

ÍNDICE



VINHOS ARGENTINOS

SALVADOR PATTI	04
CORBEAU WINES	22
GIMENEZ RIILI	40
FAMÍLIA CROTTA	51
MOSQUITA MUERTA WINES	59
ZORZAL	88
BODEGA MIL DEMÔNIOS	112
RELATOR WINES	124
SALENTEIN	131



VINHOS CHILENOS

VIÑA DE AGUIRRE	154
-----------------------	-----



VINHOS PORTUGUESES

QUINTA DO MONFORTE	171
GOTA	177
CASA JOSÉ PEDRO	181



ARGENTINA

Trata-se do quinto maior produtor de vinhos do mundo, com início das exportações em 1990, e vem tomando o lugar de vários países mais antigos.

As principais regiões produtoras são: Mendoza, San Juan, La Rioja, Salta, Catamarca, Río Negro e Neuquén.

Sofreu grande influência da cultura francesa, e tem como sua principal uva o **Malbec**.

Produz vinhos de excelentes custo benefício.





SALVADOR PATTI

BODEGA Y VIÑEDOS



A origem da vinícola se remonta a cinco anos antes de sua fundação em 1965, quando Don Salvador cultivou as primeiras vinhas e iniciou esse legado.

Hoje, após duas gerações, ainda encontramos cultivo tradicional de vinhos de qualidade e características únicas.

www.pt.salvadorpatti.com.ar

VÍNICOLA

SALVADOR PATTI

ABISMAL HERENCIA

MALBEC



100% Malbec



Cor intensa e profunda.



Aromas de frutas vermelhas, geléia de ameixa chocolate e café, devido ao seu envelhecimento em carvalho.



Taninos sedosos, maduros e elegantes. Final agradável e extenso.

100% Malbec, com Fincas de altamira, San Carlos, Valle do Uco. Apresenta uma cor intensa, aroma de frutas vermelhas e chocolate e café. Na boca apresenta pouco taninos e um final agradável e extenso. Passagem por 10 meses em barricas de carvalho americano.

TEOR ALCÓLICO

14,50%

EAN	7798370260294
DUN	17798370260291
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA

SALVADOR PATTI

ABISMAL HERENCIA NARANJO TORRONTES



100% Torrontes



Tons laranja e ouro.



No nariz destacam-se notas de flores brancas, toranja, cítricos e pêsegos.



Grande estrutura na boca com acidez marcada e acabamento untuoso.

TEOR ALCÓLICO

11,20%

EAN	7798370260300
DUN	17798370260307
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA

SALVADOR PATTI

MAL PUNTUADO

CABERNET FRANC



100% Cabernet Franc



Cor intensa e profunda.



Aromas complexos de frutas vermelhas.



Grande estrutura com um final redondo e largo.

Com vinhedos de 20 anos de antiguidade, em La Consulta e San Carlos (no valle do uco). Produzindo a 1000 metros de altura, em uma zona de grande amplitude térmica, com solos arenosos e calcário. Fermentado na madeira de carvalho francês, e repousado em piletas de cimento, após isso vinho descansa mais um ano em garrafa.

TEOR ALCÓLICO

13,50%

EAN	7798370260300
DUN	17798370260307
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA

SALVADOR PATTI

MAL PUNTUADO

ROSADO



33% Malbec
33% Syrah
34% Cabernet Franc



Cor salmão brilhante.



Aroma de morango e cereja.



Final fresco e equilibrado.

Com vinhedos de 20 anos de antiguidade, em La Consulta e San Carlos (no valle do uco). Produzindo a 1000 metros de altura, em uma zona de grande amplitude térmica, com solos arenosos e calcário. Fermentado na madeira de carvalho francês, e repousado em piletas de cimento, após isso vinho descansa mais um ano em garrafa.

TEOR ALCÓLICO

13,50%

EAN	7798370260270
DUN	17798370260277
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA

SALVADOR PATTI

POR MI VIEJA

MALBEC



85% Malbec
15% Bonarda



Cor púrpura brilhante.



Aromas de frutas vermelhas e maduras.



Notas encorpadas de morango e cereja.

Produzido em Santa Blanca, Maipú (área central de Mendoza) em solos arenosos com vinhedos de mais de 20 anos.

O vinho passa por 3 meses em tanques de inox de 10.000 litros. Em contato com chips de carvalho.

Apresenta uma cor púrpura brilhante. Em nariz frutas vermelhas e maduras, e em boca um bom corpo com notas de morango e cereja.

TEOR ALCÓLICO

12,80%

EAN	7798370260393
DUN	17798370260390
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA

SALVADOR PATTI

POR MI VIEJA

BLEND



50% Malbec
50% Syrah



Cor escura e intensa.



Aromas de pimentas e frutas vermelhas.



Boa acidez trazendo ameixas e frutas vermelhas.

Produzido em Santa Blanca, Maipú, pelos sistemas de espadeiras de 20 anos. 30% do vinho passa seis meses em barricas de carvalho francês e o restante em tanques de aço inoxidado. Com chips de carvalho americano. Vinho típico de borgonha, com uma cor escura e intensa.

TEOR ALCÓLICO

13,40%

EAN	7798370260676
DUN	17798370260673
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA

SALVADOR PATTI

ÚLTIMO NATIVO

BLEND DE CABERNET



50% Cabernet Sauvignon
50% Cabernet Franc



Cor escura e brilhante.



Aroma de chocolate e baunilha.



Boa acidez, com taninos fortes e um final largo.

O Cabernet Sauvignon é produzido em San Martin, com solos arenosos, e vinhedos de 10 anos. O Cabernet Franc é produzido em Agrelo Lujan De Cuyo, uma zona de grande amplitude térmica. 30% do vinho repousa em barricas de carvalho americano por 12 meses. O restante em tanques de aço em contato com carvalho francês.

TEOR ALCÓLICO

13,70%

EAN	77983702604856
DUN	17798370260482
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA

SALVADOR PATTI

ÚLTIMO NATIVO

MALBEC



100% Malbec



Cor violeta intensa e brilhante.



Aroma de chocolate e baunilha.



Doce e equilibrado.

Fincas de Santa Blanca. Estas uvas são plantadas em sistemas de espadeiro, com vinhedos de 20 anos de antiguidade.

Durante 12 meses 30% do vinho repousa por 10 meses em barricas de carvalho americano.

Os 70% restantes, em cubas de inox em contato com carvalho francês.

TEOR ALCÓLICO

13,80%

EAN	7798370260256
DUN	17798370260253
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA

SALVADOR PATTI

RAÍCES ARGENTINAS

CABERNET SAUVIGNON



100% Cabernet Sauvignon



Cor roxa e brilhante.



Aroma de pimentão verde e café.



Taninos fortes e acidez equilibrada com um largo retrogosto.

Colheita manual na terceira semana de abril. 30% do vinho descansa 12 meses em barrica de carvalho americano. Produzidos em Montecaseros, San Martin. Área quente, com solos arenosos, no leste de Mendoza. Vinhedos com 10 anos de idade.

TEOR ALCÓLICO

13,80%

EAN	7798370260096
DUN	17798370260086
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA

SALVADOR PATTI

RAÍCES ARGENTINAS

MALBEC



100% Malbec



Cor violeta intensa e brilhante.



Aroma característico do Malbec de Maipú, destacando-se ameixas maduras, chocolate amargo e leves notas de couro.



Doce e amigável, com um toque sutil de baunilha.

Durante 12 meses, 30% do vinho repousa em barricas de carvalho americano. Os restantes 70%, em cubas de inox com contato em carvalho francês. Sua passagem pela madeira confere-lhe complexidade e um final longo.

TEOR ALCÓLICO

13,80%

EAN	7798370260089
DUN	17798370260093
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA

SALVADOR PATTI

ERRANTE

ROSADO



50% Moscatel de Alejandria
50% Cereza Criolla



Cor roxa brilhante e tons laranja.



Aroma de morango, cereja e amora.



Boa acidez e final doce.

Vinhedos de Palmira, San Marin, Mendoza. Vinha com 30 anos em solos duros irrigados tradicionalmente.

Ideal para coquetéis com sucos de frutas brancas e gelo, ou sorvetes de frutas.

Também pode ser bebido sozinho, como vinho de entrada ao almoço ou jantar.

TEOR ALCÓLICO

10,00%

EAN	7798370260171
DUN	17798370260178
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA

SALVADOR PATTI

ERRANTE BLEND DE BRANCAS



50% torrontes
40% Pedro Gimenez
10% Ugni Blanc



Cor amarelo claro e brilhante.



Intenso aroma de flores brancas, frutas cítricas e tropicais.



Sabor refrescante com acidez marcada e final persistente.

Vinhedos em Palmira, San Martin, Mendoza, com solos duros e irrigação tradicional. Com vinhedos de 30 anos de antiguidade vinho branco, de cor amarelo claro e brilhante possui um intenso aroma de flores brancas, frutas cítricas e tropicais. Em boca um sabor refrescante com acidez marcada e final persistente.

TEOR ALCÓLICO

13,00%

EAN	7798370260607
DUN	17798370260604
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA

SALVADOR PATTI

ERRANTE

MALBEC



85% Malbec
15% Bonarda



Cor violeta intensa e brilhante.



Aroma de fruta vermelha e madura, leve notas de couro e chocolate.



Notas de morango e cereja.
Final doce e longo.

Produzido na região de Santa Blanca, Maipú, província de Mendoza, com fincas de solos arenosos e vinhedos de mais de 20 anos. O vinho não passa por barricas. Vinho jovem, com pouca acidez e muita fruta na boca.

TEOR ALCÓLICO

13,10%

EAN	7798370260102
DUN	17798370260109
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA

SALVADOR PATTI

ERRANTE MERLOT



100% Merlot



Rubi com reflexos violetas.



Frutos vermelhos e pimenta escura.



Tabaco, coco e baunilha.

Vinhedos de Monte Caseros e San Martin. Com solos profundos e arenosos e irrigação tradicional. O vinho descansa 3 meses em garrafa. Apresenta uma cor rubi, em nariz apresenta frutos vermelhos e pimenta escura. E na boca tem tabaco, coco e baunilha.

TEOR ALCÓLICO

13,40%

EAN	7798370260386
DUN	17798370260383
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA

SALVADOR PATTI

ERRANTE BONARDA



100% Bonarda



Tons roxo violáceo, brilhante e profundo.



Frutos vermelhos maduros e notas de baunilha, coco e tabaco. Com um final longo, doce e sedoso.



Baunilha e frutas vermelhas.

100% Bonarda, vinhedos de Santa Blanca e Maipú. O vinho descansa 3 meses em garrafa, apresenta tons roxos violáceos brilhante. Aroma de cereja e na boca baunilha e frutas vermelhas.

TEOR ALCÓLICO

14,00%

EAN	7798370260355
DUN	17798370260352
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA

SALVADOR PATTI



ERRANTE

CABERNET SAUVIGNON



100% Cabernet Sauvignon



Cor roxa profunda.



Aroma de pimenta, baunilha e delicadas notas de tabaco.



Com grande estrutura, promete um final com rica adstringência e sabor aveludado.

100% Cabernet Sauvignon. Vinhedos de Monte Caseros e San Martin, com solo profundo e arenoso. O vinho descansa 3 meses na garrafa.

Apresenta uma cor roxa, em nariz se percebe primeiro a baunilha e tabaco. E na boca se sente a fruta.

TEOR ALCÓLICO

12,70%

EAN	7798370260218
DUN	17798370260215
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06



SALVADOR PATTI
BODEGA Y VIÑEDOS

“VINHOS PONTUADOS”





CORBEAU WINES

ARGENTINA



Corbeau Wines é um projeto da família Rodríguez, terceira geração de produtores. O início remonta ao final dos anos 70, quando Eduardo Rodriguez junto com seu filho Eduardo H. Rodríguez decidiram investir em vinhedos e em uma vinícola na província de Mendoza.

Tudo começou com a incorporação da primeira vinha, que a adega ainda hoje possui e da qual surgiu o nome Corbeau Wines. Eduardo conta que na sua primeira visita à vinha viu um pássaro preto pousado numa das vinhas que o olhou de forma desafiadora e que quando se aproximou saiu voando pela vinha. Depois de adquiri-lo, sempre que ia ver a fazenda o pássaro estava lá, observando e sobrevoando. Após algumas colheitas, notaram que os vinhos obtidos naquela vinha tinham a particularidade de terem uma cor **MUITO INTENSA**, mais do que o normal.



CORBEAU WINES

ARGENTINA

O que o levou a fazer estudos do solo, das plantas e das vinhas vizinhas; Depois de fazerem testes e testes, não encontraram explicação técnica para tal característica, pois foi atribuída à ave que protegia as uvas, que transmitia a cor intensa e escura das suas penas às uvas que cuidava. Daí surgem os Vinhos Corbeau (corvo em francês), ou como poderíamos traduzir: os vinhos do corvo. Daí a essência da nossa linha principal de vinhos, Mad Bird, e seu icônico olhar de corvo desafiador na garrafa.

Todos os vinhos são elaborados com uvas provenientes de vinhedos próprios nas regiões de Maipú, Santa Rosa e San Martín, província de Mendoza.

À frente deste projeto familiar estão Eduardo H. Rodríguez (gerente geral) e seus filhos Eduardo L. como principal enólogo da vinícola, e Francisco Rodríguez no desenvolvimento comercial e de marca para o mercado interno e externo.

Actualmente têm 320 hectares distribuídos por 4 vinhas, com diferentes solos, climas e castas em cada uma delas, com as quais se conseguem os seus vinhos com características únicas. Desse total, 115 hectares são dedicados exclusivamente à Ancellotta: uma variedade que descobriram em 2007 e, depois de verem o seu potencial, decidiram investir integralmente nela. Actualmente Corbeau possui o maior vinhedo Ancellotta do país (90 hectares), localizado em San Martín.

Ao longo dos anos a família investiu na incorporação de novas vinhas e tecnologia, contando hoje com uma adega com equipamentos de última geração para poder produzir os melhores vinhos, que refletem a zona e o solo.

VÍNICOLA

CORBEAU WINES



MAD BIRD

SUPREMO BLEND



39% Ancellotta / 22% bonarda
20% Malbec / 10% Sangiovesse
9% Cabernet Sauvignon.



Vermelho violeta intenso e atraente.



Aromas de frutas vermelhas, compotas
e especiarias frescas.



Taninos sedosos, persistentes e no-
tas de madeira.

Elaborado por cinco tipos de uvas, 30% malbec, 25% merlot, 23% ancellotta, 15% sangiovese, 7% syrah, sendo 12 meses em barricas de primeiro uso, e 12 meses na garrafa.

São produzidas somente 4.154 garrafas.

Entrada amigável na boca, com taninos sedosos e persistentes, notas de madeira marcadas que não mascaram o poder frutado e a frescura do vinho.

EAN	7798292390208
DUN	17798292390205
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	4

VÍNICOLA

CORBEAU WINES



MAD BIRD

REPOSADO MALBEC



100% Malbec



Cor violácea intensa com reflexos negros.



Frutas vermelhas e notas de madeira.



Grande concentração de frutas e taninos.

100% Malbec. O vinho passa 10 meses em barricas de carvalho francês e americano, e mais 12 meses em garrafa. Vinhedos de Maipú, Mendoza, com colheita manual. Apresenta uma cor violácea intensa com reflexos negros. Em nariz frutas vermelhas e notas de madeira. Em boca uma complexidade de sabores, com grande concentração de frutas e taninos.

EAN	7798292390154
DUN	17798292390151
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

CORBEAU WINES

MAD BIRD

REPOSADO CHARDONNAY



100% Chardonnay



Cor amarelo dourado, com tons esverdeados.



Grande intensidade aromática, frutos tropicais, com notas amanteigadas, pão torrado, fermento e coco.



Frutos tropicais ligados à madeira de carvalho.

100% Chardonnay. Cor amarelo dourado, com tons esverdeados. Com grande intensidade aromática, frutos tropicais, com notas amanteigadas, pão torrado, fermento e coco. Na boca é redondo e complexo, onde reaparecem os frutos tropicais ligados à madeira de carvalho. Final muito bom.

EAN	7798292390604
DUN	17798292390601
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

CORBEAU WINES

MAD BIRD

ROSE



80% Sangiovese
20% Merlot



Cor violácea intensa com reflexos negros.



Notas elegantes de groselha morango e melão.



Delicado e saboroso no paladar, com um final longo e refrescante.

80% Sangiovese, 20% Merlot. Após a colheita, uma parte das uvas passa por uma maceração em várias temperaturas e períodos de tempo de acordo com a maturidade da uva, a fim de extrair uma maior variedade de aromas. As restantes uvas são vinificadas por prensagem direta.

EAN	7798292390277
DUN	17798292390069
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

CORBEAU WINES



MAD BIRD

WHITE BLEND



80% Sauvignon Blanc
15% Chardonnay
5% Torrontés



Cor dourada brilhante.



Notas de frutas tropicais e flores.



Frutas tropicais, com fantástica riqueza e peso no meio da boca.

80% Sauvignon Blanc, 15% Chardonnay, 5% Torrontés. De cor dourada brilhante com brilhos verdes, limpo e brilhante. Vinho frutado e fino, com notas de frutas tropicais e flores que também realçam o seu delicioso sabor. Com um maior profundidade e peso no palato médio.

EAN	7798292390277
DUN	17798292390069
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

CORBEAU WINES



MAD BIRD

DARK MALBEC



100% Malbec



Cor vermelho profundo com tons roxos.



Notas de frutas pretas maduras, violetas e uma baunilha sutil mas envolvente.



Taninos suaves e redondos. Termina longo, suculento e persistente.

Envelhecido 3 meses em tanque de concreto, 3 meses em barricas de carvalho americano e 6 meses em garrafa. Entrada sedutora e doce conduz a um vinho complexo, com taninos suaves e redondos, característicos da vinha “Las Bayas”. Termina longo, suculento e persistente.

EAN	7798292390413
DUN	17798292390410
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

CORBEAU WINES



MAD BIRD

CABERNET SAUVIGNON



100% Cabernet Sauvignon



Cor vermelho violeta escuro.



Muito frutado, com aromas de frutos vermelhos, framboesas e especiarias.



Taninos macios e aveludados, bem equilibrados. Final agradável e prolongado

100% Cabernet Sauvignon. Cor vermelho violeta escuro, muito intenso, atraente e espesso. Muito frutado, com aromas de frutas vermelhas, framboesas e especiarias. De sabor elegante, agradável e gentil. Taninos macios e aveludados, bem equilibrado. Final agradável e prolongado.

EAN	7798292390079
DUN	17798292390076
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

CORBEAU WINES



MAD BIRD

DARK BLEND



40% Malbec
35% Bonarda
25% Ancellotta



Cor púrpura.



Aroma frutado de ameixa picante e frutas vermelhas, com notas de baunilha.



Sabor denso, untuoso, estruturado, lembrando frutas vermelhas, cerejas e ameixas, e uma madeira muito integrada.

40% Malbec, 35% Bonarda, 25% Ancellotta. De cor púrpura profunda e escura com lágrimas grossas no vidro. Um atraente aroma frutado de ameixa picante e frutas vermelhas, com notas de baunilha. Leva a um paladar denso, saboroso e estruturado. Há muitas frutas vermelhas, cerejas e ameixa, bem como um carvalho integrado.

EAN	7798292390086
DUN	17798292390083
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

CORBEAU WINES



MAD BIRD

MALBEC ANCELLOTTA



50% Malbec
50% Ancellotta



Cor vermelho violeta.



Muito frutado, com aromas a frutas vermelhas, framboesas e especiarias.



Suave, taninos aveludados, bem equilibrados. Final agradável e prolongado.

50% Malbec, 50% Ancellotta. Cor vermelho violeta escuro, muito intenso, atraente e espesso. Muito frutado, com aromas de frutas vermelhas, framboesas e especiarias. Delicadas notas de baunilha de seu descanso em carvalho americano barris. De sabor elegante, agradável e gentil. Suave aveludado taninos, bem equilibrados. Final agradável e prolongado.

EAN	7798292390062
DUN	17798292390069
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

CORBEAU WINES



PIXELS

MALBEC



100% Malbec



Cor vermelho rubi com tons violáceos de alta intensidade.



Frutas vermelhas e pretas.
Especiarias e notas de pimenta.



Entrada doce, com taninos macios e sedosos.

100% Malbec. Cor vermelho rubi com tons violáceos de alta intensidade. No nariz é expressa frutado e fresco, com notas de frutas vermelhas e pretas, também especiarias e notas de pimenta. Tem uma entrada doce na boca, com taninos macios e sedosos. A fruta aparece novamente, com alta intensidade e sutileza. Excelente estrutura e corpo. Prolongado e final persistente.

EAN	7798292390178
DUN	17798292390175
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

CORBEAU WINES

PIXELS

CHARDONNAY



100% Chardonnay



Amarelo palha brilhante com reflexos esverdeados



Aroma fresco e floral, com notas de damascos e pêssegos amarelos.



Notas de frutas amarelas, cítricas e tropicais reaparecem no sabor. Fresco, com boa acidez e final frutado.

100% Chardonnay. À primeira vista parece amarelo palha brilhante com reflexos esverdeados. De aroma fresco e floral, com notas de damascos e pêssegos amarelos. Muito expressivo. Notas de frutas amarelas, cítricas e tropicais reaparecem no sabor. Fresco, com boa acidez e final frutado.

EAN	7798292390123
DUN	17798292390120
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

CORBEAU WINES



PIXELS

RED BLEND



50% Malbec
30% Syrah
20% Ancellotta



Cor vermelha rubi.



Notas florais.



Sabor de grande estrutura e final longo.

Uma combinação de Malbec, Syrah e Ancellotta cria um complexo vinho de cor vermelha rubi equilibrada com tons violáceos. Syrah traz as notas especializadas enquanto o Malbec fornece suas notas florais típicas. É um vinho encorpado com taninos sedosos. A Ancellotta complementa o blend com grande estrutura e final longo.

EAN	7798292390130
DUN	17798292390137
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

CORBEAU WINES



KEEP CALM

MALBEC



100% Malbec



Cor roxa com tons de púrpura.



Notas de frutas vermelhas e baunilha.



Sabor de grande estrutura e final longo.

100% Malbec. vinhedos de Las Bayas.
Cor roxa com tons de púrpura em nariz é bem expressivo, com notas de frutas vermelhas e baunilha.
Apresenta tanino redondos característico de seu terroir com final persistente.

EAN	7798292390215
DUN	17798292390212
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

CORBEAU WINES



KEEP CALM

CABERNET SAUVIGNON



100% Cabernet Sauvignon



Cor roxa violácea.



Notas de frutas vermelhas e baunilha.



Sabor de grande estrutura e final longo.

100% Cabernet Sauvignon, Maipú, Mendoza. Apresenta uma cor roxa violácea. Em nariz é um vinho frutado com aromas de frutas vermelhas, framboesas e especiarias. Ao fundo se tem leves toques de baunilha. Final em boca agradável e extenso.

EAN	7798292390369
DUN	17798292390366
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

CORBEAU WINES

KEEP CALM

RED BLEND



60% Malbec
40% Cabernet Franc



Cor púrpura.



Notas de cereja e especiarias com leve toque de baunilha.



Sabor denso e estruturado com final elegante.

60% Malbec, 40% Cabernet Franc.
Dos vinhedos de Las Bayas. Apresenta uma cor púrpura. Em nariz tem notas de cereja e especiarias com sutis toques de baunilha. Na boca é denso e estruturado com um final elegante.

EAN	7798292390291
DUN	17798292390298
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6



CORBEAU WINES
ARGENTINA

“VINHOS PONTUADOS”



BW
BEST WINES

Mad Bird
Malbec - Ancellotta
2020



BW
BEST WINES

Mad Bird
Dark Blend
2019



BW
BEST WINES

Mad Bird Supremo
Blend
2017



BW
BEST WINES

Mad Bird Reposado
Chardonnay Reserva
2021



BW
BEST WINES

Mad Bird Reposado
Malbec
2018





GIMENEZ RIILI

BODEGA & VIÑEDOS



A vinícolada família Gimenez Riili, localizada em Los Sauces, Tunuyán, Vale de Uco, tem uma capacidade de processamento de 125.000 litros.

“A vinícola em nossa família sempre foi o refúgio, o lugar onde as uvas que cuidamos durante todo o ano descansam para se transformar em vinho. O respeito pelos processos, a confiança em nosso povo, o cuidado meticuloso de todos os detalhes, fazem nossa vinícola é uma extensão da nossa casa” Pablo Giménez Riili

www.bodegagimenezriili.com

VÍNICOLA

GIMENEZ RIILI

BUENOS HERMANOS

MALBEC



100% Malbect



Vermelho violáceo intenso.



Apresenta elegantes aromas de frutos vermelhos maduros ,como ameixas e amora, combinados com especiarias e um toque de baunilha na boca.



Em paladar seco com taninos macios.

100% Malbec. Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Amadurecimento: 8 meses em barris de carvalho francês.

Temperatura: 16-18°C

Harmonização: Carne vermelha e comida mediterrânea.

TEOR ALCÓLICO

13,6%

EAN	7798398850040
DUN	-
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

GIMENEZ RIILI

BUENOS HERMANOS

MERLOT



100% Merlot.



Cor rubi intensa.



No nariz, elegantes tons frutados.



Acidez harmoniosa e taninos dóceis na boca.

100% Merlot. Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Notas sutis de especiarias combinam com o envelhecimento de 8 meses em barris de carvalho francês.

Temperatura: 16-18°C

Harmonização: Carnes vermelhas, carnes de caça, risoto com cogumelos.

TEOR ALCÓLICO

13,5%

EAN	7798398850071
DUN	-
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

GIMENEZ RIILI

BUENOS HERMANOS BONARDA



100% Bonarda.



Cor rubi intensa.



Notas marcadas de fruta frescas.



Taninos violetas suaves, elegantes e intensos.

100% Bonarda. San Martin, Mendoza, Argentina. Notas marcadas de fruta fresca, taninos elegantes, cores violetas intensas e notas de baunilha provenientes do carvalho americano que fazem uma combinação perfeita com o varietal. Temperatura: 16-18°C
Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, massas com molhos suaves e comida mediterrânea.

TEOR ALCÓLICO

12,7%

EAN	7798398850064
DUN	-
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

GIMENEZ RIILI

BUENOS HERMANOS CABERNET FRANC



100% Cabernet Franc.



Cor vermelha intensa.



Aromas picantes, pimenta vermelha e herbáceo.



Na boca é equilibrado, elegante e com bom final.

100% Cabernet Franc. Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Amadurecimento: 16 meses em barris de carvalho francês.

Temperatura: 16-18°C

Harmonização: Carnes vermelhas, carnes de caça, risoto com cogumelos.

TEOR ALCÓLICO

13,7%

EAN	7798398850057
DUN	-
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

GIMENEZ RIILI

BUENOS HERMANOS TORRONTÉS



100% Torrontés.



Cor amarelo claro.



No nariz apresenta perfumes delicados e intensos de toranja, maçã verde, melão e rosas.



Na boca é harmonioso, expressivo, elegante e com uma acidez bem sucedida.

100% Torrontés. Valle de Famatina, La Rioja Argentina.

Fermentação a 17°C, em cubas de inox durante 15 dias.

Temperatura: 6-7°C

Harmonização: Para aperitivo, peixes, saladas, carnes brancas e sobremesas.

TEOR ALCÓLICO

13,2%

EAN	7798398850095
DUN	-
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

GIMENEZ RIILI



BUENOS HERMANOS

ESPUMANTE ROSE



70% Chardonnay
20% Chenin
10% Malbec



São percebidas nuances de vermelho rubi com tons violáceos.



Há frutos vermelhos como cerejas e ameixas acompanhados de compotas de marmelo.



Redondo e harmonico, com o seu final de boca longo.

70% Chardonnay, 20% Chenin e 10% Malbec. Mendoza, Argentina.

Método de preparação: Charmat. Temperatura de fermentação 15°C. A uva Malbec proporciona corpo suficiente para acompanhar frutos do mar, sem perder o frescor, a fruta e a juventude.

TEOR ALCÓLICO

11,7%

EAN	7798398850132
DUN	-
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

GIMENEZ RIILI

NIETOS COMPANHEIROS

BRANCO



60% Pedro Gimenez
30% Chardonnay
10% Riesling



Amarelo brilhante com reflexos verdes.



Intensa expressão aromática, notas de frutas brancas e cítricos.



Fresco, acidez equilibrada de persistência média.

TEOR ALCÓLICO

13,5%

EAN	7798398850255
DUN	-
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

GIMENEZ RIILI

NIETOS COMPANHEIROS

ROSE



55% Malbec
35% Cab Franc
10% Chardonnay



Brilhante, límpido tonalidade de casca de cebola.



Intenso e elegante, aroma de frutos vermelhos com sutir notas cítricas.



Delicado com uma acidez refrescante, de boa estrutura, com uma ligeira sensação doce.

TEOR ALCÓLICO

13,2%

EAN	7798398850262
DUN	-
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

GIMENEZ RIILI

NIETOS COMPANHEIROS

TINTO



40% Malbec
30% Cab Franc
20% Merlot
10% Petit Verdot



Vermelho intenso, brilhante e límpido.



Notas de frutas vermelhas e herbáceas
próprios das variedades que formam o blend.



Boa acidez, estrutura média, frutado e de
persistência médio-baixa.

TEOR ALCÓLICO

13,2%

EAN	7798398850248
DUN	-
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6



FAMILIA CROTTA

DESDE 1933



Em 1919, um menino de 14 anos chegou sozinho de barco até o porto de Buenos Aires. Foi o italiano José Eduardo Crotta. Ele nasceu em 1 de junho de 1905 na região de Lombardia, numa aldeia chamada “La Crotta”, na província de Pavia.

A sua história é a de milhares de imigrantes italianos que chegaram à Argentina, no final do século XIX e início do século XX, muitos deles escreveram a história do vinho argentino.

Nos anos 30, junto a sua esposa, a austríaca Wilhelmina Ritz, que na Argentina foi chamada de Guillermina, decidiram construir a sua própria vinícola na capital do vinho argentino: a província de Mendoza.

Os seus netos Claudia, Carlos e Carolina continuam produzindo vinhos da mais alta qualidade, mantendo a tradição e o prestígio alcançado durante tantos anos de esforço e dedicação.



FAMILIA CROTTA
DESDE 1933

A HISTÓRIA DO MOSCATO QUE VOCÊ VAI AMAR

Apesar de que a pizza e o moscato sejam de tradição italiana, na Itália eles não harmonizam. Na Argentina isso sim acontece e foi graças à ideia de um imigrante visionário: o fundador da nossa vinícola, no início do século XX.

Foi por volta da década dos anos 30 que Dom José Eduardo Crotta pensou em vender por copo o vinho Moscato aos seus principais clientes: as pizzarias de Buenos Aires. Desta forma, aqueles que comiam uma porção de pizza na saída dos teatros ou dos cinemas da Avenida Corrientes; como também ao sair do campo do jogo de futebol, a popular “pizza canchera” se acompanhava com um copo de Moscato.

Assim foi popularizada uma maridagem muito portenha: Moscato, pizza e fainá. Hoje, assim como aconteceu com a cultura dos bares, a Cidade de Buenos Aires é mundialmente conhecida também pelo seu circuito de pizzarias notáveis onde os vinhos Crotta ganham grande protagonismo.

VÍNICOLA

FAMÍLIA CROTTA

CROTTA MALBEC



100% Malbec



Vermelho com tons violetas.



Frutas vermelhas maduras.



Sabor intenso a ameixas secas e frutos vermelhos maduros. Adstringência agradável.

100% Malbec. Valle Central. Mendoza. Argentina.
Pré-Fermentação: Pré-fermentação a 15° C.
Método Fermentação: Clássico com 20 dias de maceração.

TEOR ALCÓLICO

13,8%

EAN	17794068000309
DUN	7794068000302
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

FAMÍLIA CROTTA



CROTTA MALBEC BONARDA



50% Malbec
50% Bonarda



Vermelho brilhante.



Notas de frutas vermelhas e herbáceos próprios das variedades que formam o blend.



Possui suave sabor de baunilha e ameixa seca. Muito bom para palato. Estacionado até adquirir as características desejadas.

100% Malbec. Valle Central. Mendoza. Argentina.
Pré-Fermentação: Pré-fermentação a 15° C.
Método Fermentação: Clássico com 20 dias de maceração.

TEOR ALCÓLICO

13,8%

EAN	17794068000057
DUN	7794068000050
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

FAMÍLIA CROTTA

CROTTA

CHENIN UGNI BLANC



50% Chenin Blanc
50% Ugni Blanc



Amarelo esverdeado.



Aroma agradável de mel e abacaxi



Frutado e muito fresco, graças a uma delicada acidez natural.

50% Chenin Blanc, 50% Ugni Blanc. Valle Central. Mendoza. Argentina.

Pré-Fermentação: Maceração pré-fermentativa a 13° C durante 12 horas.

Método Fermentação: Previamente drenado para fermentar em branco.

TEOR ALCÓLICO

13,4%

EAN	17794068000064
DUN	7794068000067
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

FAMÍLIA CROTTA

COMIENZOS

MALBEC



100% Malbec



Vermelho com tons violetas.



Frutas vermelhas maduras.



Oferece uma combinação de sabores de ameixa madura com um pequeno toque de baunilha e café.

100% Malbec. Valle Central. Mendoza. Argentina.
Pré-Fermentação: Maceração pré-fermentativa a 13° C durante 12 horas.

Método Fermentação: Clássico com 20 dias de maceração.

TEOR ALCÓLICO

14%

EAN	17794068001528
DUN	7794068001521
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

FAMÍLIA CROTTA

COMIENZOS BONARDA



100% Bonarda



Vermelho profundo.



Combina uma requintada variedade de aromas de frutas vermelhas e frutos secos.



Oferece um sabor complexo, aveludado e elegante com taninos suaves.

100% Bonarda. Valle Central. Mendoza. Argentina.
Pré-Fermentação: Maceração pré-fermentativa a 13° C durante 12 horas.
Método Fermentação: Clássico com 20 dias de maceração.

TEOR ALCÓLICO

14%

EAN	17794068001542
DUN	7794068001545
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

FAMÍLIA CROTTA

COMIENZOS

CHARDONNAY



100% Chardonnay



Amarelo dourado com tons verdes.



Oferece uma combinação de aromas de baunilha, pão torrado e frutas tropicais.



A sua delicada acidez confere-lhe um final fresco.

100% Chardonnay.

Valle Central. Mendoza. Argentina.

Pré-Fermentação: Rebarbação prévia com enzimas e frio.

Método Fermentação: Fermentação branca com presença de carvalho.

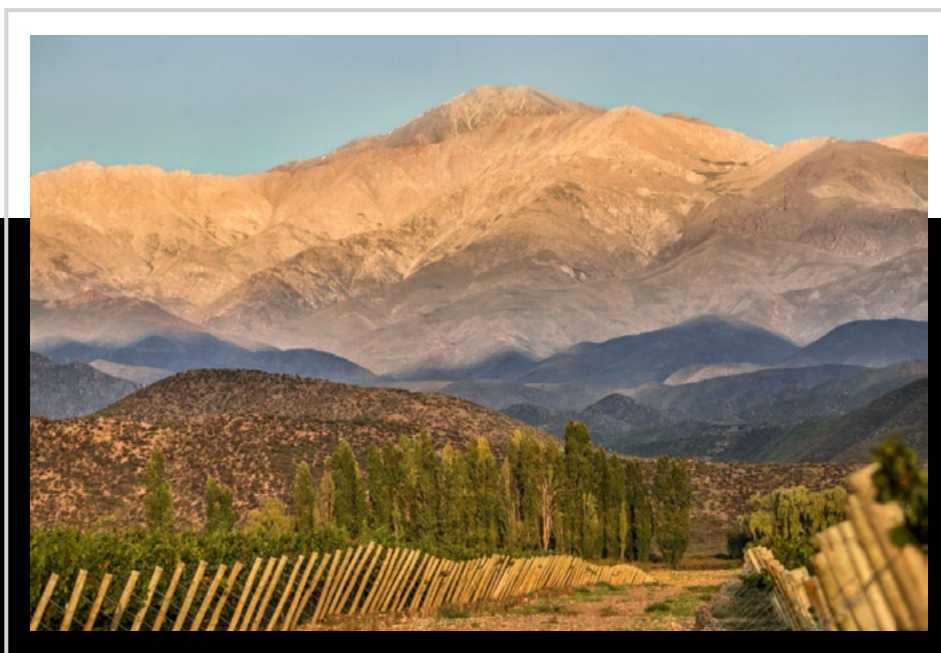
TEOR ALCÓLICO

13,5%

EAN	17794068001573
DUN	7794068001576
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6



MOSQUITA MUERTA WINES



Mosquita Muerta nasceu em 2009, como uma coleção excepcional e inimitável de Premium Blends do Vale de Uco e Luján de Cuyo, com uma história cativante por trás de cada rótulo.

Vinhedos localizados em Gualtallary, Vista Flores, Chacayes, Tupungato, La Consulta, Los Arboles, Altamira, Perdriel e Medrano são os que dão vida a este empreendimento.

Mosquita Muerta funde variedades, terroirs e novas técnicas enológicas para alcançar o blend perfeito.

www.mosquitamuertawines.com

VÍNICOLA

MOSQUITA MUERTA

FUEGO BLANCO

GEWÜRZTRAMINER



100% Gewürztraminer



Cor amarela clara e brilhante.



Muito aromático com notas de rosas e jasmim.



Fresco e floral. Acabamento sedoso.

100% Gewürztraminer. Valle Del Pedernal; - Cuyo.
VINIFICAÇÃO: Todo o processo, desde o momento da colheita até ao engarrafamento, é realizado de forma protetora, sempre protegido do oxigênio, para evitar qualquer perda de aromas. Uma vez na adega, as uvas são prensadas suavemente para evitar a extração de material fenólico. O mosto é mantido em contato com as borras durante 5 dias a temperatura muito baixa, depois fermenta a 12°C. Com esta técnica procuramos obter e realçar os aromas complexos, típicos desta casta, como frutos exóticos, notas florais, citrinos e determinadas espécies.

EAN	7798159946074
DUN	7798159946067
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

MOSQUITA MUERTA

FUEGO BLANCO

FLINTSTONE CAB FRANC



100% Cabernet Franc



Cor vermelho rubi intenso e brilhante.



Notas herbáceas à entrada, com aromas frescos e complexos a frutos vermelhos como groselhas, framboesas e ameixas.



Sabor complexo e elegante, taninos maduros perfeitamente integrados com álcool e acidez. Comprimento final.

100% Cabernet Franc. Valle Del Pedernal; - Cuyo. Fermentação 100% com leveduras indígenas. 70% do volume total é fermentado em recipientes ovais de concreto, o restante em recipientes de carvalho francês de 500 litros. Após a fermentação maloláctica, os componentes são misturados e conservados nos mesmos recipientes ovóides durante mais de um ano.

EAN	7798159947248
DUN	7798159947231
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

MOSQUITA MUERTA

MOSQUITA MUERTA

BLEND DE TINTAS



70% Malbec
20% Cabernet Sauvignon
5% Cabernet Franc
5% Merlot



Vinho fresco com muita profundidade de sabores gerados por tons picantes e herbais, com textura e taninos firmes, apresentando acidez equilibrada.

Valle de Uco, Mendoza.

Vinificação: Fermentação por separado, em pequenos recipientes de concreto de dois tipos distintos de Malbec (40% e 30%), de Cabernet Sauvignon (20%), de Merlot (5%) e Cabernet Franc 5%.

Depois o blend vai se realizando em etapas, já que alguns componentes se cortam antes da criação e outros conservam-se por separado.

EAN	7798159948078
DUN	7798159942670
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

MOSQUITA MUERTA

MOSQUITA MUERTA

BLEND DE BRANCAS



60% Chardonnay
30% Semillón
10% Sauvignon Blanc



Apresenta uma textura cremosa e succulenta com uma presença marcada da acidez que faz um vinho fresco e tenso, os sabores frutais se estendem pela boca toda.

Valle de Uco, Mendoza.

Vinificação: Mosquita Muerta Blend de blancas é o resultado da conjunção de Chardonnay de duas regiões, Semillón e Sauvignon Blanc. Parte do Chardonnay é fermentado em barris, a temperatura de cava, enquanto o resto se faz em tanques de aço inoxidável a baixas temperaturas durante 50 dias. O Sauvignon Blanc se fermenta em inox, extremando os cuidados para evitar oxidações e o Semillón se fermenta em ovos de concreto sem epóxi. As criações variam para cada variedade, sendo no Chardonnay de 6 meses em barris usadas e a do Semillón de 3 meses, enquanto o resto se conserva em inox. Finalmente, realiza-se o corte em uma proporção: 60% Chardonnay - 30% Semillón - 10% Sauvignon Blanc.

EAN	7798159949600
DUN	7798159945053
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

MOSQUITA MUERTA

MOSQUITA MUERTA

MALBEC



100% Malbec



Cor vermelho rubi intenso e brilhante.



O vinho apresenta uma elevada intensidade aromática revelando notas picantes e florais muito características da zona do Valle de Uco, que se misturam com aromas de frutos pretos como mirtilos e amoras muito típicos da casta.

100% Malbec. Valle de Uco, Mendoza.

Vinificação: Maceração no frio durante 5 dias entre 8 – 10 °C. Fermentação com leveduras selecionadas. Fermentação maloláctica 100% natural. Uma porcentagem é criada durante 10-12 meses em barris de carvalho francês de primeiro uso, segundo uso e terceiro uso.

EAN	7798159949617
DUN	7798159948870
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

MOSQUITA MUERTA

SAPO DE OUTRO POZO

BLEND DE TINTAS



60% Malbec
20% Syrah
20% Cabernet Franc



Este vinho é um blend de Malbec, Syrah e Cabernet Franc, que apresenta frutos pretos bem maduros e se expande pela boca, gerando uma sensação de cremosidade.

60% Malbec, 20% Syrah, 20% Cabernet Franc
Valle de Uco, Mendoza.

Vinificação: Cada componente é elaborado por separado em pequenos recipientes de concreto. Os três Malbec, de distintas regiões, compõem o 60% deste blend nos dando grande expressão aromática. O Syrah é elaborado tradicionalmente com uma fracção de cachos inteiros que nos dão taninos bem-marcados. E no Cabernet Franc com o seu toque característico, prioriza-se os trabalhos em pré-fermentação.

**Pode conter precipitados naturais pela sua suave filtração.*

EAN	-
DUN	7798159944339
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

MOSQUITA MUERTA



PISPI

BLEND DE TINTAS



40% Malbec, 20% Bonarda,
20% Petit Verdot, 10% Cabernet Franc,
10% Merlot



Pentavarietal de intenso aroma a violetas e
frutos vermelhos maduros, unido a uma
acidez equilibrada.



É um vinho que apresenta taninos amáveis
que geram sensação de cremosidade.

50% Lujan de Cuyo. 50% Valle de Uco.

Vinificação: Realizam-se fermentações em conjunto de Malbec/Merlot em piscinas de concreto e extrações intensas, para equilibrar estruturas e potenciar os aromas. De Petit Verdot/Bonarda para potenciar as cores e intensidade, esta fermentação é com movimentos suaves em piscinas de concreto. E, por outro lado, de Cabernet Franc fermentado por separado em pequenos tanques de aço inoxidável.

EAN	7798159945367
DUN	7798159944322
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

MOSQUITA MUERTA



PERRO CALLEJERO

BLEND MALBEC



100% Malbec



De cor vermelha intensa com tons rubi.



Aromas a frutos pretos como ameixa e cerejas.



Na boca apresenta boa acidez, final persistente e redondo.

50% Lujan de Cuyo. 50% Valle de Uco.

Vinificação: A fermentação realiza-se em piscinas de concreto e em tanques de aço inoxidável com leveduras indígenas provenientes de cada vinhedo. Os trabalhos de fermentação são determinados por degustação. As temperaturas de fermentação são relativamente baixas, desta maneira conseguimos uma fermentação lenta e controlada.

**Pode conter precipitados naturais pela sua suave filtração.*

EAN	-
DUN	7798159943615
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

MOSQUITA MUERTA



PERRO CALLEJERO

CABERNET FRANC



50% Cabernet Franc - Valle de Uco
50% Cabernet Franc - Luján de Cuyo.



De cor vermelha intensa.



No nariz apresenta notas temperadas, pimenta preta e um sutil toque de madeira.



Na boca tem uma boa estrutura e excelente acidez. Fácil de beber.

Cabernet Franc - 50% Lujan de Cuyo, 50% Valle de Uco.

Vinificação: A fermentação é feita em bacias de betão. Um 50% com uma leve maceração carbônica e posteriormente é fermentada a temperaturas moderadas, com leveduras selecionadas, conseguindo uma grande frescura, intensidade e expressão frutada.

O 50% do vinho é criado em barris usados de carvalho francês e americano durante 4 a 6 meses.

EAN	7798159949150
DUN	7798159948863
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

MOSQUITA MUERTA

PERRO CALLEJERO

SAUVIGNON BLANC



100% Sauvignon Blanc



Traz lembranças de aromas herbáceos, frutos tropicais, pimentão com uma marcada acidez



Sabores de ervas verdes, pimentão verde e frutas tropicais.

100% Sauvignon Blanc - Luján de Cuyo, Mendoza.

Vinificação: Todo o processo, desde o momento da colheita até se colocar na garrafa, faz-se de forma protetiva, sempre ao abrigo do oxigênio para evitar qualquer perda de aromas.

Uma vez a uva na vinícola se prensa suavemente para evitar a extração de material fenólico. O mosto se mantém em contato com suas borras durante 5 dias a temperatura muito baixa, depois se fermenta a 12°C. Com esta técnica buscamos obter e potenciar os aromas cítricos e aromas de ervas característicos da variedade.

EAN	7798159945183
DUN	7798159945138
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

MOSQUITA MUERTA

PERRO CALLEJERO

PINOT NOIR



100% Pinot Noir



Traz lembranças de aromas herbáceos, frutos tropicais, pimentão com uma marcada acidez



Sabores de ervas verdes, pimentão verde e frutas tropicais.

100% Pinot Noir - Luján de Cuyo, Mendoza.

Vinificação: Todo o processo, desde o momento da colheita até se colocar na garrafa, faz-se de forma protetiva, sempre ao abrigo do oxigênio para evitar qualquer perda de aromas.

Uma vez a uva na vinícola se prensa suavemente para evitar a extração de material fenólico. O mosto se mantém em contato com suas borras durante 5 dias a temperatura muito baixa, depois se fermenta a 12°C. Com esta técnica buscamos obter e potenciar os aromas cítricos e aromas de ervas característicos da variedade.

**Pode conter precipitados naturais pela sua suave filtração.*

EAN	-
DUN	7798159947026
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

MOSQUITA MUERTA

CORDERO COM PIEL DE LOBO

CABERNET SAUVIGNON



100% Cabernet Sauvignon.



Intensa cor vermelho.



Traz lembranças de pimentão e ameixas.



Grande estrutura, suave e de final longo.

Vinificação: Maceração pre fermentativa a 10 °C durante 48 horas. Fermentação a 25 °C, com trabalhos de extração moderados, conseguindo-se um vinho fresco, frutado e de estrutura média. Fermentação maloláctica 100% cumprida. 50% do vinho madura de 4 a 6 meses em madeira.

**Pode conter precipitados naturais pela sua suave filtração.*

EAN	7798159948887
DUN	7798159948856
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

MOSQUITA MUERTA

CORDERO COM PIEL DE LOBO

MALBEC



100% Malbec



Vinho versátil, intenso e com presença de muita fruta.

Na boca com acidez equilibrada e estrutura média.

Vinificação: A fermentação é realizada em piscinas de concreto a baixa temperatura e com leveduras provenientes do vinhedo, para obter uma maior expressão varietal típica do Malbec.

Realizam-se suaves trabalhos de extração para conseguir cheiros frutais e taninos equilibrados. Maturação em barricas usadas de carvalho francês e americano durante 6 meses.

**Pode conter precipitados naturais pela sua suave filtração.*

EAN	-
DUN	7798159947989
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

MOSQUITA MUERTA

CORDERO COM PIEL DE LOBO

BLEND TINTAS



60% Bonarda
25% Malbec
15% Syrah



De cor vermelho com tons de violeta.



No nariz é um vinho com muita intensidade frutal com notas de ameixa fresca, frutos vermelhos e groselhas.



Na boca é um vinho amável, de boa acidez e de estrutura média.

Vinificação: A fermentação é realizada em piscinas de concreto a baixa temperatura e com leveduras provenientes do vinhedo. Realizam-se suaves trabalhos de extração para conseguir aromas frutados e taninos equilibrados. Temum passo por madeira de 4 a 6 meses.

**Pode conter precipitados naturais pela sua suave filtração.*

EAN	-
DUN	7798353191522
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

MOSQUITA MUERTA

CORDERO COM PIEL DE LOBO

TORRONTES



100% Torrontés.



De cor amarelo esverdeado.



Fruta em sua máxima expressão.
Presença de flores como jasmim.



Notas cítricas e tropicais.
Frescura e persistência.

Vinificação: Continua-se com o método de elaboração oxidativo. Efetua-se o prensado a cacho inteiro e o suco resultante destina-se a um tanque de aço inoxidável no qual se esfria a 8 °C durante 24h.

Depois disso, o líquido limpo é transferido para outro tanque, no qual semeia-se com leveduras selecionadas e fermenta-se durante aproximadamente 28 dias a 12 °C.

EAN	7798353192789
DUN	7798353192772
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

MOSQUITA MUERTA

CORDERO COM PIEL DE LOBO

ROSE



100% Malbec.



Vinho de cor tênue e brilhante com flashes cor de cobre.



Seus aromas são vibrantes, com notas de flores brancas e especiarias.



Na boca é vivaz e refrescante, de paladar franco e amável. De grande volume, de texturas filosas. De bom corpo, com final persistente, gordo e com toques de confiture.

Vinificação: Continua-se com o método de elaboração oxidativo. Efetua-se o prensado a cacho inteiro e o suco resultante destina-se a um tanque de aço inoxidável no qual se esfria a 8 °C durante 24h.

Depois disso, o líquido limpo é transferido para outro tanque, no qual semeia-se com leveduras selecionadas e fermenta-se durante aproximadamente 28 dias a 12 °C.

EAN	7798353190433
DUN	7798353190426
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

MOSQUITA MUERTA

CORDERO COM PIEL DE LOBO

BLEND DE BRANCAS 2021



40% Torrontés
30% Chardonnay
15% Pedro Ximénez
15% Moscatel.



De cor verde com flashes dourados.



No nariz predominam os aromas tropicais como abacaxi, combinado com notas de pêssgo e flores como jasmim.



Na boca é fresco e equilibrado

Vinificação: De forma protetiva, sempre no abrigo do oxigênio, para evitar qualquer perda de aromas. Uma vez a uva na vinícola se prensa suavemente os cachos inteiros para evitar a excessiva extração de material fenólico. Desborre estático e depois, fermenta-se a 12 °C. Com esta técnica buscamos obter e potenciar os aromas complexos, típicos desta variedade.

EAN	7798353193809
DUN	7798353193588
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

MOSQUITA MUERTA

MALCRIADO

MALBEC



100% Malbec



Colheita: As uvas provem de parcelas selecionadas, de nossas melhores fazendas, desenvolvidas sob uma grande amplitude termica. As fazendas são: fazenda Mantrax, localizada em Los Chacayes (Vale de Uco), tern solos de origem coluvial, franco arenoso com pedrinhas na superfície e presenc;:a de calcario). Fazenda Mosquita Muerta, localizada em Los Arboles (Vale de Uco), possui solos franco arenosos com presença de pedrinhas e seixo rolado em profundidade. E por ultimo a Fazenda Fuego Blanco, localizada no Valle de Pedernal (San Juan) que se encontra a uma altitude que superas os 1500msnm, sendo a fazenda mais alta do vale; nela os solos sao pobres de estrutura franco arenosa, com um alto conteudo de calcarios e pedrinhas de origem coluvial.

Vinificação: A sua elaboração é realizada em barris de carvalho frances de segundo e terceiro uso, o período de fermentação é de 35-40 dias com uma temperatura maxima de 25°C, com trabalhos de extração muito sutis para nao perder a sua textura.

EAN	7798159949686
DUN	7798159946630
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

MOSQUITA MUERTA

MARGARITA

MALBEC



100% Malbec



Cor vermelha intensa com tons de violeta.



Possui aromas a frutos vermelhos frescos



Boa estrutura e taninos suaves.

Vinificação: As uvas se prensam para obter o suco que se fermenta em tanques de aço inoxidável. A fermentação é feita a temperaturas moderadas e leveduras selecionadas. Os trabalhos de fermentação variam durante o processo, sempre controlados para ressaltar sabores frutados, manter a frescura das uvas e conseguir uma estrutura suave e persistente. A criação se divide em dois componentes: 30% com carvalho durante 4 meses e o resto em tanques de aço inoxidável. Ao finalizar a criação é feita o blend de ambos os componentes e engarrafa-se.

EAN	7798353194073
DUN	7798353193960
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

MOSQUITA MUERTA

MARGARITA

CABERNET SAUVIGNON



100% Cabernet Sauvignon



Cor vermelha intensa com tons de violeta, possui aromas a pimenta madura e ameixa.



Boa estrutura, suavidade e final longo.

Vinificação: As uvas se prensam para obter o suco que se fermenta em tanques de aço inoxidável. A fermentação é feita a temperaturas moderadas e leveduras selecionadas. Os trabalhos de fermentação variam durante o processo, sempre controlados para ressaltar sabores frutados, manter a frescura das uvas e conseguir uma estrutura suave e persistente. A criação se divide em dois componentes: 30% com carvalho durante 4 meses e o resto em tanques de aço inoxidável. Ao finalizar a criação é feita o blend de ambos os componentes e engarrafa-se.

EAN	7798353194059
DUN	7798353193984
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

MOSQUITA MUERTA

MARGARITA CHARDONNAY



100% Chardonnay



Cor amarela com reflexos verdosos.



No nariz predominam os aromas tropicais como abacaxi, combinado com notas de pêsego e flores como jasmim.



Na boca é refrescante e equilibrado, vivaz expressivo e final agradável.

Vinificação: As uvas se prensam para obter o suco que se fermenta em tanques de aço inoxidável. A fermentação é feita a temperaturas moderadas e leveduras selecionadas. Os trabalhos de fermentação variam durante o processo, sempre controlados para ressaltar sabores frutados, manter a frescura das uvas e conseguir uma estrutura suave e persistente. A criação se divide em dois componentes: 30% com carvalho durante 4 meses e o resto em tanques de aço inoxidável. Ao finalizar a criação é feita o blend de ambos os componentes e engarrafa-se.

EAN	7798353194028
DUN	7798353194011
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

MOSQUITA MUERTA

CORDERO COM PIEL DE LOBO

ESPUMANTE DEMI SEC



Cor amarelo claro com reflexos esverdeados, brilhante e de borbulhas pequenas que persistem.



No nariz é intenso e atrativo, apresenta aromas de flores brancas, pêssago e toques cítricos.



Na boca é fresco, ligeiramente doce. É suave e persistente.

Vinificação: Método Charmat.
É feita a segunda fermentação no tanque a baixas temperaturas e com leveduras selecionadas para manter a intensidade de aromas e sabores.

TEOR ALCÓLICO

12%

EAN	7798353193144
DUN	7798353193137
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

MOSQUITA MUERTA

CORDERO COM PIEL DE LOBO

ESPUMANTE DOCE



Cor amarelo claro com reflexos esverdeados, brilhante e de borbulhas pequenas que persistem.



No nariz é intenso e atrativo, apresenta aromas de flores brancas, pêssago e toques cítricos.



Na boca é doce e a sua frescura equilibra os sabores. É suave e persistente.

Vinificação: Método Charmat.
É feita a segunda fermentação no tanque a baixas temperaturas e com leveduras selecionadas para manter a intensidade de aromas e sabores.

TEOR ALCÓLICO

12%

EAN	7798353192253
DUN	7798353192246
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

MOSQUITA MUERTA

CORDERO COM PIEL DE LOBO

EXTRA BRUT



Cor amarelo claro com reflexos esverdeados, brilhante e de borbulhas pequenas que persistem.



No nariz apresenta aromas de flores brancas, abacaxi e lima.



Na boca é fresco com sabores que nos fazem lembrar à maçã verde e pêssego branco. Lineal e persistente.

Vinificação: Método Charmat.
É feita a segunda fermentação no tanque a baixas temperaturas e com leveduras selecionadas para manter a intensidade de aromas e sabores.

TEOR ALCÓLICO

12%

EAN	7798353193168
DUN	7798353193151
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

OLIVÍCOLA
LAUR



AZEITE DE OLIVA – EXTRA VIRGEM



Cor dourado com tons verdosos.



Cheiro frutado meio onde destacam-se tons de maçã verde e capim recém cortado.



Apresenta muita estrutura com picante, amargo meioalto sendo um azeite fresco que possui uma delicada e elegante textura ao palato.

Esta seleção especial confere um intenso aroma frutado verde com notas de grama recém-cortada.

Óleo de grande corpo com amargor suave e picância que mostram uma maior percentagem de antioxidantes (polifenóis), características da azeitona com um elevado conteúdo de ácido oleico no estágio da mudança da cor.

É um azeite de oliva para harmonizar com os pratos de sempre.

Acidez total: até 0,5 expressada em ácido oleico.

250 ml

EAN	1779809730296
DUN	7798090730299
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	12

500 ml

EAN	1779809073072
DUN	7798090730725
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	12

OLIVÍCOLA
LAUR



AZEITE BALSAMICO – ????



Marrom escuro natural.



Característico, complexo e penetrante.



O azedo e o doce misturam-se muito bem logrando uma equilibrada e muito boa combinação em boca.

Este é um aceto balsâmico que leva menos de 1 ano de amadurecimento nas barricas de carvalho francês e americano. Está composto por mosto concentrado de uvas brancas (da nossa própria produção) já que também temos vinícolas e vinagre feito de vinho branco, variedade Ungi Blanc. Logo do amadurecimento é cozido no fogo lento por aproximadamente uma semana num fogão especial reduzindo o volume a metade obtendo desta maneira um produto espesso e cremoso, de equilibrado paladar sem nenhum tipo de corantes, nem conservantes.

É um produto tão nobre e sadio como o azeite de oliva. Tem um amplo uso na gastronomia combinando muito bem com carnes, queijos, peixes e até com sorvetes entre outros usos.

Acidez total: até 0,5 expressada em ácido oleico.

250 ml

EAN	-
DUN	7798159944902
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

MOSQUITA MUERTA

ELODIA

MALBEC MANZANO

CAIXA MADEIRA 6 UNIDADES



100% Malbec



De cor Vermelho violeta.



No nariz aromas picantes e frutas pretas são apreciadas.



Na boca é de corpo médio e acidez brilhante com tani nos suaves e redondos que realça a frescura e elegância típica do Vale do Uco.

Situado aos pés da Cordilheira dos Andes, a 40 km da cidade de Tunuyán e a 1.200 msnm, em um local de baixa amplitude térmica a uva Malbec, se transforma, trazendo mais fruta em seu buquê.

TEOR ALCÓLICO

14%

EAN	7798159949594
DUN	7798159947866
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

MOSQUITA MUERTA

ELODIA

MALBEC LOS CHACAYES

CAIXA MADEIRA 6 UNIDADES



100% Malbec



De cor Vermelho violeta.



No nariz aromas picantes e frutas pretas são apreciadas.



Na boca é de corpo médio e acidez brilhante com tani nos suaves e redondos que realça a frescura e elegância típica do Vale do Uco.

Los Chacayes se encontra entre 1000 e 1400 metros acima do nível do mar, Os solos são o resultado da consequencia de uma série de leques aluviais da Cordilheira dos Andes. A região não apresenta grandes rigorosidades climáticas, praticamente não há queda de granizo e nem sofre de geadas, embora conte com uma intensa amplitude térmica fria e acentuada. As temperaturas máximas durante os meses de verão ultrapassam tranquilamente os 30 °C e caem até 5 °C durante a noite.

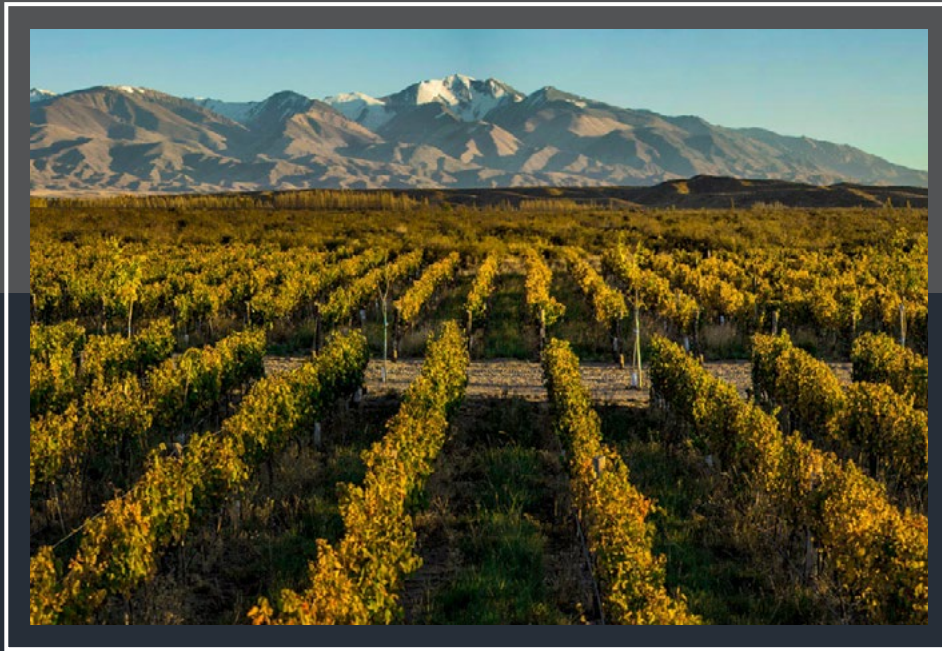
TEOR ALCÓLICO

14%

EAN	7798159949570
DUN	7798159947842
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY



Zorzal é uma vinícola boutique fundada em 2007 pelos irmãos Michelini.

A vinícola e os vinhedos estão localizados na sub-região de Gualtallary, no Vale do Uco.

A visão de Zorzal é ter uma mão leve na vinificação para que a fruta e o terroir possam brilhar. Eles se esforçam para produzir vinhos elegantes que mostrem a mineralidade e o clima fresco de Gualtallary. A vinícola pratica uma combinação de agricultura orgânica e sustentável e tende a colher mais cedo do que a maioria em Mendoza para reter o frescor e a acidez em seus vinhos, em vez da maturação exagerada que é vista com muita frequência.

www.zorzalwines.com

VÍNICOLA

ZORZAL WINES

EL BARBA

MALBEC



100% Malbec



Cor preta intensa com tons violáceos.



Complexo e muito mineral, com aromas que lembram cinzas molhadas, carvão, ervas nativas.



Na boca é elegante, com taninos finos e boa textura, com final persistente.

Região: Rio Gualtallary, Tupungato, Mendoza.

Mochileiro de 8 anos com solos arenosos, majoritariamente de quartzo com matriz de silte e calcário.

Colheita: A colheita é feita manualmente, em caixas de 16 quilos, durante as primeiras horas da manhã.

Encubado: 100% desengaçado em ovos de concreto.

Fermentação alcoólica: FA espontânea com leveduras nativas a 24°C em média.

Fermentação malolática: Sim.

Reprodução ou descanso: Na primeira utilização do foudre francês durante 24 meses.

TEOR ALCÓLICO

14%

EAN	7798148943565
DUN	7798148943572
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

ZORZAL WINES

PORFIADO

PINOT



100% Pinot Noir



Cor vermelha brilhante.



Elegante e altamente complexo, com aromas de especiarias, frutos pretos, terra preta.



Na boca é encorpado, com textura e boa acidez, obtendo um final longo e persistente.

Região: El Peral, Tupungato, Mendoza. Espaladeira com 70 anos de idade, solos aluviais profundos, com matéria orgânica.

Colheita: A colheita é feita manualmente, em caixas de 16 quilos, durante as primeiras horas da manhã.

Encubado: 20% cacho inteiro e o restante desengaçado, em piscinas de concreto.

Fermentação alcoólica: Espontâneo com leveduras nativas a 24°C em média.

Reprodução ou descanso: Solera de 11 anos, em barricas francesas de 500 litros.

TEOR ALCÓLICO

12%

EAN	7798148941639
DUN	7798148941646
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

ZORZAL WINES

PIANTAO



70% Cabernet Franc, 20% Malbec, 10% Merlot



Vermelho profundo brilhante com tons violáceos.



Elegante e complexo, com aromas picantes, pimenta, ervas do campo, ponderando os descritores do Cabernet Franc.



O paladar é amplo, com taninos suculentos e amigáveis, com texturas e final persistente.

Região: Mosteiro Gualtallary, Tupungato, Mendoza.

Espaladeira de 5 anos. Solo aluvial, com grande quantidade de areia. Na superfície, após dois metros, encontramos seixos com alto teor de carbonato de cálcio.

Colheita: A colheita é feita manualmente, em caixas de 16 quilos, durante as primeiras horas da manhã.

Encubado: 100% desengaçado em ovos de concreto.

Fermentação alcoólica: FA espontânea com leveduras nativas a 24°C em média.

Fermentação malolática: Sim.

Reprodução ou descanso: Em barricas francesas de 228 litros, 3º, 4º e 5º uso, durante 36 meses.

TEOR ALCÓLICO

13,5%

EAN	7798148941844
DUN	7798148941851
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

ZORZAL WINES

FILD BLEND



70% Cabernet Sauvignon, 30% Malbec



Vermelho profundo brilhante com tons violáceos.



Elegante e complexo, com aromas picantes, pimenta, ervas do campo, ponderando os descritores do Cabernet Franc.



O paladar é amplo, com taninos suculentos e amigáveis, com texturas e final persistente.

Região: Os vinhedos estão localizados na região de Gualtallary, Tupungato. Ambos são espaldeiras altas de 7 a 10 anos. As temperaturas entre o dia e a noite variam entre 35°C durante o dia e 20°C à noite.

Colheita: À mão em caixas de 16 kg ao mesmo tempo.

Elaboração: As duas variedades são feitas juntas; O processo de moagem é realizado no mesmo dia para ambas variedades e um tanque de aço inoxidável é enchido. Uma maceração a frio de aproximadamente 12 dias e então começa a fermentação alcoólica com leveduras indígenas ou autóctones, que estarão em torno a uma temperatura próxima de 30°C no máximo.

Reprodução ou descanso: 18 meses em barricas de carvalho francês de 3º e 4º uso.

TEOR ALCÓLICO

13,5%

EAN	7798148941028
DUN	7798148941035
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

ZORZAL WINES

LA REINA SEMILLON



100% Semillon



Brilhante com tons dourados.



O nariz é complexo com notas florais e frutas brancas.



Elegante com volume e final longo, final refrescante com acidez equilibrada.

Produzido em barricas de segundo, terceiro e quarto uso, de 225 litros de carvalho francês, o vinho descansa por 12 meses em barricas e depois mais 12 meses em garrafa. Seu fechamento é a cera, para proporcionar um nobre acabamento. São envasados somente 1600 garrafas por safra.

A referência La Reina (a Rainha) se deve a uma homenagem a esposa do dono da vinícola que tem no Semillon a sua uva preferida.

TEOR ALCÓLICO

12%

EAN	7798148943695
DUN	7798148943688
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

ZORZAL WINES



EGGO

CAB FRANC



100% Cabernet Franc



Cor vermelho vivo com tons violáceos.



Ptrofundo, intenso e complexo, destacam-se os aromas próprios de Gualtallary, como GlZ, Cimento Úmido, Mineral.



Grande estrutura e volume, corpo sedoso com taninos texturizados, a acidez confere-lhe muita frescura, tornando-o num vinho muito direto.

Passagem de 12 meses em ovos de concreto, que por ter micro poros mais fechados que a madeira, dao ao vinho uma maior identidade do terroir. Potencializando seu varietal.

TEOR ALCÓLICO

14%

EAN	7798148941868
DUN	7798148941875
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

ZORZAL WINES

EGGO BONARDA



100% Bonarda



Cor vermelha brilhante com tons violáceos.



Aromas de frutas pretas, com flores do campo.



Na boca é suculento, com acidez crocante, taninos macios e final longo.

Passagem de 12 meses em ovos de concreto, que por ter micro poros mais fechados que a madeira, dao ao vinho uma maior identidade do terroir. Potencializando seu varietal.

TEOR ALCÓLICO

13%

EAN	7798148942568
DUN	7798148941332
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

ZORZAL WINES



EGGO

BLEND DE BLANCA'S



100% Sauvignon Blanc



Brilhante com tons verdes.



O nariz é austero, com notas minerais, ervas, pedra molhada.



Entra na boca com tensão e vivacidade devido à sua elevada acidez natural, final longo, com final de boca muito refrescante e salino.

Passagem de 12 meses em ovos de concreto, que por ter micro poros mais fechados que a madeira, dao ao vinho uma maior identidade do terroir. Potencializando seu varietal.

TEOR ALCÓLICO

11%

EAN	7798148941769
DUN	7798148941776
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

ZORZAL WINES



EGGO

PINOT



100% Pinot Noir



Brilhante com uma leve cor vermelha.



Aromas de frutas vermelhas, com notas minerais, pólvora, grafite.



Na boca é fluido com texturas, persistente e com final longo.

Passagem de 12 meses em ovos de concreto, que por ter micro poros mais fechados que a madeira, dao ao vinho uma maior identidade do terroir. Potencializando seu varietal.

TEOR ALCÓLICO

13,5%

EAN	7798148941783
DUN	7798148941790
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

ZORZAL WINES



EGGO

MALBEC



100% Malbec



Cor vermelha intensa, profunda com tons violáceos.



Cor vermelha intensa, profunda com tons violáceos.



Grande estrutura e volume, corpo sedoso com taninos texturizados, a acidez confere-lhe muita frescura, tornando-o num vinho muito direto.

Passagem de 12 meses em ovos de concreto, que por ter micro poros mais fechados que a madeira, dao ao vinho uma maior identidade do terroir. Potencializando seu varietal.

TEOR ALCÓLICO

14%

EAN	7798148941547
DUN	7798148941554
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

ZORZAL WINES



GRAN TERROIR

CABERNET FRANC



100% Cabernet Franc



Cor vermelha brilhante com tons violáceos.



Muito típico, notas de pimentão preto, branco e pimentão misturadas com notas minerais.



Entrada vertical, com tensão e nervosismo, final longo.

O vinho descansa por 10 a 12 meses em barricas de carvalho francês de 225 litros, sendo 5% dele em barricas novas e 95% em barricas de terceiro e quarto uso, o objetivo é dar um toque de mandeira sem mascarar a expressão do terroir.

TEOR ALCÓLICO

14%

EAN	7798148943589
DUN	7798148943596
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

ZORZAL WINES

GRAN TERROIR

CHARDONNAY



100% Chardonnay



Cor verde brilhante com tons dourados.



De grande complexidade mineral, com presença de grafite, pólvora, frutos secos.



É um vinho de tensão, texturas finas e final muito longo.

O vinho descansou por 10 a 12 meses em barricas de carvalho francês de 225 litros, sendo 5% dele em barricas novas e 95% em barricas de terceiro e quarto uso, o objetivo é dar um toque de madeira sem mascarar a expressão do terroir.

TEOR ALCÓLICO

13%

EAN	7798148943619
DUN	7798148943626
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

ZORZAL WINES

GRAN TERROIR

PINOT NOIR



100% Pinot Noir



Vermelho violeta um pouco opaco.



No nariz encontrará toda a magia de Gualtallary, onde se realçam os aromas de pólvora, grafite, minerais, terra e nozes.



Muito macio na boca, com boa estrutura e volume, muito sedoso e com final longo.

O vinho descansou por 10 a 12 meses em barricas de carvalho francês de 225 litros, sendo 5% dele em barricas novas e 95% em barricas de terceiro e quarto uso, o objetivo é dar um toque de mandeira sem mascarar a expressão do terroir.

TEOR ALCÓLICO

13%

EAN	7798148940960
DUN	7798148940977
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

ZORZAL WINES

GRAN TERROIR

MALBEC



100% Malbec



Vermelho intenso com tons violáceos.



Grande intensidade e complexidade aromática, percebendo-se muita mineralidade, orégãos, flores e um excelente aporte equilibrado de aromas lácticos proporcionados pela madeira.



Apresenta-se espesso mas com muito boa acidez que o torna muito fresco e vivo, com taninos texturizados. É um vinho que tem muita coragem. Final longo e doce.

O vinho descansou por 10 a 12 meses em barricas de carvalho francês de 225 litros, sendo 5% dele em barricas novas e 95% em barricas de terceiro e quarto uso, o objetivo é dar um toque de madeira sem mascarar a expressão do terroir.

TEOR ALCÓLICO

14%

EAN	7798148940908
DUN	7798148940915
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

ZORZAL WINES

GRAN TERROIR

CABERNET SAUVIGNON



100% Cabernet Sauvignon



Vermelho intenso e profundo, com tons violáceos.



Muito complexo e profundo, apresentando tons minerais e florais com um toque de pimenta verde.



Com entrada confiante na boca, apresenta grande estrutura, nervosismo e taninos firmes. Um vinho amplo, com final muito longo.

O vinho descansou por 10 a 12 meses em barricas de carvalho francês de 225 litros, sendo 5% dele em barricas novas e 95% em barricas de terceiro e quarto uso, o objetivo é dar um toque de madeira sem mascarar a expressão do terroir.

TEOR ALCÓLICO

13,9%

EAN	7798148943589
DUN	7798148940946
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

ZORZAL WINES

TERROIR ÚNICO

MALBEC



100% Malbec



Cor vermelha brilhante.



O nariz é muito fresco, com frutos pretos, lavanda, alguma pólvora e terra preta.



Largura redonda, taninos finos que lhe conferem certa textura, final suculento e fresco.

TEOR ALCÓLICO

14%

EAN	7798148940694
DUN	7798148940700
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

ZORZAL WINES

TERROIR ÚNICO

CABERNET FRANC



100% Cabernet Franc



Cor vermelha profunda, brilhante e intensa, com tons violáceos.



De pureza incomparável, mostrando-se como é. Super complexo e autêntico, apresentando aromas picantes, pimenta preta, pimenta branca, pimenta vermelha.



Entrada com nervosismo e tensão, boa amplitude de boca, com sensação de textura fina e super agradável. A presença da acidez gera frescura e suculência, tornando-o num vinho com um final muito longo e algo salino.

TEOR ALCÓLICO

13,7%

EAN	-
DUN	-
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

ZORZAL WINES

TERROIR ÚNICO

CABERNET SAUVIGNON



100% Cabernet Sauvignon



Cor vermelha brilhante.



O nariz é muito fresco, picante com notas de pimenta branca e pimenta verde.



Entra com boa frescura e simpatia, presença texturizada, final longo.

TEOR ALCÓLICO

14%

EAN	7798148940694
DUN	7798148940700
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

ZORZAL WINES

TERROIR ÚNICO

ROSE



100% Pinot Noir



Casca de cebola brilhante.



O nariz é mineral, com notas florais combinadas com frutas vermelhas.



É ágil, com tensão e acidez vertical e final persistente.

TEOR ALCÓLICO

11%

EAN	7798148942100
DUN	7798148942124
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

ZORZAL WINES

TERROIR ÚNICO

CHARDONNAY



100% Chardonnay



Verde brilhante com tons dourados.



O nariz é austero, com notas minerais combinadas com frutas tropicais e ervas do campo.



Entrada firme, com bom volume e textura, com final longo e salino.

TEOR ALCÓLICO

13%

EAN	7798148940816
DUN	7798148940823
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

ZORZAL WINES

TERROIR ÚNICO

SAUVIGNON BLANC



100% Sauvignon Blanc



Brilhante com tons verdes.



O nariz é austero, com notas de montanha, como ervas, pedra molhada, mineral.



Entra com tensão e vivacidade devido à sua elevada acidez natural, textura fina e elegante, final longo e final de boca muito refrescante.

TEOR ALCÓLICO

12%

EAN	7798148940786
DUN	7798148940793
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

ZORZAL WINES

TERROIR ÚNICO

PINOT NOIR



100% Pinot Noir



Cor vermelha brilhante.



O nariz é muito fresco, com frutos vermelhos, alguma pólvora e terra preta.



Textura fina, acidez cortante, final longo e agradável.

TEOR ALCÓLICO

14%

EAN	7798148940755
DUN	7798148940762
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

ZORZAL

VINEYARDS & WINERY

“VINHOS PONTUADOS”

Descor
Chados 2024

Terroir
Único



TERROIR ÚNICO
Pinot Noir 2023



TERROIR ÚNICO
Chardonnay 2023



TERROIR ÚNICO
Cabernet Franc 2023

Descor
Chados 2024

EGGO



EGGO FILOSO
Pinot Noir 2023



EGGO TINTO DE TIZA
Malbec 2020



EGGO BLANC DE CAL
Sauvignon Blanc 2022

Descor
Chados 2024

Gran
Terroir



GRAN TERROIR
Cabernet Franc 2022



GRAN TERROIR
Malbec 2022



GRAN TERROIR
Chardonnay 2022



GRAN TERROIR
Pinot Noir 2022

Descor
Chados 2024

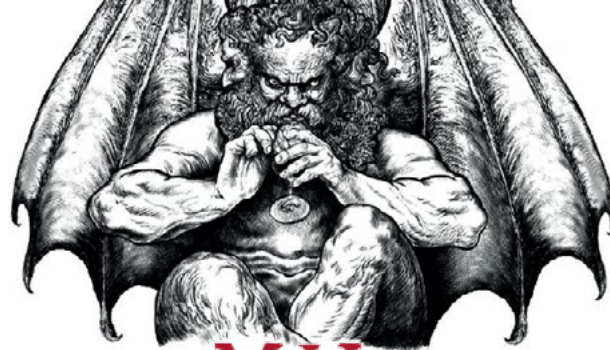
ICÓNICOS
ALTA GAMA



PIANTAO
Cabernet Franc - Malbec 2019



PORFIADO
Pinot Noir



MIL DEMONIOS



Andres Ridois e Horacio Scaiola, juntamente com vários enólogos, encontraram uma forma de expressar na essência o que a natureza nos dá com inovação e criatividade.

Na sua busca pessoal por criar vinhos únicos, com grande carácter e com identidade própria, Andrés decidiu mergulhar nas inúmeras sensações que o processo de produção exige. Permitir-se emocionar em cada parte do processo, e percorrer esse caminho com ousadia e coragem.

Foi assim que nasceu a Bodega Sin Reglas Wines, um projeto que tem como objetivo encontrar o melhor vinho que se pode experimentar em cada lote, despojando-nos de todos os preconceitos, condições e rótulos.

Criamos vinhos gratuitos, sem limitações nem pretextos, criamos vinhos SEM REGRAS.

VÍNICOLA

BODEGA MIL DEMÔMIOS

MIL DEMONIOS

MALBEC



90% Malbec
6% Merlot
4% Petit Verdot



Cor vermelho-violeta intensa com reflexos roxos, limpa e brilhante.



Acidez intensa marcada por notas florais, sobretudo violetas, com toque de frutos vermelhos como cereja e framboesa, com ligeiro toque de especiarias.



Impressionante e elegante, longo na boca. Destacam-se as frutas vermelhas como ameixas e morangos. Com suave sabor a caramelo, com notas de café e avelãs. Com taninos untuosos e de grande textura aveludada, o que denota o seu envelhecimento em barrica.

EAN	7798127631957
DUN	67798127631959
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	4

VÍNICOLA

BODEGA MIL DEMÔMIOS

MIL DEMONIOS

ASSEMBLAGE



50% de Malbec
25% de Cabernet Sauvignon
18% de Merlot
7% de Petit Verdot



Vermelho intenso com reflexos roxos.



Delicado e intenso ao mesmo tempo, notas florais especialmente violetas, compota de frutos vermelhos, discretamente espaçadas, presença de notas de baunilha e chocolate.



Impactante, equilibrado, elegante, destacam-se os frutos vermelhos (morangos, bagas) em compota, também pimenta preta em equilíbrio surpreendente com os descritos proporcionados pelo envelhecimento em barricas, café, avelãs, taninos untuosos de textura aveludada, longo e soberbo finalize na boca.

TEOR ALCÓLICO

13,6%

EAN	7798127631766
DUN	67798127631768
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	4

VÍNICOLA

BODEGA MIL DEMÔMIOS

SIN REGLAS

CABERNET SAUVIGNON



100% Cabernet Sauvignon



Cor vermelho intenso e brilhante.



Delicado e intenso.



Complexo e voluptuoso com taninos macios e sedosos, excelente estrutura, concentrado e longo na boca. Pimenta e pimenta.

EAN

7798127633142

DUN

57798127633147

PALETIZAÇÃO

840

QTD / CAIXA

6

VÍNICOLA

BODEGA MIL DEMÔMIOS

SIN REGLAS

ROSE



Cofermentado de Malbec, Cabernet franc, Petit verdot



As características deste vinho são típicas da zona de El Peral, notas frescas, muito frutadas, ameixas, cerejas e algumas flores como notas de fundo.



Na boca é leve, fácil de beber, com boa acidez e final longo, frutado e fresco. Ideal para acompanhar marisco, queijos de pasta mole e sobremesas.

Trata-se de um vinho único, um cofermentado que resulta em muita expressão em nariz e boca, produção máxima de 6 mil garrafas por safra e tocas as garrafas numeradas”

EAN	7798127633265
DUN	57798127631976
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

BODEGA MIL DEMÔMIOS

SIN REGLAS

MALBEC



100% Malbec



Cor vermelho intenso e brilhante.



Delicado e intenso, notas florais e especulativas, compota de frutos vermelhos, toque sutil de cacau e chocolate.



Complexo e voluptuoso com taninos macios e sedosos, excelente estrutura, concentrado e longo na boca.

EAN	7798127631681
DUN	67798127631683
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

BODEGA MIL DEMÔMIOS

SIN REGLAS

ASSEMBLAGE



50% Cabernet Franc
20% Merlot
30% Malbec
10% Cabernet Sauvignon



Cor vermelho intenso e brilhante.



Delicado e intenso, notas florais e especulativas, compota de frutos vermelhos, toque sutil de cacau e chocolate.



Complexo e voluptuoso com taninos macios e sedosos, excelente estrutura, concentrado e longo na boca.

TEOR ALCÓLICO

13,8%

EAN	7798127631940
DUN	57798127631945
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

BODEGA MIL DEMÔMIOS

MIL DEMONIOS

PIRATA



100% Cabernet Sauvignon



Vermelho rubi intenso com tons violáceos e boa concentração.



Destacam-se piracina, pimenta vermelha e preta, ginjas e cremes de casis.



Taninos maduro e redondo. Seu grande volume e persistência aromática combinam-se na elegância deste Cabernet.

EAN	7798127632114
DUN	67798127632116
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	4

VÍNICOLA

BODEGA MIL DEMÔMIOS

MIL DEMONIOS

GITANO



Blend



Vermelho intenso profundo e brilhante.



Nota-se compota de frutos vermelhos, amoras e ameixas pretas com final floral.



Procura-se preservar a fruta primária, suculenta, intensa, muito redonda no palato e com grande volume harmonioso e pré-existente, ideal para os amantes do blending.

Nota de degustação do enólogo:
Ideal para os amantes de Malbec já que fazemos pequenas produções de Malbec, de diferentes terroir, para depois conseguir o melhor assemblage possível. Nem sempre se utilizam os mesmos pares, pois ano após ano são diferentes.

EAN	7798127632114
DUN	67798127632116
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	4

VÍNICOLA

BODEGA MIL DEMÔNIOS

MIL DEMONIOS

CALCHAQUI



95% Tanat
5% Merlot



Violeta profundo intenso.



Frutas cereja preta, amora e notas sutis de eucalipto.



Vinho de grande volume e concentração, poderoso na boca com bom equilíbrio, com final longo e vibrante.

TEOR ALCÓLICO

14,3%

EAN	7798127633098
DUN	67798127633090
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	4

VÍNICOLA

BODEGA MIL DEMÔMIOS

MIL DEMONIOS

VIKINGO



55% Petit Verdot
25% Cabernet Franc
15% Malbec
5% Merlot



Cheio de tons violetas, profundo muito atraente.



Predominam principalmente notas herbais, com notas de eucalipto e frutas pretas, contribuídas por Petit Verdot e Cabernet Franc.



Taninos equilibrados com final longo, taninos poderosos e de grande profundidade, com toques de baunilha e chocolate que contribuem desde a sua passagem pela barrica.

EAN	7798127632107
DUN	17798127632104
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	4

VÍNICOLA

BODEGA MIL DEMÔNIOS

MIL DEMONIOS

LUCIFER



Seleção única das nossas melhores 50 barricas escolhidas pelo nosso grupo de enologia, que podem ou não envolver diversas castas, podendo também utilizar lotes de outras colheitas.



Vermelho intenso.



Delicado e intenso com notas florais e especiadas, como compota de frutos vermelhos, chocolate e baunilha, proporcionando aroma proveniente do envelhecimento em barricas.



Complexo, voluptuoso com taninos macios, equilibrados e sedosos, com excelente estrutura e final de boca longo.

EAN	7798127632091
DUN	17798127632098
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	4

RED WINE
EL RELATOR
MENDOZA - ARGENTINA



Relator Wines é o projeto vitivinícola de Fernando “Flaco” Gabrielli e José “Pepe” Reginato. Ambos começaram a desenvolver a marca e a criar vinhos em 2013 e em 2015 começaram a comercializá-los.

Fernando Gabrielli vem de uma importante família de vinicultores da província de Mendoza (eram proprietários da Bodega Gabrielli – Baldini) e também é apresentador de corridas de cavalos no Hipódromo de Mendoza há 26 anos.

O projeto conta atualmente com 15 rótulos (8 deles espumantes, nos quais o enólogo Reginato se destaca como um dos grandes produtores da Argentina).

A empresa possui vinhas próprias e também adquire uvas de produtores de destaque na província.

relatorwines.com.ar

VÍNICOLA

RELATOR WINES

RELATOR

GRAN PREMIO



50% Malbec
50% Tempranillo

Origem: Uvas Malbec de San Carlos (La Consulta) e Tempranillo de Tunuyán (Los Chacayes).

Preparação: É um Blend elaborado com 50% de cada um de seus componentes (Malbec e Tempranillo) e passa 9 meses em barricas (apenas 10% do tempo em barricas novas). É trabalhado com grupo inteiro. Cofermentação.

São produzidas 6.000 garrafas por ano.

TEOR ALCÓLICO

13,5%

EAN	720665952130
DUN	-
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

RELATOR WINES

RELATOR

CABERNET FRANC



100% Cabernet Franc

Origem: Uvas de Cordon del Plata (Tupungato).

Preparação: 85% do processo é realizado em tanques de aço inoxidável e os restantes 15% em barris de segundo uso (francês).

São produzidas 25 mil garrafas por ano.

TEOR ALCÓLICO

13,9%

EAN	720665952161
DUN	-
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

RELATOR WINES

RELATOR TORDILLO

BLANC DE BLANCS



60% Semillon
32% Chardonnay
8% Sauvignon Blanc

Origem: uvas de Luján (Agrelo).

Preparação: Método Champanoise (18 meses)
Apresenta notável frescura e acidez.
Descrito por especialistas como um “diferente”
da categoria de espumantes da Argentina.

EAN	720665952055
DUN	-
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

RELATOR WINES

EL RELATOR

PINOT NOIR



85% Pinot Noir
10% Chardonnay
5% Chenin

Origem: uvas de Luján (Agregado).

Preparação: Método Champanoise (18 meses)
Uma de suas características mais notáveis é preservar o frescor do Pinot Noir.

EAN	720665952093
DUN	-
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

RELATOR WINES

EL RELATOR

EXTRA BRUT



60% Chardonnay
40% Chenin

Origem: uvas de Luján (Agrelo).

Preparação: Método Charmat.
Ideal para beber sem analisar sabores complexos. É extremamente agradável na boca.

EAN	720665952116
DUN	-
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6

VÍNICOLA

RELATOR WINES

EL RELATOR

MALBEC ROSÉ



100% Malbec

Origem: Uva San Carlos (Altamira).

Preparação: Método Charmat.

Vinho espumante de notável frescura.

Ideal para beber em épocas de temperaturas amenas.

EAN	720665952109
DUN	-
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	6



SALENTEIN

VALLE DE UCO



A Bodegas Salentein nasceu pelo sonho de Mindert Pon, um visionário holandês que se encantou pela Argentina, seus vinhos e cultura. Pioneira no Alto Valle de Uco em Mendoza, a vinícola é famosa pelos vinhos oriundos de vinhedos de diferentes altitudes, que variam entre 1.050 e 1.700 metros e se beneficiam da água pura do degelo da neve, que permitem inclusive a produção de belos Pinot Noir.

José “Pepe” Galante, um dos mais renomados enólogos argentinos, é o chief winemaker do grupo. O objetivo da Salentein é expressar em cada garrafa de vinho a geografia única do Valle de Uco, e o fazem com grande sucesso!

www.bodegasalentein.com

VÍNICOLA
SALENTEIN



SALENTEIN RESERVA

MALBEC



Malbec



Cor vermelha violeta.



Expressivos, aromas de frutas como groselhas e mirtilos que se combinam com notas orais de rosas e violetas, típicas do Vale do Uco.



É fresco, vibrante e com final persistente.

Los Arboles (IG San Pablo)
Altamira - Valle de Uco - Mendoza
Argentina

TEOR ALCÓLICO

14%

ACIDEZ TOTAL

6 g/L

pH

3,75

EAN	7798074865313
DUN	779807486
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA
SALENTEIN

SALENTEIN RESERVA CABERNET SAUVIGNON



Cabernet Sauvignon



De cor vermelho rubi.



Destacam-se aromas de frutas como casis e ameixa, combinando com notas sutis de pimenta preta, pimenta vermelha e eucalipto.



Na boca é intenso, com boa estrutura e comprimento.

Valle de Uco
Tunuyán - Mendoza - Argentina

TEOR ALCÓLICO

14%

ACIDEZ TOTAL

5,7 g/L

pH

3,72

EAN	7798074865276
DUN	7798074865283
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA
SALENTEIN



SALENTEIN RESERVA

CHARDONNAY



Chardonnay



Cor amarelo claro com reflexos esverdeados.



Expressivos, aromas de frutas cítricas e pêssago branco que combinam com notas minerais.



Apresenta uma acidez vibrante que o torna um vinho fresco, elegante e com final persistente.

Valle de Uco
Los Arboles (IG San Pablo)
Mendoza - Argentina

TEOR ALCÓLICO

13,5%

ACIDEZ TOTAL

6,90 g/L

pH

3,4

EAN	7798074865252
DUN	7798074865269
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA
SALENTEIN



SALENTEIN RESERVA

PINOT



Pinot Noir



Cor vermelho cereja brilhante.



No nariz destacam-se notas de cerejas e morangos, combinadas com delicadas notas de ervas frescas como orégano e tomilho.



Na boca é suave, elegante e complexo, com acidez e comprimento equilibrados.

Valle de Uco - IG San Pablo
Mendoza - Argentina

TEOR ALCÓLICO

13,5%

ACIDEZ TOTAL

5,50 g/L

pH

3,66

EAN	7798074865399
DUN	7798074865405
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA
SALENTEIN



SALENTEIN RESERVA BLEND



60% Malbec
30% Cabernet Sauvignon
10% Cabernet Franc



Vermelho rubi profundo.



Apresenta aromas a especiarias, alcaçuz, frutos pretos como cassis e amoras que se combinam com delicadas notas de tabaco.



É um vinho complexo com um impacto doce, taninos redondos e um final longo.

Valle de Uco - IG San Pablo
Mendoza - Argentina

TEOR ALCÓLICO

13,5%

ACIDEZ TOTAL

5,50 g/L

pH

3,66

EAN	7798074865290
DUN	7798074865306
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA
SALENTEIN



SALENTEIN RESERVA BLEND DE BLANCAS



68% Chardonnay
20% Gewurztraminer
12% Sauvignon Blanc



Cor amarelo com reflexos verdes.
Límpido e brilhante.



Aromático e complexo, destacam-se notas
de flor de laranjeira e jasmim, combinadas
com notas frutadas de lichia, damasco e
casca de laranja.



Na boca estão presentes notas cítricas
como toranja e acidez vibrante, tor-
nando-o um vinho fresco e com final
persistente.

Valle de Uco
Tunuyán - Mendoza - Argentina

TEOR ALCÓLICO

13,5 %

ACIDEZ TOTAL

7,10 g/L

pH

3,31

EAN	7798074864170
DUN	7798074864187
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA
SALENTEIN

SALENTEIN RESERVA CABERNET FRANC



Cabernet Franc



Cor vermelho rubi.



Com grande expressão aromática, destacam-se aromas que lembram pimenta vermelha torrada, presença de especiarias como pimenta preta e sutis notas de mentol.



Entrada suave, com presença de frutos pretos, taninos sedosos, final longo e persistente.

Valle de Uco - Los Arboles
Mendoza - Argentina

TEOR ALCÓLICO

14%

ACIDEZ TOTAL

5,70 g/L

pH

3,7

EAN	7798074865238
DUN	7798074865245
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA
SALENTEIN

SALENTEIN RESERVA

ROSE



Rosado - Syrah 100%



Cor rosa pálido e brilhante, resultado da sua curta maceração.



Percebem-se aromas intensos de frutas frescas como morangos e cerejas, além de delicadas notas de especiarias que se combinam com sutis notas orais.



É frutado, com acidez equilibrada, final fresco e persistente.

Valle de Uco - Los Arboles
Mendoza - Argentina

TEOR ALCÓLICO

13%

ACIDEZ TOTAL

7,20 g/L

pH

3,35

EAN	7798074865436
DUN	7798074865443
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA
SALENTEIN



SALENTEIN NUMINA

MALBEC



100% Malbec



Cor vermelha violeta intensa.



Aromas florais destacam-se no nariz, onde se destacam violetas e aromas terrosos que se combinam com notas sutis de cassis.



Na boca percebe-se suculência, notas de tabaco fresco, final persistente.

Valle de Uco
Tunuyán - Mendoza - Argentina

TEOR ALCÓLICO

15%

ACIDEZ TOTAL

5,8 g/L

pH

3,68

EAN	7798074869311
DUN	7798074869281
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA
SALENTEIN



SALENTEIN NUMINA CHARDONNAY



100% Chardonnay



Cor amarela, com tons esverdeados.



Notas de pêra, maçã amarela, chá, flores
flores de laranjeira.



De extraordinária frescura, acidez e
elegância.

Valle de Uco
Tunuyán - Mendoza - Argentina

TEOR ALCÓLICO

13,5%

ACIDEZ TOTAL

6,7 g/L

pH

3,3

EAN	7798074863449
DUN	7798074863456
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA

SALENTEIN



SALENTEIN NUMINA

PETIT VERDOT



Petit Verdot



Vermelho violeta, intenso.



Expressivo e complexo. No nariz notas de Eucalipto e louro que se combinam com notas de cassis.



Na boca é intenso, apresenta taninos firmes e suculentos, típicos dos petit verdots do Vale do Uco, seu final é fresco e prolongado.

Valle de Uco
San Pablo G.I. - Mendoza - Argentina

TEOR ALCÓLICO

14,5%

ACIDEZ TOTAL

5,7 g/L

pH

3,69

EAN	7798074863937
DUN	7798074863944
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA
SALENTEIN

SALENTEIN NUMINA

PINOT



Pinot Noir



Vermelho violeta, intenso.



Aromas de ervas frescas que combinam-se com notas de frutas vermelhas como ginjas e cerejas.



Na boca é frutado, destaca-se pela frescura, taninos de textura fina e suculência.

Valle de Uco
IG San Pablo - Mendoza - Argentina

TEOR ALCÓLICO

14%

ACIDEZ TOTAL

5,8g/L

pH

3,59

EAN	7798074864392
DUN	7798074864408
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA
SALENTEIN



SALENTEIN NUMINA

CABERNET FRANC



100% Cabernet Franc



Cor vermelho rubi profundo.



Grande intensidade aromática, boa expressão varietal, pimenta branca, pimentão, cassis, chocolate branco, tabaco.



Volume e persistência na boca. Elegante.

Valle de Uco
Tunuyán - Mendoza - Argentina

TEOR ALCÓLICO

15%

ACIDEZ TOTAL

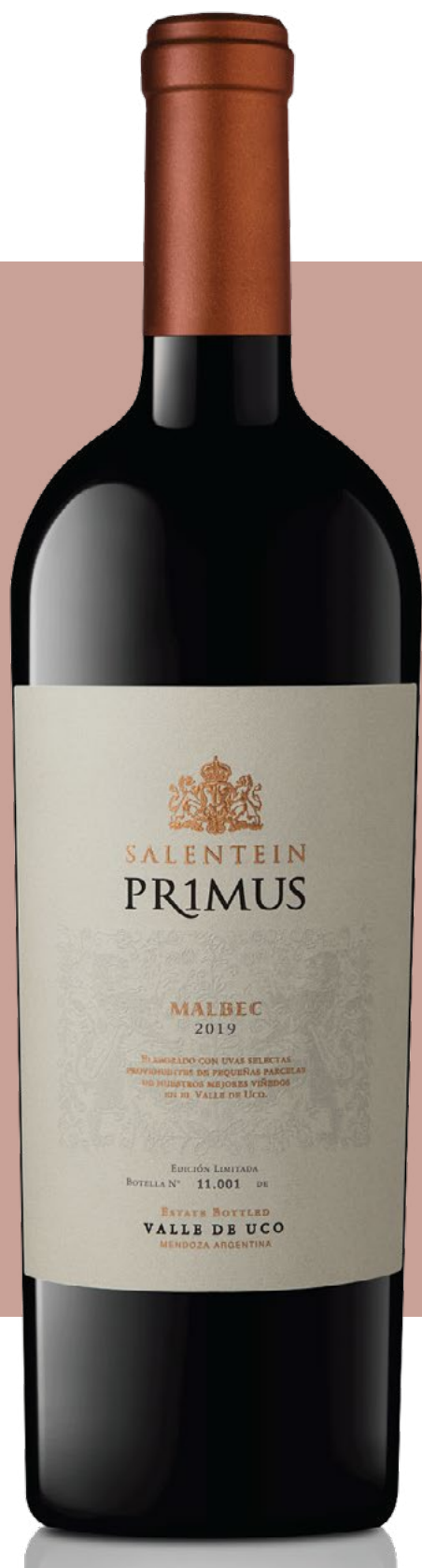
5,6 g/L

pH

3,75

EAN	7798074869304
DUN	7798074869274
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA
SALENTEIN



SALENTEIN PRIMUS

MALBEC



100% Malbec



Cor vermelho violeta profundo e intenso.



De grande expressão aromática, complexo, possui notas de frutas pretas e flores silvestres que se combinam com notas sutis de pimenta e tabaco fresco.



Na boca é suculento, fresco, com boa estrutura e longo final.

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

Edição limitada: 13.875 garrafas

TEOR ALCÓLICO

14,5%

ACIDEZ TOTAL

6,0 g/L

pH

3,72

EAN	7798074860141
DUN	7798074866143
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA
SALENTEIN

SALENTEIN PRIMUS

PINOT



100% Pinot Noir



Cor vermelho cereja.



Com um nariz elegante, complexo, fresco, com aromas bergamota, que se combinam com notas terrosas e ervas frescas.



Na boca é largo, taninos intensos, de textura fina, sedosos e acidez vibrante.

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

Edição limitada: 6.525 garrafas

TEOR ALCÓLICO

14%

ACIDEZ TOTAL

5,5 g/L

pH

3,5

EAN	7798074860110
DUN	7798074866112
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA
SALENTEIN



SALENTEIN PRIMUS

CHARDONNAY



100% Chardonnay



Cor amarela com reflexos esverdeados, límpido.



O nariz é intenso, aromas de pêssago branco, damasco e flores de laranjeira. A sua passagem pelo carvalho francês confere-lhe complexidade.



Na boca é amplo, com acidez marcada e final elegante e persistente.

Valle de Uco - IG San Pablo
Mendoza - Argentina

Edição limitada: 3.375 garrafas

TEOR ALCÓLICO

13,5%

ACIDEZ TOTAL

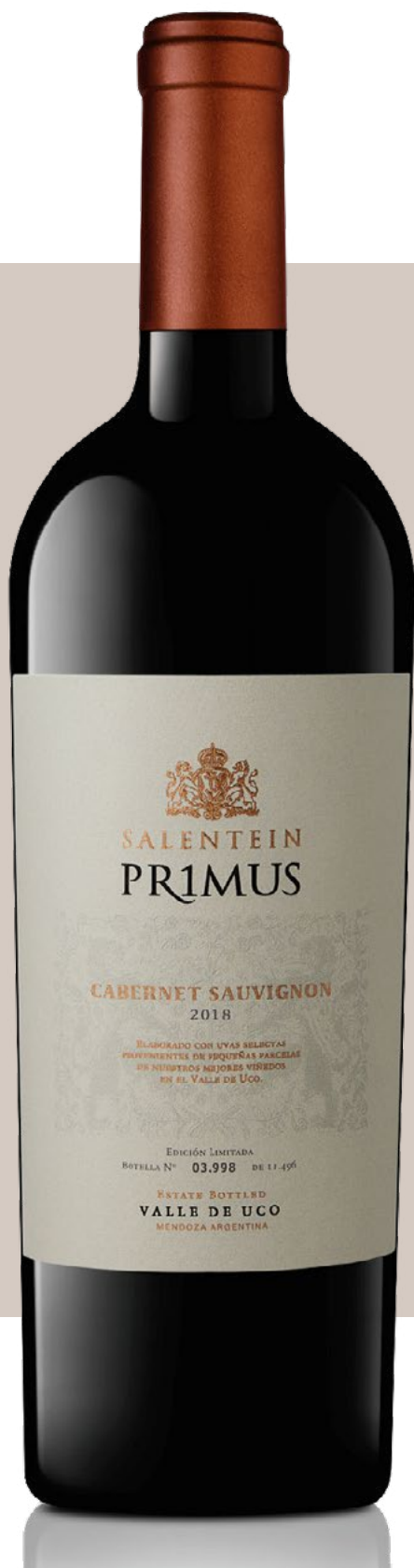
6,15 g/L

pH

3,35

EAN	7798074860127
DUN	7798074866129
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA
SALENTEIN



SALENTEIN PRIMUS

CABERNET SAUVIGNON



Malbec



Cor vermelho rubi intenso.



No nariz apresenta grande expressão aromática, com notas de pimentão vermelho torrado, compota de tomate que se combinam com notas sutis de alcaçuz e pimenta preta.



Na boca apresenta taninos agradáveis, textura fina, boa acidez e final longo e persistente.

Valle de Uco - Los Arboles
Mendoza - Argentina

Edição limitada: 11.175 garrafas

TEOR ALCÓLICO

15%

ACIDEZ TOTAL

5,9 g/L

pH

3,77

EAN	7798074862947
DUN	7798074862954
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA
SALENTEIN



SALENTEIN SINGLE VINEYARD MALBEC ALTAMIRA



100% Malbec



Intensa cor vermelha rubí.



Este vinho se destaca pela complexidade de seus aromas de frutas vermelhas e especialidades variadas.



Na boca é elegante com taninos aterciopelados, notas minerais e especiais, refrescante e um largo e placentero final.

Valle de Uco
IG Altamira - Mendoza - Argentina

Edição limitada: 11.720 garrafas

TEOR ALCÓLICO

14,5%

ACIDEZ TOTAL

5,8 g/L

pH

3,65

EAN	7798074863661
DUN	7798074863678
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06



SALENTEIN VINEYARD

LATE HARVEST



Sauvignon Blanc



Cor amarelo dourado.



Este vinho se destaca pela complexidade de seus aromas de frutas vermelhas e especialidades variadas.



Na boca é amplo, com um equilíbrio perfeito entre doçura e acidez. Final prolongado.

Valle de Uco
Tunuyán - Mendoza - Argentina

TEOR ALCÓLICO

13%

ACIDEZ TOTAL

8,5 g/L

pH

3,20

EAN

7798074862305

DUN

7798074862299

PALETIZAÇÃO

840

QTD / CAIXA

06

VÍNICOLA
SALENTEIN



SALENTEIN NUMINA

GRAN CORTE



70% Malbec, 12% Cab. Sauvignon,
10% Cab. Franc, 5% Merlot,
3% Petit Verdot



Rubi médio, muitos traços violáceos.



Intensidade média, boa profundidade.
Fruta madura, pimenta, madeira bem
integrada.



Corpo médio+, estruturado, de taninos
médios. Acidez bem colocada, sabores
de frutas e especiarias mesclados.
Final médio.

Valle de Uco
Tunuyán - Mendoza - Argentina

TEOR ALCÓLICO

14,5%

EAN	7798074862282
DUN	7798074862381
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA
SALENTEIN

SALENTIEN SINGLE VYNEARD SEQUOIAS



Chardonnay



Cor amarelo brilhante com reflexos esverdeados.



No nariz é aromaticamente intenso. Destacam-se notas cítricas, folha de limão e gengibre, combinadas com notas sutis de eucalipto.



Na boca é fresco, mineral com acidez marcada, final vertical, elegante e persistente.

Valle de Uco
Tunuyán - Mendoza - Argentina

Edição limitada: 3.150 garrafas

TEOR ALCÓLICO

13,5%

ACIDEZ TOTAL

6,4 g/L

pH

3,4

EAN	7798074862329
DUN	7798074862350
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06



CHILE

Os vinhos chilenos são considerados grandes joias do Novo Mundo atualmente, e isso acontece tanto pela variedade de rótulos e sabores, quanto pela qualidade das bebidas, que são beneficiadas desde o plantio até o momento da colheita das uvas por uma condição climática única.

O Chile é geograficamente único! Localizado entre um deserto ao norte, geleiras ao sul, a Cordilheira dos Andes ao leste e o Oceano Pacífico a oeste, é um país com um dos maiores litorais do mundo. Vale ressaltar que a Cordilheira dos Andes se manifesta como um regulador de temperaturas.

As principais regiões são . Coquimbo, Aconcagua, Valle central, que se divide em sub regiões Valle del Maipo, Valle de Curicó, Valle del Maule e Valle del Rapé.

Tem como principais uvas carmenere e cabernet sauvignon



VDA



VIÑA DE AGUIRRE



Somos uma vinícola 100% familiar que busca dar continuidade ao sonho de nosso avô Pedro Etcheberry, agrônomo francês, que acreditou na indústria vinícola chilena desde 1955. Décadas depois, o nosso pai, Pedro Félix de Aguirre e a nossa mãe, Ana María Etcheberry aderiram a esta ideia e deram um novo espírito ao desejo do nosso avô.

Hoje, os sete membros da atual geração da família “de Aguirre Etcheberry” apostam com paixão e dedicação em produzir vinhos de elevada qualidade a preços competitivos para os vender em mais de 45 mercados em todo o mundo com um volume próximo de 22 milhões de garrafas por ano.

deaguirre.cl

VÍNICOLA

VIÑA DE AGUIRRE

CITY NOBLE

CABERNET SAUVIGNON



Cabernet Sauvignon



Cor vermelho rubi intensa.



Seus aromas lembram frutas vermelhas frescas.



O paladar é macio e redondo, com taninos doces e maduros. Ótima opção para acompanhar carnes vermelhas, pratos à base de ervas finas e queijos curados.

Vinificação: As uvas foram colhidas em meados de março. O mosto é fermentado em tanques de inox, com leveduras selecionadas em temperaturas que variam entre 26° a 28°C por um período de sete a dez dias. Antes do engarrafamento, os vinhos são cuidadosamente estabilizados e filtrados para manter toda a fruta.

TEOR ALCÓLICO

12,5%

EAN	7808765755424
DUN	27808765755428
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA

VIÑA DE AGUIRRE

CITY NOBLE

CARMENERE



Carmenera



Cor vermelho violeta intensa.



Seus aromas lembram frutas vermelhas frescas com notas de ameixa.



Na boca é macio e redondo, com taninos doces e maduros. Uma ótima opção para combinar com carnes vermelhas macias, frango e queijos de pasta mole.

Vinificação: As uvas foram colhidas no final de abril. O mosto é fermentado em tanques de aço inoxidável, com leveduras selecionadas temperaturas variando entre 26° e 28°C durante um período de sete a dez dias. Antes do engarrafamento, os vinhos são estabilizados e filtrado cuidadosamente para manter todas as frutas.

TEOR ALCÓLICO

12,5%

EAN	7808765755431
DUN	27808765755435
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA

VIÑA DE AGUIRRE

CITY MERLOT

MERLOT



Merlot



Este vinho apresenta uma cor vermelho violeta intensa.



Os seus aromas lembram frutos pretos maduros com notas de especiarias.



Na boca apresenta taninos doces e macios. Uma ótima opção para combinar são carnes vermelhas assadas, massas com molhos suaves e queijos jovens.

Vinificação: As uvas foram colhidas em meados de abril. O mosto é fermentado em tanques de inox, com leveduras selecionadas em temperaturas que variam entre 26° a 28°C por um período de sete a dez dias. Antes do engarrafamento, os vinhos são cuidadosamente estabilizados e filtrados para manter toda a fruta.

TEOR ALCÓLICO

12,5%

EAN	7808765755448
DUN	27808765755442
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA

VIÑA DE AGUIRRE

CITY NOBLE

SYRAH



Syrah



Cor vermelho violeta intensa com alguns tons azuis.



Seu sabor predominante é cereja e alcaçuz com notas picantes.



Os taninos são macios e maduros e apresenta uma frescura agradável. Ideal para combinar com massas, pratos à base de ervas suaves, presuntos e queijos curados.

Vinificação: As uvas foram colhidas em meados de abril. O mosto é fermentado em tanques de inox, com leveduras selecionadas em temperaturas que variam entre 26° a 28°C por um período de sete a dez dias. Antes do engarrafamento, os vinhos são cuidadosamente estabilizados e filtrados para manter toda a fruta.

TEOR ALCÓLICO

12,5%

EAN	7808765755455
DUN	27808765755459
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA

VIÑA DE AGUIRRE

CITY NOBLE

SAUVIGNON BLANC



Sauvignon Blanc



Apresenta cor amarelo limão pálido.



Com aromas cítricos e flores brancas.



Na boca é equilibrado e seus sabores lembram frutas tropicais. Possui ótimo final e estrutura fresca. Acompanha perfeitamente petiscos, saladas verdes, frutos do mar, frango e queijos de pasta mole.

Vinificação: As uvas foram colhidas no final de fevereiro. O mosto é fermentado em tanques de inox, com leveduras selecionadas a temperaturas que variam entre 11° a 13°C por um período de dez a quinze dias. Antes do engarrafamento, os vinhos são cuidadosamente estabilizados e filtrados para manter toda a fruta.

TEOR ALCÓLICO

12,5%

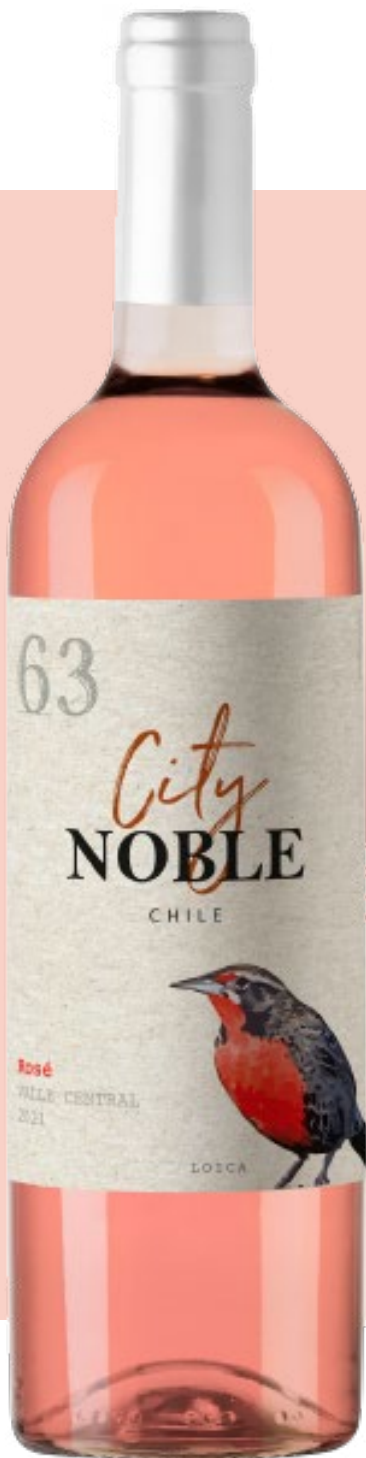
EAN	7808765755462
DUN	27808765755466
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA

VIÑA DE AGUIRRE

CITY NOBLE

ROSE



Rosé



Cor rosa suave.



Possui aromas florais com notas de morango e cereja.



Na boca é equilibrado, crocante e aveludado no final. Ideal como aperitivo e para acompanhar gaspachos, peixes, massas com molho branco e saladas.

Vinificação: As uvas foram colhidas em meados de março. O mosto é fermentado em tanques de inox, com leveduras selecionadas a temperaturas que variam entre 11° a 13°C por um período de dez a quinze dias. Antes do engarrafamento, os vinhos são cuidadosamente estabilizados e filtrados para manter toda a fruta.

TEOR ALCÓLICO

12,5%

EAN	7808765755479
DUN	27808765755473
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA

VIÑA DE AGUIRRE

CABERISCO

CABERNET SAUVIGNON



Cabernet Sauvignon



Cor vermelho cereja.



Com aromas de baunilha e coco.



Entrada suave com taninos presentes que dão volume. Ideal para acompanhar carnes grelhadas, queijos maduros e lasanha.

Vinificação: As uvas foram colhidas no final de abril. O mosto é fermentado em tanques de aço inoxidável, com leveduras selecionadas temperaturas variando entre 26° e 28°C durante um período de sete a dez dias. Antes do engarrafamento, os vinhos são estabilizados e filtrado cuidadosamente para manter todas as frutas.

TEOR ALCÓLICO

13,2%

EAN	7808765748679
DUN	27808765748673
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA

VIÑA DE AGUIRRE

MERLISCO

MERLOT



Merlot



Intensa cor vermelho cereja.



É um vinho complexo com aromas de café torrado e chocolate.



Vinho macio com taninos redondos. Uma combinação perfeita para acompanhar massas com molho branco e queijos jovens.

Vinificação: As uvas foram colhidas no início de Abril. O mosto é fermentado em tanques de inox, com leveduras selecionadas em temperaturas que variam entre 26° a 28°C por um período de sete a dez dias. Antes do engarrafamento, os vinhos são cuidadosamente estabilizados e filtrados para manter toda a fruta.

TEOR ALCÓLICO

13,1%

EAN	7808765748693
DUN	27808765748697
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA

VIÑA DE AGUIRRE

PECCATO

RED BLEND



Cabernet Sauvignon - Merlot



Blend apresenta uma cor vermelho rubi intensa.



Os seus aromas lembram frutos vermelhos frescos com notas de especiarias e compotas.



Na boca é macio e equilibrado, com taninos macios e maduros. Ótima opção para combinar com carnes grelhadas, massas com molhos à base de tomate e queijos curados.

Linha de vinhos pensada na obra de Dante Alighieri, estamos no pecado inicial, pecando com vinhos menos complexos para aqueles que só querem apreciar a bebida.

O Limbo onde se encontram as almas dos virtuosos que não sofrem pena mas não podem ser beatificados por não terem recebido o batismo. Dessa condição participam os grandes vultos da antiguidade clássica, entre eles o próprio Virgílio (...) Homero, Horácio, Ovídio e Lucano.

TEOR ALCÓLICO

12,5%

EAN	7808765759415
DUN	27808765759419
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA

VIÑA DE AGUIRRE

PECCATO

CHARDONNAY



Chardonnay



Cor amarelo limão médio.



Aromas de abacaxi e pêssego.



Na boca é equilibrado e seus sabores lembram frutas tropicais. Possui ótimo final e estrutura fresca. Acompanha perfeitamente petiscos, saladas verdes, frutos do mar, frango e queijos de pasta mole.

Linha de vinhos pensada na obra de Dante Alighieri, estamos no pecado inicial, pecando com vinhos menos complexos para aqueles que só querem apreciar a bebida.

O Limbo onde se encontram as almas dos virtuosos que não sofrem pena mas não podem ser beatificados por não terem recebido o batismo. Dessa condição participam os grandes vultos da antiguidade clássica, entre eles o próprio Virgílio (...) Homero, Horácio, Ovídio e Lucano.

TEOR ALCÓLICO

12,5%

EAN	7808765759408
DUN	27808765759402
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA

VIÑA DE AGUIRRE



PECCATO

CABERNET SAUVIGNON



Cabernet Sauvignon



Cor vermelho rubi intenso.



Seus aromas lembram frutas vermelhas frescas.



O paladar é macio e redondo, com taninos doces e maduros. Ótima opção para acompanhar carnes vermelhas, pratos à base de ervas finas e queijos curados.

Linha de vinhos pensada na obra de Dante Alighieri, estamos no pecado inicial, pecando com vinhos menos complexos para aqueles que só querem apreciar a bebida.

O Limbo onde se encontram as almas dos virtuosos que não sofrem pena mas não podem ser beatificados por não terem recebido o batismo. Dessa condição participam os grandes vultos da antiguidade clássica, entre eles o próprio Virgílio (...) Homero, Horácio, Ovídio e Lucano.

TEOR ALCÓLICO

12,5%

EAN	7807765759392
DUN	27808765759396
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA

VIÑA DE AGUIRRE

PECCATO RESERVA ESPECIAL MERLOT



Merlot



Intensa cor vermelho cereja.



É um vinho complexo com aromas de café torrado e chocolate.



É um vinho suave com taninos redondos. Uma combinação perfeita para acompanhar massas com molho branco e queijos jovens.

Linha de vinhos pensada na obra de Dante Alighieri, estamos no pecado do segundo círculo de Dante, pecando com vinhos de maior complexidade que passam por 10 meses em barricas de carvalho francês e americano para aqueles que já desejam ter outras percepções. Estamos à entrada onde está a figura grotesca de Minós, que ouve as confissões dos pecadores e os distribui para os diversos círculos do inferno. São estas as almas dos luxuriosos “

TEOR ALCÓLICO

13,5%

EAN	7807765759439
DUN	2780876579433
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA

VIÑA DE AGUIRRE

PECCATO RESERVA ESPECIAL CARMENERE



Carmeneré



Cor vermelho cereja.



No nariz é um vinho intenso com notas de café torrado e avelã torrada.



Na boca é aveludado com final longo. Ideal para acompanhar massas com molho à bolonhesa e queijos jovens.

Linha de vinhos pensada na obra de Dante Alighieri, estamos no pecado do segundo círculo de Dante, pecando com vinhos de maior complexidade que passam por 10 meses em barricas de carvalho francês e americano para aqueles que já desejam ter outras percepções. Estamos à entrada onde está a figura grotesca de Minós, que ouve as confissões dos pecadores e os distribui para os diversos círculos do inferno. São estas as almas dos luxuriosos “

TEOR ALCÓLICO

13,5%

EAN	787765759422
DUN	2780876579426
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA

VIÑA DE AGUIRRE

PECCATO RESERVA

GRAN RESERVA



Petit Verdot - Cabernet Franc



É um vinho intenso e complexo, com aromas e sabores de cerejas, cassis, rosas, violetas, baunilha e tostado.



Na boca apresenta uma estrutura muito boa, com taninos firmes, fruta preta fresca e carácter fumado e picante. Uma ótima combinação é carne vermelha, cordeiro, queijos fortes e maduros.

Linha de vinhos pensada na obra de Dante Alighieri, estamos no Terceiro Círculo de Dante, pecando com vinho complexos que passam por 14 meses em barricas de carvalho francês e americano, esse corte é pensando para aqueles de querem desfrutar de um vinho que traz novas percepções. Dante o define da seguinte maneira, Terceiro Círculo do Inferno: “dos gulosos, estendidos na lama sob uma chuva incessante e espancados pela figura monstruosa de Cérbero”

TEOR ALCÓLICO

13,5%

EAN	787768759453
DUN	2780876579457
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06



PORTUGAL

Os vinhos portugueses são o resultado de uma sucessão de tradições introduzidas em Portugal pelas diversas civilizações que aí se sucederam, como os fenícios, cartagineses, gregos e, acima de tudo, os romanos.

Portugal tem o mais antigo sistema de appelação do mundo, a Região Demarcada do Douro. Essa região, entre outras, como a dos vinhos verdes, produz alguns dos vinhos mais requintados, exclusivos e valorizados do mundo. Algumas das castas tintas portuguesas mais importantes são: Touriga Nacional, Baga, Castelão, Touriga Franca e Trincadeira (ou Tinta Amarela).

Douro

O Douro é a mais antiga Região Demarcada do mundo, conhecida pela notável qualidade dos seus vinhos e pelo famoso Vinho do Porto, o vinho generoso que esteve na origem da demarcação, ordenada em 1756 pelo Marquês de Pombal.





PORTUGAL

Dão

A região do Dão situa-se na Beira Alta, no Centro-Norte de Portugal, protegida dos ventos pelas serras do Caramulo, Montemuro, Buçaco e Estrela. As vinhas situam-se entre os 400 e os 700 metros de altitude, em planaltos de solos xistosos e graníticos de pouca profundidade, onde abundam os pinhais, produzindo vinhos encorpados com elevada capacidade de envelhecimento em garrafa.

Valpaços

A região vinícola de Valpaços situa-se em plena Terra Quente Transmontana.

Valpaços é um vinho de qualidade, produzido no Concelho de Valpaços, mas também em Mirandela. Os viticultores desta região apostaram na reconversão das suas vinhas. As vinificações são feitas todas em cubas de aço inox e com controlo de temperatura. Os vinhos velhos são estagiados em barricas de madeira de carvalho novo.

Alentejo

O Alentejo é uma das maiores regiões vinícolas de Portugal, com cerca de 22.000 hectares, correspondendo a dez por cento do total de vinha de Portugal. Região quente e seca do sul, é dominada por extensas planícies de solos pobres. As muitas horas de sol e as temperaturas muito elevadas no verão permitem a maturação perfeita das uvas.



QUINTA DE MONFORTE

FAMILY PREMIUM VINEYARDS

— EST. 1683 —



Pertença da família Martins na terceira metade do século XVII, a atual Quinta de Monforte tem registo documentado de 1683, ano de construção da capela que um dos bispos da família, D. António de S. Dionísio, ali mandou edificar. Entre os séculos XVII e XX, a propriedade, então denominada Quinta da Naia, foi pertença de algumas famílias ilustres de Portugal. Com a chegada de Daniel Rocha em 2014, a quinta beneficiou de reformas profundas e ganhou o novo nome, Quinta de Monforte, num reconhecimento do afeto do novo proprietário por aquele monte forte de granito às portas de Penafiel.

Instaladas em terraços suportados por muros de granito, as vinhas da quinta organizam-se em linhas de bardos de videiras com uma altura acima do comum na região (2 metros) e compasso apertado (1 metro).

Esta originalidade permite a criação de uma parede vegetativa que favorece o aproveitamento do sol e, consequentemente, uvas mais arejadas e com melhores maturações.

Acresce à área de vinha (40 hectares) uma envolvente de floresta e matos. Os serviços de ecossistema que estes espaços de biodiversidade proporcionam são complementados com práticas de viticultura sustentável e de preservação da natureza.

As castas plantadas na quinta são maioritariamente as típicas da região dos Vinhos Verdes: Loureiro, Alvarinho, Vinhão, Azal, Padeiro de Basto e Fernão Pires.

VÍNICOLA

QUINTA DO MONFORTE

QUINTA DO MONFORTE

ESCOLHA



Varias Castas - **Tipo:** Vinho Verde



Cor verde limão.



Nariz muito expressivo com notas de folha de laranjeira, lima e toranja e final de impressao mineral.



Mineral e sublinhado na boca, atraves da grande acidez, excelente frescura e final long e cheio de nervo.

Tipos de solo: Graníticos

Vinificação: Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada a 14 °C.

Serviço: Deve ser servido a 8°-10°C.

TEOR ALCÓLICO

12,5%

ACIDEZ TOTAL

7 g/dm³

pH

3,1

EAN	-
DUN	-
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA

QUINTA DO MONFORTE

QUINTA DO MONFORTE

LOUREIRO



Loureiro - **Tipo:** Vinho Verde



Cor verde limão.



O nariz possui aromas intensos de limão, e flores, impregnadas por fortes orientações minerais.



A boca apresenta acidez alta, final frutado, muito rico com persistência e elegância final.

Tipos de solo: Graníticos

Vinificação: Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada a 15 °C.

Serviço: Deve ser servido a 8°-10°C.

TEOR ALCÓLICO

12,4%

ACIDEZ TOTAL

6,1 g/dm³

pH

3,21

EAN	-
DUN	-
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA

QUINTA DO MONFORTE

QUINTA DO MONFORTE

ALVARINHO



Alvarinho - **Tipo:** Vinho Verde



Aromas de lima e de toranja com alguma folha de cha verde e mineralidade.



Boa estrutura e volume, acidez presente e grande profundidade.

A casta de boa parte dos brancos de excelencia de Portugal desenvolveu-se muito bem nos solos de granito da Quinta de Monforte, proporcionando um vinho Alvarinho de grande leveza, mineral, fresco e muito apelativo.

Tipos de solo: Graníticos

Vinificação: Vinificação de bica aberta, com fermentação a temperatura controlada e estágio em cuba de inox. Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada a 15 °C.

Serviço: Deve ser servido a 8°-10°C.

TEOR ALCÓLICO

12,4%

ACIDEZ TOTAL

5,7 g/dm³

pH

3,24

EAN	-
DUN	-
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA

QUINTA DO MONFORTE

QUINTA DO MONFORTE

VINHÃO



Vinhão - **Tipo:** Vinho Verde



Notas minerais, fruta vermelha jovem, framboesa e morango.



Na boca possui muita frescura, mineralidade, com bom volume, um perfil sério e com ambição.

Tipos de solo: Graníticos

Vinificação: Fermentação em lagares de granito, com pisa a pé e com temperatura controlada a 24 °C.

Serviço: Deve ser servido a 13-15°C.

Acompanha bem pratos de carne vermelha, aves de caça, cozinha regional, e pratos ao gosto.

TEOR ALCÓLICO

12,9%

ACIDEZ TOTAL

6,1 g/dm³

pH

3,21

EAN	-
DUN	-
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06



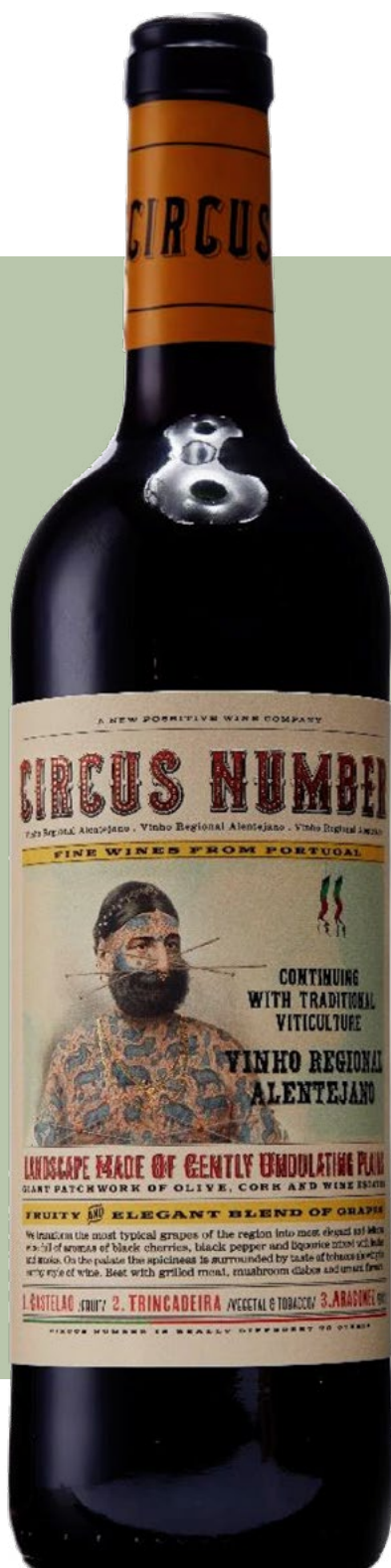
Nossa primeira safra foi 2008. Somos colecionadores, percorremos o país à procura de tesouros – as vinhas, os vinhos e as gentes – e escolhemos aqueles que acreditamos expressarem a personalidade única de cada região: a alma pura do lugar.

O nosso objetivo era criar e promover vinhos das principais regiões vitivinícolas de Portugal e disponibilizá-los em todo o mundo. Aliamos a nossa paixão e conhecimento para levar ao consumidor o que de melhor Portugal tem para oferecer. Portugal está a escrever um novo capítulo na sua história do vinho, unindo a rica tradição com o pensamento moderno para produzir vinhos frescos e saborosos a partir da sua vasta gama de castas distintas e com carácter. Agora, temos o orgulho de apresentar uma gama de vinhos que mostra o melhor de Portugal, ao melhor preço.

Gota significa “gota”. Somos uma pequena gota de vinho... por enquanto.

VÍNICOLA

GOTA



CIRCUS NUMBER FIREMAN ALENTEJO



30% Castelão
30% Trincadeira
30% Aragones
10% outros



Com aromas a frutos pretos, balsâmico, pinheiro, pimenta preta e notas de anis estrelado.



Paladar de frutas frescas casa bem com taninos suaves e equilibra a acidez.

Colheita: Colheita manual na última semana de agosto, álcool potencial 13°.

Técnica de Vinificação: Fermentação a temperatura controlada a 28°C durante 5-6 dias.

Textura muito redonda e sensual. Vinho concentrado mas fino. Ideal para carnes vermelhas e pratos ricos de pato. Melhor quando servido ligeiramente fresco a 18°C.

TEOR ALCÓLICO

13%

ACIDEZ TOTAL

5,43 g/l

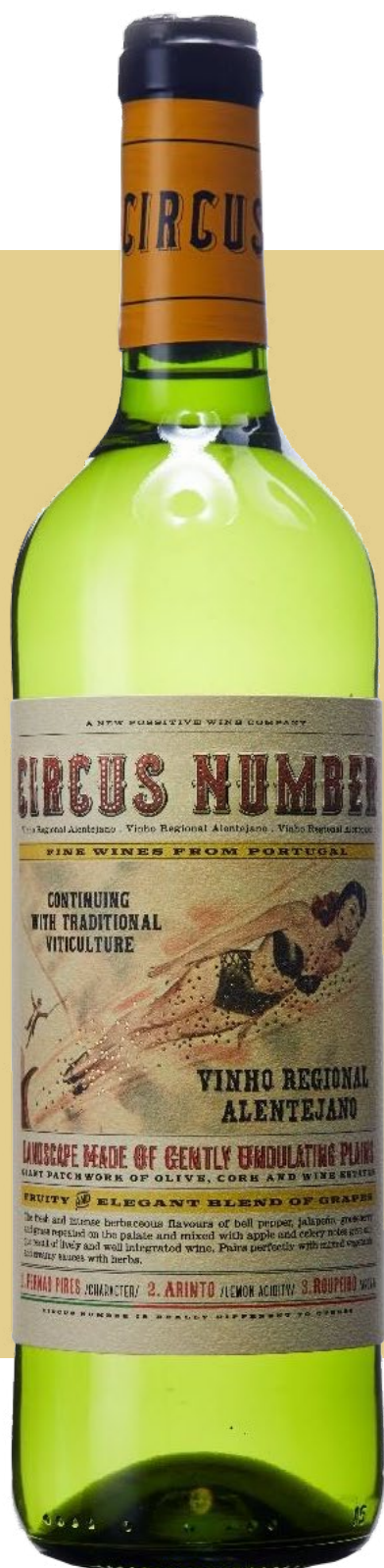
pH

3,68

EAN	-
DUN	-
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA

GOTA



CIRCUS NUMBER

CANON WOMAN ALENTEJO



30% Fernão Pires

30% Arinto

30% Roupeiro

10% outros



Com notas verdes bem definidas de aspargos, erva fresca cortada e groselha.



Sabores de pêra e pêssigo no palato com final fresco e vivo.

Colheita: Colheita manual na última semana de agosto, álcool potencial 12°.

Técnica de Vinificação: Fermentação a temperatura controlada a 16° C durante 5-6 dias.

Muito bom como aperitivo numa festa e à mesa com pratos de peixe ou carnes brancas.

TEOR ALCÓLICO

12,5%

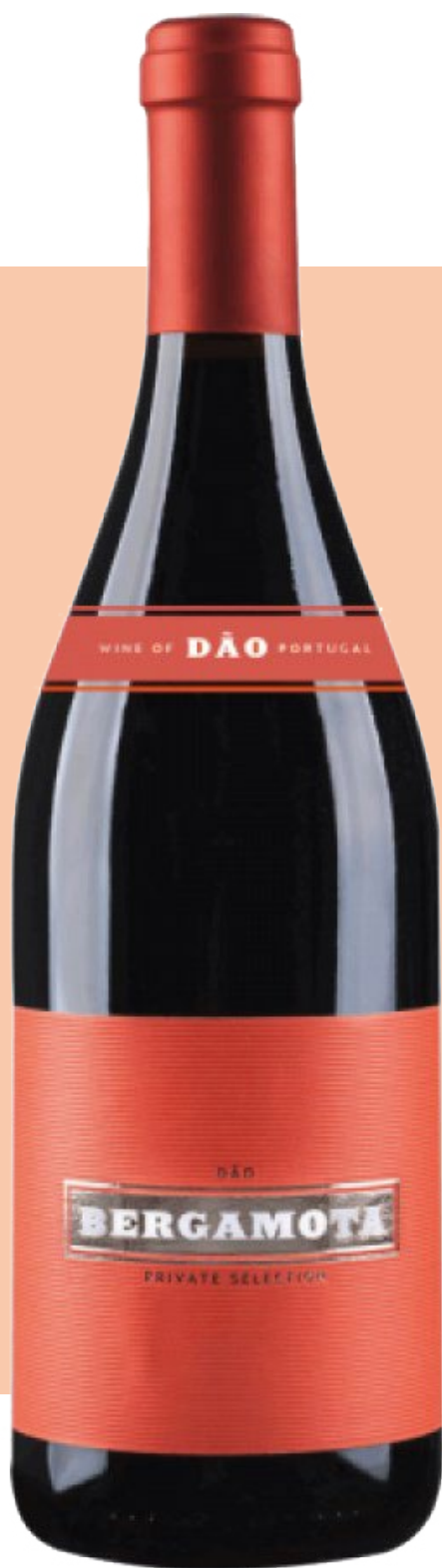
ACIDEZ TOTAL

5,8 g/l

pH

3,4

EAN	-
DUN	-
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06



BERGAMOTA

DOC DÃO



80% Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen, Alfrocheiro Preto



Aromas de chocolate.



Camadas de cerejas escuras e ameixas no palato.

Uma expressão perfeita de elegância e aristocracia, exibindo a soberba estrutura e o perfume das violetas, pelas quais a Touriga Nacional de Portugal é famosa.

A carvalho suave aumentou a complexidade deste vinho denso, com ricos aromas de chocolate e camadas de cerejas escuras e ameixas no palato.

Ótimo companheiro para guisados, carnes vermelhas e molhos de cogumelos.

TEOR ALCÓLICO

13,2%

ACIDEZ TOTAL

5,3 g/l

pH

3,68

EAN	-
DUN	-
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06



CASA
JOSÉ PEDRO
· PORTUGAL ·



Somos uma das maiores propriedades da região dos vinhos de Trás-os-Montes e estamos situados na Terra Quente transmontana, na margem do rio Rabaçal, que realça a nossa beleza natural e proporciona um elevado potencial turístico.

Aqui, o terroir xistoso tem uma influência significativa na produção dos nossos vinhos. A presença do xisto ajuda a reter a humidade e a manter a temperatura do solo, criando um ambiente ideal para o crescimento das vinhas. O solo xistoso é rico em minerais, o que contribui para o sabor e aroma dos nossos vinhos.



CASA
JOSÉ PEDRO
· PORTUGAL ·

Os nossos vinhos são reconhecidos pela sua alta qualidade, com um sabor intenso e complexo, muitas vezes com notas de frutas escuras, especiarias e taninos suaves. Essas características são influenciadas pela composição do solo, bem como pelo clima e outros fatores ambientais da região. Além disso, a cultura e a tradição vitivinícola da região também têm um papel importante na produção de vinhos de qualidade.

Na Quinta de Valpaços da Casa José Pedro, temos um compromisso com a produção de vinhos de alta qualidade que reflectam o nosso terroir único e as condições climáticas específicas da região.

VÍNICOLA

CASA JOSÉ PEDRO



VALPAÇOS BRANCO DOC



Viosinho, Malvasia-Fina
Moscatel-Galego-Branco



O aroma deste vinho branco é expressivo, com uma forte presença de notas frutadas que lembram frutas tropicais e cítricas, bem como um toque mineral.



Na boca, apresenta bom volume, uma acidez refrescante, ótima estrutura e um final longo e persistente.

Vinificação: A vinificação é através do processo de bica aberta, com uma decantação estática durante 24 horas, levando posteriormente a realização da fermentação a 14°C. O estágio do vinho é feito em cubas de inox.

Serviço: Deve ser servido a 8 - 10°C.

É uma excelente escolha para acompanhar pratos leves, como saladas, peixes e frutos do mar. A sua acidez revigorante e perfil frutado complementam perfeitamente esses pratos, realçando os sabores e equilibrando as texturas.

TEOR ALCÓLICO

13,5%

EAN	-
DUN	-
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA

CASA JOSÉ PEDRO



VALPAÇOS TINTO DOC



Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinta Amarela e Tinta Barroca



Aroma sedutor de ameixa e frutas vermelhas, além de subtis notas de baunilha e ligeiro caramelo.



Na boca, revela uma boa frescura, com uma estrutura bem definida e taninos presentes, que proporcionam uma textura aveludada e um corpo notável. O final de boca é longo e intenso, com um sabor persistente.

Vinificação: As uvas provenientes da nossa quinta foram desengaçadas, iniciando-se a fermentação em cubas de inox a 24°C. O estágio é realizado com metade do lote a estagiar em barricas usadas de carvalho francês, outra metade em cuba de inox.

Serviço: Deve ser servido a 16 - 18°C.

Em resumo, este Vinho Tinto é uma expressão notável da sua região, com um equilíbrio preciso entre a fruta e a acidez. Recomendamos degustá-lo com um prato de carne vermelha ou queijos maturados para desfrutar da sua plenitude.

TEOR ALCÓLICO

13,5%

EAN	-
DUN	-
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA

CASA JOSÉ PEDRO



VALPAÇOS ROSE DOC



Tinta Roriz e Touriga Nacional



Apresenta-se com uma cor rosa-pálido de licada que transmite frescura e elegância.



No nariz, exala um aroma fresco e convidativo de morango, groselha e um toque floral delicado, que evoca a primavera e a natureza.



Na boca, é notável a sua textura redonda e suave, com uma frescura que proporciona uma sensação agradável na boca. Com um corpo médio, este Vinho Rosé é equilibrado e harmonioso, o final é vivo, com um sabor persistente na boca.

Vinificação: As uvas são desengaçadas, e são sujeitas a uma ligeira prensagem, indo de seguida o mosto para decantação estática a uma temperatura de 10°C durante 24 horas. A fermentação ocorre a posteriori em cubas de inox á temperatura de 14°C. O estágio deste vinho é realizado em cuba de inox.

Serviço: Deve ser servido a 8 - 10°C.

Recomendamos servi-lo bem gelado e desfrutar da sua frescura e delicadeza. Perfeito para acompanhar uma refeição leve ou como aperitivo.

TEOR ALCÓLICO

14%

EAN	-
DUN	-
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06

VÍNICOLA

CASA JOSÉ PEDRO



CASA JOSE PEDRO

VALPAÇOS



Tinta Roriz, Tinta Amarela, Touriga Franca, Alicante Bouschet



No nariz é possível sentir a atraente presença de notas intensas de frutas vermelhas, como cerejas e framboesas maduras, que emanam em harmonia com uma suave essência floral.



Na boca, este vinho revela um bom equilíbrio. Aprecia-se a vivacidade da sua acidez bem estruturada, que realça a frescura das frutas vermelhas e complementa perfeitamente o paladar. O bom volume de boca proporciona uma textura aveludada. O final é agradável e persistentemente persistente, prolongando a sensação de degustar os sabores frutados.

Vinificação: As uvas provenientes da nossa quinta foram desengaçadas, iniciando-se a fermentação em cubas de inox a 24°C onde permanecem em estágio até ao engarrafamento.

Serviço: Deve ser servido a 16 - 18°C.

É um vinho que pode acompanhar bem pratos de carnes grelhadas, queijos de sabor médio ou até mesmo ser apreciado por si só proporcionando uma experiência agradável para os amantes de vinhos tintos.

TEOR ALCÓLICO

13%

EAN	-
DUN	-
PALETIZAÇÃO	840
QTD / CAIXA	06