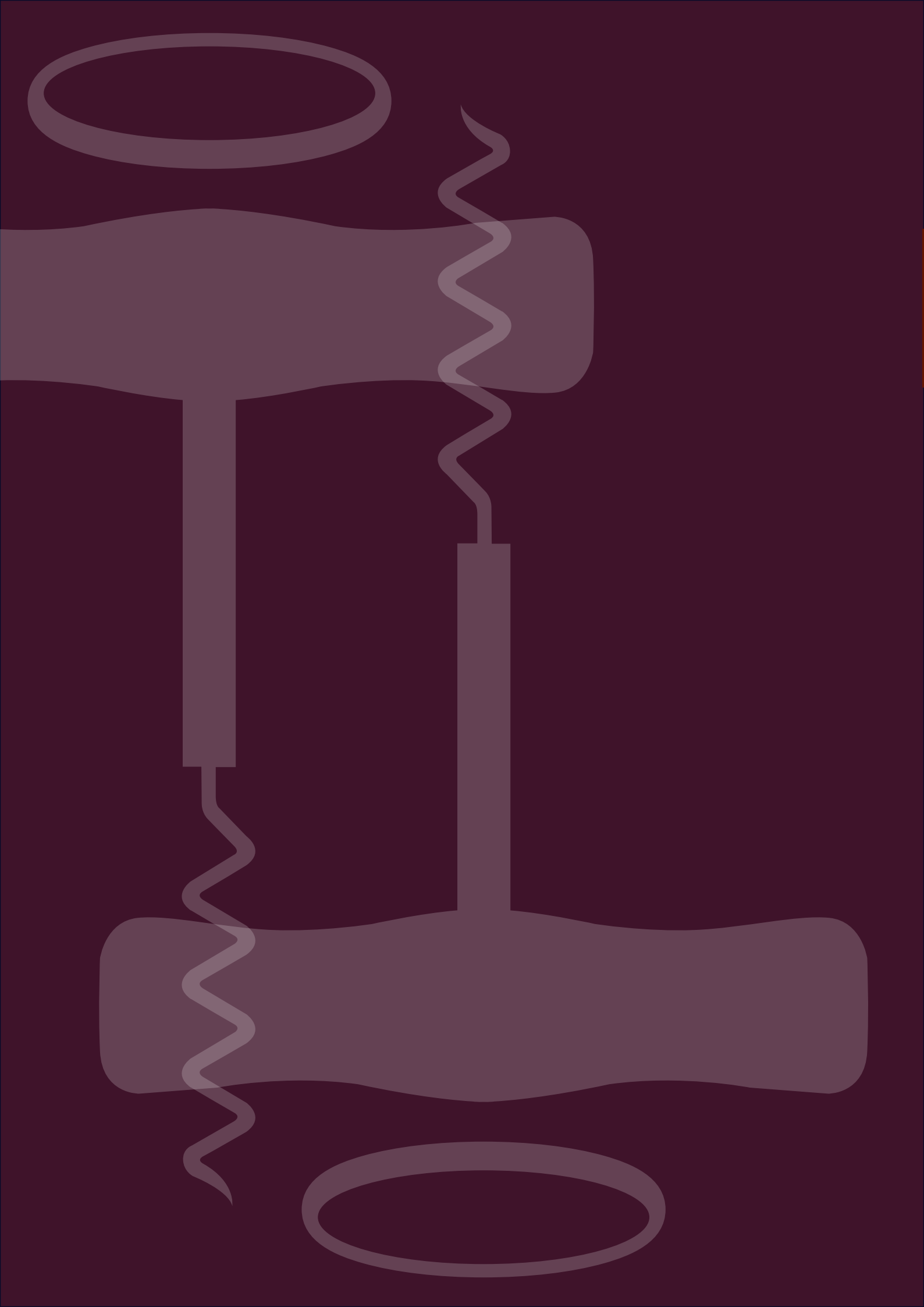


Catálogo

2024

BENDITO
VIÑO





Portugal

BEIRA INTERIOR

ESPAÇO *Rural*

Espaço Rural é uma vinícola localizada na vila da Vidigueira, dentro da região vitivinícola do Alentejo, em Portugal.

Os vinhos da Espaço Rural são co-fermentados com leveduras nativas e o envelhecimento em madeira é utilizado com muito cuidado, de forma a preservar a autenticidade das uvas.

Alma Minha Branco

Antão Vaz, Arinto e Roupeiro



12,5%



6 a 8°C



Aves, peixes e frutos do mar



Branco

750ml



Visual

Coloração amarela com reflexos esverdeados

Olfativo

Aromas de frutas tropicais e notas minerais

Gustativo

Fresco e equilibrado, contando com boa acidez

Vinificação

As uvas passam pelos processos de seleção, desengace e esmagamento. O vinho amadurece em cubas de aço inox, sobre suas borras finas, durante um período de quatro meses.





Alma Minha Tinto

Visual

Coloração rubi profunda

Olfativo

Aromas de frutas negras e notas de especiarias

Gustativo

Fresco, contando com taninos firmes e um final longo e persistente

Vinificação

As uvas passam pelos processos de seleção, desengace e esmagamento. O vinho amadurece em barris de carvalho francês, durante um período de doze meses.

Tempranillo,
Touriga Nacional e
Alicante Bouschet



14,5%



16 a 18°C



Tinto

Carnes vermelhas,
queijos e massas



750ml



BODEGAS

Tagua Tagua

Chile

VALE CENTRAL

Bodegas Tagua Tagua são uma vinícola familiar, contando com uma tradição de cinco gerações na viticultura do Chile.

Jose Gregorio Correa Albano adquiriu os primeiros vinhedos na comuna de San Vicente de Tagua Tagua, dentro da região vitivinícola do Vale do Cachapoal, em 1838.

Em 1902, foram estabelecidas as Bodegas Tagua Tagua, que, hoje, são comandadas pelos irmãos Santiago e Jose Tomas Correa Lisoni.

As Bodegas Tagua Tagua representam o espírito do vinho chileno, cumprindo um papel de sustentabilidade em termos sociais com as famílias dos trabalhadores, da empresa, da comunidade e do meio ambiente.

Os ótimos vinhos das Bodegas Tagua Tagua são exportados para vários países ao redor do mundo, como China, Estados Unidos e Brasil.

Em 2020, as Bodegas Tagua Tagua foram eleitas como Vinícola do Ano pela AI Global Media.



Único Carménère

Visual

Coloração rubi intensa

Olfativo

Aromas de frutas vermelhas, notas florais e nuances de especiarias

Gustativo

Fresco, contando com boa acidez e taninos refinados.

Vinificação

A fermentação é realizada em tanques de aço inox, sob temperatura controlada de 14°C a 15°C.



Carménère



16 a 18°C



Tinto
13,5%



750ml, 375ml e
187ml



Carnes vermelhas,
queijos e massas





Único Blend de Tintas

Visual

Coloração rubi com reflexos azulados

Olfativo

Aromas de frutas vermelhas e frutas negras

Gustativo

Complexo, contando com boa acidez e taninos refinados.

Vinificação

A fermentação é realizada sob temperatura controlada de 27°C a 29°C. Ocorre fermentação malolática completa. O vinho amadurece durante um período de três a cinco meses.



Cabernet Sauvignon
e Syrah



16 a 18°C



Carnes vermelhas,
carnes de caça
e churrasco



13,5%



Tinto
750ml

El Único Gran Reserva Pinot Noir

Visual

Coloração rubi intensa.

Olfativo

Aromas de frutas vermelhas e frutas negras

Gustativo

Aromas de frutas vermelhas, como morango e framboesa, notas de especiarias, como pimenta-preta, além de toques de chocolate.



Pinot Noir



14 a 16°C



Aves, Massas e
Pizzas



12,5%



Tinto
750ml

Vinificação

Produzido com 100% da uva Pinot Noir de vinhedos localizados na região vitivinícola do Valle Central, no Chile. Colheita manual. A fermentação é realizada com leveduras selecionadas, sob temperatura controlada de 25 C, em tanques de aço inoxidável. O vinho amadurece em barris de carvalho francês durante um período de doze meses.



Único Sauvignon Blanc

Visual

Coloração amarela pálida.

Olfativo

Aromas de frutas cítricas e de frutas brancas.

Gustativo

O paladar é seco, com uma acidez média. Notas minerais macias produto da mistura que inclui terroirs de cordilheira do Maule.

Vinificação

Fermentação alcoólica de 14°C para 15°C em tanques de aço inoxidável.



Sauvignon blanc



6°C a 8°C



Tinto
13,0%



750ml, 375ml
e 187ml



Aves, Frutos do Mar,
Peixes, Saladas





C Mu Chardonnay

Visual

Coloração amarelo-palha e reflexos dourados

Olfativo

Apresenta um bouquet complexo, com aromas de frutas brancas, como pêssego e pêra

Gustativo

Envolvente e bem estruturado, com uma acidez vibrante que traz frescor e equilíbrio

Vinificação

A colheita é feita manualmente no início da manhã, com seleção cuidadosa dos cachos para carregamento direto na prensa pneumática. A prensagem é realizada com os cachos inteiros para agregar maior complexidade ao suco resultante.



Chardonnay



7 a 9°C



Frutos do mar,
Peixes, Sushi
e sashimi



13.5%



Tinto
750ml

C Ca Blend

Visual

Coloração rubi profundo, o vinho revela intensos aromas de frutas vermelhas e cassis.

Olfativo

Aromas de frutas vermelhas e frutas negras

Gustativo

É estruturado e equilibrado, com taninos firmes e aveludados.



Barbera , Cabernet
Sauvignon , Merlot
e Syrah



16 C a 18 C



Carnes de caça,
Carnes vermelhas,
Cordeiro



13.5%



Tinto
750ml

Vinificação

A colheita é realizada manualmente no início da manhã. Todas as variedades são vinificadas separadamente, de forma bastante tradicional, com a única adição de leveduras e nutrientes selecionados para cada tipo de vinho desejado. A fermentação alcoólica ocorre em tanques de aço inoxidável a temperatura controlada (26-28°C), com duração de aproximadamente 12 a 15 dias.





Chile

VALLE DEL MAULE

VIÑA *Morandé*

Viña Morandé é uma vinícola chilena conhecida por seus vinhos de alta qualidade. Foi fundada em 1996, na região de Casablanca, no Chile, pelo empresário Pablo Morandé. A vinícola se destaca por sua abordagem inovadora na produção de vinhos, explorando diferentes terroirs e variedades de uvas para criar vinhos únicos e distintos. Desde sua fundação, a Viña Morandé tem sido reconhecida nacional e internacionalmente por seus vinhos premiados, especialmente seus vinhos brancos produzidos na região de Casablanca, que se beneficiam do clima fresco e da proximidade com o oceano Pacífico. A vinícola continua a ser uma das principais referências na cena vinícola chilena, tanto em termos de qualidade quanto de inovação.

Os vinhos do Morandé Wine Group contam com cerca de 1.200 reconhecimentos internacionais, com mais de 90 pontos, e estão disponíveis em cinquenta mercados.

Atualmente, Morandé Wine Group faz parte do grupo das vinícolas chilenas que mais exportam vinhos.

Entre as marcas mais emblemáticas do Morandé Wine Group estão: Viña Morandé, Viña Vistamar, Viña Mancura, Viña Fray León e Viña Zorzal.





Flor de Los Andes Chardonnay

Visual

Coloração amarela pálida

Olfativo

Aromas de frutas cítricas, frutas brancas e notas florais

Gustativo

Fresco e envolvente

Vinificação

Produzido pela Viña Morandé, com a uva Chardonnay, na região do Vale Central, no Chile.



Chardonnay



13%



7 a 9°C



Branco
750ml e 375ml



Aves, peixes e
frutos do mar



Flor de Los Andes Cabernet Sauvignon

Visual

Coloração rubi intensa

Olfativo

Aromas de frutas negras, notas de especiarias, nuances de couro e toques de chocolate

Gustativo

Estruturado, contando com taninos redondos

Vinificação

O Vinho Flor de Los Andes Cabernet Sauvignon é produzido pela Viña Morandé, com a uva Cabernet Sauvignon, na região do Vale Central, no Chile.



Cabernet Sauvignon



13%



15 a 17°C



Tinto
750ml e 375ml



Carnes vermelhas,
massas e pizzas

Flor de Los Andes Carménère



Carménère



13%



16 a 18°C



Tinto

750ml e 375ml



Carnes vermelhas,
massas e pizzas

Visual

Coloração rubi intensa

Olfativo

Aromas de frutas negras, notas de especiarias e toques de chocolate

Gustativo

Complexo, contando com taninos sedosos e um final agradável

Vinificação

As uvas passam pelos processos de seleção e prensagem. A fermentação ocorre em tanques de aço inox, sob temperatura controlada de 10°C a 12°C, com leveduras selecionadas. O vinho amadurece sobre suas borras finas.



Flor de Los Andes Reserva Pinot Noir



Visual

Coloração violácea com reflexos púrpura

Olfativo

Aromas de frutas vermelhas, como framboesa, notas de especiarias, nuances herbáceas, além de toques de café e chocolate

Gustativo

Fresco, contando com acidez equilibrada e taninos refinados

Vinificação

O Vinho Flor de Los Andes Reserva Pinot Noir é produzido com a uva Pinot Noir, oriunda de vinhedos localizados na região vitivinícola do Vale de Casablanca, no Chile. É realizada maceração pré-fermentativa, sob temperatura controlada de 8°C, durante um período de três dias. A fermentação alcoólica ocorre com leveduras selecionadas, sob temperatura controlada de 23°C, durante um período de três dias. Acontece fermentação malolática completa. O vinho amadurece em tanques de aço inox e em barris de carvalho francês durante um período de três meses.



Pinot Noir



13,5%



14 °C a 16 °C



Tinto

750ml



Aves, Massas
e Porco



Flor de Los Andes Reserva Chardonnay

Visual

Coloração amarela pálida

Olfativo

Aromas de frutas cítricas, frutas brancas e notas florais

Gustativo

Fresco e envolvente

Vinificação

As uvas passam pelos processos de seleção e prensagem. A fermentação ocorre em tanques de aço inox, sob temperatura controlada de 10°C a 12°C, com leveduras selecionadas. O vinho amadurece sobre suas borras finas.



Chardonnay



13%



7 a 9°C

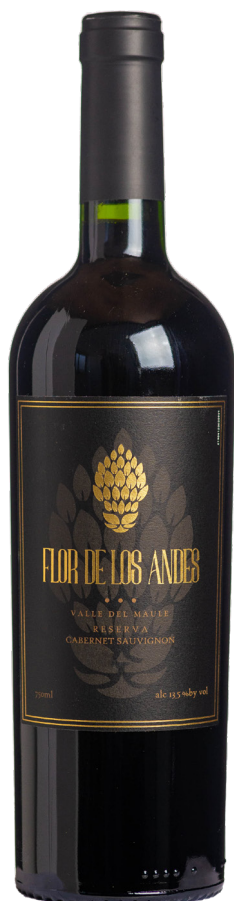


Branco

750ml



Aves, peixes e frutos do mar



Flor de Los Andes Reserva Cabernet Sauvignon

Visual

Coloração rubi profunda com reflexos granada

Olfativo

Aromas de frutas vermelhas, frutas negras, notas de baunilha, nuances de tabaco, toques de café e chocolate

Gustativo

Estruturado, contando com médio corpo e um final persistente

Vinificação

As uvas passam pelos processos de prensagem e maceração pré-fermentativa durante um período de três dias. A fermentação alcoólica é realizada sob temperatura controlada de 25 C a 26 C, com leveduras selecionadas, durante um período de quinze dias. A fermentação malolática ocorre naturalmente. O vinho envelhece em tanques de aço inox e em barris de carvalho francês, durante um período de seis meses.



Cabernet Sauvignon



13,5%



16 a 18°C



Tinto

750ml



Carnes vermelhas, carnes de caça e massas

Flor de Los Andes Reserva Carménère



Carménère



13,5%



16 a 18°C



Tinto
750ml



Carnes vermelhas, carnes
de caça e massas

Visual

Coloração rubi intensa com
reflexos violáceos

Olfativo

Aromas de frutas negras,
notas de especiarias, nuances herbáceas,
toques de baunilha e chocolate

Gustativo

Complexo, contando com
boa acidez, taninos
refinados e um final longo

Vinificação

As uvas passam pelos processos de prensagem e maceração pré-fermentativa durante um período de três dias. A fermentação alcoólica é realizada sob temperatura controlada de 25 C a 28 C, com leveduras selecionadas, durante um período de quinze dias. A fermentação malolática ocorre naturalmente. O vinho envelhece em tanques de aço inox e em barris de carvalho francês, durante um período de seis meses.



Flor de Los Andes Rosé



Cabernet Sauvignon
e Syrah



13%



12 a 14°C



Rosé
750ml



Saladas, peixes
e frutos do mar

Visual

Coloração rosada brilhante

Olfativo

Aromas de frutas vermelhas maduras

Gustativo

Fresco, contando com um final agradável

Vinificação

Produzido pela Viña Morandé, com as
uvas Cabernet Sauvignon e Syrah, na
região do Vale Central, no Chile.



O ano de 1994 foi historicamente marcante para a indústria vinícola do Chile, pois representou a redescoberta da uva Carménère, um evento que revolucionou o cenário vitivinícola do país. Durante décadas, essa casta, originária da França, havia sido erroneamente identificada como Merlot nas vinhas chilenas. No entanto, graças a um ampelógrafo francês em visita a um vinhedo chileno local, identificou que, entre as vinhas de Merlot, encontravam-se, misturadas, vinhas de Carménère. Mesmo nunca tendo visto, pessoalmente, vinhas de Carménère, já que estavam teoricamente extintas há um século, ele conhecia suas folhas conservadas em algumas coleções e assim a verdadeira identidade do Carménère, foi finalmente desvendada. Esse achado singular lançou uma nova luz sobre a herança vitivinícola do Chile, revelando um tesouro escondido e proporcionando uma oportunidade única para os produtores de vinhos explorarem o potencial da uva. A Carménère, com suas notas distintas de pimentão vermelho e frutas negras, rapidamente se tornou um emblema do Chile e agora é celebrada globalmente por sua singularidade e sabor inconfundível. O ano de 1994 será lembrado como o início de uma jornada emocionante e inspiradora em que o Chile redescobriu uma parte essencial de sua herança vinícola.



Noventa y Cuatro Gran Reserva Carménère



Visual

Coloração rubi intenso com reflexos violeta

Olfativo

Aromas de frutas negras, especiarias, baunilha e chocolate

Gustativo

Encorpado, rico, com boa acidez, taninos refinados e um final longo e persistente

Vinificação

O Vinho Noventa y Cuatro Histórico Gran Reserva Carménère é produzido com uvas do Valle del Maule, onde o clima é temperado tipo Mediterrâneo sub úmido, com um verão seco e quente e chuva concentrada no inverno. O Maule está localizado na borda leste da Cordilheira da Costa, e é influenciado pela brisa litoral que refresca as noites de verão gerando uma excelente amplitude térmica. A vinificação ocorre após a colheita manual e as uvas são esmagadas e fermentadas em tanques de aço inox com temperatura controlada. Segue-se a conversão malolática nos mesmos tanques e posteriormente o amadurecimento em barricas de carvalho francês por doze meses.



Carménère



12,5%



16 a 18°C



Tinto
750ml



Carnes de caça, Carnes vermelhas, Massas, Pizzas

A Odfjell Vineyard é uma vinícola chilena que se destaca pela sua abordagem inovadora e sustentável na produção de vinhos. Fundada pela família norueguesa Odfjell, a vinícola está localizada no Vale do Maipo, uma das regiões mais prestigiadas para a produção de vinhos do Chile. A vinícola foi estabelecida na década de 1990 e rapidamente se tornou uma referência em termos de viticultura sustentável e produção de vinhos de caráter distinto.

A Odfjell Vineyard é conhecida por suas práticas de agricultura orgânica e biodinâmica, que respeitam o meio ambiente e promovem a biodiversidade. A vinícola cultiva suas uvas sem o uso de pesticidas químicos, herbicidas ou fertilizantes sintéticos, o que resulta em vinhos que expressam plenamente o terroir único do Vale do Maipo. Além disso, a vinícola investe em tecnologias de vinificação modernas e em técnicas tradicionais, garantindo a produção de vinhos que combinam inovação e tradição.

O portfólio de vinhos da Odfjell Vineyard é diverso, abrangendo desde vinhos tintos encorpados e complexos até vinhos brancos frescos e aromáticos. Entre os vinhos mais destacados estão os Cabernet Sauvignon, Carménère, Syrah e Malbec, que são produzidos a partir de vinhas cuidadosamente selecionadas e vinificadas com a máxima atenção aos detalhes.

A sustentabilidade é um dos pilares da filosofia da Odfjell Vineyard. A vinícola implementa práticas sustentáveis em todas as etapas do processo de produção de vinhos, desde a viticultura até a vinificação. O uso de energia solar, a conservação da água e a gestão de resíduos são algumas das iniciativas que a Odfjell Vineyard implementou para reduzir seu impacto ambiental. Além disso, a vinícola promove o uso de cavalos para arar os vinhedos, reduzindo o uso de máquinas pesadas e promovendo um ambiente de cultivo mais saudável.



Piedra Roja Single

Vineyard Cabernet Sauvignon

Visual

Coloração rubi intenso com reflexos violeta

Olfativo

Aromas complexos de frutas negras, como cassis e ameixa, combinados com notas sutis de pimenta preta, tabaco e chocolate amargo.

Gustativo

Encorpado, com taninos finos e bem integrados, que proporcionam uma sensação aveludada e um final prolongado e elegante.



Cabernet Sauvignon



13%



16 a 18°C



Tinto

750ml



Carnes vermelhas de
Caça, Cordeiro e Queijos.





Argentina

MENDOZA

A Bodega Lagarde é uma prestigiada vinícola localizada na região de Mendoza, na Argentina. Fundada em 1897 por José Alberto e Henrietta Prats, a vinícola tem uma história rica e uma tradição familiar de produzir vinhos de alta qualidade. Ao longo dos anos, a Bodega Lagarde passou por várias gerações da família Prats, mantendo-se fiel à sua filosofia de produzir vinhos que expressem o terroir único da região de Mendoza. A vinícola é conhecida por sua dedicação à viticultura sustentável e à produção de vinhos que refletem a identidade e o caráter do local. Os vinhos da Bodega Lagarde são aclamados internacionalmente e têm recebido inúmeros prêmios e reconhecimentos ao longo dos anos. Eles oferecem uma ampla gama de vinhos, desde Malbecs encorpados até vinhos brancos frescos e elegantes. Além da produção de vinhos, a Bodega Lagarde também é reconhecida por sua hospitalidade e oferece aos visitantes a oportunidade de conhecer suas instalações, participar de degustações e desfrutar da beleza da paisagem de Mendoza.



LAGARDE
BODEGA 1897

Gran Chaco *Limited Edition* Malbec



Malbec



14,1 %



16 a 18°C



Tinto
750ml



Carnes de caça, Massas,
Queijos

Visual

Coloração violácea intensa com reflexos rubi

Olfativo

Aromas de frutas vermelhas maduras e notas de especiarias e tabaco

Gustativo

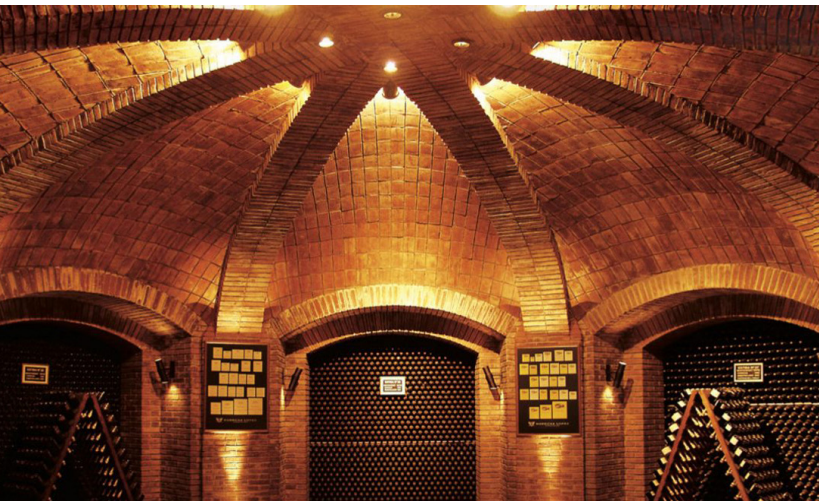
Um Vinho Tinto encorpado, com excepcional riqueza e equilíbrio, taninos finos e perfeitamente integrados.

Vinificação

Produzido com uvas Malbec de vinhedos plantados em 1906, com baixos rendimentos, localizados na microzona de Cuyo, em Mendoza, Argentina.

A colheita é manual e a fermentação é realizada sob temperatura controlada. O vinho amadurece em barris de carvalho francês durante um período de doze meses.





BODEGA *Los Haroldos*

A Los Haroldos pertence ao tradicional grupo Familia Falasco, fundado por Octavio Rufino Falasco, em 1939, e que detém também a vinícola Balbo. O nome é uma homenagem a Haroldo Santos Falasco, que pertence à segunda geração da família e imprimiu seu espírito perfeccionista e inovador aos negócios. Para a vinificação dos vinhos, a Los Haroldos combina técnicas antigas, como depósitos de concreto, com tecnologia de ponta das cubas de aço inoxidável com controle de temperatura, além de investir num avançado laboratório de controle de qualidade. As caves subterrâneas são preenchidas com barricas de carvalho francês e americano nas quais os vinhos envelhecem. O grupo possui vinhedos a perder de vista, em diversas subregiões de Mendoza – Vale do Uco, Vale Norte e Vale Sul. A Los Haroldos é conhecida no mundo todo pelo seu rico portfólio, composto por vinhos variados e sempre de ótimos preços. Alguns deles, inclusive, se destacam também pela incrível qualidade, como é o caso do Tres en Raya Malbec.



LOS HAROLDOS

BODEGA & VIÑEDOS



Tres en Raya Malbec

Visual

Coloração violácea intensa com reflexos rubi

Olfativo

Aromas de frutas vermelhas maduras e notas de especiarias

Gustativo

Um Vinho Tinto estruturado, contando bom volume, taninos refinados e um final elegante

Vinificação

Produzido com uvas Malbec de vinhedos localizados no Valle do Uco, Mendoza, Argentina. Colheita manual. A fermentação é realizada sob temperatura controlada. O vinho amadurece em barris de carvalho francês e americano durante um período de três meses.



Malbec



13,5%



16 a 18°C



Tinto

750ml



Carnes vermelhas,
Churrasco, Queijos





BODEGAS *Bianchi*

Bodegas Bianchi é uma vinícola de renome sediada em San Rafael, na região vitivinícola de Mendoza, Argentina. Fundada em 1928 por Don Valentín Bianchi, a vinícola tem uma história rica e uma reputação sólida no mundo do vinho. A vinícola é conhecida por sua combinação de tradição e inovação na produção de vinhos. Eles cultivam uma grande variedade de uvas, com destaque para a Malbec, a uva emblemática da Argentina, além de outras variedades como Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Chardonnay e Torrontés. Bodegas Bianchi dedica-se à produção de vinhos de alta qualidade que refletem o terroir único de Mendoza. Eles cuidam de cada etapa do processo de vinificação, desde o cultivo das uvas até a vinificação e o envelhecimento dos vinhos. A vinícola possui instalações modernas e tecnologicamente avançadas, mas também valoriza as técnicas tradicionais que foram passadas de geração em geração.

El Numerado Cabernet Franc

Visual

Coloração rubi profundo

Olfativo

Grande intensidade aromática, com notas florais e de frutas vermelhas que se misturam com notas minerais

Gustativo

é elegante, contando com boa acidez, taninos refinados e um final persistente

Vinificação

Produzido majoritariamente com a uva Cabernet Franc (90%) e um toque de Malbec (10%), de três terroirs diferentes, o que faz com que o vinho mostre uma combinação de cada valle, solo e clima.



Cabernet Franc
Malbec



13,5%



Carnes Vermelhas, Porcos
e Aves



16 a 18°C



Tinto
750ml

Edición Limitada





El Numerado Chardonnay

Visual

Coloração amarela com reflexos esverdeados

Olfativo

Aromas de frutas cítricas e de frutas brancas

Gustativo

Fresco e equilibrado, contando com boa acidez

Vinificação

Produzido 100% com a uva Chardonnay, oriunda de vinhedos localizados na de San Rafael, Argentina.



Chardonnay



7 a 9°C



13,5%



Branco
750ml



Frutos do Mar, Peixes



El Numerado Malbec

Visual

Coloração rubi intensa

Olfativo

Aromas de frutas negras e notas de especiarias

Gustativo

Fresco, contando com taninos firmes e um final longo e persistente

Vinificação

Produzido 100% com a uva Malbec, oriunda de vinhedos localizados na de San Rafael, Argentina.



16 a 18°C



Malbec



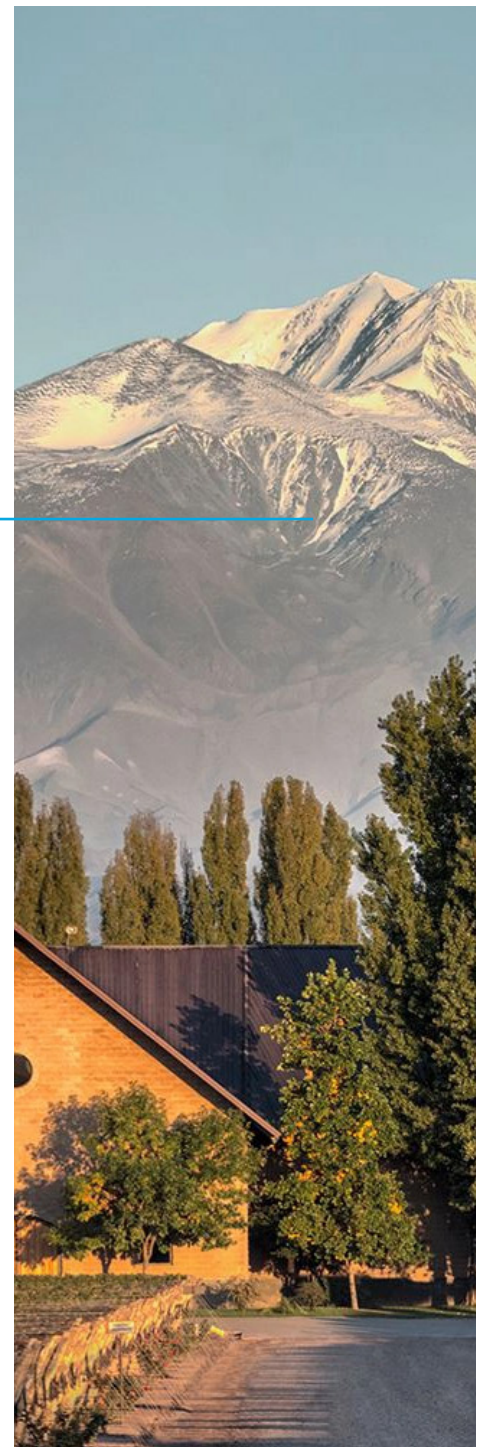
Tinto
750ml



13,5%



Carnes Vermelhas, Carnes de
Caça, Churrasco, Pizzas, Massas





O nome Sô Nicó foi dado em homenagem ao fundador, patriarca da família que deu início à esse sonho. O Sr. Pedro Nicó é um exemplo de caráter esforço e dedicação.

Brasil

MINAS GERAIS



42%



750ml



16 a 18°C



Gastronomia
diversificada

Cachaça Juriti

Vinificação

Com seu alambique localizado na cidade de Dolores do Turvo, no estado de Minas Gerais, a Cachaca Juriti é produzida há 38 anos com amor e dedicação. Arte que foi passada de avô para neto, mantendo a tradição de forma totalmente artesanal e com rigorosos controles de qualidade, garantindo a excelência aos apreciadores. A plantação de cana de açúcar é cultivada na própria fazenda e a colheita é feita manualmente, após a moagem, o caldo é fermentado naturalmente, sem aditivos químicos, sendo este um grande diferencial que está diretamente ligado à qualidade e ao sabor da cachaca. Sua destilação em alambique de cobre traz a finalização do processo produtivo e se dá início ao armazenamento em tonéis de madeiras nobres.



Angelo Rocca e Figli



Itália
VÊNETO

A família Rocca atua no setor desde 1880, quando a “Vinícola Rocca” foi fundada pelo ancestral Francesco. Desde lá, cinco gerações seguiram seu caminho, se dedicando à vinha com tradição e paixão pelo vinho.

A prestigiada fazenda em Puglia, a moderna vinícola em Agrate Brianza são os componentes de uma realidade dinâmica, flexível e fortemente ligada às suas raízes. A fazenda, composta pelas propriedades “Don Cataldo” e “Vignali Grandi”, se estende por cerca de 100 hectares no município de Leverano, no coração do Salento, a cerca de três quilômetros da esplêndida costa.

A abordagem cada vez mais internacional e atenta às necessidades do mercado, respeitando o terroir e a tipicidade do produto, é a base do crescimento da empresa. A nova sede é moderna e funcional, e conta com uma adega subterrânea de 5.000 m² para estocagem e refino de produtos com temperatura e umidade ideais.



Donato Pinot Grigio Delle Venezie Doc

Visual

Coloração amarela pálida

Olfativo

Aromas de frutas cítricas, frutas brancas e notas florais

Gustativo

Fresco e equilibrado, contando com boa acidez.

Vinificação

Produzido com a uva Pinot Grigio, oriunda de vinhedos localizados na região vitivinícola de Vêneto, na Itália.



Pinot Grigio



12,5%



7 a 9°C



Branco
750ml



Aves, Frutos do
Mar, Peixes



Donato Primitivo Salento

Visual

Coloração rubi intensa

Olfativo

Aromas de frutas vermelhas e frutas negras

Gustativo

Fresco, contando com taninos firmes e um final longo e persistente

Vinificação

O Vinho Donato Primitivo Salento 2021 é produzido com a uva Primitivo, oriunda de vinhedos localizados na região vitivinícola da Puglia, na Itália.



Primitivo



13,5%



16 a 18°C



Tinto
750ml



Carnes Vermelhas,
Massas, Queijos, Pizzas

Donato Sangiovese



Sangiovese



12,5%



16 a 18°C



Tinto
750ml



Carnes Vermelhas,
Massas, Queijos, Pizzas

Visual

Coloração rubi intensa

Olfativo

Aromas de frutas vermelhas e frutas negras

Gustativo

Fresco, contando com taninos firmes e um final longo e persistente

Vinificação

Vinificação tradicional em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura.



Borgo Dei Mori

Montepulciano D'abruzzo DOC

Visual

Coloração rubi intensa

Olfativo

Aromas de frutas vermelhas e especiarias

Gustativo

Redondo, com taninos firmes e um final longo e persistente

Vinificação

Vinificação tradicional em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura.



Montepulciano



12,5%



16 a 18°C



Tinto
750ml



Carnes Vermelhas,
Massas, Porco





Tenute del Poggio

Tenute Del Poggio Chianti DOCG

Visual

Coloração rubi intensa

Olfativo

Aromas de frutas negras e notas de especiarias

Gustativo

Fresco, contando com taninos firmes e um final longo e persistente

Vinificação

Produzido com um corte das uvas Sangiovese (90%) e Canaiolo (10%) de vinhedos localizados na região vitivinícola da Toscana, na Itália. A fermentação é realizada em tanques de aço inox, sob temperatura controlada. O vinho amadurece em tanques de aço inox.



Sangiovese



12,5%



16 a 18°C



Tinto
750ml



Carnes de caça, Carnes vermelhas, Massas





Espanha

Bodegas

Milenium

Auténtico Tempranillo

Visual

Coloração rubi intensa

Olfativo

Aromas de frutas negras e notas de alcaçuz

Gustativo

Saboroso e envolvente, contando com taninos refinados

Vinificação

As uvas são colhidas manualmente e passam pelos processos de desengace, maceração e prensagem. A fermentação é realizada em cubas de aço inox, sob temperatura controlada de 25 C a 28 C, durante um período de quinze dias.



Tempranillo



13%



16 a 18°C



Tinto

750ml



Carnes vermelhas,
Gastronomia
diversificada, Massas



COMPRE *2 Vinhos* e leve junto a Caixa Presente



**Único
Blend
de Tintas**



**Flor de
Los Andes
Reserva
Caménère**

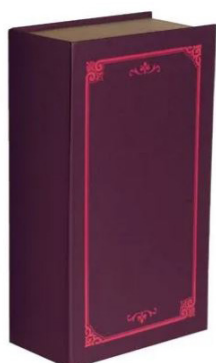


**Alma
minha
Tinto**



**Marquês
d'Almeida
Tinto**

Embalagens



**Caixa
Presente
Livro
2 Garrafas**



**Caixa
Presente
1 Garrafa**



 @vinhossantovino
 santovino.com.br
 santovino@santovino.com.br
 vinhossantovino
 55 (19) 97165-4520