina. Somos uma vinícola familiar com um forte compromisso social.

Por meio dos sistemas de certificação do Comércio Justo, contribuimos para que agricultores e colaboradores associados tenham condições de trabalho mais justas e dignas.

Outro dos nossos pilares fundamentais é o cuidado com o meio ambiente.

Medimos e mitigamos nossa pegada de carbono, substituindo nossa matriz energética por sistemas de geração fotovoltaica, que nos permitem processar 100% da matéria-prima com energia solar.



Bodegas Montlaiz

ARGENTINA - MENDOZA



MONTLAIZ VAMOS DE PARRANDA BLEND



TIPO: Tinto



UVA: Criolla grande, Criolla Chica e Cereza



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: Maipú



SOLO: Franco arenoso



VINIFICAÇÃO: Colheita manual, delicada prensagem, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.



CRIANZA: Estágio em inox



MONTLAIZ VAMOS DE PARRANDA BRANCO



TIPO: Branco



UVA: Chardonnay



ÁLCOOL: 13,5%



SUB-REGIÃO: San Martín



SOLO: Franco arenoso.



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.



CRIANZA: Estágio em inox



MONTLAIZ VAMOS DE PARRANDA ROSÉ



TIPO: Rosé



UVA: Malbec



ÁLCOOL: 13,5%



SUB-REGIÃO: Maipú



SOLO: Franco arenoso



VINIFICAÇÃO: Maceração por 12 horas e separação do mosto. Fermentação entre 15°C e 17°C com leveduras selecionadas. Conservação sobre as borras finas até o engarrafamento.



CRIANZA: Estágio em inox



MONTLAIZ VAMOS DE PARRANDA CABERNET SAUVIGNON



TIPO: Tinto



UVA: Cabernet Sauvignon



ÁLCOOL: 13,2%



SUB-REGIÃO: San Martín



SOLO: Franco arenoso



VINIFICAÇÃO: Colheita manual, 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.



CRIANZA: Estágio em inox



Bodegas Montlaiz

ARGENTINA - MENDOZA



MONTLAIZ VAMOS DE PARRANDA CRIOLLA TINTO



TIPO: Branco



UVA: Criolla grande, Criolla Chica e Cereza



ÁLCOOL: 13,5%



SUB-REGIÃO: San Martín



SOLO: Franco arenoso



VINIFICAÇÃO: Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada e remontagem diário durante 10 dias.



CRIANZA: Estágio em inox



MONTLAIZ VAMOS DE PARRANDA LARANJA



TIPO: Laranja



UVA: Trebbiano



ÁLCOOL: 12,5%



SUB-REGIÃO: Maipú



SOLO: Franco arenoso



VINIFICAÇÃO: Colheita manual. Contato com as cascas durante 3 meses. Engarrafado sem filtrar, portanto apresenta certa turbidez. Sem sulfitos adicionados.



CRIANZA: Estágio em inox



MONTLAIZ VAMOS DE PARRANDA BONARDA



TIPO: Tinto



UVA: Bonarda



ÁLCOOL: 12,5%



SUB-REGIÃO: Maipú



SOLO: Franco arenoso



VINIFICAÇÃO: Colheita manual. Vinho elaborado em cubas de 200kg com leveduras autóctones. Remontagens periódicas e maceração total de 14 dias com o mosto. Engarrafado sem filtrar. Sem sulfitos adicionados.



CRIANZA: Estágio em inox





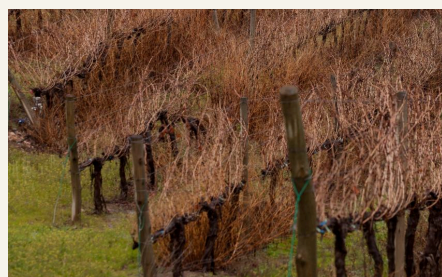
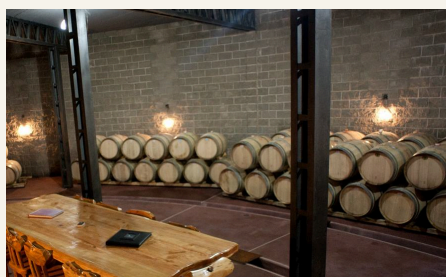
Secreto Patagónico Bodega y Viñedos.

ARGENTINA - PATAGÔNIA



Secreto Patagónico é mais do que uma vinícola — é um tributo à beleza e à excelência vitivinícola da Patagônia. Fundada em 2003 por Carlos e Cristina Groppo Parisi, com as primeiras vinhas plantadas em San Patricio del Chañar, o projeto floresce em uma região até então inexplorada. Hoje, sob a direção de Diego Solsona e Santiago Hammeken, os vinhedos prosperam em solos e microclimas únicos, refletindo a paixão dos proprietários e o compromisso em preservar o caráter autêntico da Patagônia.

No coração dessa paisagem, a bodega combina tradição e inovação. Com técnicas de vinificação por gravidade e tecnologia de ponta, o processo de produção busca respeitar a integridade das uvas e expressar fielmente o terroir em cada garrafa. Da vinha à garrafa, tudo na Secreto Patagónico revela a dedicação à qualidade e à valorização da identidade singular da Patagônia argentina.



Secreto Patagónico Bodega y Viñedos.

ARGENTINA - PATAGÔNIA



SECRETO PATAGÓNICO AJNA REBEL BRANCO



TIPO: Branco



UVA: Chardonnay



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: San Patricio del Chañar



SOLO: Arenoso e pedregoso



VINIFICAÇÃO: Vinificado em tanques de concreto, maceração a frio e pigéage manual.



CRIANZA: Estágio em inox



SECRETO PATAGÓNICO AJNA REBEL TINTO



TIPO: Tinto



UVA: Pinot Noir



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: San Patricio del Chañar



SOLO: Arenoso e pedregoso



VINIFICAÇÃO: Vinificado em tanques de concreto, maceração a frio e pigéage manual.



CRIANZA: Estágio em inox





Rocamadre

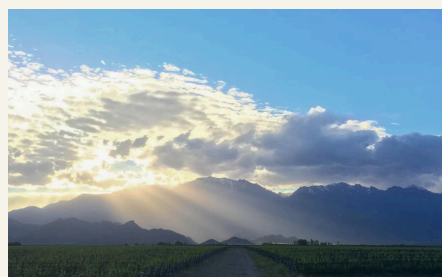
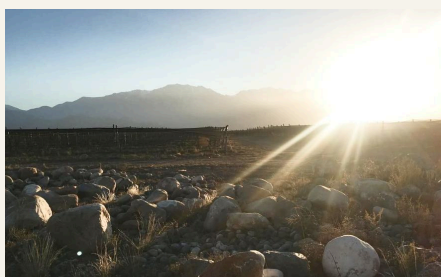
ARGENTINA - MENDOZA



A **Rocamadre** nasceu do desejo de criar vinhos que expressem com autenticidade a força e a pureza da montanha. Desde o início, o projeto se baseia em uma filosofia artesanal, onde a viticultura e a vinificação são partes de um mesmo ciclo, que começa no vinhedo e termina na garrafa, sempre com profundo respeito pelos processos naturais e pelo meio ambiente.

O coração da Rocamadre está em Paraje Altamira, no Vale do Uco, aos pés da Cordilheira dos Andes. A 1.100 metros de altitude, essa região combina dias ensolarados, noites frias e solos aluviais ricos em calcário, criando um cenário ideal para vinhos de caráter vibrante, frescos e elegantes. É nesse terroir singular que a vinícola busca capturar a essência da montanha — o sol, a neve e as pedras — em cada safra.

Embora Altamira seja o centro de sua identidade, a Rocamadre também elabora vinhos de outras denominações vizinhas do Vale do Uco, explorando diferentes expressões de altitude e solo. O resultado são vinhos com profundo sentido de origem, que traduzem a beleza natural e a energia dos Andes em cada gole.



Rocamadre

ARGENTINA - MENDOZA



ROCAMADRE BRANCO



TIPO: Branco



UVA: Chardonnay



ÁLCOOL: 12,2%



SUB-REGIÃO: Paraje Altamira



SOLO: Solo de origem aluvial, pedregoso com carbonato de cálcio.



VINIFICAÇÃO: Fermentação com cachos inteiros e leveduras selvagens durante 3 meses.



CRIANZA: Breve estágio em concreto.



ROCAMADRE ROSÉ



TIPO: Rosé



UVA: Pinot Noir



ÁLCOOL: 10,2%



SUB-REGIÃO: Vale do Uco



SOLO: Solo de origem aluvial.



VINIFICAÇÃO: Fermentação dos cachos inteiros com durante 3 meses.



CRIANZA: Breve estágio em tanques de aço inoxidável.



ROCAMADRE CRIOLLA



TIPO: Tinto



UVA: Criolla Grande e Criolla Chica



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: Vista Flores



SOLO: Solo de origem aluvial.



VINIFICAÇÃO: Fermentação com 30% dos cachos inteiros.



CRIANZA: Breve estágio em concreto.



ROCAMADRE MALBEC



TIPO: Tinto



UVA: Malbec



ÁLCOOL: 14,0%



SUB-REGIÃO: Paraje Altamira



SOLO: Solo de origem aluvial, pedregoso com carbonato de cálcio.



VINIFICAÇÃO: Fermentação com cachos parcialmente inteiros e leveduras selvagens.



CRIANZA: Breve estágio em concreto.



Rocamadre

ARGENTINA - MENDOZA



ROCAMADRE CRIOLLA BLANCA



TIPO: Branco



UVA: Pedro Gimenez



ÁLCOOL: 11,3%



SUB-REGIÃO: Vale do Uco



SOLO: Solo de origem aluvial.



VINIFICAÇÃO: Fermentação com leveduras selvagens.



CRIANZA: Breve estágio em concreto.





Oralia Estate

ARGENTINA - MENDOZA



Em 1935, Roberto Gottardini, filho de imigrantes italianos, construiu a vinícola aos pés dos Cerrillos del Peral, ao sudoeste do Cerro do Cordón del Plata, na região da Pré-Cordilheira dos Andes.

Desde o início, trabalhou lado a lado com sua família, dedicando-se diariamente à produção de vinhos de qualidade, controlando cuidadosamente todas as etapas — do cultivo e manejo dos vinhedos à elaboração final dos vinhos.

Em 2007, a vinícola passou por um importante processo de renovação, modernizando sua estrutura e tecnologia com o objetivo de alcançar padrões ainda mais elevados de qualidade.

Atualmente, a vinícola mantém viva essa tradição, produzindo vinhos em quantidades limitadas, com rigoroso controle em cada etapa do processo, garantindo rótulos de excelência para a Argentina e para o mundo.



Oralia Estate

ARGENTINA - MENDOZA



ORALIA BRANCO



TIPO: Branco



UVA: 50% Moscatel, 40% Pedro Gimenez e 10% Torrontés



ÁLCOOL: 12,5%



SUB-REGIÃO: Vale do Uco



SOLO: Franco arenoso



VINIFICAÇÃO: Fermentação em contato com as cascas em tanque de plástico utilizando leveduras indígenas, sem adição de sulfitos ou quaisquer outros aditivos.



CRIANZA: Envelhecido em contato com as borras em barris de carvalho americano de quinto uso. Antes do fracionamento, adiciona-se 30% do mesmo vinho após passar pelo processo de envelhecimento biológico e oxidativo sob véu de flor por oito meses. O vinho não é filtrado.



ORALIA ROSÉ



TIPO: Rosé



UVA: Cabernet Franc



ÁLCOOL: 12,5%



SUB-REGIÃO: Vale do Uco



SOLO: Franco arenoso



VINIFICAÇÃO: Vinho rosé elaborado através da técnica de prensagem. Fermentado em tanques de plástico com leveduras indígenas, sem adição de sulfitos ou quaisquer outros aditivos.



CRIANZA: Envelhecido em contato com as borras em barris de carvalho americano de quinto uso. Antes do fracionamento, adiciona-se 30% do mesmo vinho após passar pelo processo de envelhecimento biológico e oxidativo sob véu de flor por doze meses. O vinho não é filtrado.



ORALIA LARANJA



TIPO: Laranja



UVA: 80% Pedro Giménez, 10% Moscatel e 10% Malvasia



ÁLCOOL: 12,5%



SUB-REGIÃO: Vale do Uco



SOLO: Franco arenoso



VINIFICAÇÃO: Fermentação em contato com as cascas em tanque de plástico utilizando leveduras indígenas, sem adição de sulfitos ou quaisquer outros aditivos.



CRIANZA: Envelhecido em contato com as borras em barris de carvalho americano de quinto uso. Antes do fracionamento, adiciona-se 30% do mesmo vinho após passar pelo processo de envelhecimento biológico e oxidativo sob véu de flor por oito meses. O vinho não é filtrado.





Jean Bousquet

ARGENTINA - MENDOZA



Enólogo de terceira geração de uma família dedicada à viticultura, **Jean Bousquet** é natural da cidade de Carcassonne, no sul da França.

Em 1990, encantou-se pelo Vale de Gualtallary, uma região árida, remota e pitoresca, situada nas altitudes de Tupungato, no Vale do Uco, Argentina.

Foi ali que Bousquet encontrou o terroir dos seus sonhos — um lugar ideal para a produção de vinhos de cultivo orgânico, unindo perfeitamente a tradição francesa ao espírito inovador do Novo Mundo.

Após fundar a vinícola familiar, hoje administrada por seus filhos, Jean Bousquet iniciou um projeto boutique com identidade própria, que atualmente conta com mais de 40 hectares de vinhedos orgânicos, além de bodega e restaurante.

Empreendedor por natureza e apaixonado pelo cultivo da videira, plantou variedades que deram origem aos vinhos e espumantes Santa Bax, criados em homenagem à sua mãe.



Jean Bousquet

ARGENTINA - MENDOZA



JEAN BOUSQUET SANTA BAX ROSÉ



TIPO: Rosé



UVA: 44% Grenache, 33% Syrah, 12% Cabernet Franc e 11% Pinot Grigio



ÁLCOOL: 12,5%



SUB-REGIÃO: Vale do Uco



SOLO: Arenoso



VINIFICAÇÃO: Co-fermentação das variedades tintas (Grenache, Syrah, Cabernet Franc) e posterior blend com a Pinot Gris.



CRIANZA: Estágio em inox



JEAN BOUSQUET SANTA BAX BLANC DE NOIR



TIPO: Branco



UVA: Garnacha



ÁLCOOL: 8,0%



SUB-REGIÃO: Vale do Uco



SOLO: Arenoso



VINIFICAÇÃO: Para a produção do Blanc de Noir de Garnacha, é utilizada a primeira colheita — a mais precoce — com o objetivo de obter um vinho de baixo teor alcoólico, mas de corpo médio. Aplica-se o processo de prensagem direta, visando extrair o máximo de suco possível das uvas, sem extração de cor.



CRIANZA: Estágio em inox





William Fèvre

CHILE - VALE DO MAIPO



No início dos anos 1990, **William Fèvre**, ícone de Chablis e herdeiro de uma tradição vinícola desde 1745, buscou um terroir ideal no Novo Mundo. Encontrou nas áreas frias do Alto Maipo, no Chile, o local perfeito e se uniu a Victor Pino Torche, pioneiro nas montanhas andinas.

Vistos como ousados por plantar em regiões extremas do Maipo e Malleco, enfrentaram condições desafiadoras que resultaram em frutas mais frescas e vinhos de grande concentração e taninos elegantes.

A William Fèvre Chile é reconhecida por seus excelentes Cabernet Sauvignon, além de produzir Chardonnay, Pinot Noir, Cabernet Franc e Carmenère, com pequenas parcelas de Syrah, Carignan, Tempranillo e Malbec para dar complexidade aos cortes.



William Fèvre

CHILE - VALE DO MAIPO



WILLIAM FÈVRE ESPINO RESERVA CHARDONNAY



TIPO: Branco



UVA: Chardonnay



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 a 15 dias em contato parcial com as leveduras



CRIANZA: Estágio de 6 meses em barris de carvalho francês.



WILLIAM FÈVRE ESPINO RESERVA PINOT NOIR



TIPO: Tinto



UVA: Pinot Noir



ÁLCOOL: 13,2%



SUB-REGIÃO: Vale do Maipo



SOLO: Aluvial



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



CRIANZA: Estágio de 4 meses em barris de carvalho francês.



WILLIAM FÈVRE ESPINO RESERVA CABERNET SAUVIGNON



TIPO: Tinto



UVA: Cabernet Sauvignon



ÁLCOOL: 13,2%



SUB-REGIÃO: Vale do Maipo



SOLO: Aluvial



VINIFICAÇÃO: Colheita manual, maceração pré-fermentativa por 4 dias, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada e maceração pós-fermentativa por 5 a 7 segundos.



CRIANZA: Estágio de 8 meses em barris de carvalho francês.



WILLIAM FÈVRE ESPINO RESERVA CARMÉNÈRE



TIPO: Tinto



UVA: Carménère



ÁLCOOL: 13,5%



SUB-REGIÃO: Vale do Maipo



SOLO: Aluvial



VINIFICAÇÃO: Colheita manual, maceração pré-fermentativa por 9 dias, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada.



CRIANZA: Estágio de 8 meses em barris de carvalho francês.

William Fèvre

CHILE - VALE DO MAIPO



WILLIAM FÈVRE LITTLE QUINO



TIPO: Branco



UVA: Sauvignon Blanc



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: Vale do Malleco



SOLO: Vulcânico



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



Trasiego Wines

CHILE - CASABLANCA

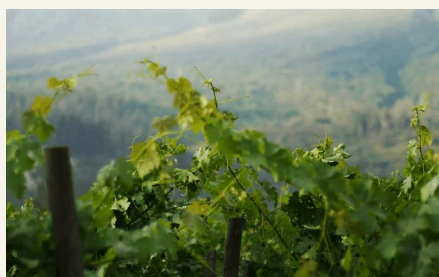


A **Trasiego** surgiu em 2015 com o intuito de produzir vinhos honestos que realmente expressassem sua origem única e representassem as pessoas por trás deles, se unindo a pequenas vinícolas que antes só produziam para consumo local.

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

Para engarrafar a perfeita expressão das uvas destes terroirs, os viticultores da Trasiego 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.



Trasiego Wines

CHILE - CASABLANCA



TRASIEGO MANOS ANDINAS SAUVIGNON BLANC



TIPO: Branco



UVA: Sauvignon Blanc



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: Casablanca



SOLO: Vulcânico, granítico e limoso.



VINIFICAÇÃO: Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada. 3 meses sobre as borras finas.



TRASIEGO MANOS ANDINAS CHARDONNAY



TIPO: Branco



UVA: Chardonnay



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: Casablanca



SOLO: Argiloso e calcário.



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



TRASIEGO MANOS ANDINAS SEMILLÓN



TIPO: Branco



UVA: Semillón



ÁLCOOL: 13,5%



SUB-REGIÃO: Casablanca



SOLO: Granítico e xistoso.



VINIFICAÇÃO: Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada. 3 meses sobre as borras finas.



TRASIEGO MANOS ANDINAS ROSÉ



TIPO: Rosé



UVA: Pinot Noir



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. 2 meses sobre as borras finas.

Trasiego Wines

CHILE - CASABLANCA



TRASIEGO MANOS ANDINAS PINOT NOIR



TIPO: Tinto



UVA: Pinot Noir



ÁLCOOL: 13,5%



SUB-REGIÃO: Casablanca



SOLO: Vulcânico, granítico e limoso.



VINIFICAÇÃO: 6 meses em barrica francesa.



Andes Plateau

CHILE - VALE DO MAULE

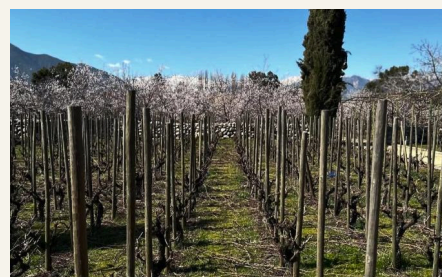
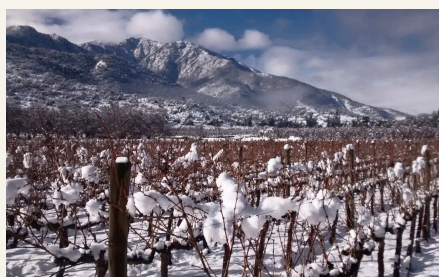


A **Andes Plateau** é uma vinícola chilena inspirada na grandeza da Cordilheira dos Andes.

Guiado pela busca de vinhos puros e expressivos, o enólogo Felipe Uribe escolheu trabalhar a 700 metros de altitude, favorecendo uma viticultura ecológica, com leveduras indígenas e mínimo de sulfitos.

Os vinhedos em Alcohuz, Cajón del Maipo, Maule e Rapel combinam clima fresco, ampla insolação e solos diversos, permitindo maturação lenta das uvas e resultando em vinhos de alta acidez, baixo teor alcoólico e grande identidade.

Entre as castas, destacam-se Chardonnay, Syrah, Cabernet Sauvignon, Carignan e Cabernet Franc.



Andes Plateau

CHILE - VALE DO MAULE



ANDES PLATEAU COTA 500 CHARDONNAY



TIPO: Branco



UVA: Chardonnay



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 as lías em tanques de inox.



CRIANZA: 6 meses em barris de carvalho Francês.





• *El Viejo Almacén de Sauzal* •

CHILE - VALE DO MAULE

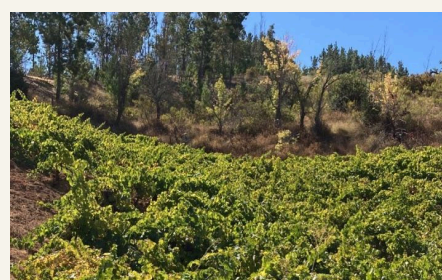
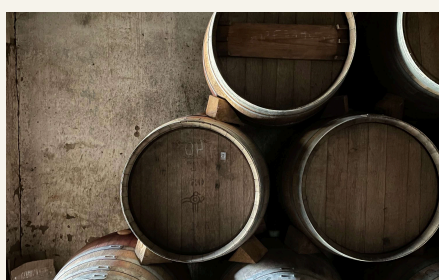


Renan Cancino, da **El Viejo Almacén de Sauzal**, no Vale do Maule, resgata práticas ancestrais de 400 anos, cultivando e produzindo vinhos de forma totalmente manual.

Nos solos graníticos da Cordilheira da Costa, com áreas aluviais e coluviais de baixa fertilidade, as vinhas não são irrigadas e recebem apenas insumos orgânicos.

Em apenas 4 hectares, todo o trabalho é feito por moradores locais, seguindo princípios biodinâmicos.

A propriedade é autossustentável, com cultivos diversos e criação de animais, e as vinificações são naturais, sem qualquer adição de sulfito.



El Viejo Almacén de Sauzal

CHILE - VALE DO MAULE



EL VIEJO ALMACÉN DE SAUZAL (NATURAL) HUASO DE SAUZAL CARIGNAN



TIPO: Tinto



UVA: Carignan



ÁLCOOL: 14,3%



SUB-REGIÃO: Vale do Maule



SOLO: Granítico



VINIFICAÇÃO: Fermentação com leveduras indígenas.
Sem adição de sulfitos.



EL VIEJO ALMACÉN DE SAUZAL (NATURAL) HUASO DE SAUZAL PAÍS



TIPO: Tinto



UVA: País



ÁLCOOL: 13,5%



SUB-REGIÃO: Vale do Maule



SOLO: Granítico



VINIFICAÇÃO: Fermentação com leveduras indígenas.
Sem adição de sulfitos.





Estación Yumbel

CHILE - VALE DO BIO BIO



A **Estación Yumbel** é uma vinícola familiar em Secano Yumbel, no Bío-Bío, que trabalha vinhas de mais de 200 anos de forma orgânica e natural. No antigo celeiro de madeira, Mauricio Gonzalez Carreño produz um Pipeño autêntico, feito 100% de uva País e fermentado em pipas de Raulí, seguindo a tradição ancestral.

Os vinhedos têm irrigação natural e recebem apenas pó de enxofre uma vez por ano. Sem correções, Mauricio usa prensa de cestos e um desengaçador antigo.

Em 4 hectares de País, Malbec e Moscatel, plantados em solos vulcânicos, produz cerca de 18 mil garrafas anuais, sendo metade de Pipeño.



Estación Yumbel

CHILE - VALE DO BIO BIO



ESTACIÓN YUMBEL TINAJA MOSCATEL LARANJA



TIPO: Laranja



UVA: Moscatel de Alexandria



ÁLCOOL: 11,0%



SUB-REGIÃO: Vale do Bio Bio



SOLO: Vulcânico



VINIFICAÇÃO: Colheita manual, vinificado com leveduras nativas em tinajas em contato com as cascas e sem filtragem.



ESTACIÓN YUMBEL JUANA ROSA



TIPO: Tinto



UVA: País



ÁLCOOL: 12,5%



SUB-REGIÃO: Vale do Bio Bio



SOLO: Basalto e granito



VINIFICAÇÃO: Colheita manual, vinificado com leveduras nativas em Rauli (madeira local) por 8 meses, sem filtragem e sem sulfitos adicionados



CRIANZA: 6 meses em tanques de aço inox.



ESTACIÓN YUMBEL QUINTA DO UNIHUE



TIPO: Tinto



UVA: País



ÁLCOOL: 12,5%



SUB-REGIÃO: Vale do 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 barris de carvalho francês usados (neutros) e tanques de inox por 7 meses.





Bodegas Tagua Tagua

CHILE - VALE DO RAPEL



A **Bodega Tagua Tagua** carrega uma tradição que atravessa cinco gerações desde o século XIX, produzindo vinhos no Valle Central sob a liderança de José Tomas Correia Lisoni e do enólogo Felipe Uribe.

Seu trabalho une sustentabilidade, apoio às comunidades e respeito ao ambiente em cada etapa, do cultivo à vinificação.

Com uvas de Cachapoal e Cauquenes, no Vale de Rapel e Maipo, a vinícola expressa um terroir formado por areia, argila, calcário, rochas vulcânicas e cascalho, resultando em vinhos autênticos e cheios de identidade.



Bodegas Tagua Tagua

CHILE - VALE DO RAPEL



BODEGAS TAGUA TAGUA CUMBRES DE TAGUA (750ML/375ML)



TIPO: Tinto



UVA: Carménère



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: Vale do 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.



BODEGAS TAGUA TAGUA CUMBRES DE TAGUA SAUVIGNON BLANC



TIPO: Branco



UVA: Sauvignon Blanc



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: Vale do 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.



BODEGAS TAGUA TAGUA CUMBRES DE TAGUA CHARDONNAY



TIPO: Branco



UVA: Chardonnay



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: Vale do 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.



BODEGAS TAGUA TAGUA CUMBRES DE TAGUA ROSÉ



TIPO: Rosé



UVA: Merlot



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: Vale do 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.

Bodegas Tagua Tagua

CHILE - VALE DO RAPEL



BODEGAS TAGUA TAGUA CUMBRES DE TAGUA SYRAH



TIPO: Tinto



UVA: Syrah



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: Vale do 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.



CRIANZA: Estágio em inox



BODEGAS TAGUA TAGUA CUMBRES DE TAGUA CARMÉNÈRE



TIPO: Tinto



UVA: Carménère



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: Vale do 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.



CRIANZA: Estágio em inox



BODEGAS TAGUA TAGUA CUMBRES DE TAGUA PINOT NOIR



TIPO: Tinto



UVA: Pinot Noir



ÁLCOOL: 13,6%



SUB-REGIÃO: Vale do 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.



CRIANZA: Estágio em inox



BODEGAS TAGUA TAGUA CUMBRES DE TAGUA CABERNET SAUVIGNON



TIPO: Tinto



UVA: Cabernet Sauvignon



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: Vale do 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.



CRIANZA: Estágio em inox

Bodegas Tagua Tagua

CHILE - VALE DO RAPEL



BODEGAS TAGUA TAGUA KANSU RESERVA CARMÉNÈRE



TIPO: Tinto



UVA: Carménère



ÁLCOOL: 13,5%



SUB-REGIÃO: Vale do Rapel



SOLO: Granítico e xistoso



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



CRIANZA: 8 meses em barris de carvalho francês.



BODEGAS TAGUA TAGUA KANSU RESERVA CABERNET SAUVIGNON



TIPO: Tinto



UVA: Cabernet Sauvignon



ÁLCOOL: 13,5%



SUB-REGIÃO: Vale do Rapel



SOLO: Granítico e xistoso



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



CRIANZA: 8 meses em barris de carvalho francês.



BODEGAS TAGUA TAGUA DESCOMPLICADOS SYRAH



TIPO: Tinto



UVA: Syrah



ÁLCOOL: 13,5%



SUB-REGIÃO: Vale do Rapel



SOLO: Granítico e xistoso



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



CRIANZA: 8 meses em barris de carvalho francês.



BODEGAS TAGUA TAGUA DESCOMPLICADOS BARBERA



TIPO: Tinto



UVA: Barbera



ÁLCOOL: 13,5%



SUB-REGIÃO: Vale do Rapel



SOLO: Granítico e xistoso



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



CRIANZA: 8 meses em barris de carvalho francês.



Bodegas Tagua Tagua

CHILE - VALE DO RAPEL



BODEGAS TAGUA TAGUA DESCOMPLICADOS ETIQUETA PRETA CABERNET SAUVIGNON



TIPO: Tinto



UVA: Cabernet Sauvignon



ÁLCOOL: 14,0%



SUB-REGIÃO: Vale do Rapel



SOLO: Granítico e xistoso



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



CRIANZA: 8 meses em barris de carvalho francês.





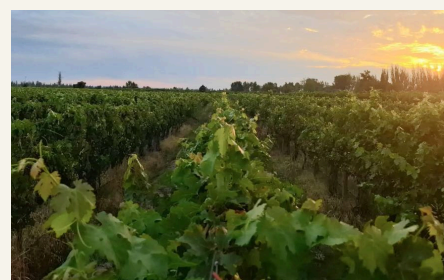
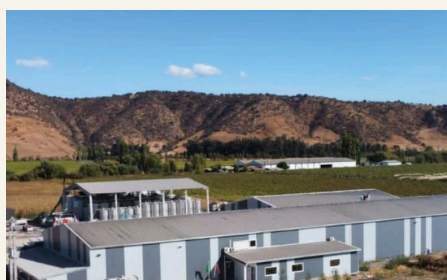
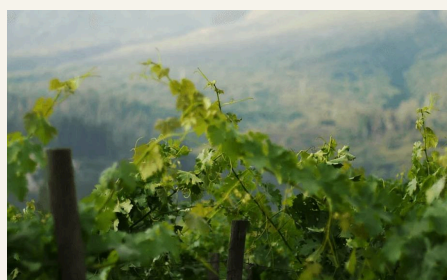
Três Mosqueteros

CHILE - VALE DO RAPEL



Três Mosqueteros é uma microbodega chilena que tem como enólogos ninguém menos que os conceituados Felipe Uribe, da Andes Plateau e Gabriel Edward, da Clos de Luz.

O projeto é restrito a produção de apenas uma marca, a Intacto e, no Brasil, estão disponíveis a linha Gran Reserva com as cepas Carménère e Carignan da D.O. Vale do Rapel.



Três Mosqueteros

CHILE - VALE DO RAPEL



TRÊS MOSQUETEROS INTACTO GRAN RESERVA



TIPO: Tinto



UVA: Carménère



ÁLCOOL: 14,0%



SUB-REGIÃO: Vale do Rapel



SOLO: Rochoso, argiloso e calcário



VINIFICAÇÃO: Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada



CRIANZA: 8 meses em barris de carvalho Francês.



TRÊS MOSQUETEROS INTACTO GRAN RESERVA



TIPO: Tinto



UVA: Carignan



ÁLCOOL: 14,0%



SUB-REGIÃO: Vale do 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: 12 meses em barris de carvalho Francês.



Riveras del Chillan

CHILE - VALE DO ITATA



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

Desde o princípio, a visão da empresa foi adotar técnicas modernas com baixa ou nenhuma intervenção na natureza, unindo o trabalho manual do cultivo e da colheita à alquimia de produzir bons vinhos.

Atualmente, a vinícola familiar está sob a responsabilidade de Gonzalo Chandia Tolosa, que conduz a produção em três tipos de solo: granítico-argiloso, pedregoso e vulcânico.



Riveras del Chillan

CHILE - VALE DO ITATA



RIVERAS DEL CHILLÁN CABERNET SAUVIGNON



TIPO: Tinto



UVA: Cabernet Sauvignon



ÁLCOOL: 14,0%



SUB-REGIÃO: Vale do Itata



SOLO: Franco-argiloso e graníticos



VINIFICAÇÃO: Fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada. Maceração pós fermentativa durante duas semanas.



CRIANZA: 6 meses em barris de carvalho francês e americano.



RIVERAS DEL CHILLÁN MERLOT



TIPO: Tinto



UVA: Merlot



ÁLCOOL: 14,0%



SUB-REGIÃO: Vale do Itata



SOLO: Franco-argiloso e graníticos



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



CRIANZA: 6 meses em barris de carvalho francês e americano.



ESCOGIDO GEWÜRZTRAMINER



TIPO: Branco



UVA: Gewürztraminer



ÁLCOOL: 12,8%



SUB-REGIÃO: Vale do Itata



SOLO: Franco-argiloso e graníticos



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



CRIANZA: 10 meses em ovos de concreto.



VISTA BELLA SYRAH



TIPO: Tinto



UVA: Syrah



ÁLCOOL: 14,5%



SUB-REGIÃO: Vale do Itata



SOLO: Franco-argiloso 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 e 12 meses em barris de carvalho francês usados.



Riveras del Chillan

CHILE - VALE DO ITATA



BACOT MALBEC



TIPO: Tinto



UVA: Malbec



ÁLCOOL: 14,5%



SUB-REGIÃO: Vale do 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: 8 meses em ovos de concreto e 6 meses em barris de carvalho francês usados.





Vinya Echeverría

CHILE - VALE DO CURICÓ



A **Vinya Echeverría**, vinícola familiar fundada em 1992 no Valle de Curicó, fica entre a Cordilheira dos Andes e o Pacífico, em solos fluviais com argila e pedras. Em 2017, criou seu primeiro vinho natural, originando o selo Lazy Winemaker, que hoje representa um terço da produção.

Os vinhos naturais vêm de uvas próprias cultivadas de forma sustentável, favorecidas por brisas andinas e oceânicas que regulam a temperatura e permitem maturação lenta.

Na vinificação, usam fermentação espontânea, sem sulfito, açúcar, correções, filtragem ou clarificação.



Vina Echeverria

CHILE - VALE DO CURICÓ



LAZY WINEMAKER PÉT-NAT



TIPO: Espumante



UVA: Chardonnay



ÁLCOOL: 13,2%



SUB-REGIÃO: Vale do Curicó



SOLO: Variado - argilosos e calcários; aluviais, sedimentares, coluviais e ricos em minerais.



VINIFICAÇÃO: O vinho é elaborado com desengace, prensagem e resfriamento a 8 °C, seguido de decantação por 24 horas. A fermentação espontânea ocorre em tanques de inox entre 13 °C e 17 °C por 18 dias, sendo o vinho engarrafado com cerca de 10 g/L de açúcar residual para finalizar a fermentação na garrafa, gerando as borbulhas. Não passa por dégorgement, estabilização ou filtragem, e nenhum sulfito é adicionado em qualquer etapa.



LAZY WINEMAKER BOTRITIZADO (375ML)



TIPO: Sobremesa



UVA: Sauvignon Blanc - Late Harvest



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: Vale do Curicó



SOLO: Variado - argilosos e calcários; aluviais, sedimentares, coluviais e ricos em minerais.



VINIFICAÇÃO: A prensagem é feita com cachos inteiros, seguida de uma sedimentação estática de 48 horas antes do início da fermentação. O mosto fermenta com leveduras selecionadas, a temperatura controlada entre 16 e 18 °C, em tanques de aço inox por 45 dias, garantindo precisão aromática e frescor.



CRIANZA: Breve estágio em barris de carvalho francês



LAZY WINEMAKER VIOIGNIER



TIPO: Branco



UVA: Vioigner



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: Vale do Curicó



SOLO: Variado - argilosos e calcários; aluviais, sedimentares, 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.



LAZY WINEMAKER CHARDONNAY



TIPO: Branco



UVA: Chardonnay



ÁLCOOL: 13,5%



SUB-REGIÃO: Vale do Curicó



SOLO: Variado - argilosos e calcários; aluviais, sedimentares, 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.



Vina Echeverria

CHILE - VALE DO CURICÓ



LAZY WINEMAKER WHITE BLEND



TIPO: Branco



UVA: 85% Chardonnay, 10% Viognier, 5% Moscatel



ÁLCOOL: 13,5%



SUB-REGIÃO: Vale do Curicó



SOLO: Variado - argilosos e calcários; aluviais, sedimentares, coluviais e ricos em minerais.



VINIFICAÇÃO: As uvas são desengaçadas, prensadas e resfriadas a 8 °C, passando por decantação de 24 horas antes da fermentação. A fermentação ocorre com leveduras naturais em tanques de aço inox, entre 13 °C e 17 °C, por 25 dias. O vinho não passa por estabilização nem filtragem, não recebe adição de sulfitos e permanece em contato com suas próprias lías em tanques de inox até o engarrafamento.



LAZY WINEMAKER LARANJA



TIPO: Laranja



UVA: Sauvignon Blanc



ÁLCOOL: 13,5%



SUB-REGIÃO: Vale do Curicó



SOLO: Variado - argilosos e calcários; aluviais, sedimentares, 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.



LAZY WINEMAKER ROSÉ



TIPO: Rosé



UVA: País



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: Vale do Curicó



SOLO: Variado - argilosos e calcários; aluviais, sedimentares, coluviais e ricos em minerais.



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



LAZY WINEMAKER CABERNET FRANC



TIPO: Tinto



UVA: Cabernet Franc



ÁLCOOL: 13,5%



SUB-REGIÃO: Vale do Curicó



SOLO: Variado - argilosos e calcários; aluviais, sedimentares, 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.



Vinha Echeverria

CHILE - VALE DO CURICÓ



LAZY WINEMAKER RED BLEND



TIPO: Tinto



UVA: 60% Cabernet Sauvignon,
30% Merlot, 10% Mourvèdre



ÁLCOOL: 12,5%



SUB-REGIÃO: Vale do Curicó



VINIFICAÇÃO: A colheita é realizada de forma manual. Após o desengace, o mosto passa por uma maceração a frio por quatro dias, preservando e intensificando aromas e cor. A fermentação ocorre espontaneamente, com leveduras indígenas, em tanques de aço inox entre 23 °C e 27 °C, por 12 a 15 dias, com leves remontagens para extração delicada. Em seguida, realiza-se a fermentação malolática natural. O vinho não passa por processos de estabilização ou filtragem e não recebe adição de sulfitos, resultando em um perfil mais puro e expressivo da fruta e do terroir.



Viña Prado

CHILE - VALE DO ITATA



A **Viña Prado** representa o trabalho contínuo de uma família ao longo de quatro gerações, que, movida por um profundo vínculo com a terra, transformou a paixão pelo vinho em um modo de vida.

Hoje, Soledad e Daniela, pertencentes à quarta geração e apoiadas pelo pai, Miguel, dão continuidade a esse pequeno legado familiar que desejam compartilhar.

Cada garrafa convida o consumidor a uma viagem pela história desta terra, da família, dos trabalhadores, dos amigos e dos mais de 500 anos de tradição do lendário Vale do Itata.



Vinha Prado

CHILE - VALE DO ITATA



SILVESTRI MOSCATEL ALEXANDRIA CHASSELAS



TIPO: Branco



UVA: 70% Moscatel de Alexandria, 30% Chasselas



ÁLCOOL: 12,4%



SUB-REGIÃO: Vale do Itata



SOLO: Granítico



VINIFICAÇÃO: Elaborado à partir de uma co-fermentação fresca e singular de duas variedades que convivem há décadas no Vale do Itata: a exuberante Moscatel de Alexandria e a mais sóbria Chasselas. As uvas próprias são colhidas e prensadas diretamente, e o mosto fermenta entre 15 °C e 23 °C. O vinho não passa por correções, recebe apenas filtração leve e é estabilizado naturalmente pelas baixas temperaturas do inverno.



MUSAS ROSÉ



TIPO: Rosé



UVA: País



ÁLCOOL: 13,5%



SUB-REGIÃO: Vale do Itata



SOLO: Granítico



VINIFICAÇÃO: O Musas é elaborado unicamente por mulheres — a vinificação à ilustração e design do rótulo — a partir de uvas País de origem própria, cultivadas em um vinhedo único com vinhas de cerca de 90 anos. As uvas passam por prensagem direta para preservar a pureza aromática e a delicadeza da cor. A fermentação ocorre entre 15 °C e 18 °C, garantindo frescor e precisão nos aromas. Sem correções, filtragem ou intervenções adicionais, o vinho é estabilizado apenas pelas temperaturas naturais do inverno.



RARO DE RAROS MOSCATEL BAJO VELO



TIPO: Laranja



UVA: Moscatel de Alexandria



ÁLCOOL: 12,0%



SUB-REGIÃO: Vale do Itata



SOLO: Granítico



VINIFICAÇÃO: Feito com Muscat de Alexandria, fermenta 4 semanas com cascas a 18–26 °C, ganhando textura e aroma. Matura 6 meses em cubas de raulí e envelhece 12 meses sob véu de flor, revelando notas de frutos secos, praliné e leve salinidade. Sem correções ou filtragem.



CRIANZA: Envelhecimento biológico sob véu de flor por 12 meses





Viña Lomas de Llahuen

CHILE - VALE DO ITATA



A **Viña Lomas de Llahuen** é uma vinícola familiar de tradição camponesa, criada há mais de 39 anos pelos irmãos Francisco e Gustavo Riffo.

Após muito trabalho, a família Riffo conquistou pequenos mercados no Chile e no exterior. Hoje, Lomas de Llahuen possui mais de 35 hectares de vinhedos em produção, com destaque para as variedades País, Cinsault e Moscatel de Alexandria.

Para quem aprecia bom vinho, história e o campo chileno, cada garrafa é um convite a conhecer esse legado.



Viña Lomas de Llahuen

CHILE - VALE DO ITATA



LOMAS DE LLAHUEN PIPEÑO LOMAS DE LLAHUEN



TIPO: Tinto



UVA: País



ÁLCOOL: 12,5%



SUB-REGIÃO: Vale do Itata



SOLO: Granítico



VINIFICAÇÃO: Fermentado em tanques de aço inox com leveduras indígenas



CRIANZA: Breve passagem em tanques de inox



LOMAS DE LLAHUEN LA KUINA SEMILLÓN



TIPO: Branco



UVA: Semillón



ÁLCOOL: 12,0%



SUB-REGIÃO: Vale do Itata



SOLO: Granítico



VINIFICAÇÃO: É elaborado com leveduras autóctones, fermenta em contato com as cascas por 20 dias e, em seguida, amadurece por 12 meses em foudre.



CRIANZA: Estágio de 12 meses em foudre





La Calandria

ESPANHA - NAVARRA



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

As uvas são cultivadas organicamente, o que mantém o ecossistema vivo e exige manejo totalmente manual. A produção se concentra em três vinhedos — Cintruénigo, Murchante e Tierga, com solos variados.

Seus rótulos, elaborados unicamente com Garnacha de vinhas velhas e fermentação com leveduras indígenas, expressam com autenticidade o terroir de Navarra e a alma da variedade.



La Calandria

ESPANHA - NAVARRA



LA CALANDRIA SONROJO



TIPO: Rosé



UVA: Garnacha



ÁLCOOL: 13,5%



SUB-REGIÃO: Cintruénigo



SOLO: Argilo-calcário



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



LA CALANDRIA VOLANDERA



TIPO: Tinto



UVA: Garnacha



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.



LA CALANDRIA CIENRUENOS



TIPO: Tinto



UVA: Garnacha



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 barris de carvalho francês usados.



LA CALANDRIA TIERGA



TIPO: Tinto



UVA: Garnacha



ÁLCOOL: 15,0%



SUB-REGIÃO: Moncayo



SOLO: Granítico argiloso, pedregoso e vulcânico.



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



CRIANZA: 8 meses em barris de carvalho francês.





Bodega Gratias

ESPANHA - CASTILLA LA MANCHA



“Envasamos nossas paisagens em cada garrafa” resume o trabalho da **Gratias**, vinícola de Manchuela, em Castela-La Mancha, próxima a Valência.

A bodega familiar dedica-se à recuperação de variedades autóctones, com manejo sustentável, colheita manual e mínima intervenção. Os enólogos Iván e Ana Gómez, Silvia Araque e José Armandi criaram a adega após anos elaborando vinhos pelo mundo. Suas vinhas, entre 400 e 700 m de altitude, crescem em solos férricos e argilosos, sob clima continental suavizado pelo Mediterrâneo.

A Gratias preserva o patrimônio genético local, produzindo vinhos apenas de castas nativas como Bobal, Tardana, Pintaillo, Colorail, Moravia e Albillo.



Bodega Gratiás

ESPAÑA - CASTILLA LA MANCHA



GRATIAS SOL



TIPO: Branco



UVA: Tardana



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 barris de carvalho usados sobre lías.



GRATIAS Y TU DE QUIEN ERES?



TIPO: Branco



UVA: Tardana, Macabeo, Maris ancho, Doña Blanca, Albillo e Blanquilla



ÁLCOOL: 11,5%



SUB-REGIÃO: Manchuela



SOLO: Solo argiloso com presença significativa de calcário



VINIFICAÇÃO: Colheita manual, fermentação da Tardana com cachos inteiros por 3 a 4 semanas sem remontagem. Macabeo é elaborado com prensagem direta sem contato com as cascas.



CRIANZA: Tardana estagia por 3 meses em Tinaja e Macabeo por 3 meses em barris de carvalho usados.



GRATIAS Y TU DE QUIEN ERES?



TIPO: Tinto



UVA: Bobal, Maris ancho, Teta de Vaca, Pedro Juan, Moravia Agria, Moravia Dulce, Cegivera, Rojal, Valencín, Albillo



ÁLCOOL: 12,0%



SUB-REGIÃO: Manchuela



SOLO: Variados - argilosos e calcários, aluviais, sedimentares e coluviais



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



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



GRATIAS ROSÉ



TIPO: Rosé



UVA: Bobal



ÁLCOOL: 12,5%



SUB-REGIÃO: Manchuela



SOLO: Variados - argilosos e calcários, aluviais, sedimentares e coluviais



VINIFICAÇÃO: Colheita manual, maceração a frio, fermentação com leveduras indígenas.



CRIANZA: Breve estágio em barris de carvalho francês usados.



Bodega Gracias

ESPANHA - CASTILLA LA MANCHA



GRATIAS GOT



TIPO: Tinto



UVA: Bobal



ÁLCOOL: 13,3%



SUB-REGIÃO: Manchuela



SOLO: Variados - argilosos e calcários, aluviais, sedimentares e coluviais



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



CRIANZA: 4 meses em ânforas.



GRATIAS BY TINAJA



TIPO: Tinto



UVA: Bobal



ÁLCOOL: 13,5%



SUB-REGIÃO: Manchuela



SOLO: Variados - argilosos e calcários, aluviais, sedimentares e coluviais



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



CRIANZA: 4 meses em Tinajas sobre lías



GRATIAS ARROBA



TIPO: Tinto



UVA: Pintailló



ÁLCOOL: 11,5%



SUB-REGIÃO: Manchuela



SOLO: Variados - argilosos e calcários, aluviais, sedimentares e coluviais



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



GRATIAS GRYS



TIPO: Branco



UVA: Coloraíllo



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: Manchuela



SOLO: Variados - argilosos e calcários, aluviais, sedimentares e coluviais



VINIFICAÇÃO: Colheita manual, prensagem direta, fermentação em aço inoxidável.



Bodega Gratiás

ESPAÑA - CASTILLA LA MANCHA



GRATIÁS EME



TIPO: Tinto



UVA: Macabeu Negro



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: Manchuela



SOLO: Variados - argilosos e calcários, aluviais, sedimentares e coluviais



VINIFICAÇÃO: Colheita manual, prensagem direta, fermentação em aço inoxidável



CRIANZA: Passagem em damajuana.



GRATIÁS Y TU DE QUIEN ERES?



TIPO: Laranja



UVA: Tardana, Macabeo, Coloraillo, Albilla, Doña Blanca, Blanquilla, Marisanzo



ÁLCOOL: 12,5%



SUB-REGIÃO: Manchuela



SOLO: Solo argiloso com presença significativa de calcário.



VINIFICAÇÃO: Colheita manual, realizada em caixas, com cada variedade branca colhida separadamente em seu ponto ideal de maturação e com seleção de cachos no vinhedo. Na adega, o vinho é elaborado com leve contato com as cascas por 2 a 3 dias. Em seguida, passa por prensagem suave e fermenta sem as cascas, utilizando leveduras indígenas. O vinho recebe filtragem mínima para preservar sua autenticidade.





Microbodega del Alumbro

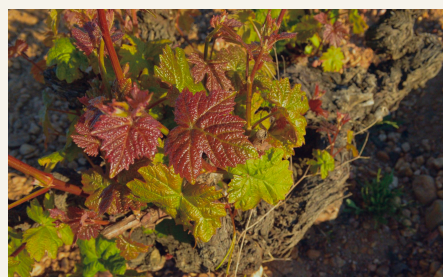
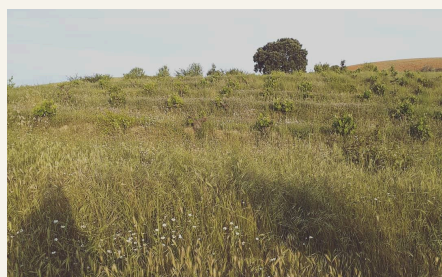
ESPANHA - ZAMORA



A **Microbodega del Alumbro** integra um projeto dedicado a revelar a máxima expressão do terroir de Zamora, em Castilla y León, no noroeste da Espanha.

Na Microbodega Rodríguez Morán, o casal Juanjo Moreno e Maribel Rodríguez elabora vinhos naturais de baixa intervenção, sem qualquer tratamento na vinha, no solo ou na adega. Suas vinhas crescem em solos de pedras roladas, com areia e profundos estratos argilosos.

Com uma filosofia naturista ligada ao próprio modo de vida, produzem vinhos aprendendo safra após safra, sem adicionar produtos que, para eles, distorçam a verdadeira identidade do vinho.



Microbodega del Alumbro

ESPAÑA - ZAMORA



MICROBODEGA DEL ALUMBRO ALUMBRO ANFORA



TIPO: Tinto



UVA: Tempranillo e Tinta de Toro
5 meses em Anfora



ÁLCOOL: 15,0%



SUB-REGIÃO: Zamora



SOLO: Calcário e argiloso, com presença de marga e pedregulhos.



VINIFICAÇÃO: As uvas maceram parcialmente desengaçadas em tanques de aço inoxidável pelo tempo determinado por degustação, sendo posteriormente prensadas. Após as trasfegas necessárias, o vinho é transferido para ânforas novas, onde permanece por 5 meses sem a adição de qualquer conservante e em seguida é engarrafado sem filtragem.



CRIANZA: Estágio de 5 meses em ânforas.



MICROBODEGA DEL ALUMBRO PALOTE



TIPO: Laranja



UVA: Palomino



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: Zamora



SOLO: Calcário e argiloso, com presença de marga e pedregulhos.



VINIFICAÇÃO: A colheita manual acontece mais cedo que a maioria da região, maceração com as cascas e fermentação alcoólica com leveduras nativas, sem filtragem.



MICROBODEGA DEL ALUMBRO MAEVE



TIPO: Laranja



UVA: Moscatel de Grano Menudo



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: Zamora



SOLO: Calcário e argiloso, com presença de marga e pedregulhos.



VINIFICAÇÃO: A colheita manual acontece mais cedo que a maioria da região, maceração com as cascas e fermentação alcoólica com leveduras nativas, sem filtragem.



MICROBODEGA DEL ALUMBRO ALUMBRO



TIPO: Laranja



UVA: 20% Godello, 60% Verdejo
e 20% Chasselas Doré



ÁLCOOL: 13,5%



SUB-REGIÃO: Zamora



SOLO: Calcário e argiloso, com presença de marga e pedregulhos.



VINIFICAÇÃO: A colheita manual acontece mais cedo que a maioria da região, maceração com as cascas e fermentação alcoólica com leveduras nativas, sem filtragem.



Microbodega del Alumbro

ESPANHA - ZAMORA



MICROBODEGA DEL ALUMBRO ALUMBRO ALBYREAL



TIPO: Laranja



UVA: Albillo Real



ÁLCOOL: 14,0%



SUB-REGIÃO: Zamora



SOLO: Calcário e argiloso, com presença de marga e pedregulhos.



VINIFICAÇÃO: A colheita manual acontece mais cedo que a maioria da região, maceração com as cascas e fermentação alcoólica com leveduras nativas, sem filtragem.



MICROBODEGA DEL ALUMBRO ALUMBRO BERRETES



TIPO: Laranja



UVA: Godelho, Verdeja, Chasselas Doré e Albillo Real



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: Zamora



SOLO: Calcário e argiloso, com presença de marga e pedregulhos.



VINIFICAÇÃO: A colheita manual acontece mais cedo que a maioria da região, maceração com as cascas e fermentação alcoólica com leveduras nativas, sem filtragem.



CRIANZA: Estágio de 6 a 8 meses em Tinaja.



MICROBODEGA DEL ALUMBRO GOD HELIO



TIPO: Laranja



UVA: Godelho



ÁLCOOL: 14,2%



SUB-REGIÃO: Zamora



SOLO: Calcário e argiloso, com presença de marga e pedregulhos.



VINIFICAÇÃO: Elaboração em tanques de aço inox, com trasfegas leves e sem qualquer aditivo. A fermentação ocorre de forma espontânea por cerca de um mês. Em seguida, realiza-se uma trasfega por gravidade para remover as borras grossas. O vinho é então decantado em tanque de inox hermético e permanece ao ar livre, aproveitando as geadas do inverno para sua estabilização natural. É engarrafado sem filtragem.



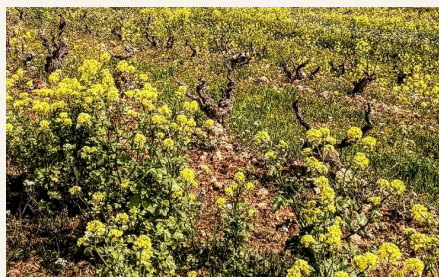


Costador
• ————— •
E S P A N H A - C A T A L U N H A

Joan Franquet é o fundador da **Costador**, vinícola criada a partir de sua paixão pelo vinho, na região de Conca de Barberà, em Tarragona, na Catalunha. A primeira safra, de 2014, marcou o retorno às tradições familiares, ligadas ao cultivo de vinhedos e oliveiras há séculos no Priorat e em Conca de Barberà.

A Costador trabalha com vinhedos orgânicos de altitude, colheita manual e mínima intervenção. As uvas, de vinhas velhas em solos calcários e pedregosos, fermentam em ânforas de barro (tinajas) e, em parte, em tanques de concreto. O envelhecimento ocorre em tinajas e barricas antigas.

Não há filtragem nem estabilização, e os sulfitos são usados apenas ocasionalmente no engarrafamento.



Costador

ESPANHA - CATALUNHA



COSTADOR COMADELLOPS VIOLETA



TIPO: Tinto



UVA: Sumoll Tinto, Xarel.lo Vermell, Trepal, Garnacha, Cariñena



ÁLCOOL: 12,0%



SUB-REGIÃO: Tarragona



SOLO: Solos variados - calcáreo, arenoso, pedregoso e argiloso



VINIFICAÇÃO: Seleção manual e dupla triagem. Pré-fermentação a frio por 2 dias a 5 °C. Fermentação com leveduras autóctones em ânforas, carvalho usado e inox a 18 °C, com malolática. Estágio em recipientes usados, sem filtragem.



CRIANZA: Estágio em tinaja e barricas antigas



COSTADOR COMADELLOPS LARANJA



TIPO: Laranja



UVA: Xarel-lo, Sumoll Blanc, Viognier, Chenin, Panser, Parellada



ÁLCOOL: 12,0%



SUB-REGIÃO: Tarragona



SOLO: Solos variados - calcáreo, arenoso, pedregoso e argiloso



VINIFICAÇÃO: As uvas são colhidas manualmente, com dupla seleção. Após breve maceração a frio, fermentam com cachos inteiros e leveduras naturais em barro, carvalho usado e inox. O vinho envelhece sem filtração, apenas decantação natural no inverno.



CRIANZA: Estágio em tinaja e barricas antigas



COSTADOR SUMOLL BLANC EN EXTINCIÓ



TIPO: Laranja



UVA: Sumoll Blanc



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 malolática natural. Não filtrado



CRIANZA: Estágio de 5 meses em barris de carvalho usados



COSTADOR ORANGE DE NOIR



TIPO: Laranja



UVA: Sumoll Negre e Xarel.lo Vermell



ÁLCOOL: 12,0%



SUB-REGIÃO: Tarragona



SOLO: Argiloso-calcário, pedregoso e areia.



VINIFICAÇÃO: Fermentado em tinajas



CRIANZA: Estágio de 7 meses em barris de carvalho usados



Costador

ESPAÑA - CATALUNHA



COSTADOR METAMORPHIKA MACABEU



TIPO: Laranja



UVA: Macabeu Brisat



ÁLCOOL: 12,0%



SUB-REGIÃO: Tarragona



SOLO: Argiloso-calcário, pedregoso e areia.



VINIFICAÇÃO: Fermentado durante 6 meses em tinajas



CRIANZA: Estágio de 7 meses em barris de carvalho usados



COSTADOR METAMORPHIKA SUMOLL BLANC



TIPO: Laranja



UVA: Sumoll Blanc Brisat



ÁLCOOL: 12,0%



SUB-REGIÃO: Tarragona



SOLO: Argiloso-calcário, pedregoso e areia.



VINIFICAÇÃO: Fermentado durante 6 meses em tinajas



CRIANZA: Estágio de 6 meses em barris de carvalho usados



COSTADOR METAMORPHIKA VIOIGNIER



TIPO: Laranja



UVA: Vioigner



ÁLCOOL: 12,5%



SUB-REGIÃO: Tarragona



SOLO: Argiloso-calcário, pedregoso e areia.



VINIFICAÇÃO: Fermentado durante 6 meses em tinajas



CRIANZA: Estágio de 6 meses em barris de carvalho usados



COSTADOR METAMORPHIKA



TIPO: Tinto



UVA: Trepát



ÁLCOOL: 14,0%



SUB-REGIÃO: Tarragona



SOLO: Argiloso-calcário, pedregoso e areia.



VINIFICAÇÃO: Colheita manual, maceração pelicular por 7 semanas e fermentação em tinajas com leveduras indígenas seguida de fermentação maloláctica natural. Não filtrado.



CRIANZA: Estágio de 7 meses em barris de carvalho usados





La Senda

ESPANHA - BIERZO



Diego Losada compara sua vinificação à criação de um filho: é preciso dar liberdade para que o vinho se desenvolva e expresse sua personalidade, sem deixar de protegê-lo e orientá-lo. Fundada em 2012, a bodega **La Senda** está localizada em Bierzo, em Castilla y León, no noroeste da Espanha.

Seus vinhedos são cultivados de forma biodinâmica, em solos argilo-calcários com presença de ferro, quartzo e ardósia, utilizando enxofre apenas quando necessário.

A vinificação segue a mínima intervenção, com envelhecimento em cimento ou madeira antiga, sem filtragem ou adição de sulfito. O resultado são vinhos puros, vivos, frescos e minerais, fiéis à identidade do terroir.



La Senda

ESPAÑHA - BIERZO



LA SENDA VINDEMIATRIX



TIPO: Tinto



UVA: 85% Mencía, 15% Doña Blanca



ÁLCOOL: 12,5%



SUB-REGIÃO: Bierzo



SOLO: Argiloso-calcário



VINIFICAÇÃO: Colheita manual, co-fermentação com leveduras indígenas em tanques de concreto. Não filtrado.



CRIANZA: Estágio de 5 meses em concreto



LA SENDA LA BARBACANA



TIPO: Tinto



UVA: Alicante Bouschet



ÁLCOOL: 11,0%



SUB-REGIÃO: Bierzo



SOLO: Argiloso-calcário



VINIFICAÇÃO: Colheita manual, curta maceração pelicular, fermentação com leveduras indígenas em tonéis de carvalho francês e castanheiro abertos. Não filtrado e sem adição de aditivos.



CRIANZA: Estágio de 11 meses em barris de castanho





Iria Otero

ESPANHA - RÍAS BAIXAS



A enóloga **Iria Otero Mazoy** elabora vinhos que preservam a memória dos terroirs de Rías Baixas, Valdeorras e Ribeiro, na Galícia. Desde 2015, seu trabalho se dedica a produções de pequena escala, a partir de vinhas velhas e castas locais, com profundo respeito ao meio ambiente.

A viticultura encontra-se em processo de certificação biodinâmica e segue o princípio de fazer vinhos com alma, sem pressa, como reflexo do território e de sua história.

A adega e os vinhedos são conduzidos por Iria Otero e seu sócio Miguel, responsável pelo manejo do campo desde 2018.



Iria Otero

ESPANHA - RÍAS BAIXAS



IRIA OTERO SAL



TIPO: Branco



UVA: Albariño



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: Rías Baixas



SOLO: Granítico



VINIFICAÇÃO: Colheita manual, fermentação com leveduras indígenas em tanques de inox com malolática parcial. Não filtrado.



IRIA OTERO VALMICA



TIPO: Branco



UVA: Godello



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: Valdeorras



SOLO: Granítico-ferroso



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



CRIANZA: Estágio de 6 meses sobre as lías



IRIA OTERO SACABEIRA



TIPO: Branco



UVA: Albariño



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: Rías Baixas



SOLO: Granítico



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



CRIANZA: 11 meses sobre lías finas





Finca Mas Perdut

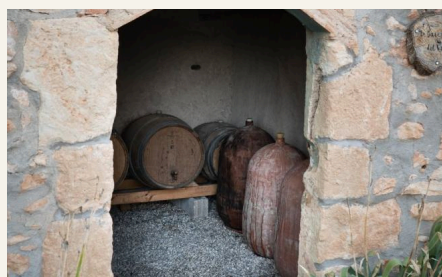
E S P A N H A - C A T A L U N H A



A enóloga **Iria Otero Mazoy** elabora vinhos que preservam a memória dos terroirs de Rías Baixas, Valdeorras e Ribeiro, na Galícia. Desde 2015, seu trabalho se dedica a produções de pequena escala, a partir de vinhas velhas e castas locais, com profundo respeito ao meio ambiente.

A viticultura encontra-se em processo de certificação biodinâmica e segue o princípio de fazer vinhos com alma, sem pressa, como reflexo do território e de sua história.

A adega e os vinhedos são conduzidos por Iria Otero e seu sócio Miguel, responsável pelo manejo do campo desde 2018.



Finca Mas Perdut

ESPANHA - CATALUNHA



FINCA MAS PERDUT FINCA MAS PERDUT BLANCO



TIPO: Branco



UVA: 25% Xarel-lo Vermell, 25% Xarel-lo, 25% Macabeo, 25% Garnacha branca



ÁLCOOL: 11,5%



SUB-REGIÃO: Baix Penedès



SOLO: Solo argiloso e pedregoso



VINIFICAÇÃO: Maceração fermentativa por 72 horas com controle de temperatura em tanques de aço inox, seguida de uma segunda maceração para extrair aromas, estrutura e cor. Após a fermentação, o vinho segue em contato com as lías para extrair toda a textura sedosa e volume de boca característicos do estilo esperado



FINCA MAS PERDUT FINCA MAS PERDUT CERVELL



TIPO: Tinto



UVA: 50% Malvasia de Sitges, 25% Tempranillo, 25% Samsó



ÁLCOOL: 11,5%



SUB-REGIÃO: Baix Penedès



SOLO: Solo argiloso e pedregoso



VINIFICAÇÃO: Maceração fermentativa da Malvasia de Sitges por 72 horas com controle de temperatura em tanques de aço inoxidável, onde as uvas fermentam com leveduras autóctones.

A Tempranillo e a Samsó passam por maceração carbônica. O vinho descansa em tanques de aço inoxidável em contato com as borras para extrair a textura sedosa e o volume de boca característicos deste vinho.



FINCA MAS PERDUT ENDOGEN BLANCO



TIPO: Branco



UVA: Xarel-lo



ÁLCOOL: 12,0%



SUB-REGIÃO: Baix Penedès



SOLO: Solo argiloso e pedregoso



VINIFICAÇÃO: Colheita manual, maceração pré-fermentativa de 24 horas com temperatura controlada em tanque de inox onde o mosto flor fermenta com leveduras indígenas.



CRIANZA: 4 meses em barris de carvalho, ânforas de cerâmica e damajuanas.





Pepe Mendoza

• ————— •

ESPANHA - ALICANTE



A **Casa Agrícola Pepe Mendoza** é uma vinícola de Alicante instalada em uma adega de 1900, construída sobre um antigo riu-rau de origem árabe.

Seus 12 hectares de Giró e Moscatel Romano, plantados entre 1920 e 1970, são cultivados de forma orgânica, em sequeiro e em terraços sustentados por muros de pedra seca centenários.

Após mais de 25 anos estudando solos, castas e clima locais, Pepe Mendoza deu início a seu projeto mais pessoal, inspirado nas soluções ancestrais dos vinhos de Alicante. Com mínima intervenção, respeito ao terroir e variedades mediterrâneas, reafirma a filosofia de que menos é mais.



Pepe Mendoza

ESPAÑA - ALICANTE



PEPE MENDOZA CASA AGRÍCOLA BRANCO



TIPO: Branco



UVA: 40% Moscatel de Alejandría, 33% Macabeo, 7% Viognier, 20% Merseguera



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: Alicante



SOLO: Moscatel - solos argilosos. Macabeo, Viognier e Merseguera - solos franco-arenosos.



VINIFICAÇÃO: Cada variedade fermenta separadamente em inox, com fermentação espontânea e sem aditivos. Antes do engarrafamento, há leve filtragem e mínimo ajuste de SO₂, sem outros tratamentos.



PEPE MENDOZA CASA AGRÍCOLA TINTO



TIPO: Tinto



UVA: 70% Monastrell, 27% Giró, 3% Alicante Bouschet



ÁLCOOL: 14,0%



SUB-REGIÃO: Alicante



SOLO: Giró cultivada em solos argilo-férricos, e Monastrell e Alicante Bouschet em solos franco-arenosos



VINIFICAÇÃO: As uvas são colhidas e fermentadas separadamente em inox, com leveduras indígenas e sem aditivos. A maceração é suave, com leve uso de engaços, seguida de prensagem delicada e mínima filtragem, sem clarificação ou estabilização a frio.



PEPE MENDOZA PUREZA



TIPO: Branco



UVA: Moscatel de Alejandría



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: Alicante



SOLO: Solos argilosos com presença calcárea



VINIFICAÇÃO: Vinificação artesanal com fermentação em contato com as cascas e leveduras autóctones, sem correções ou aditivos. A maceração acompanha toda a fermentação, com remontagens manuais suaves, realizada em tinajas de 220 a 300 litros. Após 8 a 10 dias, o vinho é prensado em cacho inteiro e permanece sobre as lías, sem bâtonnage.



PEPE MENDOZA PEPE MENDOZA



TIPO: Branco



UVA: 48% Macabeo, 48% Merseguera, 4% Moscatel



ÁLCOOL: 12,5%



SUB-REGIÃO: Alicante



SOLO: Solos franco-arenosos para a Macabeo e argilo-arenosos com caráter férrico para a Moscatel.



VINIFICAÇÃO: Fermenta em tanques de inox com leveduras autóctones e clarificação natural a frio. Após o corte, afina em pequenas tinajas de Padilla. O baixo SO₂ permite a formação natural do véu de flor, que protege o vinho da oxidação e reforça seu caráter marítimo.



Pepe Mendoza

ESPAÑA - ALICANTE



PEPE MENDOZA GIRÓ DE ABARGUES



TIPO: Tinto



UVA: Giró



ÁLCOOL: 14,0%



SUB-REGIÃO: Alicante



SOLO: Solos muito antigos, formados no período Triássico, compostos por argilas ricas em ferro (terres rossa) e elevada presença de pedra calcária



VINIFICAÇÃO: A simplicidade guia o processo, com seleção rigorosa dos cachos. As uvas fermentam espontaneamente, com 30% de engaço e maceração delicada para taninos finos. O vinho faz malolática em barricas e amadurece por um ano em carvalho francês Allier de 500 litros.



CRIANZA: Estágio de 12 meses em barricas novas e usadas de 500 litros



PEPE MENDOZA MOSCATEL ORIGEN



TIPO: Licoroso



UVA: Moscatel de Alejandria



SUB-REGIÃO: Alicante



SOLO: Solos arenoso-argilosos de caráter férreo



VINIFICAÇÃO: Vinho elaborado a partir de uvas passificadas na planta e em esteiras de bambu, fermentadas em barricas de carvalho e antigos barris de Amontillado, com leveduras indígenas.



CRIANZA: Estágio em barris de carvalho francês e bota de Amontillado





César Fernández Días

ESPANHA - RIBERA DEL DUERO



Para **César Fernández Díaz**, preservar o território é preservar a identidade do vinho, razão pela qual adota uma viticultura e uma enologia conscientes, pouco intervencionistas e reflexivas, dando origem a vinhos honestos, sem maquiagem, que revelam a história e o caráter do lugar. Seu projeto propõe um retorno às origens, com a elaboração de vinhos que expressem fielmente o lugar onde são cultivados e a mistura tradicional de variedades coplantadas presentes nos vinhedos antigos. São vinhos de acidez vibrante, mineralidade, elegância e caráter austero, fáceis de beber, mas com notável capacidade de envelhecimento.

A ideia é engarrafar uma paisagem, traduzindo vinhas, território e safra em cada rótulo. Trata-se de uma bodega artesanal, de produções muito limitadas, cujos vinhos são classificados conforme a qualidade do terroir de cada vinhedo.



César Fernández Días

ESPANHA - RIBERA DEL DUERO



CÉSAR FERNÁNDEZ DÍAS ESPANTABURROS CLARETE



TIPO: Clarete



UVA: 70% Tempranillo e Bobal,
30% Albillo Mayor



ÁLCOOL: 13,5%



SUB-REGIÃO: Peñaranda de Duero



SOLO: Argiloso-calcáreo



VINIFICAÇÃO: Após a pisa a pé, realiza-se uma maceração leve, entre 12 e 36 horas, seguida de uma prensagem dos cachos inteiros e fermentação em barrica com leveduras autóctones, de forma espontânea. O vinho não passa por filtragem, clarificação ou estabilização, e o uso de sulfitos é criterioso, em níveis baixos.



CRIANZA: Estágio de 12 meses em barris de carvalho francês usados



CÉSAR FERNÁNDEZ DÍAS ESPANTABURROS TINTO



TIPO: Tinto



UVA: Tempranillo, Bobal, Garnacha e
Listán Prieto



ÁLCOOL: 14,5%



SUB-REGIÃO: Peñaranda de Duero



SOLO: Argiloso-calcáreo



VINIFICAÇÃO: As uvas de cada vinhedo são vinificadas separadamente, com maceração em tanques de aço inoxidável por um tempo de 30 dias, realizando um trabalho muito delicado de pigéage. A fermentação é espontânea com leveduras autóctones. O vinho não passa por filtragem, clarificação ou estabilização, e o uso de sulfitos é criterioso, em baixos níveis.



CRIANZA: Estágio de 12 meses em barris de carvalho francês usados





Viña Elena

• ————— •
E S P A N H A - J U M I L L A



“Tradição com olhar no futuro” resume a filosofia da **Viña Elena**, fundada por Francisco Pacheco em 1948, na D.O. Jumilla, no nordeste de Murcia, Espanha.

Hoje, a vinícola é conduzida por Elena e Emi, da terceira geração da família. A produção é sustentável, com manejo ecológico e preservação de vinhas velhas em solos calcários e argilosos, de baixa produtividade, com áreas arenosas e pedregosas. Essas condições favorecem a expressão da Monastrell, além da Garnacha Fina e castas brancas tradicionais como a Malvasía.

A quarta geração já integra o projeto, atuando em exportação, enoturismo e gestão.



Viña Elena

ESPAÑA - JUMILLA



VIÑA ELENA PACHECO BRANCO



TIPO: Branco



UVA: Airén, Macabeo e Malvasía



ÁLCOOL: 12,5%



SUB-REGIÃO: Jumilla



SOLO: Argiloso e calcário



VINIFICAÇÃO: Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada



VIÑA ELENA PACHECO ROSADO



TIPO: Rosé



UVA: Tempranillo



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: Hereda del Tollo



SOLO: Argiloso-calcáreo



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



VIÑA ELENA PARAJE MARÍN



TIPO: Tinto



UVA: Monastrell



ÁLCOOL: 14,5%



SUB-REGIÃO: Jumilla



SOLO: Argiloso e calcário



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





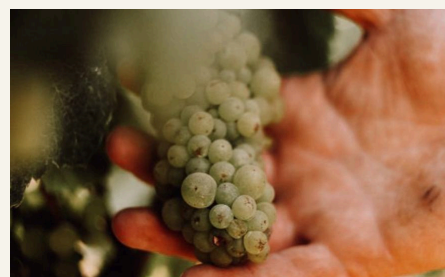
De Alberto

ESPANHA - CASTILLA Y LEÓN



Cinco gerações mantêm vivo o legado e a memória da **vinícola De Alberto Gutiérrez**, que soma mais de 350 anos de história na D.O Rueda, em Castilla y León. A família preserva a tradição da elaboração artesanal, aliada à inovação nos métodos de colheita e vinificação. Há mais de 80 anos, os herdeiros de Alberto Gutiérrez trabalham com vinhas em solos arenosos e pedregosos, levando os vinhos das históricas galerias subterrâneas do século XVII ao mundo.

Hoje, a empresa é conduzida por Carmen San Martín Gutiérrez, ao lado da enóloga Beatriz González e do diretor de produção Ramón Ampudia.



De Alberto

ESPANHA - CASTILLA Y LEÓN



DE ALBERTO DE ALBERTO VERDEJO



TIPO: Branco



UVA: Verdejo



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.



DE ALBERTO MONASTERIO DE PALAZUELO



TIPO: Branco



UVA: Verdejo



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.



DE ALBERTO FINCA VALDEMOYA



TIPO: Rosé



UVA: Tempranillo



ÁLCOOL: 13,5%



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.



DE ALBERTO DE ALBERTO DORADO



TIPO: Laranja



UVA: Verdejo



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 carvalho americano com mais de 70 anos



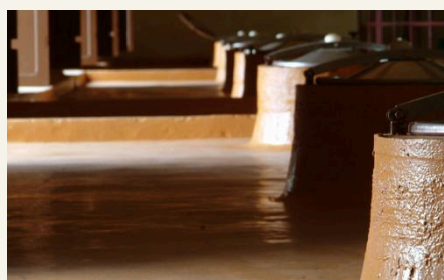
Bodega Campos de Enanzo

ESPANHA - NAVARRA



A **Bodega Campos de Enanzo** é uma das vinícolas mais prestigiadas da D.O. Navarra, na Espanha. Com mais de 60 anos de história, está situada em Murchante, área reconhecida pela forte tradição vitivinícola no norte do país. A propriedade conta com cerca de 400 hectares de vinhedos próprios, cultivados com castas como Garnacha, Viura, Tempranillo, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot e Graciano.

Localizada na subzona de La Ribera Baja, a vinícola se beneficia da influência reguladora da montanha Moncayo, que proporciona um clima semiárido ideal para o cultivo da vinha, com precipitações equilibradas que favorecem a maturação plena das uvas. A diversidade e riqueza natural da região refletem-se nos solos, formados ao longo do tempo pelo rio Ebro e seus afluentes. Predominam terrenos argilosos e calcários, além de solos aluviais, sedimentares e coluviais, ricos em minerais e frequentemente pedregosos. Nas áreas mais elevadas, são comuns crostas calcárias a pouca profundidade, conferindo caráter, estrutura e identidade aos vinhos da Campos de Enanzo.



Bodega Campos de Enanzo.

ESPANHA - NAVARRA



CAMPOS DE ENANZO BASIANO



TIPO: Tinto



UVA: 100% Tempranillo



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.



CRIANZA: Estágio em tanques de aço inox para preservar as características varietais.



CAMPOS DE ENANZO ROCHAPEL



TIPO: Branco



UVA: 100% Chardonnay



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



CAMPOS DE ENANZO CHA CHA CHA



TIPO: Branco



UVA: 95% Garnacha branca e 5% Chardonnay



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: La Ribera Baja



SOLO: Franco-argiloso, cascalho, calcário.



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



Bodega Verdúñez

• ————— •

ESPANHA - LA MANCHA



Os vinhos da **Bodegas Verdúñez** são elaborados sob os critérios do enólogo Pedro Ruiz Simarro, em conjunto com o Miguel Ángel Verdúñez, que possui ampla experiência em vinificação. Localizada em Villanueva de Alcardete, no coração de La Mancha, na província de Toledo, é uma vinícola familiar de pequeno porte, atualmente administrada pela quarta geração. A estrutura atual do negócio foi estabelecida em 1950, com a construção das novas instalações, e desde então a adega se destaca por uma postura dinâmica, inovadora e com forte orientação internacional. Dedicada à produção e ao envelhecimento de vinhos monovarietais tradicionais, a Bodegas Verdúñez também desenvolve rótulos inovadores. A Verdúñez trabalha com solos arenosos e argilosos, pouco profundos, e adota métodos de produção naturais, inspirados em práticas ancestrais, cuidando de todo o processo desde o vinhedo até a adega. Ao unir tradição e tecnologia de ponta, como o uso de tanques de aço inoxidável, a vinícola atende mercados exigentes e hoje tem seus vinhos distribuídos em cerca de 30 países.



Bodega Verduñez

ESPANHA - LA MANCHA



VERDÚGUEZ VORAZ



TIPO: Tinto



UVA: 70% Tempranillo, 30% Cabernet Sauvignon



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: La Mancha



SOLO: Pedregoso e calcário



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

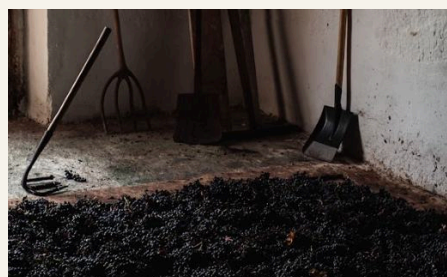


Fondillón Luis XIV

• ————— •
E S P A N H A - A L I C A N T E



O Fondillón de Alicante é um vinho histórico cuja origem remonta ao século XV, quando antigas fórmulas do chamado “vinho grego” atravessaram o Mediterrâneo em busca de novos terroirs. Produzido a partir da uva autóctone Monastrell e favorecido pelos verões secos da região, tornou-se um vinho de luxo, concentrado e longo, capaz de suportar longas viagens e apreciado no norte da Europa. Nos séculos XVI e XVII, alcançou grande prestígio internacional, figurando entre os favoritos das principais casas reais, incluindo o rei Luís XIV da França. No século XIX, com o avanço dos transportes, sua cultura se expandiu pelos vales do interior de Alicante, destacando-se áreas como Beneixama, Biar e o Alto Vinalopó. Em homenagem a essa trajetória lendária, surgem os **Fondillones Luis XIV**, elaborados a partir de antigas soleras preservadas nas históricas Bodegas Ferrero, em Cañada, cujas condições excepcionais de conservação mantiveram intactos vinhos com mais de 60 anos de história.



Fondillón Luis XIV

ESPANHA - ALICANTE



FONDILLÓN LUIS XIV VERMUT LUIS XIV



TIPO: Vermute



UVA: 70% Macabeo, 30% Monastrell



ÁLCOOL: 15,0%



SUB-REGIÃO: D.O Alicante



SOLO: Arenoso, com pedras roladas 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: Estágio de 2 meses em carvalho americano antigo.



Les Chemins de Bassac

F R A N Ç A - L A N G U E D O C



Fundada no século XIX e situada entre o Mar Mediterrâneo e as montanhas, em Côtes de Thongue, no Languedoc, a vinícola **Les Chemins de Bassac** é orientada por princípios claros: máxima expressão, mínima tecnologia e ausência de enxofre na maioria de seus cuvées. As uvas provêm de 17 hectares de solos argilo-calcários, pedregosos e bem drenados, com boa retenção hídrica, capazes de resistir aos verões secos e gerar vinhos equilibrados e estruturados. A produção concentra-se nas castas tintas Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon e Pinot Noir, e nas brancas Viognier e Roussanne. As vinificações utilizam exclusivamente leveduras indígenas, buscando refletir a identidade do terroir. Os vinhedos são cultivados de forma orgânica e possuem certificações biodinâmicas Ecocert e Demeter desde 2018. Guiada pela intuição e sem padronização voltada ao mercado, a vinícola amadurece seus vinhos em diferentes recipientes, como barricas de Bordeaux, demi-muids, carvalho antigo, tanques de inox ou resina, conforme cada cuvée, preservando autenticidade, elegância e singularidade.



Les Chemins de Bassac

FRANÇA - LANGUEDOC



LES CHEMINS DE BASSAC ROUSSANNE



TIPO: Branco



UVA: Roussane



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: Côtes de Thongue



SOLO: Aluvial e pedregoso



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



LES CHEMINS DE BASSAC L'UNIVERS PARALLELE



TIPO: Tinto



UVA: Grenache, Syrah



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. Trasfega 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: Estágio de 1 ano em antigos tonéis tronco-cônicos de carvalho



LES CHEMINS DE BASSAC L'INCANDESCENTE



TIPO: Rosé



UVA: Syrah



ÁLCOOL: 13,0%



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. Trasfega, bâtonnages, amadurecimento sobre as borras finas. Vinho não clarificado, sem filtração ou estabilização tartárica



LES CHEMINS DE BASSAC SAGARANA



TIPO: Tinto



UVA: Grenache, Syrah, Mourvèdre



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: Estágio de 12 meses em foudres de carvalho francês



Les Chemins de Bassac.

FRANÇA - LANGUEDOC



LES CHEMINS DE BASSAC POETRY ATTAQUE



TIPO: Tinto



UVA: Mourvèdre



ÁLCOOL: 12,5%



SUB-REGIÃO: Côtes de Thongue



SOLO: Aluvial e pedregoso



VINIFICAÇÃO: Colheita manual, infusão, combinando suco de prensa direta e cachos inteiros, com maceração curta de apenas 3 dias.





Chapuis & Chapuis

FRANÇA - BORGONHA



Os irmãos **Chapuis**, Romain e Jean-Guillaume, uniram competências e visões para criar os vinhos com que sempre sonharam. Em 2009, retornaram às terras da família e escolheram Pommard, próxima a Beaune, para se estabelecerem em uma pequena adega dedicada exclusivamente à vinificação. Possuem algumas parcelas próprias, mas atuam também como négociants, selecionando uvas orgânicas de altíssima qualidade, vinificadas de forma natural e com tempo, para que o terroir se expresse plenamente. Cada detalhe é cuidadosamente avaliado — sanidade das vinhas, solo, exposição, idade e variedades — em parceria com viticultores comprometidos. Naturais de Aloxe-Corton, os jovens irmãos privilegiam extrações suaves, evitando marcar excessivamente os vinhos. A vinificação é o coração do projeto, especialmente para Romain, que atuou por cerca de dez anos como “enólogo voador” ao redor do mundo e trabalhou três anos com Philippe Pacalet, referência dos vinhos naturais da Borgonha. O resultado são vinhos autênticos, precisos e cheios de energia.



Chapuis & Chapuis

FRANÇA - BORGONHA



CHAPUIS & CHAPUIS BOURGOGNE ALIGOTÉ



TIPO: Branco



UVA: Aligoté



ÁLCOOL: 10,1%



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 de fermentação. Sem filtragem e sem clarificação.



CRIANZA: Estágio de 6 meses em barris de carvalho francês.



CHAPUIS & CHAPUIS COTEAUX BOURGUIGNONS ROUGE



TIPO: Tinto



UVA: Gamay



ÁLCOOL: 14,0%



SUB-REGIÃO: Coteaux Bourguignons



SOLO: Granítico



VINIFICAÇÃO: A colheita é realizada manualmente com extração utilizando o cacho inteiro. A maceração e fermentação ocorrem durante 15 dias com leveduras selvagens em cubas de aço inoxidável. O envelhecimento é feito em barris de carvalho francês. Sulfitos adicionados apenas no engarrafamento.



CRIANZA: Estágio de 4 meses em barris de carvalho francês.



CHAPUIS & CHAPUIS BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE ROUGE



TIPO: Tinto



UVA: Pinot Noir



ÁLCOOL: 11,5%



SUB-REGIÃO: Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune



SOLO: Argilo-calcário



VINIFICAÇÃO: A colheita é realizada manualmente. A maceração e fermentação ocorrem durante 15 dias em cubas de aço inoxidável. O envelhecimento é feito em barris de carvalho francês. Sulfitos adicionados apenas no engarrafamento.



CRIANZA: Estágio em barris de carvalho francês de idade média de 5 anos.





Château Val D'Arenc

FRANÇA - PROVENCE



Explore a excelência dos vinhos de Gérald Damidot, enraizados nas renomadas vinhas de Bandol, na Provence. Movido por rigor e sensibilidade, o produtor elabora vinhos que traduzem com precisão a identidade mineral do terroir. As vinhas são cultivadas de forma orgânica, respeitando o meio ambiente e favorecendo uma expressão autêntica do solo argilo-calcário rico em hippurites, fósseis marinhos típicos da região. O **Château Val d'Arenc**, situado nas encostas da colina de Beausset-Vieux, é fruto de uma reestruturação cuidadosa iniciada após sua aquisição pela família Sénéclauze em 1991. Antigos terraços deram lugar a amplas restanques, criando condições ideais para o cultivo das vinhas. Cada parcela contribui com nuances próprias, resultando em vinhos de caráter, profundidade e elegância, que refletem fielmente a tradição e a alma de Bandol.



Château Val D'Arenç

FRANÇA - PROVENCE



CHÂTEAU VAL D'ARENÇ VAL D'ARENÇ ROSÉ



TIPO: Rosé



UVA: 80% Mourvèdre, 10% Grenache e 10% Cinsault



ÁLCOOL: 13,5%



SUB-REGIÃO: Bandol



SOLO: Argilo-calcário rico em fósseis marinhos



VINIFICAÇÃO: Maceração durante algumas horas seguida de uma prensagem lenta e delicada. Fermentação com controle de temperatura seguida de estágio sobre borras finas durante alguns meses.





Robert Goulley

FRANÇA - BORGONHA



Robert Goulley nasceu em Chablis em 1906. Apaixonado por fotografia e pela natureza, nada indicava que seguiria a carreira de vinhateiro, não fosse seu profundo amor pelo vinho. Em 1950, a pedido de sua mãe, Marguerite Philippon, assumiu os vinhedos familiares de Chablis, transformando a lenda em realidade. Com tenacidade e constância, Robert retomou a antiga adega e adaptou as vinhas da região para expressar todo o potencial do terroir em cada garrafa. Ele próprio construiu a vinícola no vilarejo de La Chapelle Vaupelteigne, vizinho a Chablis. A paixão compartilhada por Robert e seus descendentes pelo terroir e pelo trabalho rigoroso levou o domínio a alcançar reconhecimento internacional pela alta qualidade de seus vinhos. Atualmente, a vinícola é conduzida pela terceira geração da família, sob a liderança de Frédéric Goulley, neto de Robert. Comprometido com a preservação ambiental e o cultivo sustentável, Frédéric iniciou recentemente o processo de certificação orgânica. O sucesso do domaine se apoia no conhecimento profundo do terroir, transmitido de geração em geração.



Robert Goulley

FRANÇA - BORGONHA



ROBERT GOULLEY BOURGOGNE CHARDONNAY AOC



TIPO: Branco



UVA: Chardonnay



ÁLCOOL: 12,5%



SUB-REGIÃO: Borgonha



SOLO: Portlandiano, formação jurássica composta predominantemente por calcário.



VINIFICAÇÃO: Fermentação com leveduras indígenas. Prensagem direta, decantação a frio e fermentação com temperatura controlada entre 16 e 18 °C em tanques de aço inoxidável. As fermentações alcoólica e malolática ocorrem integralmente no inox. O vinho amadurece sobre as borras finas de outubro até meados de abril, passando depois por colagem e filtragem antes do engarrafamento. A vinificação em aço inox, por cerca de 10 meses, preserva o frescor e a expressão frutada.



ROBERT GOULLEY CHABLIS AOC



TIPO: Branco



UVA: Chardonnay



ÁLCOOL: 12,5%



SUB-REGIÃO: Chablis



SOLO: Kimeridgiano



VINIFICAÇÃO: Fermentação com leveduras naturais, com prensagem direta e decantação a frio. A fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável, com temperatura controlada entre 16 e 18 °C, seguida da fermentação malolática. A vinificação integral em aço inox, com controle térmico, preserva o frescor, a pureza aromática e a expressão frutada.



CRIANZA: O vinho amadurece por cerca de um ano sobre as borras finas e passa por colagem e filtragem antes do engarrafamento.



Château Landra.

FRANÇA - RHÔNE



Localizado no sul do Rhône, o **Château Landra** é uma propriedade de 12 hectares cuja história remonta ao final do século XVIII, quando integrava uma antiga fazenda agrícola da família Gérente. A viticultura sempre esteve presente no local, mas foi entre as duas guerras mundiais que se implantou uma estrutura considerada moderna para a época, dando origem aos vinhos que passaram a levar o nome Château Landra. Assim nasceu, há quase um século, a primeira adega privada da região. Naquele período, seus vinhos alcançaram grande prestígio e chegaram a rivalizar com os renomados vizinhos de Châteauneuf-du-Pape. O château está situado próximo ao Mont Ventoux, nas encostas dos Monts de Vaucluse, em solos franco-argilosos com presença de cascalho e calcário. A localização privilegiada oferece cerca de 2.800 horas de sol por ano, equilibradas por noites frescas proporcionadas pela proximidade das montanhas.



Château Landra

FRANÇA - RHÔNE



CHÂTEAU LANDRA LE P'TIT LANDRA



TIPO: Tinto



UVA: Cinsault, Grenache Noir e Syrah



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



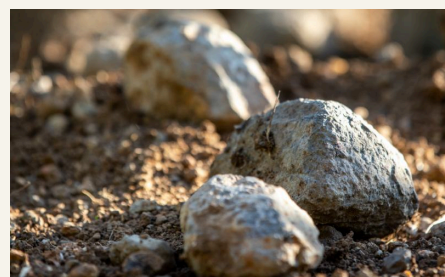


Domaine de Nizas

FRANÇA - LANGUEDOC



A história do **Domaine de Nizas** é, acima de tudo, a história de um terroir singular e de pessoas movidas pela paixão pelo vinho. Em 2018, François Lurton — flying winemaker e herdeiro de uma tradicional família de produtores de Bordeaux — assumiu o comando do Domaine de Nizas, em Pézenas, no sul da França. Situada no coração do Mediterrâneo, a região se beneficia de um clima e de uma localização geográfica especialmente favoráveis à viticultura, sendo considerada um de seus berços desde a Antiguidade. Visionário no universo do vinho, Lurton escolheu o Languedoc como palco de seu projeto, mais especificamente a área entre Caux, Nizas e Pézenas, onde identificou um grande potencial qualitativo. A partir de uma seleção criteriosa de parcelas e castas adequadas, iniciou uma aventura humana e vitivinícola dedicada à criação de grandes vinhos de terroirs excepcionais. Desde então, o Domaine de Nizas segue em constante desenvolvimento, revelando toda a identidade e riqueza dessa região única.



Domaine de Nizas

FRANÇA - LANGUEDOC



DOMAINE DE NIZAS LE CLOS



TIPO: Rosé



UVA: 40% Syrah, 30% Grenache
Noir, 30% Mourvèdre



ÁLCOOL: 12,5%



SUB-REGIÃO: Languedoc



SOLO: Solo argilo-calcário com presença de basalto e seixos rolados



VINIFICAÇÃO: As uvas são colhidas sem adição de sulfitos e levadas diretamente à prensa. As diferentes frações de prensagem são selecionadas de acordo com sua qualidade e mantidas separadas. Os mostos permanecem refrigerados sobre as borras grossas, para extrair aromas e conferir maior volume em boca ao vinho. A vinificação é realizada separadamente para cada lote e variedade.



CRIANZA: Estagia em tanques de aço inoxidável sobre as borras finas, conferindo maior untuosidade ao paladar, e em ânforas, para realçar a mineralidade, até o assemblage final antes do engarrafamento.





Mas Janeil

FRANÇA - LANGUEDOC



Localizada aos pés das Corbières, no coração do célebre Vale do Agly, a **Mas Janeil** reflete com fidelidade a diversidade e a força desse terroir moldado pelo vento. São 35 hectares de vinhedos distribuídos em diferentes parcelas, com variadas exposições solares e um verdadeiro mosaico geológico, onde convivem xisto, calcário, areias aluviais e seixos, irrigados por nascentes calcárias naturais. Cada área revela uma identidade própria: Pas de la Mule, no ponto mais alto, com xisto marrom ideal para a Grenache; Soulanes, mais fresca, marcada pelo xisto negro e vocacionada para Mourvèdre e Carignan; e Devèzes, com xistos argilosos típicos da região. A viticultura segue princípios sustentáveis, com mínima intervenção. A colheita é manual e a vinificação, realizada na adega construída em 2011, prioriza fermentações naturais, com maceração a frio e, sempre que possível, sem adição de sulfitos, buscando expressar a pureza e a autenticidade do Vale do Agly.



Mas Janeil

FRANÇA - LANGUEDOC



MAS JANEIL LE PETIT PAS



TIPO: Branco



UVA: Macabeu, Grenache Blanc, Grenache Gris, Viognier



ÁLCOOL: 13,5%



SUB-REGIÃO: IGP Côtes Catalanes



SOLO: Solos argilo-calcários com presença de xisto e ardósia



VINIFICAÇÃO: As uvas são colhidas no início da manhã e levadas rapidamente à adega para a prensagem. As diferentes variedades são mantidas separadas, assim como os mostos de lágrima e de prensa, selecionados de acordo com sua qualidade. Em seguida, os mostos passam por decantação a frio por alguns dias para clarificação natural, e a fermentação ocorre em tanques de concreto.



CRIANZA: Estágio em tanques de concreto sobre lias finas, para preservar a fruta e o frescor do vinho.



MAS JANEIL LES HAUTES DE JANEIL BRANCO



TIPO: Branco



UVA: 80% Grenache, 20% Sauvignon Blanc



ÁLCOOL: 12,0%



SUB-REGIÃO: IGP Côtes Catalanes



SOLO: Solos argilo-calcários com presença de xisto e ardósia



VINIFICAÇÃO: As uvas são colhidas no início da manhã e levadas rapidamente à adega para a prensagem. As diferentes variedades são mantidas separadas, assim como os mostos de lágrima e de prensa, selecionados de acordo com sua qualidade. Em seguida, os mostos passam por decantação a frio por alguns dias para clarificação natural, e a fermentação ocorre em tanques de concreto.



CRIANZA: Maturação em tanques de concreto sobre lias finas, preservando a fruta e a frescura do vinho.



MAS JANEIL LES HAUTES DE JANEIL TINTO



TIPO: Tinto



UVA: 60% Syrah, 40% Grenache



ÁLCOOL: 14,0%



SUB-REGIÃO: IGP Côtes Catalanes



SOLO: Solos argilo-calcários com presença de xisto e ardósia



VINIFICAÇÃO: Colheita com seleção rigorosa dos cachos, seguida de desengace e trasfega das uvas para tanques de aço inoxidável e de concreto. A vinificação é tradicional para vinhos tintos, com uma remontagem por délestage no início da fermentação e, posteriormente, uma extração suave de cor e taninos por meio de remontagens.



CRIANZA: Estágio sobre as borras finas em tanques de concreto, com o objetivo de preservar a fruta e conferir ao vinho um caráter levemente reductivo.

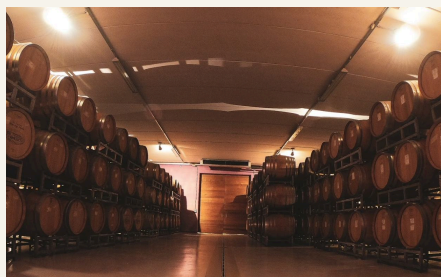


Mario Marengo

ITÁLIA - PIEMONTE



Mario Marengo é um pequeno produtor de La Morra, no coração do Piemonte, Itália, onde a família elabora Barolo desde 1899. Hoje sob a condução de Marco Marengo, representante da quarta geração, a cantina mantém uma filosofia centrada no respeito absoluto às vinhas, entendendo que o grande vinho nasce no campo. Com apenas 6 hectares de vinhedos, cultivados em solos argilo-calcários ricos em marga e pedregulhos, a Cantina Marengo trabalha as castas tradicionais da região: Nebbiolo, Barbera e Dolcetto. O manejo privilegia o equilíbrio natural, a biodiversidade e a saúde das plantas, garantindo uvas expressivas e concentradas. Na adega, a abordagem é precisa e contemporânea, com fermentações relativamente curtas, extrações intensas e envelhecimento em barrica, sempre buscando preservar a identidade do terroir. Os vinhos de Marco Marengo refletem a profunda ligação da família com suas terras e uma paixão genuína pela tradição vitivinícola do Piemonte.



Mario Marengo

ITÁLIA - PIEMONTE



MARIO MARENGO BAROLO BRUNATE DOCG



TIPO: Tinto



UVA: Nebbiolo



ÁLCOOL: 14,5%



SUB-REGIÃO: Barolo DOCG



SOLO: Aluvial, cascalho, areia e argila



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



CRIANZA: Estágio de 24 meses em barris de carvalho francês



MARIO MARENGO BARBERA D'ALBA PUGNANE DOC



TIPO: Tinto



UVA: Barbera



ÁLCOOL: 13,5%



SUB-REGIÃO: Barbera D'Alba DOC



SOLO: Pedregoso e calcário



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



CRIANZA: Estágio de 15 meses em barris de carvalho francês





Santa Maria La Nave

ITÁLIA - SICÍLIA



A **Santa Maria La Nave** nasce da paixão profunda de Sonia Spadaro Mulone e de sua equipe pelo Monte Etna, na Sicília, por sua cultura ancestral e por castas autóctones raras, algumas quase extintas. Trata-se de uma vinícola familiar boutique, premiada internacionalmente, dedicada exclusivamente à viticultura ecológica e às uvas nativas do Etna. Sua produção é limitada e numerada, com crus singulares que conquistam apreciadores em mais de vinte países. As vinhas são orgânicas, conduzidas segundo princípios biodinâmicos inspirados nas práticas históricas dos agricultores do vulcão, preservando biodiversidade e tradição. A propriedade conta com dois vinhedos emblemáticos: o Vigna Casa Decima, no lado noroeste do Etna, a 1.100 metros de altitude, em solo altamente mineral com esqueleto lávico; e o Vigna Monte Ilice, no sudeste, sobre as encostas íngremes de uma cratera milenar, com solos de areia negra e cinzas vulcânicas ricas em minerais.



Santa Maria La Nave

ITÁLIA - SICÍLIA



SANTA MARIA LA NAVE MILLESSULMARE



TIPO: Branco



UVA: Grecanico Dorato



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: Monte Etna



SOLO: Vulcânico, rico em cinzas vulcânicas e minerais preciosos



VINIFICAÇÃO: Colheita manual, suave prensagem e decantação por 36 horas e fermentação com leveduras indígenas em tanques de inox durante 10 dias. Processo de bâtonnage uma vez por semana. Processo de clarificação e filtragem leve.



CRIANZA: Estágio de 24 meses em barris de carvalho francês



SANTA MARIA LA NAVE CALMAROSSA



TIPO: Tinto



UVA: 85% Nerello Mascalese, 15% Nerello Cappuccio



ÁLCOOL: 13,5%



SUB-REGIÃO: Monte Etna



SOLO: Areia preta e cinzas vulcânicas, rico em minerais e com uma declividade extrema que, em alguns pontos, ultrapassa 40%.



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



CRIANZA: Estágio de 9 meses em barris de carvalho francês





Federico Tiberi

ITÁLIA - UMBRIA



Há quatro gerações, a família **Tiberi** dedica-se ao cultivo da terra e à arte de fazer vinho, mantendo viva uma tradição profundamente enraizada na Úmbria. A vinícola, de apenas três hectares, segue uma filosofia de produção natural e está situada em uma pequena aldeia montanhosa na região de Perugino, a cerca de 350 metros de altitude. A orientação sudoeste dos vinhedos garante ampla incidência solar e excelente ventilação, condições essenciais para a condução equilibrada e sustentável das vinhas. A vivência acumulada no campo e na adega ensinou à família que o verdadeiro segredo de um grande vinho está no respeito à natureza, aos ciclos do tempo e ao saber tradicional. O trabalho segue o ritmo natural das estações e a influência da lua, valorizando a observação, a paciência e a mínima intervenção, para que cada vinho expresse com autenticidade o caráter do lugar e da safra.



Federico Tiberi

ITÁLIA - UMBRIA



TIBERI PISTARELLO



TIPO: Laranja



UVA: Trebbiano, Verdello e Grechetto



ÁLCOOL: 11,0%



SUB-REGIÃO: Perugia



SOLO: Argiloso-calcário, pedregoso e marga



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



CRIANZA: 6 meses em tanques de fibra de vidro e tanques de inox.



TIBERI LA TORRE BIANCO



TIPO: Branco



UVA: Trebbiano, Malvasia e Grechetto



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.



TIBERI LA TORRE ROSSO



TIPO: Tinto



UVA: Gamay del Trasimeno (Grenache), Canaiolo e Ciliegiole



ÁLCOOL: 13,0%



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.





Masseria Tagaro

ITÁLIA - PUGLIA



A **Masseria Tagaro** é fruto do encontro entre a paixão de uma família e a experiência acumulada ao longo de três gerações de enólogos. Sua história e identidade estão profundamente ligadas ao terroir do Vale d'Itria, no coração da Puglia, a poucos quilômetros de Bari. Inserida em um cenário marcado por muros de pedra seca, trulli tradicionais e paisagens rurais de grande beleza, a vinícola reflete a simplicidade e a força cultural da região.

O Valle d'Itria é uma depressão cárstica localizada nas encostas do planalto de Murge, estendendo-se entre as históricas localidades de Martina Franca, Locorotondo e Cisternino, área reconhecida pelo cultivo da vinha desde o século XVI. A cerca de 450 metros de altitude, os vinhedos da Masseria Tagaro estão plantados em solos de coloração avermelhada, ricos em hidróxido de ferro, com predominância argilo-calcária. Essas condições naturais conferem frescor, equilíbrio e identidade aos vinhos, que expressam com autenticidade o caráter das sub-regiões de Bari, Salento e Alto Salento.



Masseria Tagaro

ITÁLIA - PUGLIA



MASSERIA TAGARO PASSO DEL SUD



TIPO: Tinto



UVA: Primitivo, Negroamaro, Nero di Troia, Merlot



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: Estágio de 6 meses em barris de carvalho francês



MASSERIA TAGARO PINATARO PRIMITIVO PUGLIA



TIPO: Tinto



UVA: Primitivo



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: Salento



SOLO: Arenoso e pedregoso



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



CRIANZA: Estágio de 6 meses em barris de carvalho francês



MASSERIA TAGARO PINATARO NEGROAMARO



TIPO: Tinto



UVA: Negroamaro



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: Estágio de 5 meses em barris de carvalho francês



MASSERIA TAGARO PINATARO NERO DI TROIA



TIPO: Tinto



UVA: Nero di Troia



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: Estágio de 4 meses em barris de carvalho francês

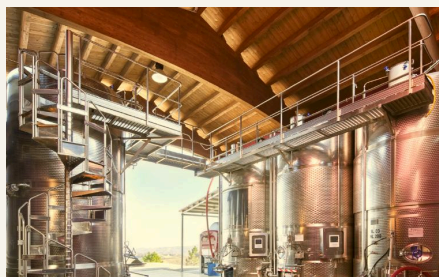


Gobbi & Mannocchi

ITÁLIA - MARCHE



Desde 1960, a **Azienda Agricola Gobbi e Mannocchi** desenvolve sua história em Montalto delle Marche, no coração verde da província de Ascoli Piceno. Entre as colinas da região, as vinhas crescem sob abundante luz solar e a constante influência dos ventos, em um microclima típico de alta colina. A propriedade conta com cerca de cinquenta hectares, majoritariamente dedicados aos vinhedos, beneficiados por grande amplitude térmica entre dia e noite, baixa umidade, clima fresco e pela proximidade tanto do mar quanto das áreas montanhosas. Essas condições favorecem o amadurecimento equilibrado das uvas e a formação de vinhos de grande qualidade, com perfil aromático frutado e textura elegante. Os solos de composição média, com tendência argilosa, controlam naturalmente a produção e, aliados ao trabalho humano, resultam em uvas de excelência. O Piceno é uma terra de luz, brisas suaves e paisagens marcantes, onde natureza, tradição e respeito ao meio ambiente se unem para dar origem a vinhos de alto padrão qualitativo.



Gobbi & Mannocchi

ITÁLIA - MARCHE



GOBBI & MANNOCCHI TOPAZYO



TIPO: Branco



UVA: Pecorino



ÁLCOOL: 12,5%



SUB-REGIÃO: Montalto delle Marche



SOLO: Argiloso



VINIFICAÇÃO: Maceração pré-fermentativa e fermentação com leveduras selecionadas.



CRIANZA: Afinamento sobre as borras finas por dois meses



GOBBI & MANNOCCHI SOLHE



TIPO: Branco



UVA: Passerina



ÁLCOOL: 12,5%



SUB-REGIÃO: Montalto delle Marche



SOLO: Variado



VINIFICAÇÃO: Leve maceração pré-fermentativa, prensagem suave e fermentação com leveduras selecionadas.



GOBBI & MANNOCCHI AMETHIST



TIPO: Rosé



UVA: 50% Sangiovese, 35% Montepulciano, 15% Merlot



ÁLCOOL: 12,5%



SUB-REGIÃO: Montalto delle Marche



SOLO: Variado



VINIFICAÇÃO: Maceração pré-fermentativa por 24h e fermentação com leveduras selecionadas.



GOBBI & MANNOCCHI RUBYO ROSSO PICENO



TIPO: Tinto



UVA: 65% Montepulciano e 35% Sangiovese



ÁLCOOL: 12,5%



SUB-REGIÃO: Montalto delle Marche



SOLO: Variado



VINIFICAÇÃO: Vinificação clássica, com remontagens e fermentação malolática



Gobbi & Mannocchi

ITÁLIA - MARCHE



GOBBI & MANNOCCHI ROSSO PICENO SUPERIORE



TIPO: Tinto



UVA: 50% Montepulciano, 50% Sangiovese



ÁLCOOL: 14,0%



SUB-REGIÃO: Montalto delle Marche



SOLO: Variado



VINIFICAÇÃO: Vinificação clássica, com remontagens e pégeage, seguida de fermentação malolática



CRIANZA: Estágio de 18 meses em barris de carvalho francês





Dissegna

ITÁLIA - VENETO E FRIULI



Localizada nas planícies entre as regiões de Veneto e Friuli, a vinícola **Dissegna** nasceu em 1925, a partir da paixão de Antonio, avô de Francesco Dissegna. Desde então, a adega mantém vivos os valores de profissionalismo, autenticidade e profundo respeito pelo meio ambiente. A produção é orientada por práticas sustentáveis e pela busca constante da qualidade, aliando tradição familiar e inovação. A vinícola opera exclusivamente com energia solar, reduzindo ao mínimo seu impacto ambiental. Os vinhedos são conduzidos em regime orgânico, em solos pedregosos, profundos e ricos em ferro, características que contribuem para a identidade e a expressão dos vinhos. A Dissegna representa o equilíbrio entre herança histórica, consciência ecológica e uma viticultura moderna, comprometida com a preservação do território e a elaboração de vinhos autênticos.



Dissegna

ITÁLIA - VENETO E FRIULI



DISSEGNA DI



TIPO: Branco



UVA: Pinot Grigio



ÁLCOOL: 13,0%



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.



DISSEGNA SPUMANTE MILLESIMATO EXTRA DRY



TIPO: Espumante



UVA: 85% Glera, 15% Chardonnay



ÁLCOOL: 11,0%



SUB-REGIÃO: Venezia



SOLO: Aluviais e coluviais, predominância de calcário, pedras e areia.



VINIFICAÇÃO: A segunda fermentação ocorre em tanques pressurizados, com temperatura constante entre 16 °C e 18 °C, originando um perlage fino, delicado ao olhar e especialmente no paladar. O longo repouso sobre as lías, por cerca de 60 dias, aliado ao engarrafamento isobárico, preserva e garante ao longo do tempo o frescor, a vivacidade aromática e a expressão dos sabores do vinho.



DISSEGNA PINOT NERO



TIPO: Tinto



UVA: Pinot Nero



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: Venezia



SOLO: Aluviais e coluviais, predominância de calcário, pedras e areia.



VINIFICAÇÃO: Maceração pré-fermentativa por 24h e fermentação com leveduras selecionadas.



CRIANZA: Estágio de 4 meses em barris de carvalho francês



DISSEGNA LISON CLASSICO DOCG



TIPO: Branco



UVA: Tocai Friulano



ÁLCOOL: 13,5%



SUB-REGIÃO: Friuli



SOLO: Aluvial e pedregoso



VINIFICAÇÃO: Fermentação espontânea. Inox.



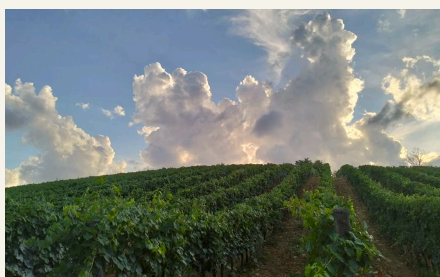


Villa Ilangi

ITÁLIA - TOSCANA



A **Villa Ilangi** é uma típica vinícola familiar da Toscana, situada a poucos quilômetros de Florença, com uma gama de vinhos que vai do Rosso Toscano ao Chianti envelhecido em barricas. A propriedade foi adquirida em 1977 e está localizada em terras que, no século XVII, pertenciam à família Antinori, uma das mais antigas produtoras de vinho da Itália, com mais de 600 anos de história. Tradição e inovação caminham juntas sob a condução da família Cotellessa, que adota uma filosofia baseada no respeito à natureza e às pessoas que trabalham na terra, priorizando a produção orgânica com princípios biodinâmicos. Entre as castas brancas cultivadas estão Trebbiano, Malvasia e Chardonnay, enquanto os tintos têm como base Sangiovese, Canaiolo, Cabernet Franc, Syrah e Colorino. A propriedade totaliza 50 hectares, dos quais 18 são dedicados aos vinhedos e 32 ao cultivo de oliveiras. Os solos são complexos, com predominância de cascalho, argila e calcário, conferindo identidade e equilíbrio aos vinhos.



Villa Ilangi

ITÁLIA - TOSCANA



VILLA ILANGI IL MANTILE ROSSO



TIPO: Tinto



UVA: 90% Sangiovese, 10% Canaiolo



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: -



SOLO: Granítico argiloso, pedregoso e vulcânico



VINIFICAÇÃO: Em barris de aço a uma temperatura de cerca de 25°C



VILLA ILANGI CHIANTI



TIPO: Tinto



UVA: 80% Sangiovese, 10% Canaiolo, 10% Merlot



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: Chianti Colli Fiorentini



SOLO: Franco-argilosos e graníticos



VINIFICAÇÃO: Em barris de aço a uma temperatura de cerca de 25°C



VILLA ILANGI IL BOSSÙ



TIPO: Tinto



UVA: 70% Sangiovese, 30% Merlot



ÁLCOOL: 14,0%



SUB-REGIÃO: -



SOLO: Argiloso



VINIFICAÇÃO: Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada



CRIANZA: Estágio de 24 meses em barris de carvalho francês



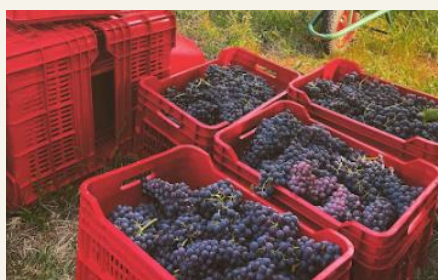


Il Rocolo di Monticelli

ITÁLIA - SOAVE



Il Rocolo di Monticelli é uma pequena vinícola surgida em 2015 a partir do desejo de recuperar um antigo vinhedo familiar situado nas colinas calcárias entre Verona e Soave, no Vêneto, Itália. As vinhas, plantadas nos anos 1960, convivem com uma pequena área de oliveiras centenárias, compondo uma paisagem marcada pela biodiversidade. O trabalho é guiado pelo profundo respeito ao solo e ao ecossistema, com o objetivo de elaborar vinhos autênticos e expressivos. O cultivo é realizado sem herbicidas, irrigação ou fertilizantes, e a vinificação segue uma filosofia de mínima intervenção, sem aditivos, com fermentações espontâneas e sem filtragem ou clarificação. Cada safra reflete fielmente o ritmo da natureza, traduzindo a influência das estações, do sol, da lua, das chuvas e do trabalho humano, resultando em vinhos de forte personalidade e identidade.



Il Roccolo di Monticelli

ITÁLIA - SOAVE



IL ROCCOLO DI MONTICELLI MONTICELLI ROSSO



TIPO: Tinto



UVA: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara e Oseleta



ÁLCOOL: 12,5%



SUB-REGIÃO: Verona



SOLO: Fluvial com presença de argila e pedras



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





Controvento

ITÁLIA - ABRUZZO



A **Controvento** é uma vinícola familiar localizada em Rocca San Giovanni, na região do Abruzzo, junto à costa do Mar Adriático. O projeto teve início em 1978, quando a família adquiriu os primeiros vinhedos, dando origem a uma trajetória focada na valorização do terroir local.

Atualmente, a vinícola é conduzida pelo enólogo Vincenzo Di Meo, que mantém uma filosofia de mínima intervenção, trabalhando sobretudo com castas nativas como Montepulciano e Trebbiano. A combinação entre vinhedos bem ventilados, solos calcários e influência marítima resulta em vinhos autênticos, frescos e gastronômicos, que expressam com fidelidade a identidade do Abruzzo.



Controvento

ITÁLIA - ABRUZZO



CONTROVENTO ONDA ANOMALA



TIPO: Rosé



UVA: Montepulciano



ÁLCOOL: 12,5%



SUB-REGIÃO: Rocca San Giovanni



SOLO: Argilo-calcário com traços marinhos



VINIFICAÇÃO: Colheita manual, fermentação espontânea



CRIANZA: Aço inox.



CONTROVENTO ALTO MARE



TIPO: Branco



UVA: 65% Trebbiano, 10% Passerina, 10% Malvasia di Candia, 15% Fiano



ÁLCOOL: 11,5%



SUB-REGIÃO: Rocca San Giovanni



SOLO: Argilo-calcário com traços marinhos



VINIFICAÇÃO: Colheita manual, fermentação espontânea



CRIANZA: Aço inox.



CONTROVENTO VENTO D'ESTATE



TIPO: Branco



UVA: Passerina



ÁLCOOL: 11,0%



SUB-REGIÃO: Rocca San Giovanni



SOLO: Argilo-calcário com traços marinhos



VINIFICAÇÃO: Colheita manual, fermentação espontânea



CRIANZA: Aço inox.





Cantine Moras

ITÁLIA - IRPINIA



A **Cantine Moras** é uma vinícola familiar localizada no coração de Irpinia, uma das regiões mais vocacionadas para a viticultura na Itália. O projeto nasceu como um sonho de família, com raízes profundas na terra e uma visão voltada para o futuro, sempre guiada pela paixão pelo vinho.

A vinícola foi fundada por Francesco De Stefano, cuja forte ligação com o território define a filosofia da casa. Cada garrafa é resultado de uma cadeia de produção artesanal e cuidadosamente controlada, desde a colheita manual das uvas até a vinificação e maturação na adega, buscando expressar a personalidade de cada casta e a singularidade de cada safra.



Cantine Moras

ITÁLIA - IRPINIA



MORAS JERILÈ I.G.P



TIPO: Branco



UVA: Falanghina



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: Irpinia



SOLO: Mistura de argila e calcário



VINIFICAÇÃO: Aço Inox



MORAS PIÈ DELL'ANGELO I.G.P



TIPO: Branco



UVA: Fiano



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: Irpinia



SOLO: Mistura de argila e calcário



VINIFICAÇÃO: Aço Inox



MORAS GRECO DI TUFO D.O.C.G



TIPO: Branco



UVA: Greco



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: Irpinia



SOLO: Mistura de Tufo Vulcânico, Argila e Calcário



VINIFICAÇÃO: Aço Inox



MORAS PIETRA VIOLA I.G.P



TIPO: Tinto



UVA: Agliânico



ÁLCOOL: 13,5%



SUB-REGIÃO: Irpinia



SOLO: Mistura de argila e calcário



VINIFICAÇÃO: 4 Meses Em Barricas Usadas Francesa



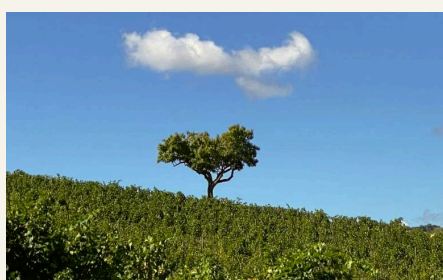
Agricolavinica

ITALIA - RIPALIMOSANI



A **Agricolavinica** foi fundada em 2007 com o objetivo de desenvolver um projeto completo de agricultura orgânica e desenvolvimento ecossustentável de um território onde terras e vinhedos há muito abandonados, com vocação ancestral documentada, eram adequados para a produção de excelentes vegetais, frutas e vinhos. A ideia surgiu da colaboração e dos ideais naturais compartilhados pelo proprietário Rodolfo Gianserra e por Giuseppe Tudino, administrador da empresa.

Está situada nas colinas de Ripalimosani, uma pequena comuna da região de Molise, e estende-se por uma área de 220 hectares, atualmente dividida em vinhedos (aproximadamente 30 hectares), olivais (cerca de 20 hectares), pomares de espécies nativas (cerca de 6 hectares), cultivos orgânicos (cerca de 50 hectares de farro dicocco e trigo), além de florestas e pastagens (os 100 hectares restantes) que caracterizam a paisagem. Molise é pequena e bastante desconhecida. Situada na região montanhosa e ensolarada entre Abruzzo e Lazio, ao norte, e Campania e Puglia, ao sul, Molise fica entre os Montes Apeninos e o Mar Adriático, sendo uma pequena joia subestimada que produz vinhos tintos, brancos e rosés maravilhosos.



Agricolavinica

ITALIA - RIPALIMOSANI



AGRICOLA VINICA LAME DEL SORBO



TIPO: Tinto



UVA: Tintilia



ÁLCOOL: 14,0%



SUB-REGIÃO: Ripalimosani



SOLO: Calcário e Argila



VINIFICAÇÃO: Fermentação espontânea. 36 meses em inox.



AGRICOLA VINICA LAME DEL SORBO



TIPO: Rosé



UVA: Tintilia



ÁLCOOL: 13,5%



SUB-REGIÃO: Ripalimosani



SOLO: Calcário e Argila



VINIFICAÇÃO: Fermentação espontânea e 7 horas de maceração: 12 meses em inox.



AGRICOLA VINICA LAME DEL SORBO



TIPO: Branco



UVA: Sauvignon Blanc



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: Ripalimosani



SOLO: Calcário e Argila



VINIFICAÇÃO: Fermentação espontânea: 12 meses em inox.



AGRICOLA VINICA ALTRE TERRE



TIPO: Laranja



UVA: Trebbiano



ÁLCOOL: 12,5%



SUB-REGIÃO: Ripalimosani



SOLO: Calcário e Argila



VINIFICAÇÃO: Fermentação espontânea e de 5 à 7 dias em contato com as cascas em inox.





Quinta da Biaia

P O R T U G A L - B E I R A I N T E R I O R



A **Quinta Biológica Biaia** traduz história, tradição e profundo respeito ao terroir. O projeto nasce da união dos produtores e amigos de infância Carlos Flor e Ricardo Lopes Ferro, herdeiros das terras da Biaia desde o século XVII, em parceria com o enólogo Luís Leocádio. Juntos, dão forma a vinhos que expressam princípios de sustentabilidade, promovem a biodiversidade e geram impacto positivo no agroecossistema da aldeia de Castelo Rodrigo, sub-região da Beira Interior. A produção provém de 29 hectares distribuídos entre três parcelas: Alavandeira, com vinhas de cerca de 30 anos; Lameiras, com 8 anos; e Castro Solla, com 4 anos, sendo parte delas certificada pela D.O. Beira Interior. Situadas a cerca de 750 metros de altitude, em solos predominantemente graníticos com presença de xisto, as vinhas são conduzidas com poda e colheita manuais. O resultado são vinhos frescos, vivos e minerais, de aromas equilibrados, boa intensidade, potencial de envelhecimento e teor alcoólico harmonioso.



Quinta da Biaia

PORTUGAL - BEIRA INTERIOR



QUINTA DA BIAIA BIAIA BRANCO



TIPO: Branco



UVA: 80% Síria, 10% Fernão Pires, 10% Arinto



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: 8 meses sobre as lías



QUINTA DA BIAIA BIAIA



TIPO: Tinto



UVA: 60% Touriga Nacional, 20% Touriga Franca, 20% Tinta Roriz



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: 50% estadia em barris de carvalho francês durante 8 meses



QUINTA DA BIAIA QUINTA DA BIAIA ROSÉ



TIPO: Rosé



UVA: Mourisco



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: Estágio de 8 meses em barris de carvalho francês 25% novas





Antas de Cima

P O R T U G A L - A L E N T E J O



A **Anta de Cima** tem na argila a essência do seu trabalho, utilizando ânforas ancestrais para a vinificação das uvas cultivadas na Serra de Montargil, no Alto Alentejo, em Portugal. O projeto é conduzido por Rita Tenreiro e seu pai, Paulo Tenreiro, e se destaca pelo resgate do uso de antigas tinajas para fermentar e envelhecer os vinhos. A viticultura segue um modelo agrícola sustentável, baseado no equilíbrio entre a ação humana e o ecossistema local, com a aplicação do sistema agroflorestal tradicional da região. Os solos argilosos, bem drenados, com exposição predominante ao sul e declives moderados, favorecem a maturação equilibrada das uvas. A produção em ânforas de barro, prática herdada da civilização romana, permite uma oxidação lenta e constante, concentração natural por evaporação e total respeito à pureza do vinho, sem interferências aromáticas externas. Os vinhos da Anta de Cima são expressões autênticas de terroir, de perfil elegante e distinto, elaborados exclusivamente a partir de castas portuguesas nobres.



Antas de Cima

PORTUGAL - ALENTEJO



HERDADE ANTA DE CIMA ARGILLA TINTO



TIPO: Tinto



UVA: Alicante Bouschet,
Alfrocheiro, Touriga Nacional e
Petit Verdot



ÁLCOOL: 14,5%



SUB-REGIÃO: Serra de Montargil - 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 18 a 20 graus.



HERDADE ANTA DE CIMA ARGILLA BRANCO



TIPO: Branco



UVA: Alvarinho, Verdelho e Viosinho



ÁLCOOL: 12,0%



SUB-REGIÃO: Serra de Montargil - 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 18°C a 20°C.



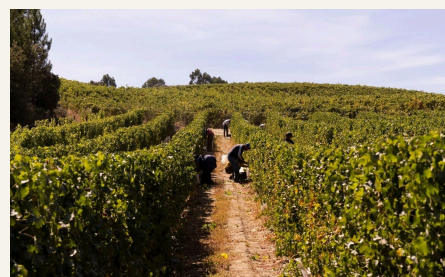


Quinta da Sequeira

PORTUGAL - DOURO



Tradicional e centenária, a **Quinta da Sequeira** foi fundada em 1899 por José Joaquim Costa, que batizou a propriedade em homenagem à sua esposa, Maria José Sequeira. Atualmente, a vinícola é conduzida por sua tetraneta, Maria da Graça, ao lado do produtor e enólogo Mário Cardoso, unindo herança familiar e visão contemporânea. Localizada no Douro Superior, em Vila Nova de Foz Côa, a propriedade situa-se entre 400 e 500 metros de altitude, em um terroir marcado por baixa pluviosidade e grandes amplitudes térmicas. As vinhas abrigam as castas tintas tradicionais do Douro, com destaque para Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela e Tinta Barroca, além das brancas Malvasia Fina, Gouveio, Rabigato, Viosinho e Códaga do Larinho. A Quinta da Sequeira preserva valiosas parcelas de vinhas velhas que, apesar da menor produtividade, oferecem uvas de elevada concentração, originando vinhos intensos, aromáticos, estruturados e profundamente ligados à identidade do Douro.



Quinta da Sequeira

PORTUGAL - DOURO



QUINTA DA SEQUEIRA ECOS



TIPO: Tinto



UVA: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Sousão



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



QUINTA DA SEQUEIRA QUINTA DA SEQUEIRA RESERVA



TIPO: Tinto



UVA: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela e Tinta



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: Estágio de 12 meses em barris de carvalho francês novos



QUINTA DA SEQUEIRA PORTO SEQUEIRA



TIPO: Fortificado



UVA: Malvasia Fina, Rabigato, Gouveio e Códaga do Lariño 18,5%



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: Elaborado através de uma seleção de vinhos envelhecidos em cascos de madeira entre 3 a 4 anos.



CRIANZA: Estágio de 3 a 4 anos em carvalho francês



Adega Cooperativa de Alijó

P O R T U G A L - D O U R O



Aninhada na paisagem grandiosa do Douro, a **Adega Cooperativa de Alijó** é um testemunho de resiliência e tenacidade, qualidades refletidas nas vinhas que prosperam no solo exigente de xisto negro. Fundada em 1960, a cooperativa ocupa um papel socioeconômico de destaque na região, pautada pelo compromisso contínuo com a produção de vinhos de elevada qualidade e identidade própria.

Os vinhedos, distribuídos em encostas de socalcos entre 200 e 600 metros de altitude, expressam todo o potencial vitivinícola do Douro. Assim como as raízes das videiras que rompem a rocha em busca de vida, os vinhos de Alijó desafiam padrões e celebram a força da tradição duriense. Reconhecida mundialmente como território do Vinho do Porto, a cooperativa vai além desse ícone, apresentando um portfólio que inclui Moscatel, espumantes e vinhos Reserva. Cada garrafa traduz a pureza do terroir, a essência do xisto e a dedicação coletiva em preservar a autenticidade do Douro.



Adega Cooperativa de Alijó

PORTUGAL - DOURO



ADEGA COOPERATIVA DE ALIJÓ XISTO PRETO



TIPO: Branco



UVA: Viosinho, Rabigato e Moscatel Galego Branco



ÁLCOOL: 12,5%



SUB-REGIÃO: Trás-os-Montes



SOLO: Xistoso e granítico



VINIFICAÇÃO: Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada



ADEGA COOPERATIVA DE ALIJÓ XISTO PRETO



TIPO: Rosé



UVA: Touriga Nacional e Tinta Franca



ÁLCOOL: 12,5%



SUB-REGIÃO: Trás-os-Montes



SOLO: Xistoso e granítico



VINIFICAÇÃO: Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada



ADEGA COOPERATIVA DE ALIJÓ XISTO PRETO



TIPO: Tinto



UVA: Tinta Roriz, Touriga Nacional e Tinta Franca



ÁLCOOL: 13,0%



SUB-REGIÃO: Trás-os-Montes



SOLO: Xistoso e granítico



VINIFICAÇÃO: Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada

WWW.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

WWW.DOMINIOCASSIS.COM.BR