

**ćantu**

Grupo **WINE**

**CATÁLOGO DE  
PRODUTOS**

# Prezado Parceiro,

Gostaríamos de celebrar e agradecer a parceria em 2022, um ano que ficará gravado na nossa memória como o primeiro após a aquisição da Cantu Importadora pelo Grupo Wine. Assim nos transformamos na importadora número 1 do país.

No catálogo 2023 o nosso parceiro poderá apreciar a evolução do portfólio da Cantu Importadora com grandes lançamentos que nos ajudarão a continuar a seguir em pleno crescimento e contribuirão para continuarmos democratizando o consumo de vinhos no Brasil. A excelência da nossa seleção alinhada à melhor relação custo-qualidade do mercado são os pilares sólidos da nossa importadora.

Ademais, a excelente execução do nosso time de Trade Marketing nos pontos de venda e a precisão nos treinamentos do nosso time de sommeliers, são contribuições sólidas para você, nosso cliente.

Deixamos aqui os nossos contatos e não hesite em escrever, seja para qualquer sugestão que nos ajude a evoluir ou para solicitar alguma assistência para o seu negócio. Estamos sempre à disposição e queremos estar cada vez mais próximo, estreitando o nosso relacionamento.

Em 2023 continue contando com a gente e confiando na Cantu, seu parceiro para crescer no vinho.



German Garfinkel  
C.O.O  
[german@wine.com.br](mailto:german@wine.com.br)



Julio Vargas  
Head de Negócio  
[julio.vargas@cantuimportadora.com.br](mailto:julio.vargas@cantuimportadora.com.br)



Emil Lecamp  
Gerente de Marketing e Produto  
[emil@cantuimportadora.com.br](mailto:emil@cantuimportadora.com.br)

1968	1998	2004	2010	2011	2020	2021	2023
Fundação Cantu	Peterson e irmãos assumem a operação	Fundação Cantu Importadora, com a Importação da Viña Ventisquero	Inicio das importações da Europa.	Abertura da sede em São Paulo.	Importadora Destaque do ano pela Ideal Consulting e 4º Distribuidora do Brasil.	Fusão com a Wine	Formação do Grupo Wine

## SOBRE O GRUPO

O Grupo Nº1\* de Vinhos do Brasil

\*Dados da Ideal Consulting, de novembro 2022.

O blend Wine e Cantu nasceu para gerar capiralidade na categoria, democratizando o acesso do vinho no Brasil.



Nosso propósito é ser referência em omnicanalidade e hiperdisponibilidade de vinhos em todo o território brasileiro.



A cada 100 garrafas vendidas 15 são do Grupo Wine



## NOSSOS SERVIÇOS



60%

- das entregas até 24 horas -



96,16%

- das entregas no prazo -



APENAS 1 AVARIA

- A cada 500 entregas -



1,9 DIAS

- Na solução das ocorrências -



- Materiais de design personalizados de acordo com o cliente -



- Suporte da equipe de Trade Marketing em todo o Brasil -



- Mais de 1000 lojas atendidas por mês com promotores -



- 1 pedido entregue a cada 8 minutos -

Confira nosso portfólio completo



Razão Social: Futura Comercial Trading LTDA

CNPJ: 00.163.222/0001-25

Telefone: (11) 2144-4455



@cantugrupowine



cantugrupowine.com.br



cantugrupowine

# ÁFRICA DO SUL

---

A ÁFRICA DO SUL PRODUZ VINHOS DESDE 1665, É O PRIMEIRO PAÍS DO NOVO MUNDO A TER UMA PRODUÇÃO CONSISTENTE DA BEBIDA. O CLIMA ÁRIDO E QUENTE É REFRESCADO PELA BRISA MARÍTIMA QUE VEM DA CORRENTE DE BENGUELA, E SUA GEOGRAFIA ACIDENTADA, RECORTADA POR MONTANHAS E COLINAS QUE ABRIGAM ALGUNS DOS MELHORES VINHEDOS DO MUNDO. POR DÉCADAS A SUA UVA EMBLEMÁTICA FOI A PINOTAGE, RESULTADO DO CRUZAMENTO DAS FRANCESAS PINOT NOIR E CINSAULT. A “PINO”, APELIDO PELO QUAL A UVA É CONHECIDA, É MUITO RESISTENTE, TEM POTENCIAL PARA FAZER VINHOS TINTOS ESCUROS E FRUTADOS, E POR ISSO FOI MUITO DIFUNDIDA. HOJE EM DIA OS PRODUTORES APOSTAM TAMBÉM EM OUTRAS CEPAS COMO A CABERNET SAUVIGNON, SYRAH, MERLOT, PINOT NOIR, GRENACHE E CABERNET FRANC, MAS NEM SÓ DE TINTOS VIVE A ÁFRICA DO SUL. A UVA BRANCA MAIS POPULAR É A STEEN - NOME LOCAL PARA CHENIN BLANC - QUE É FACILMENTE CULTIVÁVEL E RENDE UM VINHO LEVE E FÁCIL. NOS ÚLTIMOS ANOS A SAUVIGNON BLANC E A CHARDONNAY SE TORNARAM AS PREFERIDAS PARA VINHOS ELEGANTES, VIVOS E CHEIOS DE SABOR. AS REGIÕES MAIS IMPORTANTES SÃO STELBOSCH, PAARL, CONSTANTIA, ROBERTSON, COASTAL, DARLING E FRANSCHHOEK, MAIS DE 90% DE TODO O VINHO SUL-AFRICANO SAEM DESTAS REGIÕES. MAIS DA METADE DOS PRODUTORES SUL-AFRICANOS PRODUZEM VINHOS ORGÂNICOS, CONFORME RELATÓRIO DA BIODIVERSITY & WINE INITIATIVE (BWI), PROJETO QUE ESTIMULA E DIVULGA EMPRESAS QUE PRODUZEM VINHO DE FORMA SAUDÁVEL.



LYNGROVE

STELLENBOSCH  
SOUTH AFRICA

Nossos vinhos são elaborados para transmitir todo o sabor e clareza das uvas e vinhedos. Nossa pesquisa em busca da excelência é diária, e sempre estamos atentos a novos terroirs e possibilidades no incrível terroir que temos na África do Sul.



## LYNGROVE LATITUDE STELLENBOCH | 750ML

CÓD 200000044  
EAN 6009638240844  
DUN 6009638240851

🍇 48% PINOTAGE, 35% CABERNET SAUVIGNON E 17% SHIRAZ

樽 FERMENTAÇÃO EM SEPARADO DE CADA VARIEDADE COM REMONTAGENS MANUAIS E LONGA MACERAÇÃO. MATURAÇÃO EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS POR 18 MESES, SENDO 45% NOVAS.

🍷 ESTE BLEND DE 3 VARIEDADES DE UVA TEM COM LONGA MATURAÇÃO EM BARRICAS DE CARVALHO. SEU PALADAR INTENSO, PERSISTENTE E DE TANINOS POLIDOS SE COMPLEMENTAM COM AROMA DE FRUTAS NEGRAS, PIMENTA PRETA E NOTAS DE TABACO. EQUILIBRADO E DE FINAL LONGO, ESTE VINHO FICA AINDA MELHOR COM CHURRASCO, PERNIL DE CORDEIRO ASSADO, MASSAS COM MOLHO E QUEIJOS CURADOS.



## COLLECTION CHENIN BLANC

### STELLENBOCH | 750ML

CÓD 200000049  
EAN 6009638240196  
DUN 6009638240196



CHENIN BLANC



FERMENTAÇÃO A BAIXA TEMPERATURA  
E MATURAÇÃO SUR LIES PARA  
REALÇAR O SABOR.



## COLLECTION SAUVIGNON BLANC

### STELLENBOCH | 750ML

CÓD 200000045  
EAN 6009638240080  
DUN 8711709512511



SAUVIGNON BLANC



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO  
INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE  
TEMPERATURA. MATURAÇÃO SUR LIES  
DE 4 MESES.



## COLLECTION ROSÉ

### STELLENBOCH | 750ML

CÓD 200000050  
EAN 6009638241223  
DUN 6009638241230



SYRAH



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO  
INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE  
TEMPERATURA E CURTA MATURAÇÃO  
SUR LIES.



## COLLECTION PINOTAGE

### STELLENBOCH | 750ML

CÓD 200000047  
EAN 6009638240028  
DUN 8711709512450



PINOTAGE



MACERAÇÃO PRÉ FERMENTATIVA A  
FRIO DE 48 HORAS. FERMENTAÇÃO EM  
TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL.  
MATURAÇÃO EM TANQUE COM  
ADUELAS DE CARVALHO.



## PLATINUM PINOTAGE

### STELLENBOCH | 750ML

CÓD 200000051  
EAN 6009638241506  
DUN 6009638241780



PINOTAGE



COLHEITA MANUAL DE UM VINHEDO  
ÚNICO DE APENAS 3HA. MACERAÇÃO  
PRÉ FERMENTATIVA A FRIO E  
POSTERIOR FERMENTAÇÃO COM  
PIGEAGES A CADA 4 HORAS.  
MATURAÇÃO EM BARRICAS DE  
CARVALHO POR 18 MESES



## RESERVE SHIRAZ/PINOTAGE

### STELLENBOCH | 750ML

CÓD 200000046  
EAN 6009638240301  
DUN 8711709515215



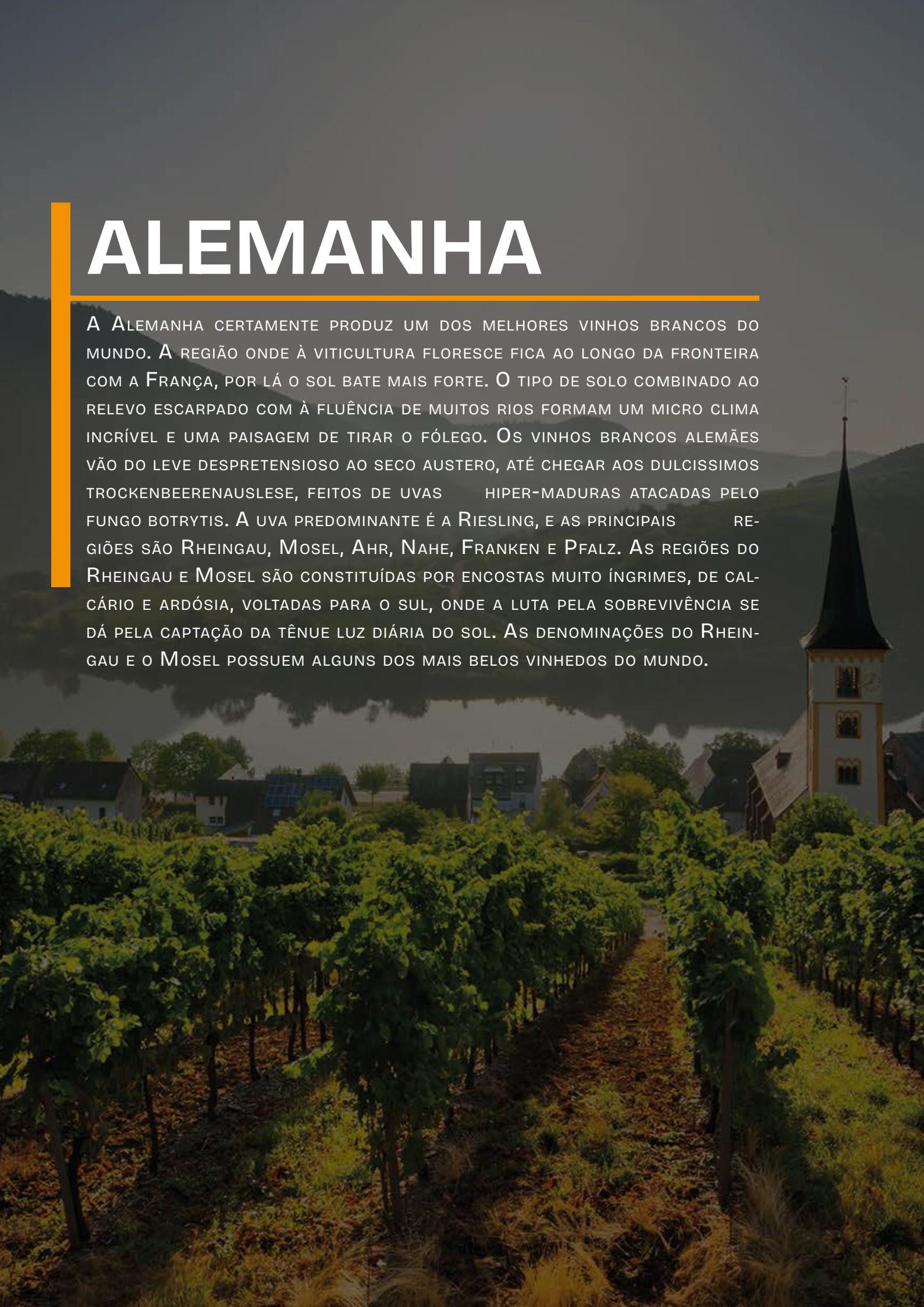
75% SHIRAZ E 25% PINOTAGE



FERMENTAÇÃO EM TANQUES COM  
CONTROLE DE TEMPERATURA E  
MATURAÇÃO EM BARRICAS USADAS DE  
CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO  
POR 14 MESES.

# ALEMANHA

A ALEMANHA CERTAMENTE PRODUZ UM DOS MELHORES VINHOS BRANCOS DO MUNDO. A REGIÃO ONDE À VITICULTURA FLORESCE FICA AO LONGO DA FRONTEIRA COM A FRANÇA, POR LÁ O SOL BATE MAIS FORTE. O TIPO DE SOLO COMBINADO AO RELEVO ESCARPADO COM À FLUÊNCIA DE MUITOS RIOS FORMAM UM MICRO CLIMA INCRÍVEL E UMA PAISAGEM DE TIRAR O FÓLEGO. OS VINHOS BRANCOS ALEMÃES VÃO DO LEVE DESPRETENSIOSO AO SECO AUSTERO, ATÉ CHEGAR AOS DULCISSIMOS TROCKENBEERENAUSLESE, FEITOS DE UVAS HIPER-MADURAS ATACADAS PELO FUNGO BOTRYTIS. A UVA PREDOMINANTE É A RIESLING, E AS PRINCIPAIS REGIÕES SÃO RHEINGAU, MOSEL, AHR, NAHE, FRANKEN E PFALZ. AS REGIÕES DO RHEINGAU E MOSEL SÃO CONSTITUÍDAS POR ENCOSTAS MUITO ÍNGRIMES, DE CALCÁRIO E ARDÓSIA, VOLTADAS PARA O SUL, ONDE A LUTA PELA SOBREVIVÊNCIA SE DÁ PELA CAPTAÇÃO DA TÊNUE LUZ DIÁRIA DO SOL. AS DENOMINAÇÕES DO RHEINGAU E O MOSEL POSSUEM ALGUNS DOS MAIS BELOS VINHEDOS DO MUNDO.





# DEINHARD

MADE WITH A LION'S PRIDE

FUNDADA EM 1794 POR JOHANN FRIEDRICH DEINHARD NA CIDADE DE KOBLENZ, UM DOS PORTOS COMERCIAIS ALEMÃES MAIS IMPORTANTES NA ÉPOCA, O QUE DEU A MARCA PIONEIRISMO NAS EXPORTAÇÕES. ELABORADOS COM UVAS DOS MELHORES VINHEDOS E TERROIRS DA ALEMANHA, FEZ QUE SEUS VINHOS GANHASSEM REPUTAÇÃO MUNDIAL DE EXCELÊNCIA, COM DESTAQUE PARA O RIESLING.



## DEINHARD GREEN LABEL MOSEL | 750ML

CÓD 200000021  
EAN 4003310654914  
DUN 14003310654911

🍇 RIESLING

樽 FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL  
COM CONTROLE DE TEMPERATURA.

🍷 LEVE, REFRESCANTE E DELICADO. EM BOCA TEM  
UM TOQUE SAUVE E NOS AROMAS SE DESTACAM  
FRUTAS CITRICAS. IDEAL PARA ACOMPANHAR  
PEIXES, SALADAS E PRATOS PICANTES.

# ARGENTINA

---

OS ARGENTINOS ENCONTRARAM A MANEIRA CERTA DE TIRAR O MELHOR DO TERRÓR E FAZER DE SEU PAÍS UMA DAS REFERÊNCIAS ENOLÓGICAS DO MUNDO. A TRADIÇÃO NA PRODUÇÃO DE VINHO REMONTA À ÉPOCA DOS COLONIZADORES ESPAÑHÓIS E, POSTERIORMENTE, À IMIGRAÇÃO ITALIANA. A ARGENTINA É SUPERLATIVA “LA IMPRESIÓN DE HABER LLEGADO AL PAÍS DE LOS GIGANTES”, COMENTA HUGH JOHNSON. O PAÍS PLATINO TEM SUA PRODUÇÃO DE VINHO CONCENTRADA EM MENDOZA E SAN JUAN, E TAMBÉM PRODUZ NA PATAGÔNIA E NA DISTANTE PROVÍNCIA DE SALTA, ONDE ESTÃO LOCALIZADOS OS VINHEDOS MAIS ALTOS DO MUNDO. RECENTEMENTE, MENDOZA GANHOU DENOMINAÇÃO DE ORIGEM, A DO LUJÁN DE CUYO, CONSIDERADA POR ESPECIALISTAS NACIONAIS E ESTRANGEIROS COMO A ÁREA ONDE A MALBEC DÁ SEU RESULTADO MAIS ENCANTADOR. A MALBEC DOMINA O CENÁRIO, MAS NÃO PODEMOS ESQUECER QUE TAMBÉM HÁ MUITO CABERNET SAUVIGNON, SYRAH E MERLOT. HÁ UM BURBURINHO ATUALMENTE EM TORNO DA DELICIOSA CABERNET FRANC, E ENTRE OS VINHEDOS ANTIGOS HÁ MUITA BONARDA. HÁ TAMBÉM UMA PRODUÇÃO DE GRANDES VINHOS BRANCOS DE CHARDONNAY E CHENIN BLANC, MAS QUEM ROUBA A CENA É A TORRONTÉS, UVA QUE FOI RESGATADA E MELHORADA PELA ENÓLOGA SUSANA BALBO.



# Susana Balbo.

Nossos vinhedos se desenvolvem nas encostas de Mendoza, onde recebem a luz do sol naciente que brilha longamente, protegidos por um céu límpido e azul. No fim do dia, o gigante "Los Andes" protege essas vinhas dos raios mais fortes da luz solar com sua sombra imponente. É assim que moldamos a qualidade de nossos vinhos.

## ANUBIS MALBEC LUJAN DE CUYO | 750ML

CÓD 200000529  
EAN 7798068480027  
DUN 27798068480052



FERMENTAÇÃO COM CONTROLE DE TEMPERATURA E MATURAÇÃO EM CARVALHO FRANCÊS POR 6 MESES.

DE AROMA FRUTADO, COM NOTAS DE AMEIXA E AMORA QUE SE MESSCLAM A VIOLETA E CHOCOLATE, NA BOCA TEM TANINOS SEDOSOS E MACIOS, QUE FAZEM ELE UM ACOMPANHAMENTO IDEAL PARA CHURRASCO, CARNES VERMELHAS, MASSAS COM MOLHO E QUEIJOES.



## ANUBIS CHARDONNAY VALLE DE UCO | 750ML

CÓD 200000528  
EAN 7798068480171  
DUN 27798068480182



FERMENTAÇÃO COM CONTROLE DE TEMPERATURA. MATURAÇÃO SUR LIES POR 3 MESES E 30% DO VINHO MATURA 3 MESES EM CARVALHO FRANCÊS.



## ANUBIS RESERVA MALBEC VALLE DE UCO | 750ML

CÓD 200000521  
EAN 7798068480096  
DUN 27798068480113



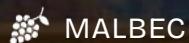
COLHEITA SELECIONADA E FERMENTAÇÃO COM CONTROLE DE TEMPERATURA. MATURA 9 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS.



## CRIOS MALBEC

VALLE DE UCO | 750ML

750ML  
CÓD 200000525  
EAN 7798068480393  
DUN 27798068480410



MALBEC



COLHEITA MANUAL E FERMENTAÇÃO COM CONTROLE DE TEMPERATURA. 40% DO VINHO Matura 8 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS.



EXPRESSÃO PURA DA MALBEC, COM AROMAS DE VIOLETAS E ESPECIARIAS, NA BOCA TEM BOA ACIDEZ, SABOR FRUTADO E EQUILIBRADO. COM TANINOS MADUROS E SUTIL TOQUE DE CARVALHO TORNASSE PERFEITO PARA CARNES, MASSAS COM MOLHO E QUEIJOS.



## CRIOS CHARDONNAY

VALLE DE UCO | 750ML

CÓD 200000432  
EAN 7798068480270  
DUN 27798068480298



CHARDONNAY



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOX E POSTERIORMENTE MATURAÇÃO SUR LIES DE 3 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS.



## CRIOS CABERNET SAUVIGNON

VALLE DE UCO | 750ML

CÓD 200000523  
EAN 7798068480218  
DUN 27798068480236



CABERNET SAUVIGNON



MACERAÇÃO DE 25 DIAS E MATURAÇÃO EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS POR 7 MESES.



## CRIOS MALBEC ROSÉ

VALLE DE UCO | 750ML



CÓD 200000524  
EAN 7798068480249  
DUN 27798068480267

MALBEC

COLHEITA MANUAL E POSTERIOR FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE TEMPERATURA.

## CRIOS TORRONTÉS

CAFAYATE E VALLE DE UCO 750ML



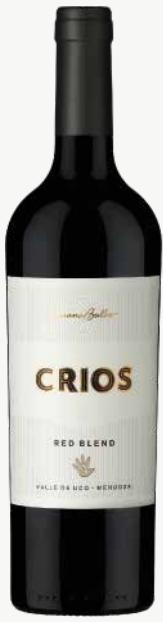
CÓD 200000526  
EAN 7798068480300  
DUN 27798068480328

TORRONTÉS

COLHEITA MANUAL E FERMENTAÇÃO A BAIXAS TEMPERATURAS. MATURAÇÃO SUR LIES POR 3 MESES.

## CRIOS RED BLEND

VALLE DE UCO | 750ML



CÓD 200000533  
EAN 7798068482618  
DUN 27798068482636

54% MALBEC, 38% SYRAH,  
8% PETIT VERDOT

COLHEITA MANUAL E FERMENTAÇÃO COM CONTROLE DE TEMPERATURA.  
MATURAÇÃO DE 8 MESES EM BARRICAS DE CARVÁLHO FRANCÊS.

## CRIOS DULCE NATURAL

VALLE DE UCO | 750ML



CÓD 200000399  
EAN 7798068485053  
DUN 37798068485061

70% TORRONTÉS E 30% VIOGNIER

FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE TEMPERATURA. FERMENTAÇÃO INTERROMPIDA DE FORMA NATURAL QUANDO SE ATINGE O TEOR ALCOÓLICO E AÇÚCAR DESEJADO.

## CRIOS SUSTENTIA CABERNET FRANC

VALLE DE UCO | 750ML

CÓD 200000674

EAN 7798068483073

DUN 37798068483081



CABERNET FRANC



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX COM CONTROLE DE TEMPERATURA.  
ESTÁGIO DE 40% DO VINHO EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS DE TERCEIRO  
E QUARTO USO POR 8 MESES.



COR VERMELHO RUBI COM SUAVES TONS VIOLETAS. DESTACAM-SE  
AROMAS DE CASSIS E DE GROSELHA COM TOQUES DE PIMENTA PRETA  
BEM CARACTERÍSTICOS DA CABERNET FRANC. EM BOCA EXCELENTE  
ESTRUTURA, COM BOM CORPO E UMA ÓTIMA ACIDEZ TUDO BEM  
INTEGRADO COM LEVE TOQUE DE MENTOL QUE SE PROLONGAM NO  
PALADAR E PERSISTE POR VÁRIOS MINUTOS.



## CRIOS SUSTENTIA PINOT GRIS

VALLE DE UCO | 750ML

CÓD 200000673

EAN 7798068486265

DUN 37798068486266



PINOT GRIS



COLHEITA ANTECIPADA PARA  
MANTER NÍVEIS MAIS BAIXOS DE  
AÇÚCAR E ASSIM NATURALMENTE  
MENOS ALCÓOLICO E MAIS LEVE.  
PRENSAGEM DIRETA DO CACHO E  
FERMENTAÇÃO EM TANQUE DE  
AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE  
DE TEMPERATURA.

# CRIOS SUSTENTIA ORGÂNICO CABERNET SAUVIGNON

VALLE DE UCO | 750ML

CÓD 200000675

EAN 7798068486265

DUN 37798068486266



100% CABERNET SAUVIGNON

COLHEITA MANUAL, FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX COM CONTROLE DE TEMPERATURA. MATURA 7 MESES EM TANQUES DE INOX.

ACOMPANHANDO UMA TENDÊNCIA DE MERCADO, SUSANA LANÇA A LINHA DE VINHOS CRIOS SUSTENTIA VERSÃO ORGÂNICA. COLHEITA MANUAL E SEM USO DE BARRICAS DE CARVALHO. NA NARIZ SE MOSTRA UM VINHO CHEIO DE NUANCE E FRESCOR, COM AROMAS QUE LEMBRAM CASSIS E GROSELHA COM NOTAS HERBÁCEAS DE FOLHAS DE CHÁ E ESPECIARIAS. EM BOCA É COMPLEXO COM BOA ESTUTURA, MAS AO MESMO TEMPO MUITO ELEGANTE E DE TANINOS FINOS. PROVE COM EMPANADAS, CARNES GRELHADAS, E QUEIJOS VARIADOS.



# CRIOS SUSTENTIA ORGÂNICO MALBEC

VALLE DE UCO | 750ML

CÓD 200000676

EAN 7798068486289

DUN 37798068486280



100% MALBEC

COLHEITA MANUAL, FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX COM CONTROLE DE TEMPERATURA. MATURA 7 MESES EM TANQUES DE INOX.

## TRADICION MALBEC

AGRELO | 750ML

CÓD 200000392  
EAN 7798068484384  
DUN 37798068484408



MALBEC

樽 14 MESES EM CARVALHO FRANCÊS, 50% DE PRIMEIRO USO E 50% DE SEGUNDO USO.

copo UM VINHO TINTO ELEGANTE E INTENSO, COM AROMAS DE MORANGO COM TOQUES DE CAFÉ E BAUNILHA. SEUS TANINOS POLIDOS E SUAVES, SE EQUILIBRAM COM UMA ACIDEZ MÉDIA E FINAL FRUTADO. PERFEITO COM CARNES GRELHADAS, PRATOS COM MOLHO E LASANHA.



## TRADICION CABERNET SAUVIGNON

LUJAN DE CUYO | 750ML

CÓD 200000391  
EAN 7798068484414  
DUN 37798068484439



CABERNET SAUVIGNON

樽 14 MESES EM CARVALHO FRANCÊS,  
50% DE PRIMEIRO USO E 50% DE  
SEGUNDO USO.



## TRADICION RED BLEND

AGRELO | 750M

---

CÓD 200000390

EAN 7798068484445

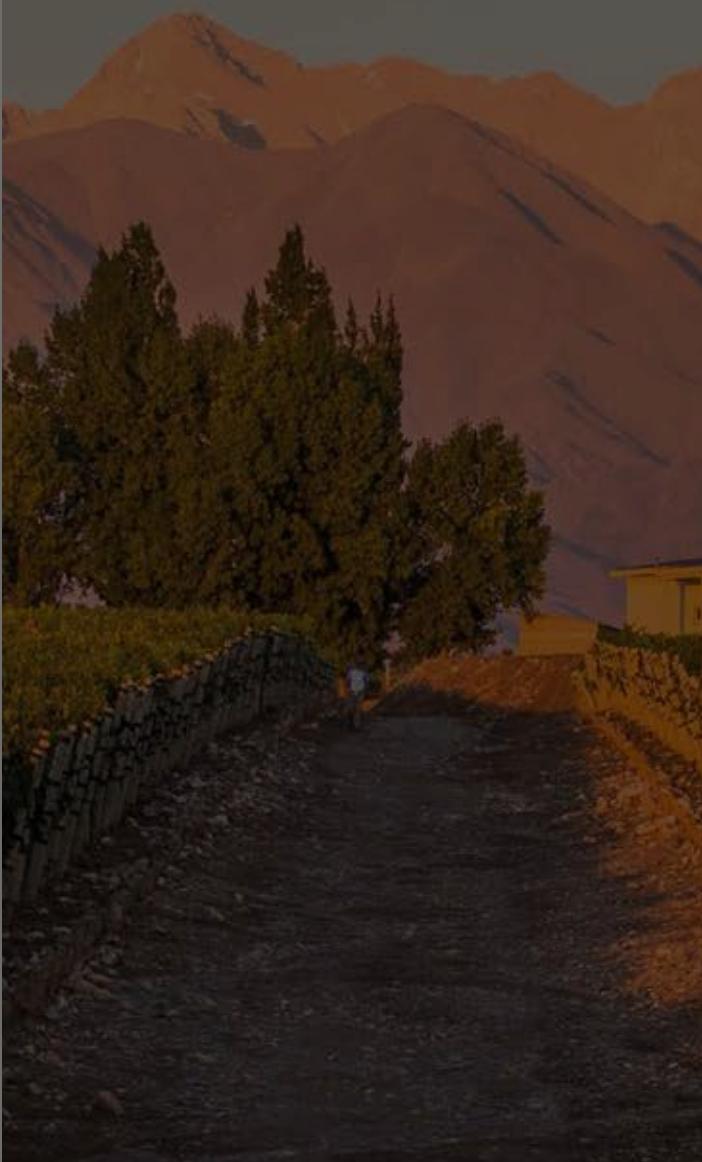
DUN 37798068484453



60% MALBEC, 30% CABERNET  
FRANC E 10% CABERNET  
SAUVIGNON



14 MESES EM CARVALHO FRANCÊS,  
50% DE PRIMEIRO USO E 50% DE  
SEGUNDO USO.



## TRADICION CHARDONNAY

VALLE DE UCO | 750ML

---

CÓD 200000408

EAN 7798068485305

DUN 37798068485313



CHARDONNAY



MATURAÇÃO SUR LIES DE 3 MESES.



## BENMARCO EXPRESSIVO

### GUALTALLARY | 750ML

CÓD 200000532

EAN 7798068481062

DUN 37798068481056



85% MALBEC E 15% CABERNET FRANC



SELEÇÃO MANUAL DE GRÃOS. MACERAÇÃO A FRIA PRÉ FERMENTATIVA DE 4 DIAS. FERMENTAÇÃO COM LEVEDURAS INDÍGENAS E LONGA MACERAÇÃO. MATURAÇÃO POR 14 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS.



UM BLEND DESTAQUE DESDE SEU NOME A VALORIZAÇÃO DO TERROIR E POTENCIALIZAÇÃO DAS UVAS, EXPRESIVO É UM VINHO INTENSO E MARCANTE, AO MESMO TEMPO QUE TRAZ TANINOS POLIDOS E ELEGANTES. SEU AROMA COMPLEXO DESDE FRUTAS MADURAS COMO AMORA, NOTAS DE FLORES COMO VIOLETA E UM TOQUE DE CHOCOLATE, TORNAM ELE IDEAL PARA CARNES, MASSAS, CORDEIRO E QUEIJOS.



### BENMARCO CABERNET FRANC

#### VALLE DE UCO | 750ML

CÓD 200000407

EAN 7798068484797

DUN 37798068484811



CABERNET FRANC



PRÉ MACERAÇÃO A FRIA POR 48 HORAS.  
LONGA MACERAÇÃO (26 DIAS).  
MATURAÇÃO EM BARRICAS DE CARVALHO  
FRANCÊS POR 11 MESES.



### BENMARCO CABERNET SAUVIGNON

#### VALLE DE UCO | 750ML

CÓD 200000531

EAN 7798068480836

DUN 37798068480851



CABERNET SAUVIGNON



SELEÇÃO MANUAL DE GRÃOS. LONGA  
MACERAÇÃO (25 DIAS). MATURAÇÃO EM  
BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS POR  
11 MESES.



## BENMARCO MALBEC

VALLE DE UCO | 750ML

CÓD 200000530

EAN 7798068480539

DUN 37798068480554



MALBEC



SELEÇÃO MANUAL DE CACHOS.  
MACERAÇÃO LONGA (30 DIAS).  
FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO  
INOXIDÁVEL E MATURAÇÃO POR 11 MESES  
EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS.



## BENMARCO SIN LIMITES CHARDONNAY

VALLE DE UCO | 750ML

CÓD 200000421

EAN 7798068485121

DUN 47798068485167



CHARDONNAY



COLHEITA MANUAL, MACERAÇÃO PRÉ  
FERMENTATIVA POR 6 HORAS E POSTERIOR  
FERMENTAÇÃO COM LEVEDURAS  
INDÍGENAS EM BARRICAS DE CARVALHO  
FRANCÊS, AONDE PERMANECE POR 6  
MESES.



## BENMARCO SIN LIMITES GUALTALLARY

GUALTALLARY | 750ML

CÓD 200000415

EAN 7798068485008

DUN 47798068485228



MALBEC



FERMENTAÇÃO EM OVOS DE CONCRETO E  
BARRIS. LONGA MACERAÇÃO (25 DIAS).  
MATURAÇÃO POR 12 MESES EM BARRICAS  
DE CARVÃO FRANCÊS.



## BENMARCO SIN LIMITES PEDERNAL

VALLE DE PEDERNAL | 750ML

CÓD 200000414

EAN 7798068484971

DUN 47798068485211



MALBEC



FERMENTAÇÃO EM OVOS DE CONCRETO E  
BARRIS. LONGA MACERAÇÃO (25 DIAS).  
MATURAÇÃO POR 12 MESES EM BARRICAS  
DE CARVÃO FRANCÊS.



# NOSOTROS MALBEC

(SINGLE VINEYARD NÓMADE) 750ML

CÓD 200000527

EAN 7798068481093

DUN 37798068481094



MALBEC



DUPLA SELEÇÃO DE CACHOS E GRÃOS. MACERAÇÃO PRÉ FERMENTATIVA A FRIO POR 4 DIAS. FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE CARVALHO COM PIGEAGES DIÁRIAS. FERMENTAÇÃO COM LEVEDURAS INDÍGENAS. MACERAÇÃO POS FERMENTATIVA DE 30-35 DIAS. FERMENTAÇÃO MALOLÁCTICA EM BARRICAS. MATURAÇÃO DE 16 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS.



UM MALBEC COM TODO TALENTO DE SUSANA, É UM DOS MAIS EXCLUSIVOS E ICÔNICOS VINHOS DO NOVO MUNDO. CADA COLHEITA DE NOSOTROS É ÚNICA E ESPECIAL. TODOS OS ANOS, SUSANA E A SUA EQUIPA SELECIONAM A VINHA QUE MELHOR DESEMPENHOU PARA CRIAR ESTE VINHO ITINERANTE A PARTIR DOS FRUTOS MAIS INTENSOS E EXPRESSIVOS DA COLHEITA.

ÚLTIMAS  
SAFRAS

2006 - 2010: Agrelo	2015: Gualtallary
2011: Paraje Altamira	2016: Los Chacayes
2012: Vista Flores	2017: Agrelo
2013: Gualtallary	2018: Gualtallary
2014: Paraje Altamira	2019: Paraje Altamira



## SIGNATURE BRIOSO

AGRELO | 750ML

CÓD 200000519

EAN 7798068480744

DUN 37798068480769

🍇 54% CABERNET SAUVIGNON, 22% MALBEC, 18% CABERNET FRANC E 6% PETIT VERDOT

樽 COLHEITA MANUAL. FERMENTAÇÃO COM CONTROLE DE TEMPERAUTRA E MACERAÇÃO DE 35 A 40 DIAS. MATURAÇÃO EM CARVALHO FRANCÊS NOVO POR 15 MESES.

🍷 BRIOSO É UM VINHO DE ALTAS PONTUAÇÕES E QUE RETRATA DE FORMA SUBLIME A QUALIDADE DE UM BLEND. SEU PALADAR INTENSO E ELEGANTE É ACOMPANHADO POR UM COMPLEXO AROMA DE AMORAS, BANILHA E CHOCOLATE, EM BOCA SEUS TANINOS POLIDOS E ACIDEZ BALANCEADA FAZEM DELE PERFEITO PARA CARNES GRELHADAS, QUEIJOS MADUROS E PRATOS CONDIMENTADOS.



## SIGNATURE TORRONTÉS

ALTAMIRA | 750ML

CÓD 200000388

EAN 7798068483370

DUN 27798068483398

🍇 TORRONTÉS

樽 COLHEITA MANUAL E FERMENTAÇÃO EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS NOVAS. MATURAÇÃO DE 4 MESES EM CARVALHO FRANCÊS NOVO.

🍷 ESSE TORRONTÉS É UM DOS MOTIVOS DE SUSANA SER CONSIDERA A "RAINHA DA TORRONTÉS". UM VINHO ÚNICO, FRESCO E DELICADO, PALADAR INTENSO E AROMAS PRONUNCIADOS DE FRUTAS CÍTRICAS COM NOTAS DE CARVALHO, FAZEM DELE IDEAL PARA PESCADOS, SUSHI, PRATOS COM TEMPEROS ACENTUADOS E APERITIVOS.



## SIGNATURE CABERNET SAUVIGNON

VALLE DE UCO | 750ML

CÓD 200000522

EAN 7798068480775

DUN 37798068480790



95% CABERNET SAUVIGNON E 5% MALBEC



COLHEITA MANUAL. FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE TEMPERAUTRA, LONGA MACERAÇÃO (35 DIAS). MATURAÇÃO EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS POR 13 MESES.



## SIGNATURE MALBEC

VALLE DE UCO | 750ML

CÓD 200000520

EAN 7798068480805

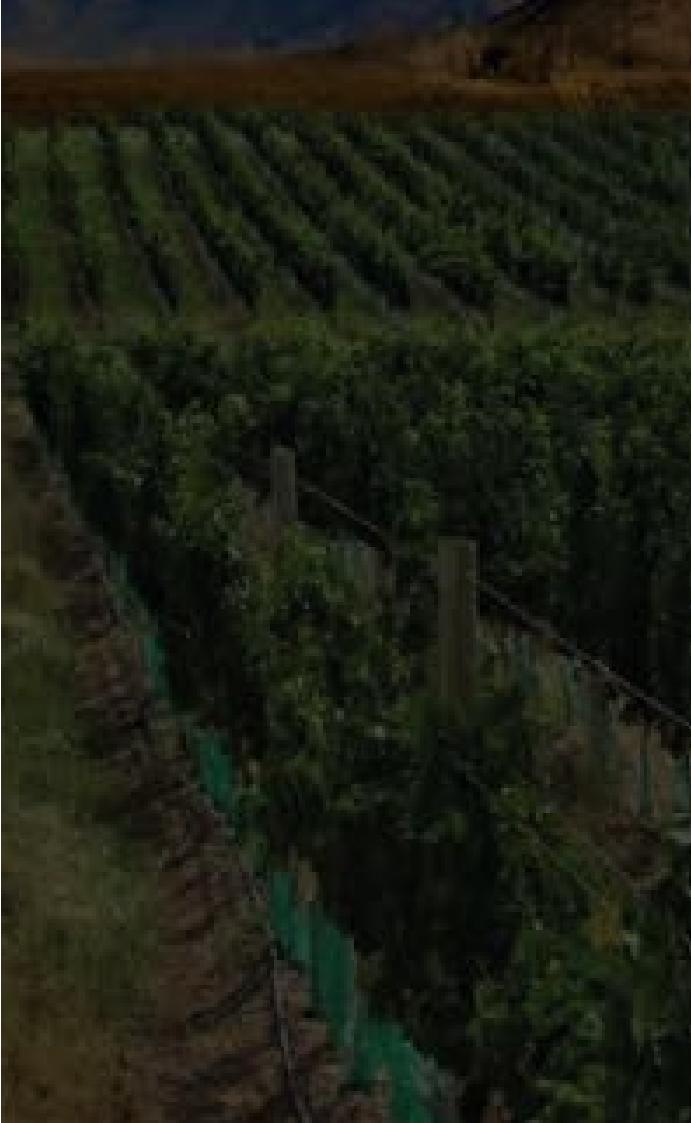
DUN 37798068480820



96% MALBEC E 4% MERLOT



COLHEITA MANUAL. FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE TEMPERAUTRA, LONGA MACERAÇÃO (35 DIAS). MATURAÇÃO EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS POR 13 MESES.



## SIGNATURE WHITE BLEND

ALTAMIRA | 750ML

CÓD 200000397

EAN 7798068484148

DUN 37798068484163



42% SEMILLÓN, 33% SAUVIGNON BLANC E 25% TORRONTÉS



COLHEITA MANUAL. MACERAÇÃO PRÉ FERMENTATIVA NA PRENSA POR 4 HORAS. O SEMILLÓN FERMENTOU EM OVOS DE CONCRETO E O SAUVIGNON BLANC EM BARRICAS DE CARVALHO. AMBAS UVAS TIVERAM FERMENTAÇÃO COM LEVEDURA INDÍGENA. Á TORRONTÉS NÃO TEVE MACERAÇÃO E FERMENTOU EM BARRICAS E COM MATURAÇÃO SUR LIES DE 2 MESES.





## SIGNATURE ROSÉ

VALLE DE UCO | 750ML

CÓD 200000393  
EAN 7798068484261  
DUN 37798068484286

60% MALBEC E 40% PINOT NOIR

COLHEITA MANUAL E FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE TEMPERATURA.

OS VINHOS SUSANA BALBO SIGNATURE SÃO A MAXIMA EXPRESSÃO DE SUSANA COMO ENÓLOGA. UM ROSE FRESCO, DELICADO E AROMÁTICO, AO MELHOR ESTILO "PROVENÇAL". ÓTIMO PARA REFEIÇÕES COM FRUTOS DO MAR, CAMARÃO, CULINÁRIA ORIENTAL E LEGUMES.



## SIGNATURE LIMITED NARANJO

VALLE DE UCO | 750ML

CÓD 200000430  
EAN 7798068485428  
DUN 47798068485440

TORRONTÉS

MACERAÇÃO A FRIO EM CONTATO COM AS PELES POR 16 DIAS EM ÂNFORAS DE TERRACOTA. ESTAGIO EM BARRICAS USADAS DE CARVALHO FRANCÊS POR 12 MESES.



## SIGNATURE LIMITED MALBEC

VALLE DE UCO | 750ML

CÓD 200000431  
EAN 7798068484582  
DUN 47798068484597

MALBEC

FERMENTAÇÃO EM OVOS DE CONCRETO COM MACERAÇÃO PROLONGADO POR 30 DIAS. O VINHO ESTAGIA EM BARRICAS NOVAS DE CARVALHO FRANCÊS POR 14 MESES.



EMPRESA FAMILIAR, FUNDADA EM 1951 PELO SR. AMADEO MARAÑON. NA TERCEIRA GERAÇÃO DA FAMÍLIA É ADMINISTRADA PELO NETO, PABLO MINETTO MARAÑON. SEUS VINHOS ELABORADOS COM UVAS PRÓPRIAS, DE 440HA DE VINHAS PRÓXIMAS A MENDOZA, PERMITE PRODUZIR COM QUALIDADE.



#### GRAN BODEGA BONARDA

ARGENTINA | 750ML

CÓD 200000398

EAN 7798160150606

DUN 2798160150405



MALBEC E BONARDA



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE TEMPERATURA.



#### MALEVO BLEND SYRAH

MENDOZA | 750ML

CÓD 200000394

EAN 7798160150361

DUN 2798160150365



70% SYRAH E 30% MALBEC



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE TEMPERATURA.



#### MALEVO TINTO

MENDOZA | 750ML

CÓD 200000396

EAN 7798160150330

DUN 2798160150334



70% TEMPRANILLO E 30% BONARDA



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE TEMPERATURA.



#### MALEVO PREMIUM MALBEC

MENDOZA • 750ML

CÓD 200000395

EAN 7798160150354

DUN 2798160150358



MALBEC



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE TEMPERATURA E POSTERIOR 50% DO VINHO Matura EM CARVALHO AMERICANO DE 4 A 6 MESES.

THE GRILL

# Master

## FAN CLUB

GRILL MASTER É UM PRODUTO MODERNO E COMUNICATIVO, QUE TRAZ EM SUA BASE O OBJETIVO DE FACILITAR O MUNDO DOS VINHOS, COM RÓTULOS LIMPOS E AUTO EXPLICATIVOS



### THE GRILL MASTER TINTO MENDOZA | 750ML

CÓD 200000404

EAN 7791540052934

DUN 7791540252938

50% CABERNET SAUVIGNON E 50% MALBEC

COLHEITA MANUAL E FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE TEMPERATURA.

UM TINTO DE TANINOS MACIOS, ACIDEZ LEVE, AROMA MARCADO PELAS FRUTAS VERMELHAS E NEGRAS, COMO AMORA E FRAMBOESA. ÓTIMO PARA MASSAS, CARNES, PIZZAS E GRELHADOS.



### THE GRILL MASTER BRANCO

MENDOZA | 750ML

CÓD 200000405

EAN 7790240097856

DUN 7790240297850



50% CHARDONNAY E 50% CHENIN



COLHEITA MANUAL E FERMENTAÇÃO  
EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL A  
BAIXA TEMPERATURA.



### THE GRILL MASTER ROSÉ

MENDOZA | 750ML

CÓD 200000423

EAN 7791540052446

DUN 7791540252440



BONARDA, SANGIOVESE E MALBEC



COLHEITA MANUAL, MACERAÇÃO A  
FRIO E FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE  
AÇO INOXIDÁVEL A BAIXA  
TEMPERATURA.



### THE GRILL MASTER SAUVIGNON BLANC

MENDOZA | 750ML

CÓD 200000424

EAN 7790240097900

DUN 7790240297904



SAUVIGNON BLANC



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO  
INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE  
TEMPERATURA.



### THE GRILL MASTER MALBEC

MENDOZA | 750ML

CÓD 200000425

EAN 7790240097887

DUN 7790240297881



MALBEC



COLHEITA MANUAL E FERMENTAÇÃO  
COM CONTROLE DE TEMPERATURA.

# BODEGA SAN TELMO

FUNDADA EM 1973, SAN TELMO É UMA HOMENAGEM AO MAIS FAMOSO BAIRRO DE BUENOS AIRES. VALORIZANDO AS TRADIÇÕES E HISTÓRIA DO BAIRRO BOHÊMIO E ALEGRE, SEUS VINHOS SÃO AGRADÁVEIS, ÓTIMA RELAÇÃO DE QUALIDADE E PREÇO, PERSONALIDADE E REPRESENTA O TERROIR ARGENTINO, COM TIPICIDADE VARIETAL E PERfil FRUTADO.



## SAN TELMO MALBEC MENDOZA | 187ML • 750ML

187ML

CÓD 200000406

EAN 7791250002861

DUN 7791250002868

750ML

CÓD 200000403

EAN 7791250000997

DUN 7791250200991



MALBEC



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL  
COM CONTROLE DE TEMPERATURA.



UM MALBEC TÍPICO DE MENDOZA, COM AROMAS  
E SABORES FRUTADOS E FLORAIS, E TANINOS  
SUAVES NO PALADAR. IDEAL COM CHURRASCOS,  
MASSAS E QUEIJOS VARIADOS.



## SAN TELMO CHARDONNAY

MENDOZA | 750ML

CÓD 200000400

EAN 7791250001031

DUN 7791250201035



CHARDONNAY



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO  
INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE  
TEMPERATURA.



## SAN TELMO CABERNET SAUVIGNON

MENDOZA | 750ML

CÓD 200000402

EAN 7791250001017

DUN 7791250201011



CABERNET SAUVIGNON



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO  
INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE  
TEMPERATURA.



## SAN TELMO ROSÉ

MENDOZA | 750ML

CÓD 200000422

EAN 7791250003042

DUN 7791250203046



BONARDA, SANGIOVESE E MALBEC



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO  
INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE  
TEMPERATURA.



# BODEGAS CALLIA

## ARGENTINA

BODEGAS CALLIA NASCEU EM UM LUGAR MÁGICO NO VALE DE TULUM, DEPARTAMENTO DE CAUCETE, PROVÍNCIA DE SAN JUAN. MODERNA E INOVADORA, A ATUAL ADEGA FOI CONSTRUÍDA SOB ALTOS PADRÕES DE QUALIDADE TENDO EM CONTA O PATRIMÔNIO HISTÓRICO E PAISAGEM DA ÁREA. CADA DETALHE, COMO O RESPEITO À BIODIVERSIDADE E À VEGETAÇÃO NATIVA. PERTENCE À FAMÍLIA DE VINHOS SALENTEIN. SEUS VINHOS SÃO UMA PROPOSTA INOVADORA, QUE MARCA TENDÊNCIA DA ENOLOGIA ARGENTINA E SÃO EXPORTADOS COM SUCESSO PARA MAIS DE 40 PAÍSES NO MUNDO.



### CALLIA CABERNET SAUVIGNON SAN JUAN | 750ML

CÓD 200000694

EAN 7798108830249

DUN 7798108836241



CABERNET SAUVIGNON



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE TEMPERATURA. O VINHO ESTAGIA EM BARRICAS DE CARVALHO AMERICANO POR 4 MESES.



COR RUBI DE ALTA INTENSIDADE COM REFLEXOS VIOLÁCEOS. TRAZ NOS AROMAS MIRTILLO E MORANGOS MADUROS, COM NUANCES DE ESPECIARIAS DOCES E CRAVOS. EM BOCA É UM VINHO ESTRUTURADO, COM TANINOS MACIOS E BOM CORPO. PARA HARMONIZAÇÃO ESCOLHA CARNES VERMELHAS GRELHADAS, MASSAS COM MOLHOS ENCORPADOS E QUEIJOS SEMI Duros.



### CALLIA CHARDONNAY

SAN JUAN | 750ML

CÓD 200000695

EAN 7798108830737

DUN 7798108836708



CHARDONNAY



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX COM CONTROLE DE TEMPERATURA. O VINHO PASSA 4 MESES EM CONTATO COM AS BORRAS FINAS PARA AUMENTAR COMPLEXIDADE EM BOCA E 10% DO VINHO ESTAGIA EM BARRICAS DE CARVALHO AMERICANO SEM TOSTA.



### CALLIA PINOT GRIGIO

SAN JUAN | 750ML

CÓD 200000700

EAN 7798108832229

DUN 7798108838221



PINOT GRIGIO



A COLHEITA É ANTECIPADA PARA PRESERVAR FRESCOR E ACIDEZ. FERMENTA EM TANQUES DE INOX COM CONTROLE DE TEMPERATURA E PERMANECE SOBRE AS BORRAS POR 2 MESES COM BATONNAGE PARA GANHAR COMPLEXIDADE EM BOCA.



### CALLIA TORRONTES

SAN JUAN | 750ML

CÓD 200000696

EAN 7798108830683

DUN 7798108836272



TORRONTES



A COLHEITA É ANTECIPADA PARA PRESERVAR FRESCOR E ACIDEZ. FERMENTA EM TANQUES DE INOX COM CONTROLE DE TEMPERATURA E PERMANECE SOBRE AS BORRAS POR 3 MESES PARA GANHAR COMPLEXIDADE EM BOCA.



### CALLIA TARDÍO BLANCO DULCE

SAN JUAN | 750ML

CÓD 200000697

EAN 7798108830188

DUN 7798108836180



TORRONTES



MÉTODO CHARMAT. A FERMENTAÇÃO É INTERROMPIDA QUANDO O MOSTO AINDA POSSUI AÇÚCARES NATURAIS DA UVA.



### CALLIA MALBEC

SAN JUAN | 750ML

CÓD 200000693

EAN 7798108830751

DUN 7798108836753



MALBEC



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX  
COM CONTROLE DE TEMPERATURA. O  
VINHO ESTAGIA EM BARRICAS DE  
CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO  
POR 4 MESES.



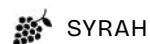
### CALLIA SYRAH

SAN JUAN | 750ML

CÓD 200000692

EAN 7798108830201

DUN 7798108836203



SYRAH



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX  
COM CONTROLE DE TEMPERATURA.  
ESTAGIA EM BARRICAS DE CARVALHO  
POR 4 MESES.



### CALLIA SYRAH/BONARDA

SAN JUAN | 750ML

CÓD 200000698

EAN 7798108830225

DUN 7798108836227



60% SYRAH, 40% BONARDA



FERMENTAÇÃO EM SEPARADO DAS  
DUAS CEPAS, EM TANQUES DE INOX  
COM CONTROLE DE TEMPERATURA.



### CALLIA SYRAH/MALBEC

SAN JUAN | 750ML

CÓD 200000699

EAN 7798108830218

DUN 7798108836210



60% SYRAH E 40% MALBEC



FERMENTAÇÃO EM SEPARADO DAS  
DUAS CEPAS, EM TANQUES DE INOX  
COM CONTROLE DE TEMPERATURA. O  
VINHO ESTAGIA 4 MESES EM  
BARRICAS DE CARVALHO.



## SIGNOS MALBEC

SAN JUAN | 750ML

CÓD 200000701  
EAN 7798108833141  
DUN 7798108833158

🍇 MALBEC

樽 FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX COM CONTROLE DE TEMPERATURA. O VINHO ESTAGIA 4 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO.

🍷 ÓTIMO EXEMPLO DE MALBEC AREGENTINO COM NOTAS MARCADAS DE AMEIXA EM CALDA, CEREJAS PRETAS MADURAS E NUANCES DE BAUNILHA E CHOCOLATE, PELO TEMPO EM BARRICA DE CARVALHO. EM BOCA BOM CORPO É BOA ESTRUTURA, COM TANINOS BEM DOMADOS. ÓTIMO PARA ACOMPANHAR UMA TARDE DE CHURRASCO COM VARIEDADE DE CARNES GRELHADAS, MASSAS COM MOLHO MAIS ENCORPADO E QUEIJOS DE MASSA DURA.



## SIGNOS WHITE BLEND

SAN JUAN | 750ML

CÓD 200000702  
EAN 7798108833554  
DUN 7798108833363

🍇 70% TORRONTES, 30% CHARDONNAY

樽 FERMENTAÇÃO EM SEPARADO DAS DUAS CEPAS, EM TANQUES DE INOX COM CONTROLE DE TEMPERATURA. AMBOS FICAM 3 MESES EM CONTATO COM AS BORRAS COM BATONNAGE SEMANAL.



## CONTRA CARA MALBEC

SAN JUAN | 750ML

CÓD 200000690  
EAN 7798108833400  
DUN 7798108833417

🍇 MALBEC

樽 FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX COM CONTROLE DE TEMPERATURA. O VINHO ESTAGIA 12 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO DE SEGUNDO USO E MAIS 3 MESES EM GARRAFA.

酒杯 BOM EXEMPLAR DE MALBEC DO VALLE DE PEDERNAL, COM CARACTERÍSTICAS BEM MARCANTES. NOS AROMAS MUITAS FRUTAS PRETAS MADURAS COMO CEREJAS E AMEIXAS E NUANCES DE TOMILHO E ESPECIARIAS DE PERFIL MAIS DOCE. EM BOCA BOM CORPO E ESTRUTURA COMPLEMENTADAS PELO USO DA BARRICA DE CARVALHO. PROVE COM CARNES GRELHADAS MAIS GORDUROSAS, CARNES ASSADAS COM MOLHO OU QUEIJOS DE PERFIL MAIS FORTE.



## CONTRACARA BLEND

SAN JUAN | 750ML

CÓD 200000691  
EAN 7798108833387  
DUN 7798108833394

🍇 70% MALBEC E 30% CABERNET SAUVIGNON

樽 FERMENTAÇÃO EM SEPARADO DAS DUAS CEPAS, EM TANQUES DE INOX COM CONTROLE DE TEMPERATURA. O VINHO ESTAGIA 12 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO DE SEGUNDO USO E MAIS 3 MESES EM GARRAFA.

# AUSTRÁLIA

A AUSTRÁLIA É UMA POTÊNCIA QUE HÁ DÉCADAS FIGURA ENTRE OS 10 MAIORES PRODUTORES DE VINHO DO MUNDO. NA DÉCADA DE 1980 SURGIU COMO GRANDE FORNECEDORA DE VINHOS BRANCOS RICOS E CHEIOS DE MADEIRA E COM UMA MESCLA INUSITADA QUE FEZ SUCESSO EM TODO O MUNDO, O CORTE TINTO DE CABERNET COM SHIRAZ. MUITAS VEZES PENSAMOS NA AUSTRÁLIA COMO UMA PLANÍCIE CHEIA DE CANGURUS, MAS O PAÍS TEM O TAMANHO DO BRASIL, E A ÁREA SUL, QUE É VOLTADA PARA A ANTÁRTIDA, TEM GRANDE VOCAÇÃO PARA FAZER VINHOS. O TERROIR DESTA ZONA TEM SEMELHANÇA CLIMÁTICA E DE SOLO QUE VARIAM ENTRE SAINT-ÉMILION, RHÔNE E TOSCANA. OS ESTADOS UNIDOS INFLUENCIARAM MUITO O MODO COMO OS AUSTRALIANOS FAZEM SEU VINHO, E A CALIFÓRNIA FOI UMA INSPIRAÇÃO CERTEIRA. O USO DE TECNOLOGIA PARA ACOMPANHAR TODO O PROCESSO, DESDE O PLANTIO ATÉ A COLHEITA E FERMENTAÇÃO, O USO PREFERENCIAL DE BARRICAS DE CARVALHO AMERICANO, E A FORMA DIRETA E DESCONTRAÍDA DE COMUNICAR TEM MUITA DA LINGUAGEM DESENVOLVIDA NOS ESTADOS UNIDOS. NO INÍCIO OS VINHOS ERAM QUASE DOCES, E CHEIOS DE MADEIRA NOVA, MAS AGORA AOS POUcos GANHARAM ELEGÂNCIA, POIS OS ENÓLOGOS LOCAIS ENTENDERAM BEM SEU TERROIR E O POTENCIAL DE CADA REGIÃO.





A PETER LEHMANN FAZ PARTE DA HISTÓRIA DE BAROSSAN VALLEY, DEMONSTRANDO QUE COM DETERMINAÇÃO E FOCO SE ALCANÇA VINHOS QUE EXPRESSAM O TERROIR, COM ALTA QUALIDADE E SER REFERÊNCIA MUNDIAL.



## THE BAROSSAN SHIRAZ BAROSSA VALLEY | 750ML

CÓD 200000060  
EAN 9311910105862  
DUN 29311910105866

🍇 SHIRAZ

樽 COLHEITA NOTURNA. FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL. MATURAÇÃO EM BARRICAS DE CARVALHO AMERICADO POR 15 MESES.

🍷 UM SUPER SHIRAZ DE ALTO NÍVEL E O MOTIVO DE EXCELÊNCIA NA QUALIDADE DOS VINHOS DE BAROSSA VALLEY. UM TINTO DE SABORES INTENSOS DE FRUTAS VERMELHAS MADURAS, NOTAS DE PIMENTA E CHOCOLATE AMARGO. NO PALADAR TANINOS AVELUDADOS E MADUROS, COM UMA ACIDEZ REFRESCANTE E MUITA COMPLEXIDADE. PERFEITO PARA ACOMPANHAR GRELHADOS, MASSAS COM MOLHO E LEGUMES ASSADOS.

[ yellow tail ]®



SEXTA GERAÇÃO DE UMA VINÍCOLA FAMILAR, A CASELLA WINES LANÇOU O YELLOW TAIL EM 2001, TRAZ UMA PROPOSTA JOVEM E DESCOLADA, COM VINHOS REDONDOS E EQUILIBRADOS. DEMONSTRANDO QUE O VINHO PODE SER FÁCIL DE ESCOLHER, BEBER E DIVERTIDO, HOJE A 5ª MAIOR MARCA E ELEITA A MARCA DE VINHOS MAIS PODEROSA DO MUNDO.



## YELLOW TAIL SHIRAZ SOUTH EASTERN | 750ML

CÓD 200000055

EAN 9322214007400

DUN 19322214007407

🍇 SHIRAZ

樽 FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE TEMPERATURA E BREVE PASSAGEM POR CARVALHO.

🍷 YELLOW TAIL SHIRAZ TRAZ A ESSENCE DOS VINHOS MODERNOS E JOVENS, DE AROMA FRUTADO COM ESPECIARIAS DOCES, NO PALADAR É SEDOSO E EQUILIBRADO. PERFEITO PARA AGRADAR EM QUALQUER OCASIÃO. HARMONIZA COM QUEIJOS, MASSAS E CARNES VERMELHAS.



## YELLOW TAIL CABERNET SAUVIGNON

SOUTH EASTERN | 750ML

CÓD 200000056  
EAN 9322214008988  
DUN 19322214008985



CABERNET SAUVIGNON



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO  
INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE  
TEMPERATURA E BREVE PASSAGEM POR  
CARVALHO.



## YELLOW TAIL CHARDONNAY

SOUTH EASTERN | 750ML

CÓD 200000054  
EAN 9322214007387  
DUN 19322214007384



CHARDONNAY



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO  
INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE  
TEMPERATURA.



## YELLOW TAIL MOSCATO

SOUTH EASTERN | 750ML

CÓD 200000053  
EAN 9322214011407  
DUN 19322214011404



MOSCATO



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO  
INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE  
TEMPERATURA.



## YELLOW TAIL PINK MOSCATO

SOUTH EASTERN | 750ML

CÓD 200000052  
EAN 9322214011414  
DUN 19322214011411



MOSCATO



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO  
INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE  
TEMPERATURA.

J O H N  
D U V A L  
W I N E S

JOHN DUVAL VEM DE UMA FAMÍLIA PRODUTORA DE UVAS A MAIS DE 100 ANOS. FORMOU-SE EM ENOLOGIA EM 1973 E FOI ENÓLOGO CHEFE DA PENFOLDS POR 29 ANOS. EM 2003, NASCE SUA VINÍCOLA E OS VINHOS PROVEM APENAS DE VINHAS VELHAS EXCEPCIONAIS DE BAROSSA. EM 2016, A SEGUNDA GERAÇÃO SE INTEGRA A VINÍCOLA.



**JDW ENTITY**  
BAROSSA VALLEY | 750ML

CÓD

EAN 9334921000018

DUN 19334921000015

SHIRAZ

ELABORADO EM PEQUENAS QUANTIAS, AS UVAS PROVEM DE VINHAS VELHAS DOS MELHORES TERROIRS DE BAROSSA. CADA PARCELA É ELABORADA SEPARADAMENTE E MATURA EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS POR 15 MESES.

ENTITY CONTA PARTE DA HISTÓRIA DE JOHN DUVAL, QUE QUEBROU PADRÕES E ELABOROU ESSE PERfil DE SHIRAZ QUE MODERNIZOU E DEFINIU OS PADRÕES DE BAROSSA. MATURADO EM CARVALHO FRANCÊS TRAZ UM ESTILO ELEGANTE E FIEL AO TERROIR. SEUS TANINOS VIVOS E ACIDEZ CROCANTE DÃO LONGEVIDADE E SURPREENDE NA TAÇA. HARMONIZA COM ENTRECOTE, CARRÉ DE CORDEIRO E PRATOS COM MOLHO DE TOMATE.



## JDW PLEXUS MRV

BAROSSA VALLEY | 750ML

CÓD 200000057

EAN 9334921000100

DUN 19334921000107

49% ROUSANNE, 43% MARSANNE E  
8% VIOGNIER

PRENSAGEM SUAVE E FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL. PARTE DO MARSANNE ENVELHECE EM BARRICA. OUTRA PARTE DO MARSANNE E O ROUSSANNE TEM MATURAÇÃO SUR LIES. APÓS O BLEND FINAL, 40% DO BLEND FINAL MATURA EM CARVALHO FRANCÊS POR 6 MESES.



## JDW ELIGO SGM

BAROSSA VALLEY | 750ML

CÓD 200000059

EAN 9334921000025

DUN 19334921000022

SHIRAZ

ELABORADO EM PEQUENAS QUANTIAS, AS UVAS PROVEM DE VINHAS VELHAS DOS MELHORES TERROIRS DE BAROSSA. CADA PARCELA É ELABORADA SEPARADAMENTE E MATURA EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS POR 18 MESES. APÓS A MATURAÇÃO É FEITA A CLASSIFICAÇÃO DOS BARRIS E APENAS OS MELHORES SÃO UTILIZADOS PARA O ELIGO.



## JDW PLEXUS SGM

BAROSSA VALLEY | 750ML

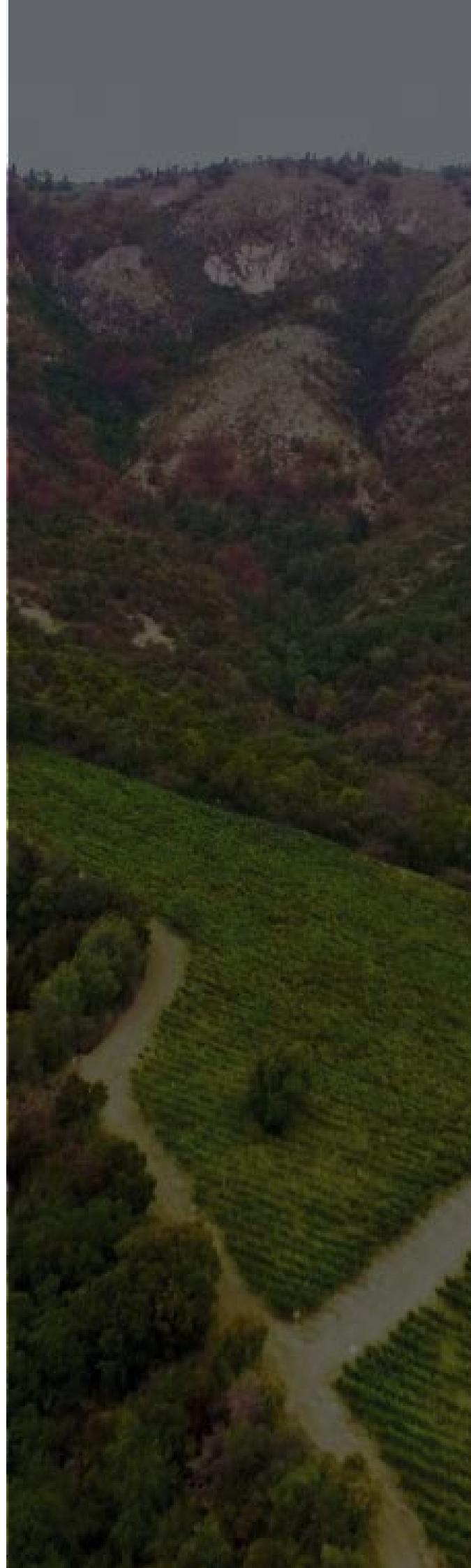
CÓD 200000058

EAN 9334921000001

DUN 19334921000008

45% SHIRAZ, 32% GRENACHE E  
23% MOURVÈDRE

PARTE DO MOUVÈDRE É DE VINHAS VELHAS. AS PARCELAS SÃO FERMENTDAS SEPARADAMENTE E MATURA EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS POR 15 MESES.

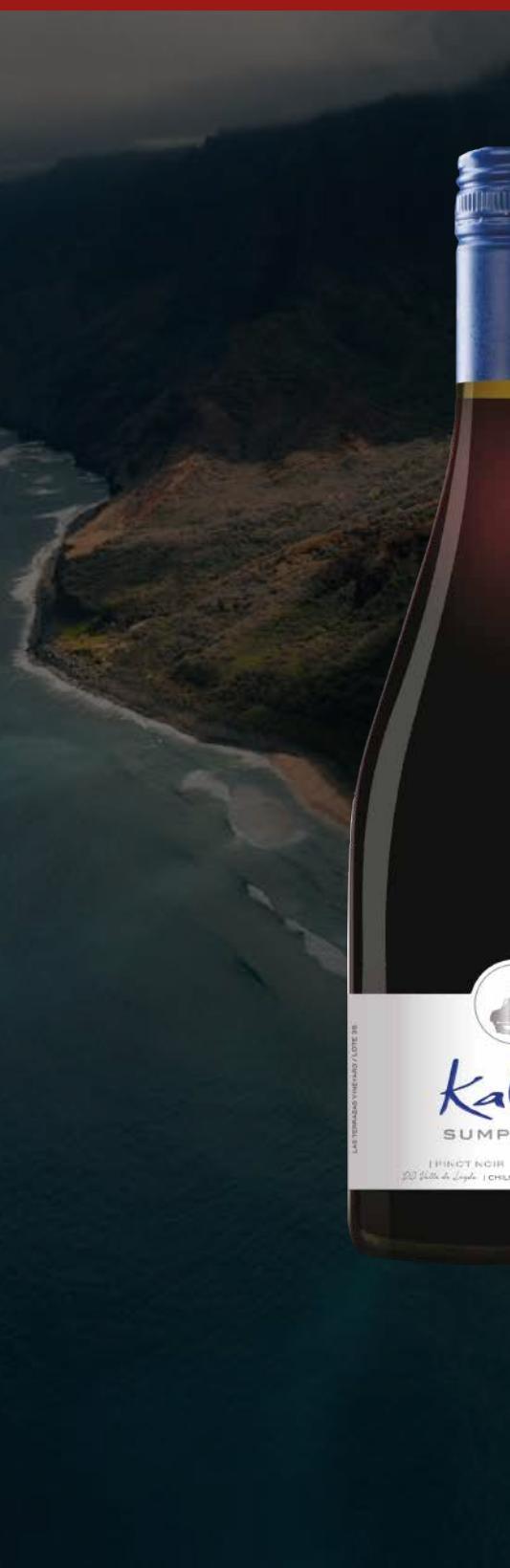


# CHILE

É IMPOSSÍVEL FALAR DO CHILE E NÃO CITAR A CORDILHEIRA DOS ANDES. A IMENSA CADEIA DE MONTANHAS É DECISIVA NA FORMAÇÃO DOS VINHOS DESTE PAÍS. AS VINHAS CHILENAS ESTÃO LOCALIZADAS EM VALES, COM ALTITUDES QUE VARIAM ENTRE 100 E 700 METROS ACIMA DO NÍVEL DO MAR, DIRECIONADOS NO SENTIDO LESTE-OESTE. O OCEANO PACÍFICO FUNCIONA COMO UM GRANDE MODERADOR DA TEMPERATURA, E É TAMBÉM IMPORTANTE PARA QUE AS CHUVAS ACONTEÇAM NAS ESTAÇÕES CERTAS. A UMIDADE E A TEMPERATURA NA REGIÃO, EM MODO GERAL, SÃO AMENAS, E O AMADURECIMENTO DOS CACHOS SEGUO UM CAMINHO SUAVE. NAS ÁREAS NOVAS, NA CORDILHEIRA DA COSTA, AS VINHAS DISTANCIAM POUcos QUILÔMETROS DO MAR. ESSA REGIÃO É MAIS FRIA QUE A ÁREA CENTRAL, TEM VENTOS GELADOS E A NEBLINA DA MANHÃ, NÃO RARO, SE DISSIPÁ DEPOIS DO MEIO DIA. O SOLO DA ÁREA COSTEIRA É RICA EM CARBONATO DE CÁLCIO, O QUE PROVA QUE A REGIÃO JÁ ESTEVE NO FUNDO DO MAR. ESSA COMBINAÇÃO DE SOLO E CLIMA GERA VINHOS MINERAIS, ESTRUTURADOS, CONTIDOS, DE SABOR INCRÍVEL E ACIDEZ REFRESCANTE. HÁ GRANDE POTENCIAL PARA UVAS DE COLHEITA PRECOCE TAIS COMO PINOT NOIR, E BRANCAS COMO A SAUVIGNON BLANC E CHARDONNAY. NOS VINHEDOS COM INFLUÊNCIA DOS ANDES O SABOR DOS VINHOS É MAIS INTENSO, A TEXTURA MAIS CARNUDA, E A PREDOMINÂNCIA É DOS TINTOS MENTOLADOS. O CLIMA É MAIS CONTINENTAL, SECO, MARCADO PELO FRIO E PELA ALTITUDE. A NÉVOA QUE DESCE DAS MONTANHAS REFRESCA E COBRE AS VINHAS COM UM VÉU DE GOTÍCULAS DURANTE A NOITE.



KALFU SIGNIFICA "AZUL", A COR MAIS IMPORTANTE DA CULTURA MAPUCHE, ASSOCIADA À ORIGEM DA VIDA. É A COR DO MAR E CONCEITO LITORÂNEO. KUDA SIGNIFICA CAVALO-MARINHO, E ESTE AO CONTRÁRIO DE OUTRAS CRIATURAS MARINHAS, É UM ANIMAL DELICADO E ÚNICO, QUE DEMANDA CARINHO.



## KALFU SUMPAI PINOT NOIR VALLE DE LEYDA | 750ML

CÓD 200000234

EAN 7808725404218

DUN 27808725404212



PINOT NOIR

▀ SINGLE VINEYARD. FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE TEMPERATURA E AFINAMENTO DE 10 MESES EM CARVALHO FRANCÊS

▀ UM VINHO PREMIUM, ELABORADO APENAS COM UVAS DE UM SINGLE VINEYARD. UM DOS MELHORES PINOT NOIR DA AMÉRICA DO SUL. ENTRE OS MELHORES E MAIS PREMIADOS PINOT NOIR DO CHILE. SEU PALADAR CONCENTRADO E DE ESTRUTURA FINA É AVELUDADO POR NOTAS DE FRUTAS NEGRAS MADURAS E ESPECIARIAS. A COMBINAÇÃO PERFEITO PARA ACOMPANHAR PATO, COZIDOS, COELHO E MASSAS.



## KALFU SUMPAI SAUVIGNON BLANC VALLE DO HUASCO - ATACAMA | 750ML

CÓD 200000008

EAN 7808705404195

DUN 27808725404199



SAUVIGNON BLANC



SINGLE VINEYARD. MACERAÇÃO A FRIO PRÉ FERMENTATIVA POR 6 A 8 HORAS E POSTERIOR FERMENTAÇÃO EM BAIXA TEMPERATURA SEGUIDA DE MATURAÇÃO SUR LIES DE 8 MESES COM USO DE BATTONAGE.



### KALFU GRAN RESERVA KUDA PINOT NOIR

VALLE DE LEYDA | 750ML

CÓD 200000232

EAN 7808725404188

DUN 17808725404185



PINOT NOIR



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE  
AÇO INOXIDÁVEL E MATURAÇÃO  
DE 12 MESES EM BARRICAS DE  
CARVALHO FRANCÊS.

### KALFU GRAN RESERVA KUDA SAUVIGNON BLANC

VALLE DE LEYDA | 750ML

CÓD 200000233

EAN 7808725404201

DUN 17808725404208



SAUVIGNON BLANC



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO  
INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE  
TEMPERATURA E MATURAÇÃO SUR  
LIES DE 3 MESES COM BÂTONNAGE.



### KALFU RESERVA MOLU PINOT NOIR

VALLE DE CASABLANCA | 750ML

CÓD 200000236

EAN 7808725404263

DUN 17808725404260



PINOT NOIR



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO  
INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE  
TEMPERATURA. 15% DO VINHO  
ESTAGIA EM BARRICAS DE CARVALHO  
POR 8 MESES.



### KALFU RESERVA MOLU SAUVIGNON BLANC

VALLE DE CASABLANCA | 750ML

CÓD 200000235

EAN 7808725404249

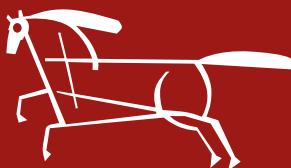
DUN 17808725404246



SAUVIGNON BLANC



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO  
INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE  
TEMPERATURA. MATURAÇÃO EM  
TANQUE DE 4 MESES APÓS  
FERMENTAÇÃO COM BÂTONNAGE.



# RAMIRANA

RAMIRANA É UMA VINÍCOLA BOUTIQUE, FRUTO DA PAIXÃO DE GONZALO VIAL, UM DOS MAIORES EMPRESÁRIOS AGRÍCOLAS DO CHILE. VINHOS DE AUTOR, PROVENIENTES DE VINHEDOS DE BAIXA PRODUTIVIDADE E COM INFLUÊNCIA DA COSTA DO PACÍFICO.



## RAMIRANA TRINIDAD VALLE DO MAIPO | 750ML

CÓD 200000218  
EAN 7808725404164  
DUN 17808725404161

🍇 64% SYRAH, 25% CABERNET SAUVIGNON,  
11% CARMÉNÈRE

樽 MACERAÇÃO PRÉ FERMENTATIVA A BAIXAS TEMPERATURAS E FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL. MATURAÇÃO DE 14 MESES EM BÁRRICAS DE CARVALHO FRANCÊS E 12 MESES EM GARRAFA.

🍷 RAMIRANA TRINIDAD EXPRESSA UM BLEND DE ALTA QUALIDADE, INTENSO MAS DE TANINOS MACIOS, MARCANTE MAS SEDUTOR. EXTREMAMENTE GASTRONÔMICOS, SEUS TANINOS POLIDOS, AROMAS DE FRUTOS NEGROS, COURO E CHOCOLATE, FECHA UM PALADAR ELEGANTE E EQUILIBRADO, PERFEITO PARA HARMONIZAR COM ASSADOS E COSTELA DE PORCO.



## RAMIRANA GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON VALLE DO MAIPO | 750ML

CÓD 200000213  
EAN 7808725401002  
DUN 17808725401009

🍇 90% CABERNET SAUVIGNON, 6% SYRAH E 4% PETIT VERDOT

樽 FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE TEMPERATURA. O VINHO ESTAGIA 12 MESES EM CARVALHO FRANCÊS.



**RAMIRANA GRAN RESERVA  
CARMÉNÈRE/SYRAH**  
VALLE DO MAIPO | 750ML

CÓD 200000214  
EAN 7808725401941  
DUN 17808725401048

- 55% SYRAH E 45% CARMÉNÈRE
- FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE TEMPERATURA. O VINHO ESTAGIA 14 MESES EM CARVALHO FRANCÊS.



**RAMIRANA RESERVA  
CARMÉNÈRE**  
VALLE DO MAIPO | 750ML

CÓD 200000215  
EAN 7808725400975  
DUN 17808725400972

- CARMÉNÈRE
- 80% ESTAGIA 10 MESES EM CARVALHO FRANCÊS



**RAMIRANA RESERVA  
CAB. SAUV/CARMÉNÈRE**  
VALLE DO MAIPO | 750ML

CÓD 200000217  
EAN 7808725401965  
DUN 17808725401962

- 53% CABERNET SAUVIGNON E 47% CARMÉNÈRE
- 80% ESTAGIA 10 MESES EM CARVALHO FRANCÊS.



**RAMIRANA RESERVA  
CABERNET SAUVIGNON**  
VALLE DO MAIPO | 750ML

CÓD 200000216  
EAN 7808725400944  
DUN 17808725400941

- CABERNET SAUVIGNON
- 80% ESTAGIA 10 MESES EM CARVALHO FRANCÊS.



**RAMIRANA VARIETAL  
SAUVIGNON BLANC**  
VALLE CENTRAL | 750ML

CÓD 200000219  
EAN 7808725402573  
DUN 27808725402577

- SAUVIGNON BLANC
- FERMENTAÇÃO E AMADURECIMENTO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE TEMPERATURA.



**RAMIRANA VARIETAL  
CABERNET SAUVIGNON**  
VALLE CENTRAL | 750ML

CÓD 200000220  
EAN 7808725400869  
DUN 17808725400866

- SAUVIGNON BLANC
- FERMENTAÇÃO E AMADURECIMENTO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE TEMPERATURA.



Nossos vinhedos foram desenhados com toda atenção ao meio ambiente autóctone local. Preservamos os bosques de árvores nativas, com consciência sobre o ecossistema. Outra preocupação é respeitar as tradições locais e trabalhar com as comunidades próximas aos nossos vinhedos.



## TANTEHUE CABERNET SAUVIGNON VALLE CENTRAL | 750ML

CÓD 200000222

EAN 7808725400234

DUN 17808725400231

85% CABERNET SAUVIGNON E 15% SYRAH

FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE TEMPERATURA E POSTERIOR MATURAÇÃO DE 6 MESES EM GARRAFA.

UM CABERNET SAUVIGNON DE MUITO TIPICIDADE VARIETAL, EM BOCA TEM CORPO MÉDIO E SABOR FRUTADO, TUDO MUITO BEM EQUILIBRADO POR UMA ACIDEZ MÉDIA E TANINOS MADUROS. HARMONIZA COM CARNES VERMELHAS, MASSAS COM MOLHO DE TOMATE E QUEIJOS.



## TANTEHUE CARMÉNÈRE VALLE CENTRAL | 750ML

CÓD 200000244

EAN 7808725408131

DUN 17808725408138

85% CARMÉNÈRE E 15% SYRAH

FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE TEMPERATURA E POSTERIOR MATURAÇÃO DE 6 MESES EM GARRAFA.

## TANTEHUE SAUVIGNON BLANC VALLE CENTRAL | 750ML



CÓD 200000245  
EAN 7808725403044  
DUN 17808725403041

SAUVIGNON BLANC

FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE TEMPERATURA.

## TANTEHUE MERLOT VALLE CENTRAL | 750ML



CÓD 200000243  
EAN 7808725404003  
DUN 17808725404000

85% MERLOT E 15% SYRAH

FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE TEMPERATURA E POSTERIOR MATURAÇÃO DE 6 MESES EM GARRAFA.

## TANTEHUE RESERVA CABERNET SAUVIGNON VALLE CENTRAL | 750ML



CÓD 200000012  
EAN 7808725409817  
DUN 17808725409814

85% CABERNET SAUVIGNON E 15% SYRAH

FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE TEMPERATURA. 60% DO VINHO MATURA EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO POR 6 MESES.

## TANTEHUE CHARDONNAY VALLE CENTRAL | 750ML



CÓD 200000221  
EAN 7808725403051  
DUN 17808725403058

CHARDONNAY

FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE TEMPERATURA E MATURAÇÃO DE 4 MESES SUR LIES.

## TANTEHUE ROSÉ VALLE CENTRAL | 750ML



## TANTEHUE ROSÉ VALLE CENTRAL | 750ML

CÓD 200000010  
EAN 7808725409800  
DUN 17808725409807

CABERNET SAUVIGNON

FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE TEMPERATURA.

## TANTEHUE RESERVA CARMÉNÈRE VALLE CENTRAL | 750ML



## TANTEHUE RESERVA CARMÉNÈRE VALLE CENTRAL | 750ML

CÓD 200000013  
EAN 7808725409824  
DUN 17808725409821

85% CARMENERE E 15% SYRAH

FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE TEMPERATURA. 60% DO VINHO MATURA EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO POR 6 MESES.

# VENTISQUERO CLÁSICO

## CARMÉNÈRE

VALLE CENTRAL | 750ML

CÓD 200000179  
EAN 7808725402818  
DUN 17808725402815

 85% CARMÉNÈRE E 15% SYRAH

 10% ESTAGIA EM CARVALHO FRANCÊS.

 UM TINTO DE TANINOS MACIOS, ACIDEZ LEVE, FRUTADO E MUITO EQUILIBRADO. ÓTIMO PARA MASSAS, CARNES, PIZZAS E GRELHADOS.



### VENTISQUERO CLÁSICO MERLOT

VALLE CENTRAL | 187ML • 750ML

187ML  
CÓD 200000182  
EAN 7808725402207  
DUN 17808725402204

750ML  
CÓD 200000183  
EAN 7808725401392  
DUN 27808725401396

 85% MERLOT E 15% SYRAH

 FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE TEMPERATURA. POSTERIOR 30% DO VINHO Matura POR 4 MESES EM CARVALHO FRANCÊS. DEPOIS DESCANSA POR 6 MESES NA GARRAFA.



### VENTISQUERO CLÁSICO CHARDONNAY

VALLE CENTRAL | 187ML • 750ML

187ML  
CÓD 200000180  
EAN 7808725401484  
DUN 27808725401488

750ML  
CÓD 200000181  
EAN 7808725402498  
DUN 17808725402495

 CHARDONNAY



 FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE TEMPERATURA. POSTERIOR 30% DO VINHO Matura POR 4 MESES EM CARVALHO FRANCÊS E DEPOIS POR 6 MESES NA GARRAFA.



### VENTISQUERO CLÁSICO ROSÉ VALLE CENTRAL | 750ML

CÓD 200000001  
EAN 7808725402474  
DUN 17808725402471



CABERNET SAUVIGNON



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO  
INOXIDÁVEL A BAIXAS TEMPERATURAS E  
MATURAÇÃO SUR LIES.



### VENTISQUERO CLÁSICO SAUVIGNON BLANC VALLE CENTRAL | 750ML

CÓD 200000184  
EAN 7808725402481  
DUN 17808725402488



SAUVIGNON BLANC



MACERAÇÃO PRÉ FERMENTATIVA A  
FRIO POR 6 A 12 HORAS E  
MATURAÇÃO PÓS FERMENTATIVA  
SUR LIES POR 4 MESES.



### VENTISQUERO CLÁSICO CABERNET SAUVIGNON VALLE CENTRAL | 750ML

CÓD 200000178  
EAN 7808725401385  
DUN 27808725401389



CABERNET SAUVIGNON



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO  
INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE  
TEMPERATURA. POSTERIOR 50% DO  
VINHO Matura POR 5 MESES EM  
CARVALHO AMERICANO.



### VENTISQUERO CLÁSICO SYRAH VALLE CENTRAL | 750ML

CÓD 200000185  
EAN 7808725400913  
DUN 17808725400910



85% SYRAH E  
15% CABERNET SAUVIGNON



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO  
INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE  
TEMPERATURA. POSTERIOR 30% DO  
VINHO Matura POR 4 MESES EM  
CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO.

# VENTISQUERO RESERVA CABERNET SAUVIGNON

VALLE DO MAIPO | 750ML

CÓD 200000200

EAN 7808725400135

DUN 17808725400132

 85% CABERNET E 15% SYRAH

 FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL E POSTERIOR 70% DO VINHO Matura 10 MESES EM CARVALHO FRANCÊS.

 O RESERVA CABERNET SAUVIGNON PROVEM DOS MELHORES VINHEDOS DO MAIPO, SENDO MUITO ELEGANTE E DELICADO NO PALADAR, COM TANINOS FINOS E ACIDEZ NA MEDIDA, PERFEITO PARA ACOMPANHAR QUEIJOS, MASSAS E CARNES.



## VENTISQUERO RESERVA CHARDONNAY VALLE DE CASABLANCA | 750ML

CÓD 200000203

EAN 7808725400838

DUN 27808725400832

 CHARDONNAY

 FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL A BAIXAS TEMPERATURAS. MATURAÇÃO SUR LIES POR 6 MESES, SENDO 25% Maturando em barricas de CARVALHO FRANCÊS.



## VENTISQUERO RESERVA PINOT NOIR VALLE DE CASABLANCA | 750ML

CÓD 200000205

EAN 7808725401606

DUN 17808725401603

 PINOT NOIR

 MACERAÇÃO A FRIO PARA AUXILIAR NA EXTRAÇÃO DE COR E AROMAS, COM FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM "PIGEAGE" SUAVES. MATURAÇÃO DE 20% DO VINHO POR 10 MESES EM CARVALHO FRANCÊS.



## VENTISQUERO RESERVA SAUVIGNON BLANC

VALLE DE CASABLANCA | 375ML • 750ML

375ML  
CÓD 200000206  
EAN 7808725402559  
DUN 17808725402556

750ML  
CÓD 200000207  
EAN 7808725400258  
DUN 17808725400255



MACERAÇÃO PRÉ FERMENTATIVA A FRIO POR 12 A 14 HORAS E FERMENTAÇÃO A BAIXA TEMPERATURA. MATURAÇÃO SUR LIES POR 4 MESES COM BÂTONNAGE.

## VENTISQUERO RESERVA MERLOT

VALLE DO MAIPO | 750ML

CÓD 200000204  
EAN 7808725400142  
DUN 17808725400149



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL E POSTERIOR 70% DO VINHO MATURA 10 MESES EM CARVALHO FRANCÊS.

## VENTISQUERO RESERVA RED BLEND

VALLE DO MAIPO | 750ML

CÓD 200000231  
EAN 7808725405666  
DUN 17808725405663

50% CABERNET SAUVIGNON, 30% CARMÉNÈRE, 13% SYRAH E 7% PETIT VERDOT

FERMENTAÇÕES INDIVIDUAIS DE CADA VARIEDADE PARA DEPOIS COMPOR O BLEND. AMADURECIMENTO DE 70% DO VINHO POR 10 MESES EM CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO



## VENTISQUERO RESERVA CARMÉNÈRE

VALLE DE COLCHAGUA | 375ML • 750ML

375ML  
CÓD 200000201  
EAN 7808725402566  
DUN 17808725402563

750ML  
CÓD 200000202  
EAN 7808725400166  
DUN 17808725400163



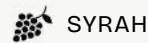
FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL E POSTERIOR 70% DO VINHO MATURA 10 MESES EM CARVALHO FRANCÊS.



## VENTISQUERO RESERVA SYRAH

VALLE DO MAIPO | 750ML

CÓD 200000208  
EAN 7808725400159  
DUN 17808725400156



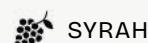
FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL E POSTERIOR 70% DO VINHO MATURA 10 MESES EM CARVALHO FRANCÊS.



## VENTISQUERO RESERVA ROSE

VALLE DE COLCHAGUA | 750ML

CÓD 200000239  
EAN 7808725406717  
DUN 17808725406714



PREENSAGEM DIRETA DAS UVAS E FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL A BAIXAS TEMPERATURAS. MATURAÇÃO SUR LIES POR 3 MESES.



## VENTISQUERO RESERVA RED BLEND NETÃO

VALLE DO MAIPO | 750ML

CÓD 200000755  
EAN 17808725411688  
DUN 7808725411681

 85% CABERNET E 15% SYRAH

 FERMENTAÇÃO EM SEPARADO DE CADA VARIEDADE E POSTERIOR 70% DO VINHO MATURA 10 MESES EM CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO.

 UMA PARCERIA CERTEIRA A VIÑA VENTISQUERO E O CRAQUE DAS CARNES NETÃO FORAM OS INGREDIENTES CERTOS PARA ELABORAR ESSE BLEND DE TINTAS EM UM VINHO ENCANTADOR, ESTRUTURADO E PRONTO PARA ACOMPANHAR SUAS CARNES FAVORITAS. NO DESPEJAR NA TAÇA UMA EXPLOSÃO DE AROMAS QUE REMETEM A FRUTAS NEGRAS MADURAS, QUASE EM COMPOTA: AMORA, MIRTILLO E AMEIXA EM CALDA COM NUANCES DE ESPECIARIAS E PIMENTA. EM BOCA, SUCULENTO, VIVO E CHEIO NO PALADAR COM BOA PRESENÇA DE TANINOS, PARA ALÉM DAS NOTAS DE CASSIS E CHOCOLATE QUE COMPLETAM O CONJUNTO.

# VENTISQUERO GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON

VALLE DO MAIPO | 750ML

CÓD 200000252  
EAN 7808725408582  
DUN 17808725408589

 93% CABERNET SAUVIGNON, 5% SYRAH, 2% PETIT VERDOT

 SELEÇÃO MANUAL DE UVAS E FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL. MATURAÇÃO EM CARVALHO FRANCÊS DE TOSTA MÉDIA POR 14 MESES.

 PROVENIENTE DE UM VINHEDO EXCLUSIVO (SINGLE VINEYARD), É UM VINHO DE COMPLEXIDADE AROMÁTICA, PALADAR FINO E MUITO EQUILIBRADO. UM CABERNET SAUVIGNON COMPLETO, DESDE OS AROMAS DE FRUTAS NEGRAS ATÉ AS NOTAS DE BAUNILHA DO CARVALHO, SEUS TANINOS DE ESTRUTURA MARCANTE E EQUILIBRADA FAZEM DELE IDEAL PARA MASSAS COM MOLHOS VERMELHOS, CARNES GRELHADAS E QUEIJOS MADUROS.



## VENTISQUERO GRAN RESERVA CARMÉNÈRE

VALLE DO MAIPO | 750ML

CÓD 200000251  
EAN 7808725408599  
DUN 17808725408596

 CARMÉNÈRE

 SELEÇÃO MANUAL DE UVAS E FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL. MATURAÇÃO EM CARVALHO POR 12 MESES (80% FRANCÊS E 20% AMERICANO).



## VENTISQUERO GRAN RESERVA SAUVIGNON BLANC

VALLE DE LEYDA | 750ML

CÓD 200000250  
EAN 7808725408605  
DUN 17808725408602

 SAUVIGNON BLANC

 SELEÇÃO MANUAL DE UVAS E FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL A BAIXA TEMPERATURA, COM MACERAÇÃO PRÉ FERMENTATIVA A FRIO. Matura 5 MESES "SUR LIES" COM SUAVES BÂTONNAGES.



# VENTISQUERO QUEULAT CINSAULT

VALLE DE ITATA | 750ML

CÓD 200000230

EAN 7808725405246

DUN 17808725405243

 CINSAULT



SELEÇÃO MANUAL DE UVAS E FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL. 30% DO VINHO MATURA EM BARRICAS DE CARVALHO DE 300L POR 10 MESES.



PROVENIENTE DE UM VINHEDO EXCLUSIVO (SINGLE VINEYARD), É UM VINHO DE COMPLEXIDADE AROMÁTICA, PALADAR FINO E MUITO EQUILIBRADO. VINDO DE ITATA, A UVA CINSAULT PRODUZ VINHOS DE TANINOS DELICADOS E SUTIS, ALÉM DE AROMAS DE FRUTAS SILVESTRES E ESPECIARIAS. UM VINHO IDEAL PARA QUEM BUSCA UMA EXPERIÊNCIA ÚNICA. HARMONIZA COM PRATOS LEVES, CARNES BRANCAS E QUEIJOS.



**VENTISQUERO QUEULAT  
PINOT NOIR**  
VALLE DE LEYDA | 750ML

CÓD 200000198  
EAN 7808725401453  
DUN 27808725401457

 PINOT NOIR

 COLHEITA MANUAL E FERMENTAÇÃO COM GRÃOS INTEIROS EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL. 70% DO VINHO MATURA EM CARVALHO FRANCÊS POR 10 MESES.



**VENTISQUERO QUEULAT  
SAUVIGNON BLANC**  
VALLE DE LEYDA | 750ML

CÓD 200000197  
EAN 7808725401422  
DUN 27808725401426

 SAUVIGNON BLANC

 MACERAÇÃO PRÉ FERMENTATIVA A FRIO POR 12 A 14 HORAS E POSTERIOR FERMENTAÇÃO A FRIO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL. FINALIZA COM MATURAÇÃO "SUR LIES" DE 5 MESES COM BÂTONNAGE.



**VENTISQUERO QUEULAT  
CABERNET SAUVIGNON**  
VALLE DO MAIPO | 750ML

CÓD 200000196  
EAN 7808725400487  
DUN 17808725400484

 93% CABERNET SAUVIGNON,  
5% SYRAH E 2% PETIT VERDOT

 SELEÇÃO MANUAL DE UVAS E FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL. MATURAÇÃO EM CARVALHO FRANCÊS POR 12 MESES.



**VENTISQUERO QUEULAT  
CARMENERE**  
VALLE DO MAIPO | 750ML

CÓD 200000195  
EAN 7808725400517  
DUN 17808725400514

 CARMÉNÈRE

 SELEÇÃO MANUAL DE UVAS E FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL. MATURAÇÃO EM CARVALHO POR 12 MESES (80% FRANCÊS E 20% AMERICANO)



**VENTISQUERO QUEULAT  
SYRAH**

VALLE DO MAIPO | 750ML

CÓD 200000199  
EAN 7808725400500  
DUN 17808725400507

 SYRAH

 SELEÇÃO MANUAL DE UVAS E FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL. MATURAÇÃO EM CARVALHO POR 12 MESES (80% FRANCÊS E 20% AMERICANO).





## GREY GCM

### VALLE DE COLCHAGUA - APALTA | 750ML

CÓD 200000190  
EAN 7808725403938  
DUN 17808725403935

 59% GARNACHA, 22% CARIÑENA, 19% MATARO

 COLHEITA MANUAL E EXCLUSIVAMENTE DE UM SINGLE BLOCK (BLOCO 28). FERMENTA EM TANQUES PEQUENOS DE 400L, COM LONGA MACERAÇÃO COM AS PELÍCULAS E PIGEAGE. MATURAÇÃO EM FOUDRES DE CARVALHO POR 12 MESES.

 PROVENIENTE DE UM SINGLE BLOCK, OU A MELHOR PORÇÃO DE UM VINHEDO, É UM VINHO ÚNICO, COM PERSONALIDADE, ESTRUTURA E FINESSE. SEM PASSAR POR FILTRAÇÃO, SEU PALADAR É DE TANNOS DELICADOS E CORPO MÉDIO, MAS COM UMA EXCELENTE ACIDEZ, NOTAS DE CEREJAS, FRAMBOESA E PIMENTA PRETA. HARMONIZA COM PAELLA, EMBUTIDOS E PORCO.

### GREY [GLACIER]

GARNACHA  
CARIÑENA  
MATARO  
VALLE DE COLCHAGUA  
APALTA VINEYARD  
6 months in French oak barrel

VENTISQUERO

### GREY SYRAH

VALLE DE COLCHAGUA - APALTA | 750ML

CÓD 200000192  
EAN 7808725409848  
DUN 17808725409845

 SYRAH

 COLHEITA MANUAL E EXCLUSIVAMENTE DE UM SINGLE BLOCK (BLOCO 24). LONGA MACERAÇÃO COM AS PELÍCULAS. MATURAÇÃO EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS POR 18 MESES E 8 MESES EM GARRAFA.

### GREY CHARDONNAY

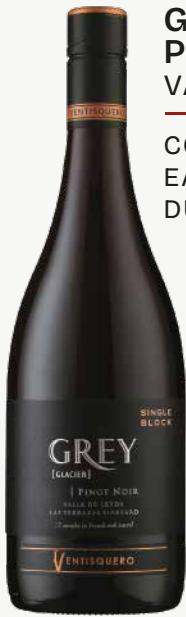
VALLE DE CASABLANCA | 750ML

CÓD 200000189  
EAN 7808725402948  
DUN 17808725402945

 CHARDONNAY

 COLHEITA MANUAL E EXCLUSIVAMENTE DE UM SINGLE BLOCK (BLOCO 7.1), PASSA POR MACERAÇÃO PRE FERMENTATIVA A FRIO E POSTERIOR FERMENTAÇÃO A BAIXAS TEMPERATURAS, SENDO 80% EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS. MATURAÇÃO "SUR LIES" COM BÂTONNAGE POR 12 MESES.

## GREY PINOT NOIR VALLE DE LEYDA | 750ML



CÓD 200000191  
EAN 7808725403853  
DUN 17808725403850

PINOT NOIR

COLHEITA MANUAL E EXCLUSIVAMENTE DE UM SINGLE BLOCK (BLOCO 22). MACERAÇÃO PRÉ FERMENTATIVA A FRIO E FERMENTATIVA COM CONTROLE DE TEMPERATURA E PIGEAGES MANUAL. MATURAÇÃO EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS POR 12 MESES.

## GREY CABERNET SAUVIGNON VALLE DO MAIPO | 750ML



CÓD 200000188  
EAN 7808725401194  
DUN 27808725401198

93% CABERNET SAUVIGNON, 4% PETIT VERDOT, 3% CABERNET FRANC

COLHEITA MANUAL E EXCLUSIVAMENTE DE UM SINGLE BLOCK (BLOCO 38). LONGA MACERAÇÃO COM AS PELÍCULAS. MATURAÇÃO EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS POR 18 MESES E 8 MESES EM GARRAFA.

## GREY CARMENERE VALLE DO MAIPO | 750ML



CÓD 200000187  
EAN 7808725401200  
DUN 27808725401204

CARMÉNÈRE

COLHEITA MANUAL E EXCLUSIVAMENTE DE UM SINGLE BLOCK (BLOCO 5). LONGA MACERAÇÃO COM AS PELÍCULAS. MATURAÇÃO EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS POR 18 MESES E 8 MESES EM GARRAFA.

## GREY SAUVIGNON BLANC VALLE DE HUASCO | 750ML



CÓD 200000228  
EAN 7808725405208  
DUN 17808725405205

SAUVIGNON BLANC

COLHEITA MANUAL E EXCLUSIVAMENTE DE UM SINGLE BLOCK (BLOCO 22), PASSA POR MACERAÇÃO PRÉ FERMENTATIVA A FRIO E POSTERIOR FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL A BAIXAS TEMPERATURAS. MATURAÇÃO "SUR LIES" COM BÂTONNAGE EM FOUDRES DE CARVALHO POR 10 MESES.

## GREY ROSÉ VALLE DE COLCHAGUA - APALTA | 750ML



CÓD 200000015  
EAN 7808725410639  
DUN 17808725410636

80% GARNACHA, 10% CARIÑENA,  
10% MATARO

COLHEITA MANUAL E FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX COM CONTROLE DE TEMPERATURA E POSTERIOR MATURAÇÃO DE 6 MESES EM FOUDRES DE CARVALHO DE 2500L.



# TARA CHARDONNAY

VALLE DO ATACAMA | 750ML

---

CÓD 200000210  
EAN 7808725403914  
DUN 17808725403911

 CHARDONNAY

 FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOX COM LEVEDURAS NATIVAS. 50% DE CACHOS INTEIROS.

 COR AMARELO LIMÃO LIGEIRO. NO NARIZ MOSTRA AROMAS DE MAÇA VERDE E NOTAS CÍTRICAS, COM FORTE MINERALIDADE E GIZ ADVINDO DO SOLO DO DESERTO. TEM PALADAR ESTRUTURADO, QUE ENTREGA GRANDE TENSÃO E FINAL PERSISTENTE. HARMONIZA BEM COM OSTRAS, VIEIRAS E PESCADOS.



## TARA PINOT NOIR

VALLE DO ATACAMA | 750ML

CÓD 200000212

EAN 7808725403891

DUN 17808725403898



PINOT NOIR



MACERAÇÃO A FRIO DE 5 A 7 DIAS.  
FERMENTAÇÃO COM CONTROLE DE  
TEMPERATURA . ESTAGIO DE 24 MESES  
60% EM FUNDRES SEM TOSTA DE  
1500L E 40% EM OVOS DE CONCRETO  
DE 1000L. SEM CLARIFICAÇÃO E SEM  
FILTRAGEM.



## TARA SYRAH

VALLE DO ATACAMA | 750ML

CÓD 200000211

EAN 7808725403907

DUN 17808725403904



SYRAH



COLHEITA MANUAL. FERMENTAÇÃO  
COM LEVEDURAS NATIVAS EM  
PEQUENA CUBAS ABERTAS COM  
PIGEAGES DIÁRIAS.FERMENTAÇÃO  
MALOLÁCTICA EM BARRICAS DE  
CARVALHO FRANCÊS AONDE  
MATURA POR 24 MESES. NÃO É  
FILTRADO E CLARIFICADO.



## TARA VIOGNIER

VALLE DO ATACAMA | 750ML

CÓD 200000246

EAN 7808725405505

DUN 17808725405502



VIOGNIER



FERMENTAÇÃO COM LEVEDURAS NATIVAS  
EM TANQUES DE INOX. AMADURECE 15  
MESES EM OVOS DE CONCRETO E  
FOUDRES. NÃO PASSA POR PROCESSO DE  
FILTRAGEM NEM CLARIFICAÇÃO)



## TARA SAUVIGNON BLANC

VALLE DO ATACAMA | 750ML

CÓD 200000016

EAN 7808725409855

DUN 17808725409852



SAUVIGNON BLANC



MACERAÇÃO A FRIO POR CERCA DE 4 A 5  
HORAS. A FERMENTAÇÃO DECORREU EM  
BARRICAS DE AÇO INOXIDÁVEL, COM  
LEVEDURAS NATIVAS E SEM  
TRATAMENTOS OU ADIÇÕES DE PRODUTOS  
EXTERNOS À UVA. NO FINAL DA  
FERMENTAÇÃO, UMA  
PEQUENA ADIÇÃO ÚNICA DE DIÓXIDO DE  
ENXOFRE.ENVELHECIMENTO O VINHO  
ESTAGIOU DURANTE 15 MESES EM OVOS  
DE CONCRETOS





## ENCLAVE

MAIPO ALTO- PIRQUE | 750ML | CAIXA INDIVIDUAL

CÓD 200000223

EAN 7808725403921

DUN 17808725403928

CÓD 200000186

EAN 7808725403921

DUN 78087254408148



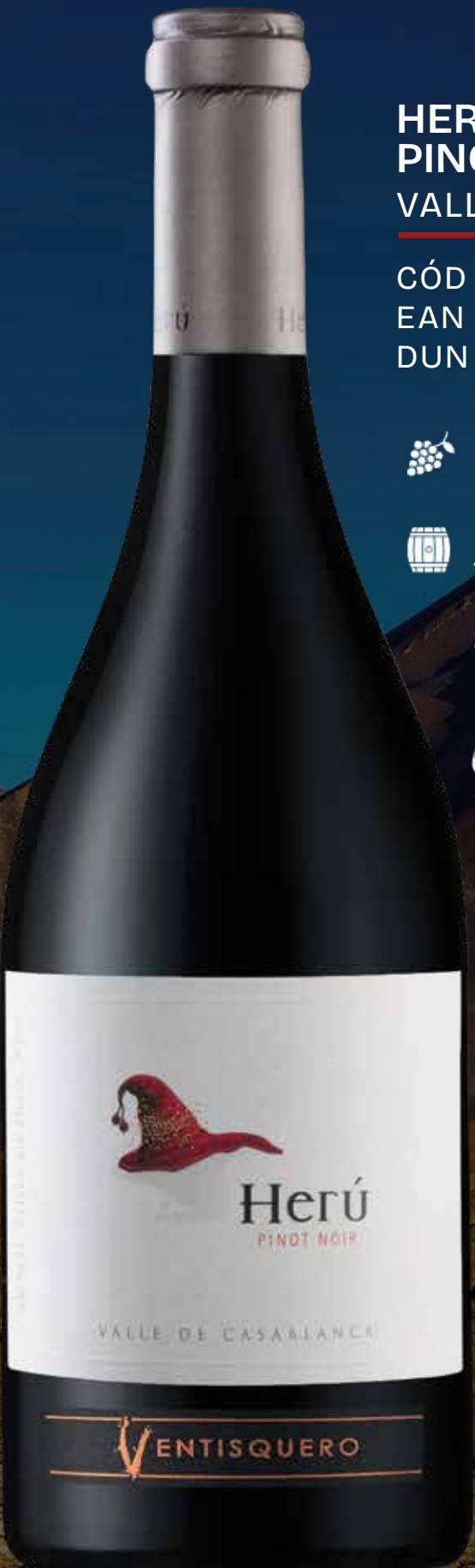
86% CABERNET SAUVIGNON, 7% PETIT VERDOT,  
5% CARMÉNÈRE E 2% CABERNET FRANC



FERMENTAÇÃO DE 6 A 8 DIAS COM CONTROLE DE TEMPERATURA.  
ESTAGIO DE 18 MESES EM BARRICAS FRANCESAS 50% NOVAS E  
AS DEMAIS DE 2 OU 3 USO.



COR VERMELHO PROFUNDO . NO NARIZ MOSTRA  
AROMAS DE AMEIXA E CEREJAS ESCOLTADOS POR  
PIMENTA BRANCA E NOTAS TERROSAS. NA BOCA É UM  
VINHO ELEGANTE E DE BOA ESTRUTURA, COM TANINOS  
FIRMES, SEDOSOS E DE LONGA PERSISTÊNCIA.



## HERÚ PINOT NOIR

VALLE DE CASABLANCA | 750ML

CÓD 200000193

EAN 7808725402849

DUN 17808725402846



PINOT NOIR



FERMENTAÇÃO EM TANQUES ABERTOS COM TEMPERATURA CONTROLADA. MATURAÇÃO EM BARRICAS FRANCESAS POR 14 MESES 25% NOVAS, 35% DE SEGUNDO USO E 40% DE TERCEIRO USO.



COR RUBI PROFUNDO. NO NARIZ MOSTRA AROMAS BEM MARCADOS DE MORANGO E FRAMBOESA SILVESTRE COM TOQUE DE BAUNILHA E ESPECIARIAS. NA BOCA CONFIRMAM-SE SABORES FRUTADOS ESCOLTADOS POR UM TANINO MADURO, REDONDO E BEM INTEGRADO. FINAL LONGO E PERSISTENTE.



## OBLIQUA CARMÉNÈRE

VALLE DE COLCHAGUA -  
VALLE DE APALTA 750ML

CÓD 200000002

EAN 7808725408452



94% CARMÉNÈRE, 4% CABERNET SAUVIGNON E  
2% PETIT VERDOT



MACERAÇÃO PRÉ-FERMENTATIVA A BAIXAS  
TEMPERATURAS, FERMENTADO EM PEQUENOS  
TANQUES DE AÇO INOX COM TEMPERATURA  
CONTROLADA. 2 A 3 REMONTAGENS DIÁRIAS.  
MACERAÇÃO POS FERMENTATIVA COM OS ENGAÇOS  
POR DUAS SEMANAS. O VINHO ESTAGIA 22 MESES  
EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS.



COLORAÇÃO VERMELHA PROFUNDA COM TONS  
VIOLÁCEOS. NO NARIZ APRESENTA NOTAS DE FRUTAS  
VERMELHAS FRESCAS COMO FRAMBOESA, MESCLADAS  
COM TOQUE DE PIMENTA BRANCA, NOTAS BALSÁMICAS E  
UM POUCO DE DELICADAS ESPECIARIAS. NA BOCA TEM  
ESTRUTURA FIRME, TANINOS BEM PRESENTES QUE  
REMETEM À GIZ, TRAZ UM CONJUNTO MUITO ELEGANTE  
COM BOA ACIDEZ, EQUILÍBRIO E PERSISTÊNCIA.



**PANGEA  
SYRAH**

VALLE DE APALTA | 750ML

---

CÓD 200000194

EAN 7808725401989

DUN 17808725401986

 SYRAH

 MACERAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOX A BAIXA TEMPERATURA E PARTE EM TANQUES ABERTOS. REPOUSOU 18 MESES EM BARRICAS NOVAS DE CARVALHO FRACÊS.

 DE UM PÚRPURA ESCURO BRILHANTE, TRAZ NA TAÇA AROMAS DE FRUTAS PRETAS, MIRTILLO E CEREJAS QUE SE MESCLAM COM UM MIX DE ESPECIARIAS, CHOCOLATE AMARGO, UM TOQUE DE BAUNILHA E CARAMELO. VINHO DE GRANDE ESTRUTURA E ACIDEZ, COM TANINOS MADUROS E FIRMES.





## VERTICE CARMÉNÈRE/SYRAH

VALLE DE APALTA | 750ML

---

CÓD 200000209

EAN 7808725402504

DUN 47808725402502

 52% CARMÉNÈRE E 48% SYRAH

 MACERAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOX A BAIXA TEMPERATURA E PARTE EM TANQUES ABERTOS. REPOUSOU 22 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS 40% NOVAS E O RESTANTE DE 2 E 3 USO.

 DE COR RUBI PROFUNDO COM REFLEXOS VIOLETAS, VERTICE MOSTRA AROMAS DE BERRYS E AMORAS, MESCLADOS COM PIMENTA PRETA, ESPECIARIAS DOCES E NOTAS TERROSAS, E DE GRAFITE. NA BOCA, UMA ACIDEZ MEDIA ALTA TRAZ EQUILIBRIO E PERSISTÊNCIA AO VINHO.

# CHILANO

AS PRIMEIRAS VIDEIRAS FORAM PLANTADAS EM 1998, HOJE SÃO MAIS 1.8 MIL/HA EM TODO CHILE. LIDERADA PELO ENÓLOGO ANGEL MARCHANT, CONDUZ RIGOROSOS PROCESSOS DE QUALIDADE E VINIFICAÇÃO, NUMA VINÍCOLA MODERNA E MAIS DE 5 MIL BARRICAS. É PIONEIRA NO CERTIFICADO DE SUSTENTABILIDADE DE VINHOS DO CHILE.



## CHILANO CARMÉNÈRE VALLE CENTRAL | 750ML

CÓD 200000225

EAN 7808725404706

DUN 17808725404703

CARMÉNÈRE

FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE TEMPERATURA.

UM VINHO COM TANINOS DE ESTRUTURA MACIA, COR RUBI BRILHANTE E PALADAR FRUTADO. PERFEITO PARA ACOMPANHAR MASSAS, GRELHADOS E QUEIJOS.



## CHILANO CABERNET SAUVIGNON VALLE CENTRAL | 750ML

CÓD 200000224  
EAN 7804641500010  
DUN 27804641500014



90% CABERNET SAUVIGNON E  
10% SYRAH



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO  
INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE  
TEMPERATURA.



## CHILANO CHARDONNAY VALLE CENTRAL | 750ML

CÓD 200000009  
EAN 7808725404515  
DUN 17808725404512



CHARDONNAY



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO  
INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE  
TEMPERATURA.



## CHILANO MERLOT VALLE CENTRAL | 750ML

CÓD 200000241  
EAN 7804641500027  
DUN 27804641500021



85% MERLOT E 15% SYRAH



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO  
INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE  
TEMPERATURA.



## CHILANO MOSCATO VALLE CENTRAL | 750ML

CÓD 200000240  
EAN 7808725406724  
DUN 17808725406721



MOSCATO DE ALEXANDRIA



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO  
INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE  
TEMPERATURA.



## CHILANO PINK MOSCATO VALLE ITATA | 750ML

CÓD 200000247  
EAN 7808725408186  
DUN "17808725408183



95% MOSCATO DE ALEXANDRIA E 5%  
SYRAH



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO  
INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE  
TEMPERATURA.



## CHILANO RED BLEND VALLE CENTRAL | 750ML

CÓD 200000229  
EAN 7808725405567  
DUN 17808725405564



85% CABERNET SAUVIGNON E  
15% SYRAH



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO  
INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE  
TEMPERATURA.



**CHILANO  
ROSÉ**  
VALLE CENTRAL | 750ML

CÓD 200000237

EAN 7808725406021

DUN 17808725406028



CABERNET SAUVIGNON



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO  
INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE  
TEMPERATURA.



**CHILANO  
SYRAH**  
VALLE CENTRAL | 750ML

CÓD 200000227

EAN 7808725400340

DUN 17808725400347



85% SYRAH E 15% CABERNET SAUVIGNON



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO  
INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE  
TEMPERATURA.



**CHILANO  
SAUVIGNON BLANC**  
VALLE CENTRAL | 750ML

CÓD 200000226

EAN 7804641500034

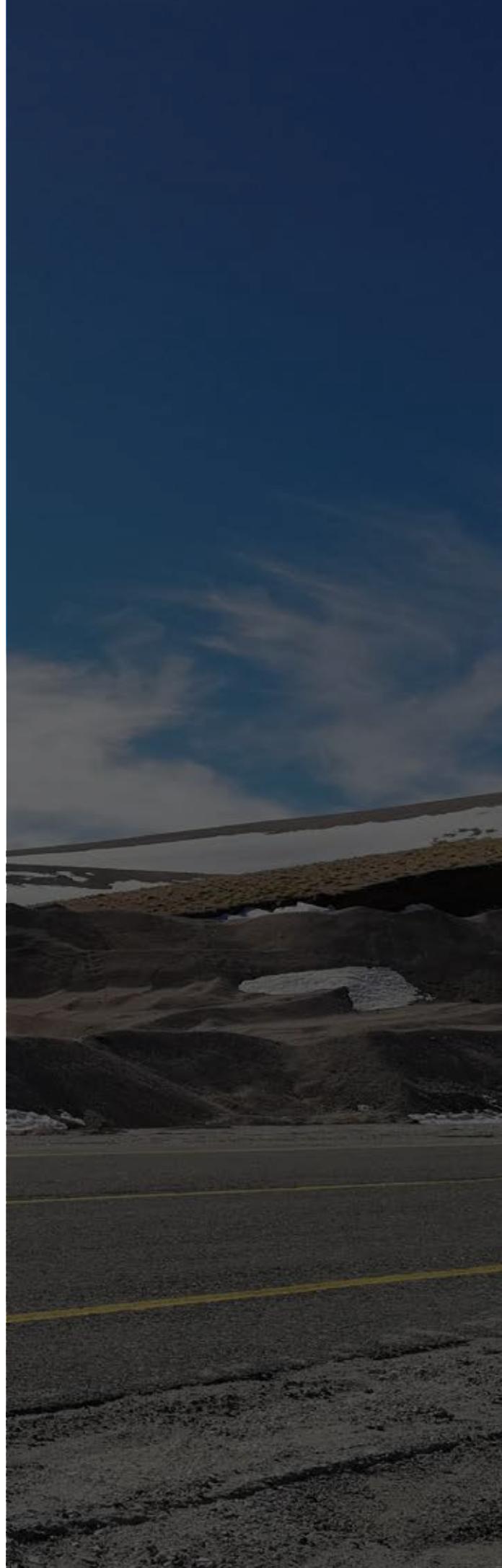
DUN 27804641500038



SAUVIGNON BLANC



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO  
INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE  
TEMPERATURA.



# CHILANO RESERVA CABERNET SAUVIGNON

VALLE MAIPO | 750ML

CÓD 200000006  
EAN 7808725409169  
DUN 17808725409166

85% CABERNET SAUVIGNON E 15% SYRAH

FERMENTAÇÃO COM CONTROLE DE TEMPERATURA. 70% DO VINHO Matura em Carvalho Francês por 10 MESES.

ELABORADO COM UVAS SELECIONADAS, O CHILANO RESERVA GANHA DESTAQUE PELOS AROMAS PRIMÁRIOS DE FRUTAS FRESCAS COMO AMEIXAS E FRAMBOESAS COM TOQUE DE BAUNILHA E ESPECIARIAS. COM UM BOM EQUILÍBRIO DE TANINO E ACIDEZ, ELE É IDEAL PARA ACOMPANHAR CHURRASCO, MASSAS E QUEIJOS.



## CHILANO RESERVA CARMÉNÈRE

VALLE DE COLCHAGUA | 750ML

CÓD 200000003  
EAN 7808725409022  
DUN 17808725409029

85% CARMÉNÈRE E 15% SYRAH

FERMENTAÇÃO COM CONTROLE DE TEMPERATURA E MATURAÇÃO EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO DE 6 A 8 MESES.



## CHILANO RESERVA SAUVIGNON BLANC

VALLE DE CASABLANCA | 750ML

CÓD 200000005  
EAN 7808725409176  
DUN 17808725409173

SAUVIGNON BLANC

MACERAÇÃO PRÉ FERMENTATIVA A FRIO E POSTERIOR FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE TEMPERATURA. MATURAÇÃO SUR LIES DE 4 MESES COM BÂTONNAGE.



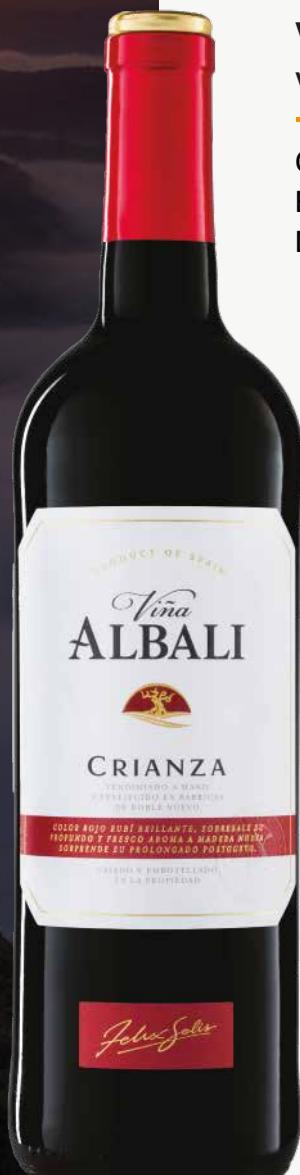
# ESPAÑA

LOCALIZADA ENTRE A FRANÇA E PORTUGAL, CERCADA POR DOIS MARES - ATLÂNTICO E MEDITERRÂNEO - E COM UM DESERTO EM SEU CORAÇÃO, A ESPANHA É UMA SINGULARIDADE. O PAÍS IBÉRICO POSSUI A MAIOR SUPERFÍCIE DE VINHEDOS DO PLANETA, E É UM DOS 3 MAIORES PRODUTORES DO MUNDO, AO LADO DE FRANÇA E ITÁLIA. SUAS VINHAS SE ESPALHAM COMO ARBUSTOS, SEM CONDUÇÃO DAS RAMAGENS, LONGE UMAS DAS OUTRAS. ESTA PRÁTICA É NECESSÁRIA PORQUE EM BOA PARTE DO PAÍS O DESERTO É UMA REALIDADE COM A QUAL O PRODUTOR TEM QUE LIDAR; O SOLO NÃO SUPORTA ALIMENTAR MUITAS VINHAS DEVIDO À ESCASSEZ DE ÁGUA. UMA RESOLUÇÃO DO CONSELHO REGULADOR DOS VINHOS ESPANHÓIS PERMITE, DESDE 2003, A IRRIGAÇÃO DAS VINHAS, MAS O CUSTO DE ABRIR PROFUNDOS POÇOS E A ENGENHARIA DA DISTRIBUÇÃO Torna ESTA SOLUÇÃO POSSÍVEL APENAS PARA AS GRANDES EMPRESAS OU PARA PROPRIETÁRIOS RICOS, A MAIORIA DOS BODEGUEROS AINDA TEM QUE LUTAR COM A ESCASSEZ. A UVA NACIONAL É A TEMPRANILLO, E NA ESPANHA ELA TEM DIVERSOS NOMES. É CHAMADA DE TINTA PAÍS, NA RIBERA DEL DUERO; CENCIBEL, EM VALDEPEÑAS; ULL DE LIEBRE, EM PENEDES, E TINTO FINO EM DIVERSAS REGIÕES. OUTRAS UVAS SE DESTACAM, COMO AS TINTAS GARNACHA, MENCIA E MONASTRELL, E AS BRANCAS ALBARIÑO, VERDEJO, MACABEO, PALOMINO E MOSCATEL.



# VIÑA ALBALI

EM 1952, FÉLIX SOLÍS FERNÁNDEZ MUDA-SE COM A ESPOSA DE VILLANUEVA DE LOS INFANTES PARA VALDEPEÑA, O CASAL ADQUIRE A CASA DEL HUERTO DEL CURA, E COMEÇA A PRODUZIR VINHOS. TEMPOS DEPOIS, EM 1962 ADQUIREM UMA ENGARRAFADORA EM MADRID. O VINHO É TRANSPORTADO EM BARRICAS E ENGARRAFADO A MÃO. AS GARRAFAS SÃO DISTRIBUÍDAS PARA BARES E RESTAURANTES DA CAPITAL, NASCE ENTÃO A "VIÑA ALBALI"



## VIÑA ALBALI CRIANZA VALDEPENAS | 750ML

CÓD 200000173  
EAN 8410702000215  
DUN 8410702002622

TEMPRANILLO

FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX COM CONTROLE DE TEMPERATURA. MATURAÇÃO EM BARRICAS NOVAS DE CARVALHO AMERICANO POR 6 MESES.

UM VINHO REDONDO E MUITO MACIO. VERDADEIRO CORINGA NOS ALMOÇOS DE DOMINGO COM A FAMÍLIA.



## VIÑA ALBALI GRAN RESERVA SELECCIÓN PRIVADA

VALDEPENAS | 750ML

CÓD 200000171

EAN 8410702017329

DUN 8410702017503



TEMPRANILLO



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX  
COM CONTROLE DE TEMPERATURA.  
AMADURECIMENTO DE 18 MESES EM  
BARRICAS DE CARVALHO AMERICANO  
E POSTERIOR ESTÁGIO DE 42 MESES  
EM GARRAFAS ANTES DE SAIR PARA O  
MERCADO.



## VIÑA ALBALI BRANCO VALDEPENAS | 750ML

CÓD 200000177

EAN 8410702000048

DUN 8410702006491



50% VERDEJO E  
50% SAUVIGNON BLANC



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX  
COM CONTROLE DE TEMPERAUTRA.



## VIÑA ALBALI ROSÉ

VALDEPENAS | 750ML

CÓD 200000174

EAN 8410702000031

DUN 8410702006507



TEMPRANILLO



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX  
COM CONTROLE DE TEMPERAUTRA.



## VIÑA ALBALI TINTO

VALDEPENAS | 750ML

CÓD 200000176

EAN 8410702000154

DUN 8410702000208



TEMPRANILLO



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX  
COM CONTROLE DE TEMPERAUTRA.



## VIÑA ALBALI RESERVA

VALDEPENAS | 750ML

CÓD 200000172

EAN 8410702000017

DUN 8410702000086



TEMPRANILLO



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX  
COM CONTROLE DE TEMPERATURA.  
AMADURECIMENTO DE 12 MESES EM  
BARRICAS DE CARVALHO AMERICANO E  
POSTERIOR ESTÁGIO DE 24 MESES EM  
GARRAFAS ANTES DE SAIR PARA O  
MERCADO.



## VIÑA ALBALI ROBLE

VALDEPENAS | 750ML

CÓD 200000175

EAN 8410702060035

DUN 18410702060032



TEMPRANILLO



FERMENTAÇÃO EM TANQUES INOX COM  
CONTROLE DE TEMPERATURA.  
AMADURECIMENTO DE 3 MESES EM  
BARRICAS DE CARVALHO AMERICANO.



DA UNIÃO DO NOME DOS FUNDADORES, ARENA E SANCHEZ, SURGE ARESAN. COM 160HA DE VINHEDOS PRÓPRIOS A 750M DE ALTITUDE, CONDUZIDOS NO CULTIVO ORGÂNICO. O CASTILLO DE ARESAN QUIS ALGO A MAIS, TRABALHANDO COM ABORDAGEM DE SER VEGANO CERTIFICADO. TUDO PARA PROMOVER O DESENVOLVIMENTO E PRESERVAÇÃO DA NATUREZA E ESPÉCIES LOCAIS.



## CABERNET FRANC ORGÂNICO

TIERRA DE CASTILLA | 750ML

CÓD 200000153

EAN 8436570000713

DUN 8436571000767

🍇 CABERNET FRANC

樽 ELABORADO COM UVAS DE CULTIVO  
ORGÂNICO, LONGA MACERAÇÃO E SELO  
VEGAN WINE.



## TEMPRANILLO ORGÂNICO

TIERRA DE CASTILLA | 750ML

CÓD 200000154

EAN 8436570000690

DUN 8436571000743

🍇 TEMPRANILLO

樽 ELABORADO COM UVAS DE CULTIVO  
ORGÂNICO, LONGA MACERAÇÃO E SELO  
VEGAN WINE.



# Cruz de Alba

D.O. Ribera del Duero

LOCALIZADO NO CORAÇÃO DE RIBEIRA DEL DUERO, SOMENTE AS MELHORES UVAS TEMPRANILLO DO VINHEDO FINCA LOS HOYALES, SÃO UTILIZADAS PARA ELABORAR O CRUZ DE ALBA. POR CULTIVO BIODINÂMICO E COLHEITA MANUAL, ESTE VINHO TEM PRODUÇÃO LIMITADA E GARRAFAS NUMERADAS



## CRUZ DE ALBA CRIANZA RIBERA DEL DUERO | 750ML

CÓD 200000152

EAN 8437007685015

DUN 28437007685019

TEMPRANILLO

15 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO E 10 MESES EM GARRAFA.

COR RUBI INTENSO. APRESENTA AROMAS DE FRUTAS MADURAS, CHOCOLATE E ESPECIARIAS. NA BOCA TRAZ BOM CORPO, BOA ACIDEZ E TANINOS BEM MARCADOS. IDEAL PARA CARNES ASSADAS E GRALHADAS, CORDEIRO E QUEIJOS MADUROS.



# RAMÓN BILBAO

HARO · RIOJA ALTA

FUNDADA EM 1924, PELO PRÓPRIO RAMON BILBAO, NA CIDADE DE HARO (CAPITAL DA RIOJA). OS ESFORÇOS NA PROCURA DE EXCELÊNCIA DOS VINHOS E INOVAÇÕES NAS TÉCNICAS DE VINIFICAÇÃO LEVARAM RAMON BILBAO A SER O CRIANZA MAIS VENDIDO DA ESPANHA NO SETOR ON-TRADE E ELEITA A MARCA MAIS ADMIRADA DE RIOJA NO MUNDO.



## MIRTO RIOJA | 750ML

CÓD 200000385  
EAN 841342311307  
DUN 48413423080458

TEMPRANILLO

ESTAGIA EM 24 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS.

COR RUBI PROFUNDO COM REFLEXOS VIOLÁCEOS. GRANDE INTENSIDADE AROMÁTICA, MOSTRANDO TODA TIPICIDADE DA RIOJA, NO NARIZ FRUTAS NEGRAS MADURAS, NOTAS BALSÂMICAS, ESPECIARIAS, CHOCOLATE AMARGO E CAFÉ. EM BOCA É UM VINHO PROFUNDO, ELEGANTE E MUITO CONCENTRADO COM FINAL LONGO E PERTSISTENTE. ACOMPANHA BEM CARNES VERMELHAS, QUEIJOS E MASSAS COM MOLHOS ENCORPADOS.

## RAMON BILBAO CRIANZA RIOJA | 750ML

CÓD 200000387  
EAN 841342311086  
DUN 28413423030015

TEMPRANILLO

14 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO AMERICANO. 12 MESES EM GARRAFA.





## RAMON BILBAO GRAN RESERVA

RIOJA | 750ML

CÓD 200000131

EAN 841342311079

DUN 28413423060012



90% TEMPRANILLO, 5% MAZUELLO E 5% GRACIANO



MACERAÇÃO A FRIO POR 7 DIAS. FERMENTAÇÃO COM CONTROLE DE TEMPERATURA, E 9 DIAS EM CONTATOS COM AS PELES. ESTÁGIO DE 30 MESES EM BARRICA AMERICANA, MAIS 30 MESES EM GARRAFA.



## RAMON BILBAO RESERVA

RIOJA | 750ML

CÓD 200000386

EAN 841342311031

DUN 28413423050013



90% TEMPRANILLO, 5% MAZUELLO E 5% GRACIANO



MACERAÇÃO PRÉ-FERMENTATIVA DE 2 DIAS, FERMENTAÇÃO COM TEMPERATURA CONTROLADA. ESTÁGIO DE 20 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO AMERICANO, MAIS 16 MESES EM GARRAFA.



## RAMON BILBAO ROSÉ

RIOJA | 750ML

CÓD 200000166

EAN 8413423020012

DUN 28413423020016



85% GARNACHA E 15%VIÚRA



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOX COM CONTROLE DE TEMPERATURA.



## RAMON BILBAO SAUVIGNON BLANC

RUEDA | 750ML

CÓD 200000170

EAN 8413423690017

DUN 28413423690011



SAUVIGNON BLANC



FERMENTAÇÃO COM MICROOXIGENAÇÃO E CONTROLE DE TEMPERATURA.



## RAMON BILBAO VERDEJO

RUEDA | 750ML

CÓD 200000168

EAN 8413423380017

DUN 28413423380011



VERDEJO



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX COM CONTROLE DE TEMPERATURA.



## RAMON BILBAO VINEDOS DE ALTURA

RIOJA | 750ML

CÓD 200000161

EAN 8413423550014

DUN 28413423550018



TEMPRANILLO



SELEÇÃO MANUAL DE UVAS CULTIVADAS A MAIS DE 700M DE ALTITUDE. MACERAÇÃO E FERMENTAÇÃO EM SEPARADO DAS VARIEDADES. FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA EM TONÉIS DE CARVALHO FRANCÊS EM CONTATO COM AS LIAS. MATURA 15 MESES EM BARRICAS.

# LALOMBA FINCA VALHONTA

RIOJA | 750ML

CÓD

EAN 8413423605547

DUN 28413423605503

 80% TEMPRANILLO E 20% GARNACHA.

 FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE CONCRETO. MATURAÇÃO DE 14 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS DE 500L. POSTERIOR ENVELHECIMENTO DE 8 MESES NOVAMENTE EM CONCRETO.

 UM VINHO ENCANTADOR E EQUILIBRADO NO EXTREMO MAIS ATLÂNTICO DE RIOJA. A EXPRESSÃO DA CASTA TEMPRANILLO ATINGE UM DOS SEUS MAIS ALTOS NÍVEIS DE HARMONIA E ENCATO NOS AMPLOS TERRAÇOS ARGILLO-CALCÁRIO NO SOPÉ.



## LALOMBA FINCA LALINDE ROSÉ

RIOJA | 750ML

CÓD

EAN 8413423600016

DUN 8413423600153

 90% GARNACHA E 10% VIÚRA

 FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE CONCRETO COM CONTROLE DE TEMPERATURA. PERMANECE POR 5 MESES EM CONTATO COM AS BORRAS.



## LALOMBA FINCA LADERO

RIOJA | 750ML

CÓD

EAN 8413423605646

DUN 28413423605640

 80% TEMPRANILLO E 20% GARNACHA

 FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE CONCRETO. MATURAÇÃO DE 16 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS E HUNGARO DE 225L.



## RAMON BILBAO LÍMITE SUR

RIOJA | 750ML

CÓD 200000385

EAN 841342311307

DUN 48413423080458

GARNACHA

FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE CONCRETO.  
AMADURECE POR 8 MESES EM BARRICAS DE  
CARVALHO FRANCÊS E ÂNFORA.

COR VERMELHO RUBI DE ALTA INTENSIDADE. NO  
NARIZ BOM APORTE DE FRUTAS VERMELHAS,  
ESPECIARIAS, COM UM TOQUE MENTOLADO E  
DE CEDRO. EM BOCA BOA ACIDEZ, E BOM  
CORPO COM TANINOS DELICADOS E UM  
RETROGOSTO COM NUANCES DE TABACO E  
CASTANHAS.

## RAMON BILBAO LÍMITE NORTE

RIOJA | 750ML

CÓD 200000387

EAN 841342311086

DUN 28413423030015

MATORANA BLANCA E TEMPRANILLO  
BLANCO

FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE  
CONCRETO E ENVELHECIMENTO SOBRE  
AS BORRAS FINAS EM CONCRETO,  
ÂNFORA E BARRICAS DE 600L.  
AMADURECE 6 MESES EM BARRICAS  
DE CARVALHO FRANCÊS DE 225L E  
PERMANECE 12 MESES ENVELHECENDO  
EM GARRAFA.





SANGRIA PREMIUM ESPANHOLA ELABORADA EXCLUSIVAMENTE COM INGREDIENTE NATURAIS, NÃO POSSUI CONSERVANTES, NEM CORANTES, NEM ADITIVOS E COMO NÃO É PASTEURIZADO, AS CARACTERÍSTICAS ÚNICAS SÃO PRESERVADAS. NOS SENTIMOS ISSO A CADA GOLE DE LOLEA. LOLEA TEM BOLHAS FINAS QUE TORNAM ELA MAIS LEVE E MAIS REFRESCANTE.



## LOLEA N°1 SANGRIA TINTO

ESPAÑHA | 750ML

CÓD 200000130  
EAN 8437014256017  
DUN 28437014256011

🍇 SAUVIGNON BLANC E TEMPRANILLO

樽 UVAS VINÍFERAS EUROPÉIAS, ÁGUA GASEIFICADA, SUCO NATURAL DE LARANJA E LIMÃO, ÁCIDO CÍTRICO, SABORES NATURAIS DE FRUTAS E BAUNILHA.



## LOLEA N°2 SANGRIA BRANCO

ESPAÑHA | 750ML

CÓD 200000129  
EAN 8437014256024  
DUN 28437014256028

🍇 MACABEO, AIRÉN E CHARDONNAY

樽 UVAS VINÍFERAS EUROPÉIAS, ÁGUA GASEIFICADA, SUCO NATURAL DE LARANJA E LIMÃO, ÁCIDO CÍTRICO, SABORES NATURAIS DE FRUTAS E CANELA.

FAMILIA  
**TORRES**



RECONHECIDA COMO UMA DAS VINÍCOLAS MAIS IMPORTANTES DO MUNDO, A TORRES ELABORA VINHOS NA ESPANHA E EM PAÍSES DO NOVO MUNDO, QUE UNEM TRADIÇÃO, INOVAÇÃO E SUSTENTABILIDADE. PREMIADO COMO MARCA EUROPEIA MAIS ADMIRADA DE 2011 A 2019 (DRINKS INTERNATIONAL), TEM SUA BASE NA REGIÃO DE PENEDÈS, NA CATALUNHA (ESPAÑA). COM PROPRIEDADES EM ALGUMAS DAS MAIS IMPORTANTES E CONSAGRADAS REGIÕES DA ESPANHA (COMO PRIORAT, COSTERS DEL SEGRE, RIBEIRA DEL DUERO E RIOJA), A HISTÓRIA DESSA VINÍCOLA FAMILIAR COMEÇA EM 1870, COM A FUNDAÇÃO DA BODEGAS TORRES, VEM ATÉ OS DIAS ATUAIS ONDE A 5<sup>a</sup> GERAÇÃO DA FAMÍLIA AINDA LEVA A COMO MARCA A ELABORAÇÃO DE VINHOS E PRESTÍGIO E ALTA QUALIDADE.



## VINA ESMERALDA BRANCO CATALUNHA | 750ML

CÓD 200000140  
EAN 8410113001139  
DUN 28410113001133

MOSCATEL E GEWURZTRAMINER

TANQUES DE AÇO INOX

PARA O INÍCIO DE UM JANTAR ROMÂNTICO. AMARELO LIMÃO BRILHANTE, DE AROMA PERFUMADO, FLORAL, COM DELICADAS NOTAS DE FRUTAS EXÓTICAS E UMA NOTA DE GELÉIA DE MAÇÃ. ELEGANTE, REQUINTADO E DELICIOSO NO PALADAR, DEIXANDO UM SUTIL TRAÇO DE MEL.

## VINA ESMERALDA ROSÉ CATALUNHA | 750ML

CÓD 200000141  
EAN 8410113009005  
DUN 28410113009016

GARNACHA

4 MESES EM CONTATO COM AS BORRAS.





## SAN VALENTIN TEMPRANILLO

ESPAÑA | 750ML

CÓD 200000164

EAN 8410113003133

DUN 28410113003137

 TEMPRANILLO

 FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL  
COM CONTROLE DE TEMPERATURA.

 UM VINHO COM TANINOS DE ESTRUTURA MACIA, COR  
RUBI BRILHANTE E PALADAR FRUTADO. PERFEITO PARA  
ACOMPANHAR MASSAS, CARNES GRELHADAS, PRATOS  
COM MOLHO DE TOMATE E QUEIJOS CREMOSOS.



## SAN VALENTIN PARELLADA ESPAÑA | 750ML

CÓD 200000163

EAN 8410113001177

DUN 28410113001171

 PARELLADA E GARNACHA BLANCA

 FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO  
INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE  
TEMPERATURA.





## CELESTE CRIANZA

RIBERA DEL DUERO | 750ML

CÓD 200000135  
EAN 8410113003508  
DUN 28410113003502

🍇 TEMPRANILLO

樽 12 MESES EM CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO.

酒杯 UM VINHO DE MUITA TIPICIDADE, COM ESTRUTURA, CORPO, ACIDEZ E COMPLEXIDADE. SEU RÓTULO DEMONSTRA AS CONSTELAÇÕES DAS NOITES DE RIBEIRA DEL DUERO NO PERÍODO DA VINDIMA. COM O ENVELHECIMENTO EM CARVALHO SEU PALADAR É INTENSO, MAS AINDA PRESERVA MUITA FRUTA E FRESCOR, O QUE O TORNA MUITO GASTRONÔMICO, IDEAL PARA CARNES, CORDEIRO E RISOTOS.



## CELESTE BRANCO

RUEDA | 750ML

CÓD 200000162  
EAN 8410113556776  
DUN 28410113556770

🍇 VERDEJO

樽 MACERAÇÃO SUAVE A FRIA DE 3 HORAS E FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE TEMPERATURA.



## CELESTE RESERVA

RIBERA DEL DUERO | 750ML

CÓD 200000136  
EAN 8410113003553  
DUN 28410113003557

🍇 TEMPRANILLO

樽 15 MESES EM CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO, E MÍNIMO 21 MESES EM GARRAFAS.



## CORONAS TEMPRANILLO

CATALUNHA | 375ML • 750ML

375ML

CÓD 200000139

EAN 8410113003096

DUN 18410113003093

750ML

CÓD 200000137

EAN 8410113003089

DUN 28410113003083

🍇 TEMPRANILLO E CABERNET SAUVIGNON

樽 MÍNIMO 9 MESES EM CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO.

🍷 REGISTRADA EM 7 DE FEVEREIRO DE 1907, É UM DOS VINHOS MAIS HISTÓRICOS DA ESPANHA. CORONAS FOI O PRIMEIRO VINHO ENGARRAFADO DA FAMÍLIA TORRES. ÚNICO, COM MAIS COR E FRUTA QUE A MAIORIA DOS TEMPRANILLOS ESPANHÓIS, TOM RUBI INTENSO E AROMAS DE FRUTOS SILVESTRES E ESPECIARIAS. CALOROSO E CARNUDO NO PALADAR, TANINOS EXUBERANTES E REFINADOS.

## GRAN CORONAS

CATALUNHA | 750ML

CÓD 200000143

EAN 8410113003119

DUN 28410113003113

🍇 CABERNET SAUVIGNON E TEMPRANILLO

樽 12 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS.





## GRANS MURALLES

### CONCA DE BARBERÀ | 750ML

CÓD 200000144

EAN 8410113003300

DUN 28410113003304



GARNACHA, MONASTRELL, QUEROL, CARIGNAN E GARRÓ



ENVELHECIDO EM BARRIS DE 300L, 60% EM CARVALHO NOVO FRANCÊS DA FLORESTA DE NEVERS. ENVELHECE POR 12 MESES EM CONTATO COM AS BORRAS.



UM VINHO QUE CONTÉM VARIEDADES ANCESTRAIS RECUPERADAS (GARRÓ E QUEROL). DE COR VERMELHO INTENSO E AROMAS COM NOTAS HERBÁCEAS, COMPOTA DE FRUTAS VERMELHAS E TOSTADO. TANINOS FRUTADOS E SEDOSOS NA BOCA, COM NOTAS DE INCENSO E CRAVO, QUE PERDURAM ATÉ O FINAL. ELEGANTE E PERSISTENTE. UM EXCELENTE VINHO TINTO ESPANHOL.



## MAS LA PLANA

PENEDÈS | 750ML

CÓD 200000145  
EAN 8410113003126  
DUN 28410113003120

CABERNET SAUVIGNON

18 MESES EM CARVALHO FRANCÉS (85% BARRICAS DE PRIMEIRO USO).

UM ÍCONE DESDE 1979, QUANDO BATEU OS MAIS PRESTIGIADOS VINHOS FRANCESES NA OLYMPIADES DU VIN. ENTRE OS PRIMEIROS A INTRODUZIR CABERNET SAUVIGNON NA ESPANHA. DE AROMA INTENSO, DESTACANDO TODAS AS CARACTERÍSTICAS CLÁSSICAS DO TERROIR DE MAS LA PLANA, COM NOTAS DE TRUFA, TOSTADO E FRUTOS SILVESTRES VERMELHOS.



## MILMANDA

CATALUNHA | 750ML

CÓD 200000147

EAN 8410113001214

DUN 28410113001218



CHARDONNAY



ENVELHECIDO EM BARRIS DE 300L, 60% EM CARVALHO NOVO FRANCÊS DA FLORESTA DE NEVERS. ENVELHECE POR 12 MESES EM CONTATO COM AS BORRAS.



## PAZO DAS BRUXAS

RIASBAIXAS | 750ML

CÓD 200000148

EAN 8410113007100

DUN 28410113007104



ALBARIÑO



TANQUES DE AÇO INOX COM TEMPERATURA CONTROLADA.



## PERPETUAL

PRIORAT | 750ML

CÓD 200000149

EAN 8410113003720

DUN 28410113003724



CARIGNAN E GARNACHA



18 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS DE PRIMEIRO USO.



## SALMOS

PRIORAT | 750ML

CÓD 200000150

EAN 8410113003416

DUN 28410113003410



CARIGNAN, GARNACHA E SYRAH



14 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS.



## PURGATORI

COSTERS DEL SEGRE | 750ML

CÓD 200000151

EAN 8410113007476

DUN 28410113007470



CARIGNAN, GARNACHA E SYRAH



15-18 MESES EM BARRICAS (40% DE CARVALHO FRANCÊS NOVO DA FLORESTA DE NEVERS).



## FLORALIS MOSCATEL ORO

CATALUNHA | 500ML

CÓD 200000142

EAN 8410113004024

DUN 28410113004028



MOSCATEL DE ALEXANDRIA



1 ANO EM RECIPIENTES DE AÇO INOXIDÁVEL.

# ESTADOS UNIDOS

---

A CALIFÓRNIA É O MAIOR PRODUTOR DE VINHOS ENTRE OS ESTADOS AMERICANOS E SUA VINICULTURA REMONTA A MEADOS DO SÉCULO 19. SEU CLIMA É TIPICAMENTE MEDITERRÂNEO, COM VENTOS FRESCOS, MUITO SOL E CHUVAS BEM LOCALIZADAS. SEU TERRITÓRIO É UMA SUCESSÃO DE PEQUENOS VALES, CADA UM COM PARTICULARIDADES DE CLIMA E SOLO, CRIANDO UM CELEIRO DE TERROIRS PROPÍCIOS AO DESENVOLVIMENTO DE VINHOS DE QUALIDADE. AS PRINCIPAIS UVAS TINTAS UTILIZADAS SÃO CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, ZINFANDEL, SYRAH E A CABERNET. A BRANCA DOMINANTE É A CHARDONNAY, QUASE UM Ícone DOS VINHOS AMERICANOS, MAS VALE CITAR A PRESENÇA DA WHITE ZINFANDEL, QUE PRODUZ VINHOS LEVES E SIMPLES. A MAIORIA DAS REGIÕES VINÍCOLAS DA CALIFÓRNIA TEM UM MICROCLIMA PARTICULAR QUE FAVORECE UM TIPO DE VINHO OU DE VARIEDADE DE UVA. EM TERMOS GERAIS, OS MELHORES TERROIRS DOS VALES SE CARACTERIZAM POR BRISAS MARINHAS FRESCAS E NEVOADAS OU TEMPERATURAS MODERADAS.



# MARIMAR ESTATE

VINEYARDS & WINERY

LOCALIZADA NA CALIFORNIA, MARIMAR ESTATE PERTENCE A MARIMAR TORRES, QUARTA GERAÇÃO DA FAMÍLIA TORRES. EM 1986 PLANTOU O PRIMEIRO VINHEDO E EM 1992 CONSTRUÍU A VINÍCOLA. COM VINHEDOS EM SONOMA COAST E RUSSIAN RIVER VALLEY, MELHORES TERROIRS PARA PINOT NOIR E CHARDONNAY DOS EUA.



## LA MASIA CHARDONNAY RUSSIAN RIVER VALLEY | 750ML

CÓD 200000036

EAN 8410113005403

DUN 28410113005407

CHARDONNAY

COLHEITA MANUAL. FERMENTAÇÃO COM LEVEDURAS INDÍGENAS EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS. 100% DO VINHO PASSA POR FERMENTAÇÃO MALOLÁCTICA E APÓS MATURA DE 9 MESES "SUR LIES".

LA MASIA É UMA HOMENAGEM AO ESTILO DE ARQUITETURA CATELÃ NO QUAL A VINÍCOLA FOI CONSTRUÍDA E RETRATA AS CLÁSSICAS CASAS DE CAMPO CATALÃS OU "MASÍA". ESSE CHARDONNAY É EXUBERANTE E ELEGANTE, DESDE SEUS AROMAS QUE VÃO DO CITRICO AS NOTAS DE AVELÃS. EM BOCA É PERSISTENTE E EQUILIBRADO, PERFEITO PARA ACOMPANHAR PEIXES GRAXOS E PRATOS GRATINADOS.



## LA MASIA PINOT NOIR RUSSIAN RIVER VALLEY | 750ML

CÓD 200000037

EAN 8410113003287

DUN 28410113001430

PINOT NOIR

COLHEITA MANUAL. FERMENTAÇÃO COM LEVEDURAS INDÍGENAS. ENVELHECE EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS POR 10 MESES. NÃO É FILTRADO E NEM CLARIFICADO.

# SUTTER HOME®

FAMILY VINEYARDS

A CALIFÓRNIA É A QUARTA MAIOR POTÊNCIA VITIVINÍCOLA DO MUNDO E TEM MAIS DE 3.500 VINÍCOLAS. SER UMA DAS MAIORES DOS ESTADOS UNIDOS E UMA DAS CINCO MAIORES DO MUNDO É UMA MARCA QUE MUITO NOS ORGULHA. TODOS POR AQUI TEMOS MUITO APREÇO PELO BRASIL E ESPERAMOS QUE OS BRASILEIROS APRECIEM NOSSO VINHO, QUE É FEITO COM O MÁXIMO DA DEDICAÇÃO POSSÍVEL.



## SUTTER HOME WHITE ZINFANDEL ROSÉ CALIFORNIA | 750ML

CÓD 200000022  
EAN 0852000002962  
DUN 00085200100293

ZINFANDEL

CUBAS DE AÇO INOX

O PRIMEIRO E ORIGINAL WHITE ZINFANDEL (EM 1972). DELICIOSAMENTE DOCE, COM AROMAS DE MORANGO, MELÃO E LICHIA. É REFRESCANTE, LEVE E COM PALADAR DELICADO. PERFEITO COM COMIDAS PICANTES OU DOCES, SALADAS, PEIXES E CARNES.



**SUTTER HOME  
CHARDONNAY**  
CALIFORNIA | 750ML

CÓD 200000024  
EAN 0852000002658  
DUN 00085200100262

CHARDONNAY

FERMENTADO E ENVELHECIDO POR 3 MESES EM MODERNAS CUBAS DE AÇO.



**SUTTER HOME  
CABERNET SAUVIGNON**  
CALIFORNIA | 750ML

CÓD 200000028  
EAN 085200000258  
DUN 00085200100255

93% CABERNET SAUVIGNON,  
4% MERLOT E 3% CABERNET FRANC

4 MESES EM CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO.

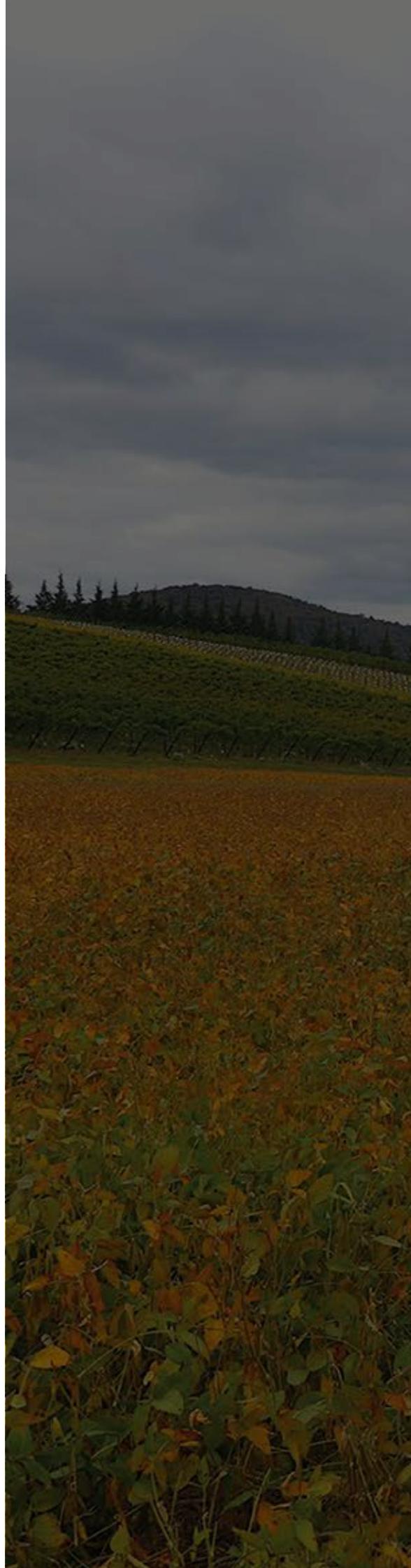


**SUTTER HOME  
MERLOT**  
CALIFORNIA | 750ML

CÓD 200000042  
EAN 0085200000241  
DUN 00085200100248

MERLOT

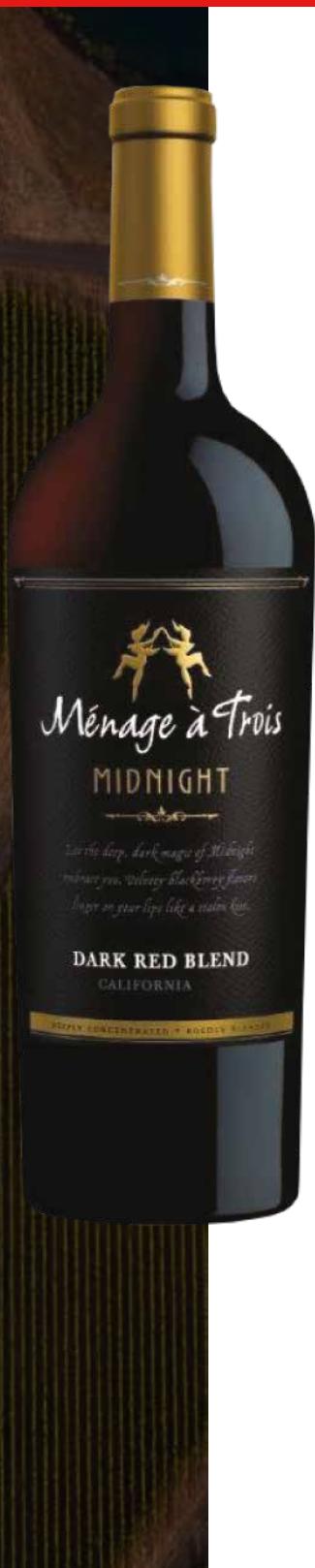
FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE TEMPERATURA





# Ménage à Trois

A FOLIE À DEUX, FUNDADA EM 1981 POR DOIS PSIQUIATRAS, CONTA A HISTÓRIA DO BLEND DE 3 UVAS, QUE REVOLUCIONOU E DEFINIU O CONCEITO DE RED BLEND PREMIUM DOS EUA. MENAGE A TROIS TRADUZ E PRESERVA NO NOME A INOVAÇÃO E PROVOCAÇÃO. A MARCA DOS GÊMEOS DANÇARINOS É INSPIRADA NOS BORRÕES DE TINTA DE RORSCHACH.



## MENAGE À TROIS MIDNIGHT

CALIFORNIA | 750ML

CÓD 200000029

EAN 999880712946

DUN 00099988371400

 44% MERLOT, 42% CABERNET SAUVIGNON, 11% PETIT SYRAH E 3% PETIT VERDOT

 12 MESES EM CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO.

 ESSE LUXUOSO BLEND ENVOLVE VOCÊ EM UM ABRAÇO AVELUDADO. OS SABORES VOLUPTUOSOS DE AMORA SILVESTRE E AMEIXA COM ESPECIARIAS SEDUZEM SEU PALADAR, ENQUANTO NOTAS DE MOCA E ESPECIARIAS EXÓTICAS PERMANECEM EM SEUS LÁBIOS COMO UM BEIJO ROUBADO. SEDOSO E SUAVE COM UM FINAL LONGO E PODEROSO, HARMONIZADO COM GRELHADOS, MOLHO BARBECUE E QUEIJOS MADUROS.



## MENAGE À TROIS BOURBON BARREL

CALIFORNIA | 750ML

CÓD 200000035

EAN 0999880716210

DUN 00099988071638

 CABERNET SAUVIGNON

 ESTAGIOU 3 MESES EM BARRICAS DE WHISKY BOURBON.



## MENAGE À TROIS GOLD

CALIFORNIA | 750ML

CÓD 200000032  
EAN 0999880713936  
DUN 00099988371721

CHARDONNAY

ESTÁGIO DE 6 MESES EM BARRICAS  
DE CARVALHO 30% FRANCESAS  
NOVAS, 70% AMERICANO.



## MENAGE À TROIS LAVISH

CALIFORNIA | 750ML

CÓD 200000033  
EAN 0999880714308  
DUN 00099988371875

81% MERLOT, 8% CABERNET SAUVIGNON,  
6% PETITE SYRAH,  
3% PETITE VERDOT, 2% SYRAH

ESTÁGIO EM BARRICAS DE CARVALHO  
FRANCÊS E AMERICANO.



## MENAGE À TROIS LIMELIGHT

CALIFORNIA | 750ML

CÓD 200000041  
EAN 099988071782  
DUN 0099988071790

77% PINOT GRIGIO, 11% RIESLING,  
8% FRENCH COLOMBARD,  
2% MUSCAT, 2% CHENIN BLANC

FERMENTAÇÃO A BAIXAS  
TEMPERATURAS PARA MANUTENÇÃO  
DOS AROMAS PRIMÁRIOS.



## MENAGE À TROIS LUSCIOUS

CALIFORNIA | 750ML

CÓD 200000039  
EAN 0999880715770  
DUN 00099988371899

76% PINOT NOIR, 13% PETITE SYRAH, 6%  
SYRAH, 5% ZINFANDEL

ESTÁGIO EM BARRICAS DE CARVALHO  
FRANCÊS E AMERICANO.



## MENAGE À TROIS RED BLEND

CALIFORNIA | 750ML

CÓD 200000031  
EAN 0999880710966  
DUN 00099988371097

45% ZINFANDEL, 35% MERLOT E  
20% CABERNET SAUVIGNON

ESTAGIA EM TANQUES DE INOX E EM  
BARRIS DE CARVALHO POR 12 MESES.



## MENAGE À TROIS SILK

CALIFORNIA | 750ML

CÓD 200000030  
EAN 0999880713622  
DUN 00099988371660

70% PINOT NOIR, 20% MALBEC E  
10% PETIT SYRAH

ESTAGIA EM TANQUES DE INOX E EM  
BARRIS DE CARVALHO POR 12 MESES.

# JOEL GOT

VINICULTOR DE QUARTA GERAÇÃO DA CALIFÓRNIA, JOEL GOT DESDE O INÍCIO DE 1996 SELECCIONA UVAS DAS REGIÕES DA CALIFÓRNIA, OREGON E WASHINGTON, PARA CRIAR VINHOS EQUILIBRADOS, LIMPOS, COMPLEXOS E ELEGANTES. O IDEAL DA MARCA É OFERECER VINHOS EXPRESSIVOS E GASTRONÔMICOS.



## JOEL GOT 815 NAPA VALLEY | 750ML

CÓD 200000027  
EAN 0188985000137  
DUN 10188985000356

CABERNET SAUVIGNON

AS UVAS DE CADA VINHA SÃO SELECIONADAS E FERMENTADAS INDIVIDUAIS. OS LOTES ENVELHECEM EM CARVALHO POR 18 MESES E POR FIM MESCLADOS.

O JOEL GOT 815 CABERNET SAUVIGNON TEM AROMAS DE AMORA E CEREJA PRETA COM NOTAS DE CRAVO, BAUNILHA E AÇÚCAR MASCADO. O VINHO ABRE COM SABORES DE FRUTAS ESCUROS E CONCENTRADOS, SEGUIDOS POR TANINOS AVELUDADOS NO MEIO DO PALATO E NOTAS DE ESPECIARIAS DE COZIMENTO NO FINAL LONGO E TEXTURIZADO, NUM VINHO INTENSO E EQUILIBRADO.



**JOEL GOT OREGON  
PINOT GRIS**

WILLAMETTE VALLEY | 750ML

CÓD 200000038

EAN 1889850002810

DUN 10188985000486

PINOT GRIS

COLHEITA REALIZADA NA MADRUGADA PARA PRESERVAR AROMAS E FRESCOR, SELEÇÃO MANUAL E FERMENTAÇÃO LONGA A BAIXAS TEMPERATURAS EM TÂNQUES DE AÇO INOXIDÁVEL.



**JOEL GOT OREGON  
PINOT NOIR**

WILLAMETTE VALLEY | 750ML

CÓD 200000040

EAN 188985000670

DUN 10188985000684

PINOT NOIR

SELEÇÃO E DESENGACE MANUAL. O VINHO ESTAGIOU CERCA DE UM ANO EM 25% DE CARVALHO FRANCÊS NOVO E 75% EM CARVALHO FRANCÊS DE SEGUNDO E TERCEIRO USO.

# FRANÇA

O PAÍS QUE MAIS CONTRIBUIU PARA A EVOLUÇÃO DO VINHO E DA ENOLOGIA FOI SEM DÚVIDA A FRANÇA, PRINCIPALMENTE NOS SÉCULOS XVIII, XIX E XX. NESTE PERÍODO A EUROPA, ESPECIALMENTE A FRANÇA, PASSARAM POR GRANDE TRANSFORMAÇÃO FILOSÓFICA, POLÍTICA E TECNOLÓGICA, O QUE CONTRIBUIU PARA O FLORESCIMENTO DA CIÊNCIA MODERNA E PARA QUE O IDIOMA DA GALIA SE TORNASSE A LÍNGUA DAS ARTES, DA CULTURA, DA MODA, DA GASTRONOMIA E DO VINHO. NESTE AMBIENTE SURGIRAM PESQUISADORES E CIENTISTAS COMO LOUIS PASTEUR E GAY-LUSSAC; AMPÉLÓGRAFOS DO PORTE DE PIERRE GALLET; E NO SÉCULO XX, ENÓLOGOS COMO ÉMILE PEYNAUD E JEAN RIBÉREAU-GAYON, PERSONAGENS NOTÁVEIS QUE IMPRIMIRAM SEUS NOMES NA VITIVINICULTURA E ENOLOGIA MUNDIAL. APESAR DE EXISTIR GRANDES VINHOS EM TODO O MUNDO, O PADRÃO PARA A ALTA QUALIDADE AINDA É O PADRÃO FRANCÊS.

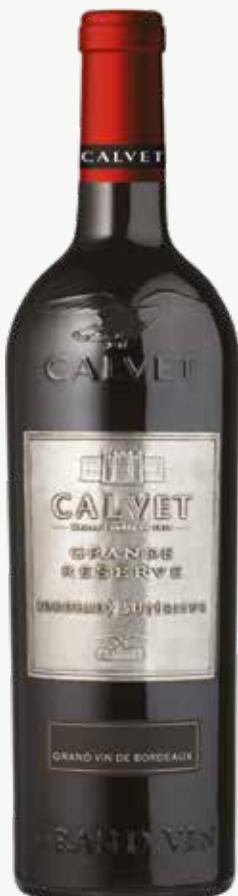
## APPÉLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

NA DÉCADA DE 1930, PARA EVITAR FALSIFICAÇÕES E DETER O CRESCIMENTO DESORDENADO DAS REGIÕES MAIS FAMOSAS, FOI CRIADO UM SISTEMA DE REGULAMENTAÇÃO PARA DETERMINAR A ORIGEM DAS UVAS E ESTABELECER REGRAS PARA ELABORAÇÃO DOS VINHOS. ASSIM SURGIU A APPÉLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, OU SIMPLESMENTE AOC. O SISTEMA DESTACA A GEOGRAFIA E ASSOCIA O VINHO AO SEU LOCAL DE ORIGEM.



— Maison Fondée en 1818 —

JEAN MARIE CALVET (1799), APAIXONADO POR VINHOS, COMEÇOU NA VINHA COM SEU PAI NO VALE DO RHÔNE, CRIOU SUA EMPRESA E VIAJOU PELA FRANÇA EM BUSCA DE EXPERIÊNCIA. LOGO EXPANDIU PARA BORDEAUX E CRESCEU ATÉ ESTAR EM TODAS REGIÕES DA FRANÇA. APÓS 200 ANOS, CALVET É REFERÊNCIA MUNDIAL DE VINHOS FRANCESSES.



## CALVET BORDEAUX SUPERIOR METAL BORDEAUX SUPÉRIEUR | 750ML

CÓD 200000265

EAN 3500610087745

DUN 3500611101365

MERLOT E CABERNET SAUVIGNON

ESTAGIA EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS DE 10 A 12 MESES.

UM VINHO COM UM NARIZ PODEROSEN E COMPLEXO COM MUITOS AROMAS DE FRUTAS VERMELHAS E ESPECIARIAS. NA BOCA TEM UM ATAQUE AGRADÁVEL E ESTRUTURADO, COM SABORES QUE LEMBRAM CERJEAS E PINCELADAS DE BAUNILHA. TEM FINAL LONGO E AGRADÁVEL. PROVE COM CARNES DE CAÇA, CARNES VERMELHAS GRELHADAS E UMA VARIEDADE DE QUEIJOS MAIS MADUROS.



### CALVET 1818

VINHO DA COMUNIDADE  
EUROPEIA | 750ML

CÓD 200000293

EAN 3500610152733

DUN 3500611196163

90% TEMPRANILLO E 10% GRENACHE

FERMENTA EM TANQUES DE AÇO  
INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE  
TEMPERATURA.



### CALVET CHABLIS

CHABLIS | 750ML

CÓD 200000283

EAN 3159560700077

DUN 3159560750072

CHARDONNAY

COLHEITA MANUAL E  
FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE  
AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE  
DE TEMPERATURA. MATURAÇÃO  
SUR LIES DE 8 A 10 MESES.



## CALVET CHATEAU DES JOUANS SAINT EMILION

BORDEAUX | 750ML

CÓD 200000267

EAN 3159560013184

DUN 3159568501539



85% MERLOT E 15% CABERNET  
SAUVIGNON



ESTAGIA EM BARRICAS NOVAS DE  
CARVALHO FRANCES.



## CALVET CHATEAUNEUF DU PAPE

RHÔNE | 750ML

CÓD 200000270

EAN 3159560700107

DUN 3159560750102



60% GRENACHE, 15% SYRAH,  
15% MOURVÈDRE E 10% CINSAUT



FERMENTAÇÃO EM BARRICAS DE  
CARVALHO COM LONGAS  
MACERAÇÕES. ESTAGIA EM  
BARRICAS DE CARVALHO LOCAL.



## CALVET COTES DE PROVENCE

PROVENCE | 750ML

CÓD 200000269

EAN 3500610146701

DUN 3500611186713



GRENACHE, CARIGNAN, CINSAUT,  
TIBOUREN E SYRAH



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE  
INOX COM CONTROLE DE  
TEMPERATURA.



## CALVET PRESTIGE BORDEAUX

BORDEAUX | 750ML

CÓD 200000280

EAN 3159560012934

DUN 3159561502571



80% MERLOT E 20% CABERNET  
SAUVIGNON



ESTAGIA 10 MESES EM BARRIS DE  
CARVALHO NOVO.  
ENVELHECIMENTOS NAS ADEGAS  
DE CALVET POR 1 ANO.



## CALVET PRESTIGE COTES DU RHONE

RHÔNE | 750ML

CÓD 200000281

EAN 3250670700787

DUN 13250671700950



60% GRENACHE E 40% SYRAH



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE  
INOX COM CONTROLE DE  
TEMPERATURA.



## CALVET ROSE D'ANJOU

LOIRE | 750ML

CÓD 200000268

EAN 3159560595000

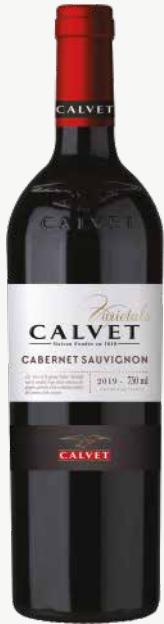
DUN 3159565595005



60% CABERNET FRANC,  
20% GROLLEAU E 20% GAMAY



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE  
INOX COM CONTROLE DE  
TEMPERATURA.



## CALVET VARIETALS CABERNET SAUVIGNON

LANGUEDOC | 750ML

CÓD 200000264

EAN 3159560603286

DUN 3159560004908



CABERNET SAUVIGNON



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX  
COM CONTROLE DE TEMPERATURA.



## CALVET VARIETALS CINSAULT ROSÉ

LANGUEDOC | 750ML

CÓD 200000284

EAN 3500610112720

DUN 3500611133571



CINSAULT



ELABORADO EM TANQUES DE INOX COM  
CONTROLE DE TEMPERATURA.



## CALVET VARIETALS MERLOT

LANGUEDOC | 750ML

CÓD 200000266

EAN 3159560603279

DUN 3159560004892



MERLOT



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX  
COM CONTROLE DE TEMPERATURA.



## CALVET VARIETALS SAUVIGNON BLANC

LANGUEDOC | 750ML

CÓD 200000263

EAN 3159560603811

DUN 3159560653656



SAUVIGNON BLANC



FERMENTAÇÃO EM TANQUES  
DE INOX COM CONTROLE DE  
TEMPERATURA.



## CALVET CELEBRATION BRUT BRANCO

SUD FRANCE | 750ML

CÓD 200000116

EAN 3500610137440

DUN 3500611171313



90% COLOMBARD E 10% MUSCAT



ELABORADO PELO MÉTODO CHARMAT.



## CALVET CELEBRATION BRUT ROSÉ

SUD FRANCE | 750ML

CÓD 200000117

EAN 3500610137433

DUN 3500611171306



90% CINSAULT-GRENACHE E  
10% MUSCAT



ELABORADO PELO MÉTODO CHARMAT.



PASSADA DE PAI PRA FILHO DESDE 1831, FOI NO FINAL DO SÉCULO 19, QUE ALBERT BICHOT DÁ SEU NOME E O IMPULSO AO NEGÓCIO. HOJE JÁ NA SEXTA GERAÇÃO DA FAMÍLIA, COM UMA GRANDE ADEGA DE ENVELHECIMENTO E EMPREGO DE NOVAS TECNOLOGIAS, ALBERT BICHOT É HISTÓRIA, QUALIDADE, REFERÊNCIA E RESPEITO AOS TERROIRS DA BORGONHA.



## ALBERT BICHOT VOSNE ROMANEE

BOURGOGNE | 750ML

CÓD 200000591

EAN 329631151006

DUN 3296311651001

100% PINOT NOIR

FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE CARVALHO COM CONTROLE DE TEMPERATURA. MATURAÇÃO DE 14 A 16 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO 35% NOVAS.

É NESTA PEQUENA ALDEIA DE 210 HECTARES DE VINHAS NO CORAÇÃO DA CÔTE DE NUITS QUE SÃO PRODUZIDOS ALGUNS DOS MAIS CONCEITUADOS VINHOS TINTOS DA BORGONHA, COMO ROMANÉE-CONTI E O RICHEBOURG. AS COMUNAS DE VOSNE-ROMANÉE E FLAGEY-ECHEZEAX PODEM REIVINDICAR A DENOMINAÇÃO VOSNE-ROMANÉE. A VINHA SE ESTENDE EM AMBOS OS LADOS DO COMBE DE CONCŒUR.

**ALBERT BICHOT  
BEAUJOLAIS SELECTION  
PARCELLAIRE**

BOURGOGNE | 750ML

CÓD 200000563

EAN 329631102008

DUN 3296311702000



100% GAMAY

FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX COM CONTROLE DE TEMPERATURA.

**ALBERT BICHOT  
CHASSAGNE MONTRACHET**

BOURGOGNE | 750ML

CÓD 200000578

EAN 329631122006

DUN 3296311622001



100% PINOT NOIR

FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE CARVALHO COM CONTROLE DE TEMPERATURA. MATURAÇÃO DE 14 A 16 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO 20% NOVAS.



**MR NO SULFITE BEAUJOLAIS VILLAGES**

BOURGOGNE | 750ML

CÓD 200000585

EAN 329631105122

DUN 3296311705124

100% GAMAY

FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX COM CONTROLE DE TEMPERATURA.

**ALBERT BICHOT  
MERCUREY**

BOURGOGNE | 750ML

CÓD 200000583

EAN 329631134009

DUN 3296311634004



100% PINOT NOIR

FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE CARVALHO COM CONTROLE DE TEMPERATURA. MATURAÇÃO DE 14 A 16 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO 20% NOVAS.



**ALBERT BICHOT POMMARD**

BOURGOGNE | 750ML

CÓD 200000588

EAN 329631142004

DUN 3296311642009

100% PINOT NOIR

FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE CARVALHO COM CONTROLE DE TEMPERATURA. MATURAÇÃO DE 14 A 16 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO 25% NOVAS.

**ALBERT BICHOT CHABLIS 1ER  
CRU FOURCHAUME**  
BOURGOGNE | 750ML



CÓD 200000576  
EAN 3296311170057  
DUN 3296311617052

100% CHARDONNAY

FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX COM CONTROLE DE TEMPERATURA. MATURAÇÃO DE 10 MESES SOBRE AS BORRAS.

**ALBERT BICHOT CHABLIS  
DOMAINE LONG DEPAQUIT**  
BOURGOGNE | 750ML



CÓD 200000577  
EAN 329631118085  
DUN 3296311718087

100% CHARDONNAY

FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX COM CONTROLE DE TEMPERATURA. MATURAÇÃO DE 10 MESES SOBRE AS BORRAS.

**ALBERT BICHOT  
PETIT CHABLIS**  
BOURGOGNE | 750ML



CÓD 200000587  
EAN 3296311141007  
DUN 3296311741009

100% CHARDONNAY

FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX COM CONTROLE DE TEMPERATURA. MATURAÇÃO DE 10 MESES SOBRE AS BORRAS.

**ALBERT BICHOT  
ALOXE CORTON**  
BOURGOGNE | 750ML



CÓD 200000561  
EAN 329631101001  
DUN 3296311601006

100% PINOT NOIR

FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE CARVALHO COM CONTROLE DE TEMPERATURA. MATURAÇÃO DE 14 A 16 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO 30% NOVAS.

**ALBERT BICHOT CLOS DE  
VOUGEOT GRAND CRU**  
BOURGOGNE | 750ML



CÓD 200000579  
EAN 329631162040  
DUN 3296311662045

100% PINOT NOIR

COLHEITA MANUAL. FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE CARVALHO COM CONTROLE DE TEMPERATURA. AMADURECIMENTO DE 14 A 18 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS 60% NOVAS.

**ALBERT BICHOT COTEAUX  
BOURGUIGNONS**  
BOURGOGNE | 750ML



CÓD 200000580  
EAN 329631124086  
DUN 3296311724088

15 % PINOT NOIR 85 % GAMAY

FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX COM CONTROLE DE TEMPERATURA. AMADURECE DE 7 A 8 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS.

## ALBERT BICHOT NUITS SAINT GEORGES

BOURGOGNE | 750ML

CÓD 200000586

EAN 3296311140000

DUN 3296311640005



100% PINOT NOIR



FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE CARVALHO COM CONTROLE DE TEMPERATURA. MATURAÇÃO DE 14 A 16 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO 30% NOVAS.



## ALBERT BICHOT BOURGOGNE VIEILLES VIGNES DE PINOT NOIR

BOURGOGNE | 750ML

CÓD 200000590

EAN 329631109014

DUN 3296311709016



100% PINOT NOIR



FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE CARVALHO COM CONTROLE DE TEMPERATURA. MATURAÇÃO DE 8 A 12 MESES, 30% EM BARRICAS DE CARVALHO E 70% EM CUBAS DE INOX.



## ALBERT BICHOT BOURGOGNE VIEILLES VIGNES DE CHARDONNAY

BOURGOGNE | 750ML

CÓD 200000589

EAN 329631113059

DUN 3296311713051



100% CHARDONNAY



FERMENTAÇÃO FEITA 80% EM TANQUES DE INOX E 20% EM CUBAS DE CARVALHO COM CONTROLE DE TEMPERATURA. MATURAÇÃO DE 8 A 12 MESES.



## ALBERT BICHOT BEAUNE BOURGOGNE | 750ML

CÓD 200000564

EAN 329631107003

DUN 3296311607008



100% PINOT NOIR



FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE CARVALHO COM CONTROLE DE TEMPERATURA. MATURAÇÃO DE 14 A 16 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO 30% NOVAS.



## ALBERT BICHOT HORIZON DE BICHOT CHARDONNAY

LIMOUX | 750ML

CÓD 200000581

EAN 3296310000015

DUN 3296310000039



100% CHARDONNAY



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX COM CONTROLE DE TEMPERATURA. AMADURECE DURANTE 8 MESES SOBRE AS BORRAS EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS.



## ALBERT BICHOT HORIZON DE BICHOT PINOT NOIR

LIMOUX | 750ML

CÓD 200000582

EAN 3296310000022

DUN 3296310000046



100% PINOT NOIR



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX COM CONTROLE DE TEMPERATURA. AMADURECE DE 6 A 9 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS.





## PAYS D'OC C'EST LA VIE SYRAH-GRENACHE ROSE

LANGUEDOC ROUSSILLON | 750ML

CÓD 200000573

EAN 329631152058

DUN 3296311752050



55% SYRAH, 45% GRENACHE



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX COM CONTROLE DE TEMPERATURA.



## PAYS D'OC C'EST LA VIE PINOT NOIR-SYRAH TTO

LANGUEDOC ROUSSILLON | 750ML

CÓD 200000575

EAN 329631152027

DUN 3296311752029



65% PINOT NOIR, 35% SYRAH



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX COM CONTROLE DE TEMPERATURA.



## PAYS D'OC C'EST LA VIE CHARDONNAY SAUVIGNON BLANC BCO

LANGUEDOC ROUSSILLON | 750ML

CÓD 200000566

EAN 329631121054

DUN 3296311721056



65% CHARDONNAY, 35% SAUVIGNON BLANC



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX COM CONTROLE DE TEMPERATURA.



# VEUVE DEVIENNE

ESPUMANTE PRODUZIDO EM CAVES DE WISSEMBOURG, QUE PERTENCE A COMPAGNIE FRANÇAISE DES GRANDS VINS FUNDADA EM 1909 POR EUGÈNE CHARMAT, O CRIADOR DO MÉTODO DE PRODUÇÃO DE VINHOS ESPUMANTES QUE LEVA SEU NOME. MARCA PRESENTE EM MAIS DE 70 PAÍSES AO REDOR DO MUNDO.



## VEUVE DEVIENNE BRUT BRANCO

SUD DE FRANCE | 750ML

CÓD 200000112  
EAN 3438931001952  
DUN 3438935018147

🍇 34% UGNI BLANC, 33% CHENIN E  
33% CHARDONNAY  
 Metodo Charmat



## VEUVE DEVIENNE BRUT ROSE

SUD DE FRANCE | 750ML

CÓD 200000111  
EAN 3438931015331  
DUN 3438935018161

🍇 40% CABERNET FRANC,  
30% PINOT NOIR E 30% CINSAUT  
 Metodo Charmat



## VEUVE DEVIENNE DEMI SEC BRANCO

SUD DE FRANCE | 750ML

CÓD 200000113  
EAN 3438931001945  
DUN 3438935018154

🍇 34% UGNI BLANC, 33% CHENIN E  
33% CHARDONNAY  
 Metodo Charmat



SINÔNIMO DE FESTIVIDADE, O CHAMPAGNE ESTÁ INTIMAMENTE LIGADO A ALEGRIA E AS COMEMORAÇÕES. A MAISON LANSON, FUNDADA EM 1760, É UMA DAS MAIS TRADICIONAIS DA REGIÃO. ALÉM DE SER FORNECEDOR OFICIAL DO PALÁCIO DE BUCKINGHAM E PATROCINADOR OFICIAL DO CAMPEONATO DE TÊNIS DE WIMBLEDON.



## LANSON BLACK LABEL BRUT BRANCO CHAMPAGNE | 750ML

CÓD 200000616

EAN 3029440000286

DUN 3029440006288

50% PINOT NOIR, 35% CHARDONNAY E 15% MEUNIER

MÉTODO TRADICIONAL

COR AMARELO PALHA COM REFLEXOS ÂMBAR. NO NARIZ É UM EXPLOSÃO DE AROMAS QUE LEMBRAM PÊRAS FRESCAS, MAÇÃS, CASCAS DE CÍTRICOS CRISTALIZADAS E BOLO RECÉM ASSADO. FRUTAS DE POMAR E TANGERINA INVADEM A BOCA COM UMA ACIDEZ QUASE CRISP E UMA PERLAGEM FINA E CONSTANTE, BELO CORPO ESTRUTURADO E VIVAZ. APRECIE COM UMA POSTA DE SALMÃO GRELHADO OU UM RISOTO DE FRUTOS DO MAR.

## LANSON ROSE LABEL BRUT ROSÉ CHAMPAGNE | 750ML

CÓD 200000127

EAN 3029440000408

DUN 3029440006400

53% PINOT NOIR, 32% CHARDONNAY E 15% PINOT MEUNIER

MÉTODO TRADICIONAL



# FRANC BEAUSEJOUR

COM SUA HISTÓRIA MARCADA POR 7 GERAÇÕES DE TRADIÇÃO NA REGIÃO DE BORDEAUX, FRANC BEAUSEJOUR ELABORA VINHOS TRADICIONAIS, AO MESMO TEMPO ELEGANTES E EQUILIBRADOS, DEMONSTRANDO A EXPRESSÃO DOS MELHORES TERROIRS DA REGIÃO.



## FRANC BEAUSEJOUR BORDEAUX TINTO BORDEAUX | 750ML

CÓD 200000511

EAN 3700380561548

DUN 13700380563525

🍇 65% MERLOT, 20% CABERNET SAUVIGNON E 15% CABERNET FRANC

樽 ESTAGIA EM BARRIS DE CARVALHO FRANCES POR 5 MESES.



## FRANC BEAUSEJOUR BORDEAUX BRANCO BORDEAUX | 750ML

CÓD 200000262

EAN 3700380565393

DUN 13700380565390

🍇 75% SAUVIGNON BLANC, 25% SEMILLON

樽 FERMENTA E ESTAGIA EM TANQUES DE INOX.



**FRANC BEAUSEJOUR  
LALANDE DE POMEROL**

LALANDE DE POMEROL | 750ML

CÓD 200000286

EAN 3700380569360

DUN 13700380569445



85% MERLOT E 15% CABERNET FRANC



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE CONCRETO E MATURAÇÃO DE 10 A 12 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO.



**FRANC BEAUSEJOUR  
MARGAUX**

MARGAUX | 750ML

CÓD 200000287

EAN 3700380569377

DUN 13700380569452



60% CABERNET SAUVIGNON,  
25% MERLOT, 10% CABERNET FRANC E 5% PETIT VERDOT



MATURAÇÃO EM BARRICAS DE CARVALHO DE 12 A 16 MESES.

# CHÂTEAU HAUT-MYLES

A PROPRIEDADE DE JEAN-MARC LANDUREAU É O ÚNICO CRU BOURGEOIS DA REGIÃO, E FOI MENCIONADO EM 1836 COMO UM VINHO DESTACADO DO MéDOC. O BLEND É COMPOSTO DE 40% CABERNET SAUVIGNON E 60% MERLOT, E AMADURECE ENTRE 12 E 15 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO. A FERMENTAÇÃO SE DÁ COM LEVEDURAS NATURAIS.



**CHATEAU HAUT-MYLES MEDOC  
CRU BOURGEOIS**

BORDEAUX | 750ML

CÓD 200000515

EAN 3700380562484



60% MERLOT E 40% CABERNET SAUVIGNON



ESTAGIA EM BARRICAS DE CARVALHO POR 12 MESES.

# CHÂTEAU LES COMPÈRES

O SAUTERNES É UM DOS VINHOS MAIS SEDUTORES DA EUROPA. PODE ENVELHECER POR MUITOS ANOS E TEM UM SABOR SUBLIME. É ELABORADO COM UVAS ATACADAS PELO FUNGO BOTRITYS CINerea, QUE ATACA AS UVAS NO FIM DO VERÃO, QUANDO ESTÃO SUPER MADURAS.



**CHATEAU LES COMPÈRES  
SAUTERNES**

BORDEAUX | 375ML • 750ML

375ML

CÓD 200000513

EAN 3700617700139

DUN 3700617700634

750ML

CÓD 200000514

EAN 3700617700122

DUN 3700617700641



90% SÉMILON, 5% SAUVIGNON BLANC E 5% MUSCADELLE



FERMENTA E ESTAGIA EM BARRIS DE CARVALHO FRANCÊS POR 13 MESES.

# FERRATON f PÈRE & FILS

A HISTÓRIA DA FERRATON PÈRE & FILS COMEÇA EM 1946 COM JEAN ORËNS FERRATON NA REGIÃO ENSOLARADA DO RHÔNE. COM TERRAS NAS PRINCIPAIS DENOMINAÇÕES: HERMITAGE, CROZES-HERMITAGE, SAINT-JOSEPH. AMIGO PRÓXIMO DOS FERRATONS, MICHEL CHAPOUTIER TROUXE TODO SEU KNOW-HOW PARA A VINÍCOLA QUE ABRAÇA A VITICULTURA BIOLÓGICA EM 1998.



## FERRATON HERMITAGE TINTO HERMITAGE | 750ML

CÓD 200000274

EAN 3380650003833

DUN 03380650003840

SYRAH

ESTAGIA EM BARRICAS DE CARVALHO DE 14 A 16 MESES.

DE COR RUBI PROFUNDA. NO NARIZ MOSTRA GRANDE CONCENTRAÇÃO DE AROMAS COM FRUTAS PRETAS MUITO MADURAS, ESPECIARIAS DOCES, ALCAÇUZ, TABACO E CHOCOLATE AMARGO. NA BOCA É UM VINHO EXTREMAMENTE COMPLEXO E DE GRANDE ESTRUTURA, COM TANINOS FINOS E AVELUDADOS E FINAL LONGO E ENVOLVENTE. MUITO GASTRONÔMICO E COM GRANDE POTENCIAL DE GUARDA. PERFEITO PARA ACOMPANHAR CARNES DE CAÇA, MEDALHÃO DE FILÉ.

## FERRATON CHATEAUNEUF DU PAPE LE PARVIS CHATEAUNEUF DU PAPE | 750ML

CÓD 200000273

EAN 3380650003987

DUN 03380650003994

GRENACHE, SYRAH E MOURVÈDRE

FERMENTAÇÃO EM CUBAS COM CONTROLE DE TEMPERATURA.  
ESTAGIA EM TONEIS DE CARVALHO DE 12 A 15 MESES.





## FERRATON COTES DU RHONE SAMORENS

RHÔNE | 750ML

CÓD 200000276

EAN 3380650004229

DUN 03380650004236



50% GRENACHE, 50% SYRAH



FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX COM  
CONTROLE DE TEMPERATURA.



## FERRATON COTES DU RHONE VILLAGES PLAN DE DIEU

CÔTES DU RHÔNE | 750ML

CÓD 200000278

EAN 3380650004403

DUN 03380650004410



50% GRENACHE, 50% SYRAH



FERMENTAÇÃO EM TANQUE DE INOX COM  
CONTROLE DE TEMPERATURA. ESTAGIA  
EM TONÉIS DE CARVALHO.



## FERRATON CROZES HERMITAGE

CROZES-HERMITAGE | 750ML

CÓD 200000275

EAN 3380650002553

DUN 03380650002560



SYRAH



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX  
COM CONTROLE DE TEMPERATURA.  
PARTE DO VINHO ESTAGIA EM BARRICAS  
DE CARVALHO POR 12 MESES.



## FERRATON LA TOURNEE BRANCO

VIN DE FRANCE | 750ML

CÓD 200000294

EAN 3380650004175

DUN 03380650004182



VERMENTINO E VIOGNIER



VINDIMA NOTURNA E FERMENTAÇÃO EM  
TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM  
LEVEDURAS NATIVAS E MATURAÇÃO  
SUR LIES.



## FERRATON LA TOURNEE ROSÉ

VIN DE FRANCE | 750ML

CÓD 200000295

EAN 3380650004311

DUN 03380650004328



CINSAUT E GRENACHE NOIR



VINDIMA NOTURNA E FERMENTAÇÃO EM  
TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM  
LEVEDURAS NATIVAS E MATURAÇÃO SUR  
LIES.



## FERRATON LA TOURNEE TINTO

VIN DE FRANCE | 750ML

CÓD 200000296

EAN 3380650004144

DUN 03380650004151



60% SYRAH E 40% GRENACHE



MACERAÇÃO A BAIXA TEMPERATURA E  
FERMENTAÇÃO COM LEVEDURAS  
NATIVAS EM TANQUES DE AÇO  
INOXIDÁVEL E CONCRETO.

# CHATEAU DE POURCIEUX

DESDE 1993 o CHÂTEAU DE POURCIEUX É MONUMENTO HISTÓRICO DA FRANÇA. A REGIÃO DE MONTAGNE DE SAINTE-VICTOIRE FOI IMORTALIZADA PELAS PINCELADAS DE CÉZANNE, E CONTA COM 800 HABITANTES, QUE ENTRE OUTRAS ATIVIDADES PRODUZEM LAVANDA. O VINHO LOCAL É O TÍPICO ROSÉ DE PROVENCE.



## CHATEAU DE POURCIEUX PROVENCE ROSÉ COTES DE PROVENCE | 750ML

CÓD 200000512

EAN 7896807433034

DUN

▀ 35% SYRAH, 35% GRENACHE, 20% CINSAUT E 10% CABERNET SAUVIGNON, MOURVÈDRE E CARIGNAN

▀ MACERAÇÃO PELICULAR A FRIO E MATURAÇÃO SUR LIES.

▀ UM ROSÉ PROVENCE DIGNO, DO AROMA DE FRUTAS CÍTRICAS E VERMELHAS FRESCAS, COMO MORANGO, TORANJA E LICHIA, NA BOCA É ELEGANTE E SEDOSO. SEU PALADAR FRESCO E EQUILIBRADO ENCANTAM DESDE O PRIMEIRO GOLE. PERFEITO PARA ACOMPANHAR FRUTOS DO MAR, CARNES BRANCAS E LEGUMES.



## CHATEAU DE POURCIEUX ST VICTOIRE ROSE ST. VICTOIRE | 750ML

CÓD 200000297

EAN 7896807433041

DUN

▀ GRENACHE E SYRAH

▀ MACERAÇÃO A BAIXA TEMPERATURA COM AS CASCAS E APÓS FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX COM CONTROLE DE TEMPERATURA.



# LA ROCHE®

EM 1979, JOSEPH HELFRICH CRIOU LES GRANDS CHAIS DE FRANCE. COM OBJETIVOS CADA VEZ MAIS EXIGENTES, LEVA OS PRINCIPIOS: QUALIDADE, PAIXÃO, EXIGÊNCIA E RESPEITO. COM KNOW-HOW E BASE NOS MELHORES TERROIRS, ESTÃO NA VANGUARDA TECNOLOGICA, GARANTINDO QUALIDADE E TIPICIDADE.



## LA ROCHE BRUT

LANGUEDOC | 750ML

CÓD 200000114

EAN 3500610000362

DUN 350061000170

🍇 AIRÉN E UGNI BLANC

樽 MÉTODO CHARMAT



## LA ROCHE DEMI SEC

CHARENTE | 750ML

CÓD 200000118

EAN 3500610000379

DUN 3500611035738

🍇 AIRÉN

樽 MÉTODO CHARMAT



## LA ROCHE ROSÉ

LANGUEDOC | 750ML

CÓD 200000115

EAN 3500610124389

DUN 200000292

🍇 BOBAL

樽 MÉTODO CHARMAT



# ITÁLIA

O PAÍS DA BOTA TEM TALENTO PARA A DIVERSIDADE DE VINHOS. ISSO SE DEVE PRINCIPALMENTE À GEOGRAFIA ACIDENTADA QUE CRIA INÚMEROS MICROCLIMAS E ORIENTA OS VINHEDOS PARA AS MAIS DIVERSAS DIREÇÕES, AFINAL, NA ITÁLIA, 42% DO TERRITÓRIO É CONSTITUÍDO DE COLINAS, 35% DE MONTANHAS, RESULTANDO APENAS 23% PARA AS PLANÍCIES, ONDE SE CULTIVA PRINCIPALMENTE GADO, ARROZ E TRIGO. O CALOR INTENSO DO SUL SÓ PERMITE A SOBREVIVÊNCIA DE VARIEDADES DE AMADURECIMENTO TARDIO COMO A NERO D'AVOLA, UVA DE COLORAÇÃO ESCURA, ACIDEZ ELEVADA, ALTO TEOR ALCOÓLICO E TANINOS EM ABUNDÂNCIA. O TOPO DAS COLINAS FRESCAS É UM REFÚGIO PARA AS VINHAS. NO CENTRO O RELEVO É FORMADO POR SUCESSÃO DE COLINAS, AS VINHAS SE ESPALHAM ENTRE OS OLIVAIOS REFRESCADOS PELA ALTITUDE DOS APENINOS, NO INTERIOR, OU SE EMBRENHAM NAS ENCASTAS SUAVES REFRIGERADAS PELOS VENTOS MARÍTIMOS DA COSTA. AS UVAS SANGIOVESE, VERNACCIA E TREBBIANO ENCONTRAM O TERRENO IDEAL NESTAS PAISAGENS RENASCENTISTAS. O NORTE E O NORDESTE, INFLUENCIADOS PELOS ALPES TÊM AS VINHAS VOLTADAS PARA O SUL, ORIENTAÇÃO QUE PERMITE MAIOR CAPTAÇÃO DE CALOR E LUMINOSIDADE. ENQUANTO NO SUL e NO CENTRO O TOPO DAS COLINAS É UM ABRIGO PARA O CALOR, NO NORTE AS VINHAS BUSCAM ALTITUDES MAIS BAIIXAS, ONDE O CALOR É MAIS FORTE. NEBBIOLI, CORVINA, BARBERA E PINOT BIANCO ATINGEM A EXCELÊNCIA E PRODUZEM VINHOS MEMORÁVEIS E ELEGANTES.

# CANTI®

THE ITALIAN WINE STYLE

GIANNI MARTINI ESTÁ DEGUSTANDO VINHOS E CURTINDO A TARDE COM AMIGOS, NA GALERIA VITTORIO EMANUELE. OLHA AO REDOR E UM PENSA: COMO TORNAR POSSÍVEL ESSE MOMENTO, EM QUALQUER LUGAR ATRAVÉS DO VINHO? PRECISAVA DE UMA MARCA ESPECIAL, DE ESTILO, VALORES E ATITUDES. NESSE PÔR DO SOL DE MILÃO, NASCEU CANTI.



## CANTI PROSECCO MILLESIMATO GREEN BRANCO PROSECCO | 750ML

CÓD 200000119  
EAN 8005415046447  
DUN 80054150459900

🍇 GLERA

樽 ELABORADO PELO MÉTODO CHARMAT, EM TANQUES PRESSURIZADOS DE AÇO INOXIDÁVEL.  
ESTABILIZAÇÃO A FRIO E FILTRAÇÃO TRIPLA.

🍷 COR AMARELO PALHA DE BAIXA INTENSIDADE COM REFLEXOS ESVERDEADOS. NO NARIZ EXPLODEM AROMAS DE LIMÃO SICILIANO E MAÇÃ VERDE SUMARENTA. NA BOCA UM FRESCOR SEM IGUAL, COM PERLAGEM FINA E PERSISTENTE E UM ACIDEZ VIBRANTE COM CASCA DE CÍTRICOS E MELÃO MADURO. ACOMPANHA UMA GAMA ENORME DE FRUTOS DO MAR, ENTRADAS LEVES, PEIXE GRELHADO E SASHIMI.



### CANTI CUVEE HERITAGE BRUT BRANCO

VENETO | 750ML

CÓD 200000121

EAN 8005415044535

DUN



GARGANEGA, GLERA, CORTESE,  
TREBBIANO



ELABORADO PELO MÉTODO CHARMAT, EM  
TANQUES DE PRESSURIZADOS DE AÇO  
INOXIDÁVEL. ESTABILIZAÇÃO A FRIO E  
FILTRAÇÃO TRIPLA.



### CANTI CUVEE HERITAGE DOLCE BRANCO

VENETO | 750ML

CÓD 200000123

EAN 8005415044559

DUN



MOSCATO E MALVASIA



ELABORADO PELO MÉTODO CHARMAT, EM  
TANQUES DE PRESSURIZADOS DE AÇO  
INOXIDÁVEL. ESTABILIZAÇÃO A FRIO E  
FILTRAÇÃO TRIPLA.



### CANTI PROSECCO MILLESIMATO ROSE

PROSECCO | 750ML

CÓD 200000120

EAN 8005415059492

DUN 8005415059508



GLERA E PINOT NERO



ELABORADO PELO MÉTODO CHARMAT, EM  
TANQUES DE PRESSURIZADOS DE AÇO  
INOXIDÁVEL. ESTABILIZAÇÃO A FRIO E  
FILTRAÇÃO TRIPLA.



### CANTI PROSECCO MILLESIMATO ESPECIAL

PROSECCO | 750ML

CÓD 200000122

EAN 8005415046447

DUN 8005415045990



GLERA



ELABORADO PELO MÉTODO CHARMAT, EM  
TANQUES DE PRESSURIZADOS DE AÇO  
INOXIDÁVEL. ESTABILIZAÇÃO A FRIO E  
FILTRAÇÃO TRIPLA.

# Leonardo da Vinci

GRAÇAS AO VINHO TEMOS O MAIOR TESOURO DE LEONARDO: SUA HUMANIDADE, ESPÍRITO, PROFUNDIDADE E SENSIBILIDADE. A COMPRA DE VINHO ESTAVA NAS SUAS LISTAS DE COMPRAS, TALVEZ AO LADO DE UM DESENHO MULTIVOLUMÉTRICO. O HOMEM VITRUVIANO REPRESENTA A UNIÃO ENTRE ARTE E CIÊNCIA, E NO VINHO RETRATA A HARMONIA.



## LEONARDO DA VINCI BRUNELLO DI MONTALCINO MONTALCINO - TOSCANA | 750ML

CÓD 200000363

EAN 8007116004467

DUN 8007116004436

🍇 SANGIOVESE

樽 COLHEITA MANUAL. FERMENTAÇÃO COM CONTROLE DE TEMPERATURA E MACERAÇÃO LONGA. MATURAÇÃO DE 24 MESES EM CARVALHO ESLAVO E MÍNIMO DE 4 MESES EM GARRAFA.

🍷 ELABORADO DE UMA SELEÇÃO RIGOROSA DE UVAS COLHIDA MANUALMENTE, MATURA EM CARVALHO ESLAVO POR 24 MESES. SEUS AROMAS DE FRUTAS MADURAS SE MISTURAM COM NOTAS DE ESPECIARIAS E UM TOQUE TERROSO. EM BOCA APRESENTA UM INCRÍVEL BALANÇO ENTRE O ÁLCOOL, TANINOS SUAVES E BOA ACIDEZ. HARMONIZA COM CARNES DE CAÇA, CARNES VERMELHAS, RISOTOS E PRATOS COM COGUMELOS.



### LEONARDO DA VINCI CHIANTI RISERVA

CHIANTI | 750ML

CÓD 200000366  
EAN 8007116021105  
DUN 8007116023109

- 85% SANGIOVESE, 10% MERLOT E 5% OUTRAS
- FERMENTAÇÃO COM CONTROLE DE TEMPERATURA E MATURAÇÃO DE 10 MESES EM CARVALHO FRANCES.



### LEONARDO DA VINCI CHIANTI

CHIANTI | 750ML

CÓD 200000362  
EAN 8007116996359  
DUN 8007116996366

- 85% SANGIOVESE, 10% MERLOT, E 5% OUTRAS VARIEDADES TINTAS
- FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE TEMPERATURA.



### LEONARDO DA VINCI PINOT GRIGIO

DELLE VENEZIE-TRIVENETO | 750ML

CÓD 200000361  
EAN 8007116995376  
DUN 8007116995383

- PINOT GRIGIO
- COLHEITA MANUAL, FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDAVEL E MATURAÇÃO DE 2 MESES SUR LIES COM BATTONAGE.



### LEONARDO DA VINCI ROSSO DI MONTALCINO

MONTALCINO - TOSCANA | 750ML

CÓD 200000364  
EAN 8007116004443  
DUN 8007116004450

- SANGIOVESE
- COLHEITA MANUAL. MACERAÇÃO PELICULAR DE 10 DIAS COM USO DE REMOAGE E CONTROLE DE TEMPERATURA. MATURAÇÃO EM CARVALHO ESLAVO POR 7 A 8 MESES.

A FAMIGLIA FOLONARI É UMA DAS MAIS ANTIGAS E TRADICIONAIS PRODUTORAS DE VINHO DA TOSCANA, QUE REMONTA AOS ANOS DE 1700. A HISTÓRICA TENUTA DI NOZZOLE, UM DOS LOCAIS MAIS LINDOS DA REGIÃO, NO CENTRO DE GREVE IN CHIANTI, É UM LOCAL PARA SE ENVOLVER NA ATMOSFERA CATIVANTE DO VINHO ITALIANO.



## FOLONARI CABREO IL BORGO TOSCANA TOSCANA | 750ML

CÓD 200000299  
EAN 8001670160058  
DUN 8001670660053

- ▀ 70% SANGIOVESE E 30% CABERNET SAUVIGNON
- ▀ ESTAGIA EM BARRIS DE CARVALHO FRANCÊS POR 17 MESES.
- ▀ COR RUBI DE MEDIA INTENSIDADE. IL BORGO DISPUTA NA TAÇA COM OS GRANDES BRUNELLOS. NO NARIZ O ATAQUE DE FRUTAS VERMELHAS E PRETAS DÃO UM TOM A UM VINHO COMPLEXO E MADURO COM NOTAS DE TOFFLE E CAFÉ. EXPLENDIDO E ELEGANTE, COM TANINOS FINOS E MARCADOS EM UM CONJUNTO SUPER EQUILIBRADO.

**FOLONARI BRUNELLO  
DI MONTALCINO**  
TOSCANA | 750ML



CÓD 200000309  
EAN 8001670101105  
DUN 8001670601100

 SANGIOVESE

 ESTAGIA EM BARRIS DE CARVALHO  
ESLOVENO POR 36 MESES.

**FOLONARI BST SANGIOVESE E  
CABERNET SAUVIGNON**  
TOSCANA | 750ML



CÓD 200000336  
EAN 8001670100054  
DUN 8001670600059

 55% SANGIOVESE E 45% CABERNET  
SAUVIGNON

 TANQUES DE AÇO INOX.

**FOLONARI NOZZOLE CHIANTI  
CLASSICO RISERVA**  
TOSCANA | 750ML



CÓD 200000314  
EAN 8001670154057  
DUN 8001670654052

 90% SANGIOVESE E 10% DE UVAS NATIVAS  
  
 ESTAGIA EM BARRIS DE CARVALHO  
ESLOVENO POR 20 MESES.

**FOLONARI NOZZOLE CHIANTI  
CLASSICO**  
TOSCANA | 750ML



CÓD 200000313  
EAN 8001670154156  
DUN 8001670654151

 90% SANGIOVESE E 10% DE UVAS  
NATIVAS  
  
 ESTAGIA EM BARRIS DE CARVALHO  
ESLOVENO POR 12 MESES.

**FOLONARI NOZZOLE  
IL PARETO TOSCANA**  
TOSCANA | 750ML



CÓD 200000310  
EAN 8001670154453  
DUN 8001670654458

 CABERNET SAUVIGNON  
  
 ESTAGIA EM BARRIS DE CARVALHO  
FRANCÊS POR 16 MESES.

# MEZZACORONA

FUNDADA EM 1904, MANTEM AS TRADIÇÕES ATRAVÉS DE GERAÇÕES DE AGRICULTORES, ENÓLOGOS E AGRÔNOMOS, RESPEITANDO MÉTODOS, INOVAÇÃO E SUSTENTABILIDADE. COM 1600 MEMBROS E MAIS DE 2800HA DE VINHEDOS EM TRENTO É RESPEITADA MUNDIALMENTE PELOS VINHOS BRANCOS E TINTOS PREMIADOS.



## MEZZACORONA PINOT GRIGIO TRENTINO ALTO ADIGE | 750ML

CÓD 200000369

EAN 8004305000088

DUN 8004305006080

🍇 PINOT GRIGIO

樽 COLHEITA MANUAL E FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX

🍷 DELICADAMENTE COMPLEXO E DE AROMA ELEGANTE, ESSE VINHO É REFRESCANTE, SECO E COM FINAL DE BOCA MUITO AGRADÁVEL. PERFEITO PARA ACOMPANHAR SALADAS, CARNES BRANCAS E FRUTOS DO MAR.

## MEZZACORONA CHARDONNAY COVELI OAKED

TRENTINO ALTO ADIGE | 750ML

CÓD 200000368

EAN 8004305000132

DUN 8004305006196



CHARDONNAY



COLHEITA MANUAL E FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE TEMPERATURA. MATURAÇÃO EM CARVALHO DE 6 A 9 MESES.



## MEZZACORONA MOSCATO GIALLO

TRENTINO ALTO ADIGE | 750ML

CÓD 200000370

EAN 8004305000101

DUN 8004305006103



MOSCATO GIALLO



COLHEITA MANUAL, MACERAÇÃO A FRIO E APÓS A FERMENTAÇÃO ACONTECE EM TANQUES SENDO INTERROMPIDA PRÓXIMA AOS 10% DE ÁLCOOL PARA TRAZER DOÇURA NATURAL.



## MEZZACORONA DINOTTE RED BLEND

TRENTINO ALTO ADIGE | 750ML

CÓD 200000367

EAN 8004305005199

DUN 8004305005205



65 % TEROLDEGO, 20% MARZEMINO E 15% MERLOT



COLHEITA MANUAL. AS UVAS SÃO FERMENTADAS EM SEPARADO. SENDO O TEROLDEGO E MERLOT COM ENVELHECIMENTO SEPARADO POR 6 MESES EM CARVALHO FRANCÊS. O BLEND DAS 3 VARIEDADES É FEITO E FICA 6 MESES EM TANQUE ANTES DO ENVASE.



## MEZZACORONA PINOT GRIGIO ROSÉ

TRENTINO ALTO ADIGE | 750ML

CÓD 200000371

EAN 8004305000613

DUN 8004305005984



PINOT GRIGIO



COLHEITA MANUAL. MACERAÇÃO A FRIO NA PRENSA POR 8 A 10 HORAS PARA EXTRAIR COR E AROMAS. FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE TEMPERATURA.





A CANTINA GIACOMO MONTRESOR DISPENSA APRESENTAÇÕES, POIS É CONSIDERADA UMA DAS MAIS HISTÓRICAS E TRADICIONAIS VINÍCOLAS DA ITÁLIA, E EM SEU CURRÍCULO TEM MAIS DE 120 SAFRAS CONSECUTIVAS. A EMPRESA ATRAVESSOU GUERRAS, REVOLUÇÕES, PESTES E FOI ASSOLADA PELA FILOXERA. HOJE A PERSISTÊNCIA E RESISTÊNCIA DA FAMÍLIA EM SEGUIR ADIANTE NOS BRINDA COM UM DOS MAIORES PATRIMÔNIOS ENOLÓGICOS ITALIANOS.



## MONTRESOR AMARONE SATINATO VENETO | 750ML

CÓD 200000323

EAN 8003503000555

DUN 80035030005554

60% CORVINA, 30% RONDINELLA E 10% MOLINARA

ENVELHECE 36 MESES EM BARRIS DE CARVALHO ESLOVENO E FRANCÊS.

COR RUBI DE ALTA INTENSIDADE COM REFLEXOS GRANADA. MOSTRA NO NARIZ FRUTOS VERMELHOS SOBREMADUROS, CEREJAS CONFITADAS, ESPECIARIAS E NUANCES DE FOLHAGENS SECAS. EM BOCA MUITA COMPLEXIDADE, AVELUDADO E BEM ENCORPADO COM ÓTIMA ACIDEZ, FINAL LONGO E PERSISTÊNCIA DE MINUTOS. ÓTIMO COM PRATOS CONDIMENTADOS, CARNES DE CAÇA E QUEIJOS MADUROS.

## MONTRESOR CAMPO MADONNA

VENETO | 750ML

CÓD 200000298

EAN 8003503000623

DUN 80035030159790



CABERNET SAUVIGNON



ESTAGIA EM BARRIS DE CARVALHO  
FRANCÊS POR 12 MESES.



## MONTRESOR CAPITEL DELLA CROSARA AMARONE

VALPOLICELLA | 750ML

CÓD 200000341

EAN 8003503000692

DUN 80035030006926



CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA E  
OSELETA



ELABORADO COM UVAS DE  
APASSIMENTO, ENVELHECE 36 MESES  
EM TÓNEIS DE CARVALHO.



## MONTRESOR CAPITEL DELLA, CROSARA VALPOLICELLA CLÁSSICO

VENETO | 750ML

CÓD 200000338

EAN 8003503017805

DUN 80035030178050



60% CORVINA, 30% RONDINELLA E  
10% MOLINARA



VINIFICAÇÃO TRADICIONAL EM TINTO.



## MONTRESOR URBAN PARK APPASSIMENTO

VENETO | 750ML

CÓD 200000376

EAN 8003503018239

DUN 80035030182392



CORVINA, CORVINONE E  
RONDINELLA



UVAS SÃO POSTAS PARA SECAR POR  
30 DIAS. FERMENTAÇÃO EM TANQUES  
DE INOX COM CONTROLE DE  
TEMPERATURA. O VINHO AMADURECE  
EM  
BARRICAS DE MADEIRA.



## MONTRESOR VALPOLICELLA RIPASSO

VENETO | 750ML

CÓD 200000306

EAN 8003503000616

DUN 80035030006162



60% CORVINA, 35% RONDINELLA E 17%  
MOLINARA



30% ESTAGIA EM BARRIS DE CARVALHO  
POR 4 MESES.





RIVETTO

A VINÍCOLA ESTÁ LOCALIZADA EM LANGHE, PATRIMÔNIO DA UNESCO, UMA TERRA ABENÇOADA E PROTEGIDA POR CASTELOS ANTIGOS E ONDE AS VINHAS CRESEM EM HARMONIA.



## RIVETTO BAROLO LEON RISERVA PIEMONTE | 750ML

CÓD 200000304

EAN 8027275000032

DUN 18027275000039

🍇 NEBBIOLO

樽 ESTAGIA EM BARRIS DE CARVALHO  
ESLOVENO E FRANCÊS POR 40 MESES.

🍷 APÓS 5 ANOS DE ENVELHECIMENTO, BAROLO PODE  
OSTENTAR O TÍTULO DE "RESERVA": SOMENTE A  
PARTIR DE BARRICAS COM MAIOR POTENCIAL DE  
ENVELHECIMENTO RIVETTO SELECCIONA O BAROLO  
QUE OFERECERÁ O MELHOR APÓS 15-20 ANOS.  
SALTAM NUANCES DE FRUTOS SOBREMADUROS E  
SECOS COMO CEREJAS, TOQUES TERROSO, E DE  
CEDRO. EM BOCA É QUASE INDESCRITÍVEL COM  
MUITA POTÊNCIA E AUTERIDADE.

## RIVETTO BARBERA D'ALBA ZIO NANDO

PIEMONTE | 750ML

CÓD 200000330

EAN 8027275000087

DUN 18027275000084



BARBERA



ESTAGIA EM GRANDES BARRIS DE CARVALHO ESLOVENO E BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS POR 18 MESES.



## RIVETTO BAROLO BRICCOLINA

PIEMONTE | 750ML

EAN 8027275000186

DUN 38027275000187



NEBBIOL



40 MESES EM BARRIS DE CARVALHO.



## RIVETTO BAROLO SERRALUNGA

PIEMONTE | 750ML

CÓD 200000305

EAN 8027275000148

DUN 18027275000145



ESTAGIA EM BARRIS DE CARVALHO ESLOVENO POR 30 MESES.



NEBBIOL



## RIVETTO LANGHE NEBBIOL

PIEMONTE | 750ML

CÓD 200000324

EAN 8027275000223

DUN 18027275000220



NEBBIOL



ESTAGIA EM BARRIS DE CARVALHO ESLOVENO POR 12 MESES.



## RIVETTO MARCARINI BARBARESCO

PIEMONTE | 750ML

CÓD 200000335

EAN 8027275000216

DUN 18027275000213



NEBBIOL



ESTAGIA EM BARRIS DE CARVALHO ESLOVENO POR 24 MESES.



# Roversi

EM 1991 ALFEO MARTINI, ROGER GABB E CHRISTOPH MACK, ENÓLOGOS DE LONGA DATA, SE REUNIRAM NO PIEMONTE E CRIARAM A VINÍCOLA MGM. HOJE, SEUS VINHOS ESTÃO ENTRE OS MAIS VENDIDOS DE TODA ITÁLIA. COMPROMETIDOS EM ALCANÇAR ALTOS PADRÕES DE QUALIDADE, DESDE FONTES DE ENERGIA ATÉ OS TERRENOS DAS NOSSAS VINHAS.



## ROVERSI BAROLO

PIEMONTE | 750ML

CÓD 200000325  
EAN 8055684022963  
DUN 18055684022960

NEBBIOLO

ESTAGIA EM BARRIS DE CARVALHO FRANCÊS  
POR 36 MESES E MAIS 6 A 8 MESES EM  
GARRAFA.



## ROVERSI BARBERA

PIEMONTE | 750ML

CÓD 200000332  
EAN 8055684022970  
DUN 18055684022977

BARBERA

ESTAGIA EM TANQUES DE INOX  
COM CONTROLE DE  
TEMPERATURA.



## ROVERSI BARBARESCO

PIEMONTE | 750ML

CÓD 200000326  
EAN 8055684022673  
DUN 18055684022670

NEBBIOLO

ESTAGIA EM BARRIS DE  
CARVALHO FRANCÊS POR 24  
MESES E MAIS 6 MESES EM  
GARRAFA.

# SOGNO ITALIANO

EM 1991 ALFEO MARTINI, ROGER GABB E CHRISTOPH MACK, ENÓLOGOS DE LONGA DATA, SE REUNIRAM NO PIEMONTE E CRIARAM A VINÍCOLA MGM. HOJE, SEUS VINHOS ESTÃO ENTRE OS MAIS VENDIDOS DE TODA ITÁLIA. COMPROMETIDOS EM ALCANÇAR ALTOS PADRÕES DE QUALIDADE, DESDE FONTES DE ENERGIA ATÉ AOS TERRENOS DAS NOSSAS VINHAS.



## SOGNO ITALIANO TINTO ITÁLIA | 750ML

CÓD 200000333

EAN 8033765180740

DUN 8033765180757



BLEND DE UVAS ITALIANAS



UM BLEND DE UVAS ITALIANAS, COM MUITA TIPICIDADE, TANINOS E ACIDEZ NA MEDIDA CERTA, ACOMPANHADOS DE UM CORPO SEDOSO E TANINOS MADUROS.. UM VINHO AMIGÁVEL E GARANTIA DE SATISFAÇÃO.



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE TEMPERATURA.



### SOGNO ITALIANO BRANCO

ITÁLIA | 750ML

CÓD 200000359  
EAN 8053303271426  
DUN 8053303271433



BLEND DE UVAS ITALIANAS



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO  
INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE  
TEMPERATURA.



### SOGNO ITALIANO ROSÉ

ITÁLIA | 750ML

CÓD 200000358  
EAN 8053303271440  
DUN 8053303271457



BLEND DE UVAS ITALIANAS



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO  
INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE  
TEMPERATURA.



### SOGNO ITALIANO LAMBRUSCO BIANCO

EMILIA ROMAGNA | 750ML

CÓD 200000346  
EAN 8053303270467  
DUN 8053303270474



LAMBRUSCO



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO  
INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE  
TEMPERATURA.



### SOGNO ITALIANO LAMBRUSCO ROSSO

EMILIA ROMAGNA | 750ML

CÓD 200000345  
EAN 8053303270481  
DUN 8053303270498



LAMBRUSCO



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO  
INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE  
TEMPERATURA.



# CODICI

MASSERIE

CODICI REPRESENTA AS PAIXÕES CULTURAIS, DA NATUREZA, ESCRITURAS ANTIGAS E TRADIÇÕES DAS TERRAS DA PUGLIA. ESSA REGIÃO É DETENTORA DE UMA RICA ZONA RURAL, FONTE FUNDAMENTAL DE VINHOS QUE SÃO OS «CÓDIGOS» DA CULTURA. UVAS SELECCIONADAS COM RÍGIDOS PADRÕES DE QUALIDADE FORMAM SÃO A BASE DE CODICI.



## CODICI MASSERIE PRIMITIVO DI MANDURIA MANDURIA | 750ML

CÓD 200000353

EAN 8055684026503

DUN 8055684026510

PRIMITIVO

FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL E 6 MESES DE MATURAÇÃO EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS.

UM VINHO QUE DEMONSTRA PORQUE MANDURIA É UMA ÁREA ESPECIAL PARA PRIMITIVO. COM AROMAS DE FRUTAS NEGRAS MADURAS E NOTAS DE ESPECIARIAS, NA BOCA CHEGA COMO UM VINHO INTENSO, DE BOA PRESENÇA, COM NOTAS DE CARVALHO, MAS QUE SE TORNA MAIS AVELUDADO E ELEGANTE A CADA GOLE.

## CODICI MASSERIE PRIMITIVO PUGLIA PUGLIA | 750ML

CÓD 200000352

EAN 8055684024813

DUN 8055684024820

PRIMITIVO

FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL E 4 MESES DE MATURAÇÃO EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS.





## CODICI PUGLIA BRANCO

PUGLIA | 750ML

CÓD 200000351

EAN 8033765181150

DUN 18033765181157



BLEND DE UVAS BRANCAS



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO  
INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE  
TEMPERATURA.



## CODICI PUGLIA ROSE

PUGLIA | 750ML

CÓD 200000350

EAN 8032610317720

DUN 18033765184370



NEGROAMARO



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO  
INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE  
TEMPERATURA.



## CODICI PUGLIA TINTO

PUGLIA | 750ML

CÓD 200000356

EAN 8032610311889

DUN 8032610316587



60% NEGROAMARO, 35% SANGIOVESE E  
5% MONTEPULCIANO



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO  
INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE  
TEMPERATURA.



## CODICI MASSERIE FIANO PUGLIA BRANCO

PUGLIA | 750ML

CÓD 200000355

EAN 8055684024790

DUN 8055684024806



FIANO



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO  
INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE  
TEMPERATURA.



## CODICI MASSERIE NEGROAMARO PUGLIA

PUGLIA | 750ML

CÓD 200000354

EAN 8032610319700

DUN 18032610319707



NEGROAMARO



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO  
INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE  
TEMPERATURA.



## CODICI RINFORZO SALENTO PRIMITIVO

SALENTO | 750ML

CÓD 200000357

EAN 8033765186636

DUN 8033765186643



PRIMITVO



RINFORZO É UM MÉTODO PARTICULAR  
PRATICADO PELOS ENÓLOGOS DE CODICI,  
QUE ENVOLVE A GESTÃO HABILIDOSA DE  
UVAS LIGEIRAMENTE SECAS. COMO  
RESULTADO, FRUTOS MUITO INTENSOS,  
RICOS E EXUBERANTES, UTILIZADO PARA  
"REFORÇAR" OS MELHORES LOTES DESTE  
PRIMITIVO SALENTO. PASSA 6 MESES EM  
BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS.



## VIGNETI DEL SALENTO

GRANDI VINI

A PROPRIEDADE ESTÁ LOCALIZADA NO CORAÇÃO DA PUGLIA. A REGIÃO TEM UM CÉU AZUL ETERNO, E AS VINHAS RECEBEM REFRESCAMENTO DE DOIS MARES, O JÔNICO E O ADRIÁTICO.



### ZOLLA PRIMITIVO DIMANDURIA

PUGLIA | 750ML

CÓD 200000318  
EAN 8019873724427  
DUN 8019873724434

🍇 PRIMITIVO

樽 ESTAGIA EM BARRIS DE CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO POR 8 MESES.



### I MURI PRIMITIVO PUGLIA

PUGLIA | 750ML

CÓD 200000322  
EAN 8019873978165  
DUN 8019873978172

🍇 PRIMITIVO

樽 FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX COM CONTROLE DE TEMPERATURA.



### I MURI NEGROAMARO PUGLIA

PUGLIA | 750ML

CÓD 200000321  
EAN 8019873978141  
DUN 8019873978158

🍇 NEGROAMARO

樽 ESTAGIA EM BARRIS DE CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO POR 5 MESES.



SETTESOLI

UMA DAS MAIORES VINÍCOLAS DA SICÍLIA, CONHECIDA POR SEUS VINHOS DE GRANDE RELAÇÃO PREÇO E BENEFÍCIO, FRESCOS E DE PALADAR MUITO AGRADÁVEL.



**SETTESOLI  
PINOT GRIGIO  
SICILIA | 750ML**

CÓD 200000316

EAN 8000254000926

DUN 8000254000988

PINOT GRIGIO

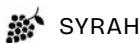
ESTAGIA EM TANQUES DE INOX POR 3 MESES.

DIFUNDIDO PELO MUNDO A PINOT GRIGO ENCANTA PELO FRESCOR E CERTA SIMPLICIDADE EM UM VINHO JOVEM, LEVE E FÁCIL DE BEBER. MOSTRA AROMAS SUTIS DE PÊRAS E MAÇÃS COM NOTAS CÍTRICAS E MINERAIS. EM BOCA É LEVE, E COM ÓTIMA ACIDEZ. PROVE COM CULINÁRIA JAPONESA, SALADAS, E BRUSQUETA DE COGUMELOS.

## SETTESOLI ROSE

SICILIA | 750ML

CÓD 200000328  
EAN 8000254004399  
DUN 8000254004405



SYRAH



ESTAGIA EM TANQUES DE INOX.



## SETTESOLI NERO D'AVOLA

SICILIA | 750ML

CÓD 200000339  
EAN 8000254001374  
DUN 8000254001428



NERO D'AVOLA



ESTAGIA EM TANQUES DE INOX  
POR 6 MESES.



## SETTESOLI WAVE BRANCO

SICILIA | 750ML

CÓD 200000347  
EAN 8000254005884  
DUN 8000254005891



CATARATTO, GRECANICO, INZOLIA



FERMENTAÇÃO EM TANQUE DE INOX.



## SETTESOLI WAVE TINTO

SICILIA | 750ML

CÓD 200000349  
EAN 8000254003965  
DUN 8000254003972



MERLOT, NERELLO MASCALESE, SYRAH



FERMENTAÇÃO EM TANQUE DE INOX.



## SETTESOLI FRIZZANTE WAVE BRANCO

SICILIA | 750ML

CÓD 200000360  
EAN 8000254005921  
DUN 8000254005938



50% CATARRATTO, 40% VERMENTINO  
E 10% ZIBIBBO



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE  
AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE  
DE TEMPERATURA.



## SETTESOLI WAVE ROSÉ

SICILIA | 750ML

CÓD 200000348  
EAN 8000254005907  
DUN 8000254005914



NERELLO MASCALESE, SYRAH



FERMENTAÇÃO EM TANQUE DE INOX.



AROMAS DE FRUTAS VERMELHAS  
FRESCAS, FRAMBOESA, MORANGOS E  
TOQUES CITRINOS PERMEIAM O WAVE  
ROSE. JOVEM, LEVE E PARA SER BEBIDO  
AOS GOLES. PEÇA UMA ÓTIMA SALADA  
E DIVIRTA-SE.

# LE CASINE

LE CASINE TRAZ A ESSENÇIA DA ITÁLIA, COM VINHOS DE GRANDE VALOR DOS MAIS DISTINTOS TERROIRS E VARIEDADES DA ITÁLIA, CRIADOS PARA COMBINAR COM O MELHOR DA GASTRONOMIA.



## LE CASINE CHIANTI TOSCANA | 750ML

CÓD 200000311

EAN 8002153216408

DUN 8002153216439

89% SANGIOVESE E 11% CANAIOLI

FERMENTADO E AMADURECIDO EM TÓNEIS DE CARVALHO POR 6 MESES.

COR RUBI GRANADA DE BAIXA INTENSIDADE. NO NARIZ OS AROMAS SÃO MARCADOS DE FRUTAS VERMELHAS MAIS SECAS COMO CEREJAS E AMORAS COM UM TOQUE TERROSO E DE ERVAS SECAS. NA BOCA UMA BOA ACIDEZ TÍPICA DA SANGIOVESE COM CORPO MÉDIO E TANINOS FINOS. EXCELENTE PARA ACOMPANHAR PRATOS COM MOLHO VERMELHO, PIZZAS E QUEIJOS TIPO GRUYER.



### LE CASINE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

ABRUZZO | 750ML

CÓD 200000337

EAN 8002153229231

DUN 8002153229248



100% MONTEPULCIANO



ENVELHECE EM BARRIS DE CARVALHO.



### LE CASINE PINOT GRIGIO

SICILIA | 750ML

CÓD 200000342

EAN 8002153231272

DUN 8002153231333



PINOT GRIGIO



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOX.



### LE CASINE PRIMITIVO

PUGLIA | 750ML

CÓD 200000343

EAN 8002153231289

DUN 8002153231340



PRIMITIVO



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOX.



### LE CASINE SANGIOVESE

TOSCANA | 750ML

CÓD 200000312

EAN 8002153216415

DUN 08002153216446



SANGIOVESE



FERMENTADO E AMADURECIDO EM CUBAS DE CARVALHO POR 4 MESES.



EM 1991 ALFEO MARTINI, ROGER GABB E CHRISTOPH MACK, ENÓLOGOS DE LONGA DATA, SE REUNIRAM NO PIEMONTE E CRIARAM A VINÍCOLA MGM. HOJE, SEUS VINHOS ESTÃO ENTRE OS MAIS VENDIDOS DE TODA ITÁLIA. COMPROMETIDOS EM ALCANÇAR ALTOS PADRÕES DE QUALIDADE, DESDE FONTES DE ENERGIA ATÉ AOS TERRENOS DAS NOSSAS VINHAS.



## MOSKETTO TINTO PIEMONTE | 750ML

CÓD 200000671

EAN 8055684021164

DUN 8055684021171

🍇 MOSCATO E OUTRAS VARIEDADES TINTAS

樽 FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX COM CONTROLE DE TEMPERATURA.

🍷 MOSKETTO É A ESSÊNCIA DAS MAIS VARIEDADES DE UVAS ITALIANAS BEM CONHECIDAS. AS BOLHAS AGRADÁVEIS Vêm DE UMA CARBONATAÇÃO NATURAL. NOS SABORES MUITAS FRUTAS MADURAS COMO ROMÃ, FRAMBOESA E CEREJAS EM CALDA. EM BOCA UM DULÇOR AGRADÁVEL COM BOA ACIDEZ. EXCELENTE PARA PRATOS ASIÁTICOS COM MOLHOS AGRIDOCES, BOLO DE FRUTAS E SORVETE.



## MOSKETTO BRANCO

PIEMONTE | 750ML

CÓD 200000669

EAN 8033765186575

DUN 18056457511346



MOSCATO E OUTRAS VARIEDADES BRANCAS



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX  
COM CONTROLE DE TEMPERATURA.



## MOSKETTO ROSÉ

PIEMONTE | 750ML

CÓD 200000670

EAN 8033765187411

DUN 18033765187418



MOSCATO E OUTRAS VARIEDADES TINTAS



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX  
COM CONTROLE DE TEMPERATURA.

# PORTUGAL

---

PORTUGAL É UM PARAÍSO EM SE TRATANDO DE VARIEDADES DE UVAS AUTÓCTONES, QUE SÓ EXISTEM NAQUELE PAÍS. CONHECIDO MUNDIALMENTE POR PRODUZIR O PODEROSEN VINO DO PORTO, HÁ MUITO MAIS QUE O FAMOSO FORTIFICADO EM SUAS PLANÍCIES. OS VINHOS BRANCOS ESTÃO CADA VEZ MELHORES E TEM AGRADADO OS PALADARES EM TODO O MUNDO, PRINCIPALMENTE IMPULSIONADOS PELAS NOBRES ANTÃO VAZ, ARINTO E MALVASIA, UVAS CADA VEZ MAIS BEM PRODUZIDAS. A ALVARINHO TAMBÉM VIVE UM RENASCIMENTO COM VINHOS ALEGRES E AGRADÁVEIS. OS VINHOS TINTOS TAMBÉM SURPREENDEM PELO PALADAR REFINADO, SEDOSO E BEM ELABORADO, MUITO DIFERENTE DOS VINHOS DE ANTIGAMENTE. O DOURO, OUTRORA TERRA APENAS DE VINHOS FORTIFICADOS, DESCOBRIU A SUA VOCAÇÃO PARA TINTOS DE MESA EXUBERANTES, NA SEGUNDA METADE DO SÉCULO 20. A FORÇA ESTÁ NA SUA PAISAGEM DIFÍCIL, EM SUAS ESCARPAS DE XISTO E ARDÓSIA QUE TIRAM DAS UVAS TOURIGA NACIONAL E TINTA RORIZ O SEU MELHOR DESEMPENHO. NO ALENTEJO A PRODUÇÃO DE VINHOS REFINADOS PARA SEREM CONSUMIDOS JOVENS TEM DADO GRANDES RESULTADOS E DIFICILMENTE SE ENCONTRA MELHOR QUALIDADE X PREÇO EM OUTRO LUGAR DA EUROPA. A TRADICIONAL BAIRRADA, PRODUTORA DE VINHOS INTENSOS E ENCORPADOS, TEM REVISTO SUAS PRÁTICAS E PRODUZIDO SEU MELHOR VINHO DE TODOS OS TEMPOS. A VISÃO EMPREENDEDORA E DINÂMICA DE UMA NOVA GERAÇÃO DE ENÓLOGOS PROVA O GRANDE POTENCIAL DA UVA BAGA, SOBRETUDO QUANDO MESCLADA A FABULOSA TOURIGA NACIONAL. PORTUGAL É UM PAÍS A SER DESCOBERTO E SEUS VINHOS ESTÃO MUITO LONDE DO LUGAR COMUM.



## CASA SANTOS LIMA

LOCALIZADA NA DOC LISBOA, MOSTRA AS NUANCES DOS DIVERSOS TERROIRS DE PORTUGAL, PRIVILEGIANDO PRODUTOS DE EXCELENTE RELAÇÃO QUALIDADE/PREÇO, POSSUI INÚMEROS PRÊMIOS E CRÍTICAS FAVORÁVEIS POR PARTE DA IMPRENSA ESPECIALIZADA E A ATRIBUIÇÃO DE REFERÊNCIAS "BEST BUY".



### PARADOXAL TINTO LISBOA | 750ML

CÓD 200000505

EAN 5604424500006

DUN 15604424500003

🍇 TOURIGA FRANCA, CASTELÃO, ALFROCHEIRO,  
TINTO RORIZ

樽 MATURAÇÃO POR 8 MESES EM BARRICAS DE  
CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO.

🍷 DA NATUREZA DO "PARADOXO". UMA AFIRMAÇÃO OU  
ÍDEIA QUE CONTRARIA A RAZÃO OU SENSO COMUM.  
UM VINHO DE CARÁTER ÚNICO QUE NOS TRANSMITE  
EMOÇÕES IGUALMENTE ÚNICAS, IRREGULARES E  
DIFERENCIADAS.

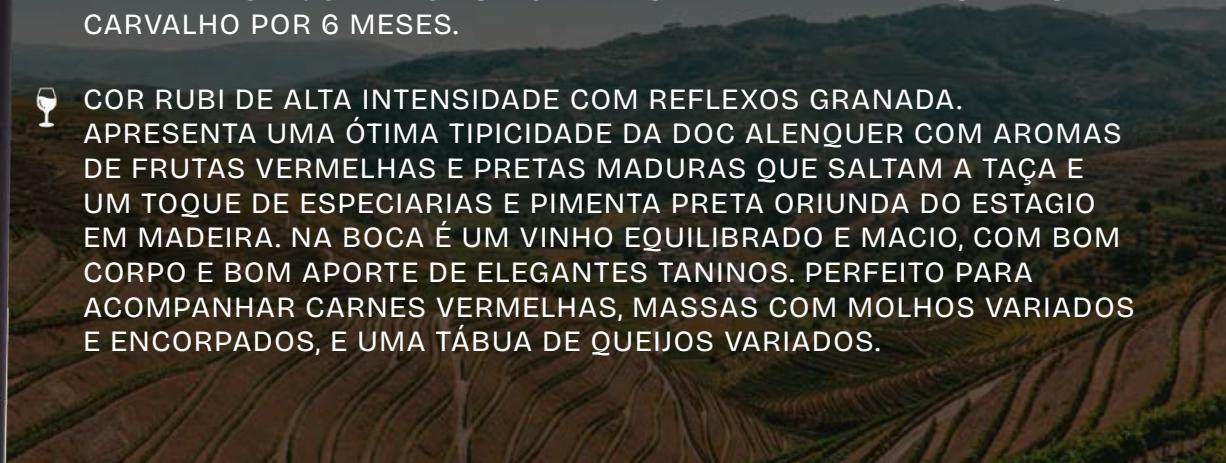
# QUINTA DAS SETENCOSTAS TINTO

ALENQUER | 750ML

CÓD 200000440  
EAN 5604424104037  
DUN 15604424104034

- 🍇 45% CASTELÃO, 35% CAMARETE, 10% TINTA MIÚDA E 10% PRETO MARTINHO
- 樽 FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX COM CONTROLE DE TEMPERATURA. O VINHO ESTAGIA PARCIALMENTE EM MEIAS PIPAS DE CARVALHO POR 6 MESES.

COR RUBI DE ALTA INTENSIDADE COM REFLEXOS GRANADA. APRESENTA UMA ÓTIMA TIPICIDADE DA DOC ALENQUER COM AROMAS DE FRUTAS VERMELHAS E PRETAS MADURAS QUE SALTAM A TAÇA E UM TOQUE DE ESPECIARIAS E PIMENTA PRETA ORIUNDA DO ESTAGIO EM MADEIRA. NA BOCA É UM VINHO EQUILIBRADO E MACIO, COM BOM CORPO E BOM APORTE DE ELEGANTES TANINOS. PERFEITO PARA ACOMPANHAR CARNES VERMELHAS, MASSAS COM MOLHOS VARIADOS E ENCORPADOS, E UMA TÁBUA DE QUEIJOS VARIADOS.



## BONS VENTOS BAG IN BOX LISBOA | 3000ML



CÓD 200000481  
EAN 5604424129009  
DUN 35604424129000

- 🍇 50% CASTELÃO, 20% CAMARETE, 15% TINTA MIÚDA E 15% TOURIGA NACIONAL.
- 樽 3 A 4 MESES DE ENVELHECIMENTO PARCIAL EM MEIAS-PIPAS DE CARVALHO

## BONS VENTOS DOURO DOURO | 750ML



CÓD 200000479  
EAN 5600804360000  
DUN 15600804360007

- 🍇 35% TOURIGA NACIONAL, 35% TOURIGA FRANCA, 20% SOUSÃO E 10% TINTA BARROCA
- 樽 ESTAGIA 9 MESES EM CARVALHO FRANCÊS.



## BONS VENTOS VINHO VERDE

VINHO VERDE | 750ML

CÓD 200000480  
EAN 5604885099415  
DUN 15604885099412

- 30% LOUREIRO, 30% ARINTO, 20% TRAJUDAURA, 20% AVESO
- FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE TEMPERATURA.



## BONS VENTOS FRESH BRANCO

LISBOA | 750ML

CÓD 200000497  
EAN 5604424421103  
DUN 15604424421100

- ARINTO, FERNÃO PIRES, VITAL, CHARDONNAY E VIOSINHO
- FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE TEMPERATURA.

# BONS VENTOS TINTO

LISBOA | 375ML • 750ML

375ML

CÓD 200000437

EAN 5604424166004

DUN 25604424166008

750ML

CÓD 200000439

EAN 5604424108011

DUN 15604424108018

1500ML

CÓD 200000445

EAN 5604424170001

DUN 25604424170005

🍇 65% CASTELÃO, 20% CAMARETE, 10% TINTA MIÚDA E 5% TOURIGA NACIONAL

樽 ④ FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOX, COM MATURAÇÃO EM MEIAS PIPAS DE CARVALHO POR 3 A 4 MESES.

🍷 UM VINHO JOVEM, FRESCO E PARA SER BEBIDO AOS GOLES. NO NARIZ, EXIBE AROMAS DE FRUTAS VERMELHAS COMO MORANGOS E FRAMBOESA. EM BOCA, É SUPER MACIO E FÁCIL DE AGRADAR, COM PALADAR REDONDO E FINAL PRAZEROSO.



## BONS VENTOS BRANCO

LISBOA | 375ML • 750ML

375ML

CÓD 200000436

EAN 5604424107359

DUN 15604424459134

750ML

CÓD 200000438

EAN 5604424107052

DUN 15604424107059



ARINTO, FERNÃO PIRES, VITAL,  
CHARDONNAY E VIOSINHO



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE TEMPERATURA.

## BONS VENTOS ROSE

LISBOA | 375ML • 750ML

375ML

CÓD 200000498

EAN 5604424162105

DUN 25604424162109

750ML

CÓD 200000464

EAN 5604424162006

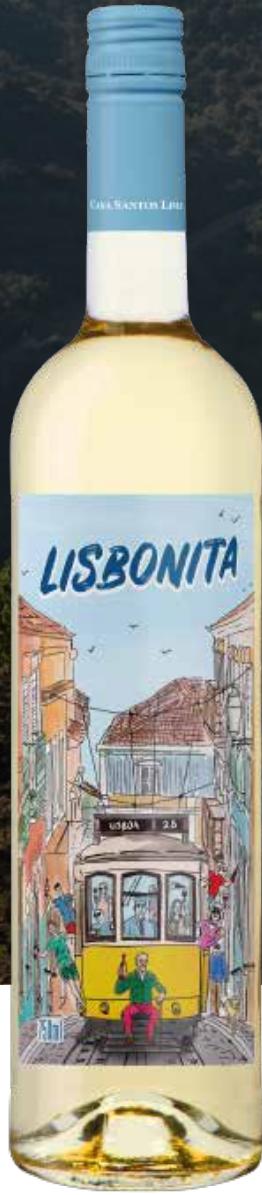
DUN 15604424162003



CASTELÃO E CABERNET SAUVIGNON



FERMENTAÇÃO COM CONTROLE DE TEMPERATURA EM MODERNAS CUBAS DE INOX.



## LISBONITA BRANCO

LISBOA | 750ML

CÓD 200000507

EAN 5604424459137

DUN 15604424459134



FERMNÃO PIRES, ARINTO, VITAL E MOSCATEL.



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX COM CONTROLE DE TEMPERATURA



COR PALHA COM REPLEXOS ESVERDEADOS. MOSTRA NO NARIZ UM SEDUTOR AROMA FLORAL E FRUTADO. NA BOCA É FRESCO, LEVE E COM BOA ACIDEZ.



## LISBONITA ROSE

LISBOA | 750ML

CÓD 200000506

EAN 5604424459212

DUN 15604424459219



CAMARATE E CABERNET  
SAUVIGNON



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO  
INOX COM CONTROLE DE  
TEMPERATURA.



## LISBONITA TINTO

LISBOA | 750ML

CÓD 200000489

EAN 5604424459007

DUN 15604424459004



CASTELÃO, SYRAH, TINTA RORIZ,  
TOURIGA FRANCA



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO  
INOX COM CONTROLE DE  
TEMPERATURA.



A MARCA PENSADA PARA VOAR PELO MUNDO E LEVAR UM POUCO DE PORTUGAL EM CADA GARRAFA. LEVA EM SEU RÓTULO A AVE SÍMBOLO DE PORTUGAL, A ANDORINHA, QUE TRAZ UMA CONOTAÇÃO DE FAMÍLIA E LEALDADE. A AVE SEMPRE "OPTA" POR REGRESSAR TODOS OS ANOS AO MESMO NINHO QUE CONSTRUIU PELA PRIMEIRA VEZ.



## OPTA DAO ENCRUZADO DÃO | 750ML

CÓD 200000488  
EAN 5604816000619  
DUN 15604816000616

ENCRUZADO

2 MESES EM BARRICA DE CARVALHO COM BATONNAGE.

COR AMARELO PALHA COM REFLEXOS ESVERDEADOS. MOSTRA NO NARIZ ÓTIMOS AROMAS DE FRUTAS CÍTRICAS, LIMA DA PÉRISA E NOTAS MINERAIS. NA BOCA UM VINHO FRESCO COM ÓTIMA ACIDEZ E UMA MINERALIDADE BEM AMRCADA TÍPICA DA ENCRUZADO. PERFEITO PARA ACOMPANHAR UM BOM CEVICHE, FINAS FATIAS DE SALMÃO COM MOLHOS CÍTRICOS, SUSHIS E SASHIMIS.

## OPTA DAO BRANCO

DÃO | 750ML

CÓD 200000455

EAN 5604816000701

DUN 15604816000708

 55% ENCRUZADO, 35% CERCEAL  
BRANCO E 10% MALVASIA FINA

 FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX  
COM CONTROLE DE TEMPERATURA.



## OPTA DAO ROSE

DÃO | 750ML

CÓD 200000501

EAN 5604816000534

DUN 15604816000531

 35% TOURIGA NACIONAL,  
35% ALFROCHEIRO 30% TINTA RORIZ

 PRENSAGEM DIRETA DAS UVAS E  
FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO  
INOXIDÁVEL A BAIXAS TEMPERATURAS.



## OPTA DAO TINTO

DÃO | 750ML

CÓD 200000456

EAN 5604816000657

DUN 15604816000654

 45% TOURIGA NACIONAL,  
30% ALFROCHEIRO E 25% TINTA RORIZ

 FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX  
COM CONTROLE DE TEMPERATURA.



## OPTA DAO RESERVA

DÃO | 750ML

CÓD 200000457

EAN 5604816000893

DUN 15604816000890

 45% TOURIGA NACIONAL,  
40% ALFROCHEIRO E 15% TINTA RORIZ

 ESTAGIA EM BARRICAS DE CARVALHO  
POR 8 MESES.



## OPTA DAO TOURIGA NACIONAL

DÃO | 750ML

CÓD 200000487

EAN 5604816000633

DUN 15604816000630

 TOURIGA NACIONAL

 6 MESES EM BARRICA DE CARVALHO.





A VINÍCOLA POÇAS NASCEU NO DIA 15 DE AGOSTO DE 1918, E SEU IDEALIZADOR FOI O JOVEM MANOEL DOMINGUES POÇAS JR. ELE SE ESTABELECEU EM VILA NOVA DE GAIA, E O OBJETIVO ERA VENDER AGUARDENTE VÍNICA PARA AS CASAS DO PORTO. ANOS MAIS TARDE, EM 1962, A CASA LANÇOU SEU PRIMEIRO VINTAGE, DA SAFRA DE 1960, UM GRANDE MARCO PARA A FAMÍLIA, POIS A BEBIDA FOI MUITO BEM RECEBIDA PELOS INGLESES, MAIORES CONSUMIDORES DO ESTILO. TRINTA ANOS MAIS TARDE A CONSOLIDADE VINÍCOLA POÇAS JR. FEZ SEU PRIMEIRO VINHO DO DOURO, SAFRA 1990. DESDE ENTÃO, A FAMÍLIA POÇAS TEM LOGRADO MUITOS ÉXITOS E MUITOS PRÊMIOS INTERNACIONAIS COM VINHOS MODERNOS E MUITO BEM ELABORADOS.



## POÇAS RESERVA TINTO DOURO | 750ML

CÓD 200000463

EAN 5601085002443

DUN 35601085002444

🍇 80% DE VINHAS VELHAS E 20% DE TOURIGA NACIONAL

樽 ESTAGIA EM BARRIS DE CARVALHO FRANCÊS DE 300 LITROS POR 12 MESES.

🍷 COR RUBI DE ALTA INTENSIDADE. MOSTRA UM NARIZ MUITO ELEGANTE COM APORTE DE FRUTAS VERMELHAS E PRETAS. NA BOCA UM VINHO MACIO E POTENTE COM BOA ESTRUTURA E BOM CORPO, OS SABORES DE CEREJAS, AMORAS E MIRTILLO SE CONFIRMAM EM BOCA COM NUANCES DE ESPECIARIAS E TABACO. ÓTIMO PARA ACOMPANHAR EMBUTIDOS, CARNES VERMELHAS, E QUEIJOS CURADOS.



## POÇAS COROA D' OURO

DOURO | 750ML

CÓD 200000460

EAN 5601085003129

DUN 35601085299004



40% TOURIGA NACIONAL, 20% TOURIGA FRANCA, 20% TINTA RORIZ E 20% TINTA BARROCA



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX COM CONTROLE DE TEMPERATURA.



## POÇAS SÍMBOLO

DOURO | 750ML

CÓD 200000462

EAN 5601085002795

DUN 85601085002791



55% TOURIGA NACIONAL, 25% TOURIGA FRANCA, 10% TINTA RORIZ E 10% TINTA BARROCA



ESTAGIA EM BARRIS DE CARVALHO FRANCÊS DE 300 LITROS POR 18 MESES.



## POÇAS TINTO

DOURO | 750ML

CÓD

EAN 5601085003662

DUN 35601085003663



40% TOURIGA NACIONAL, 20% TOURIGA FRANCA, 30% TINTA RORIZ, 10% TINTA BARROCA



FERMENTAÇÃO A TEMPERATURA CONTROLADA COM MACERAÇÃO PROLONGADA.



## POÇAS PORTO TAWNY

DOURO | 750ML

CÓD 200000467

EAN 5601085010608

DUN 35601085600107



TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TINTA BARROCA E TINTA CÃO



COLHEITA MANUAL E FERMENTAÇÃO COM CONTROLE DE TEMPERATURA, QUE É INTERROMPIDA POR ADIÇÃO DE AGUARDENTE VÍNICA. AMADURECE EM TÓNEIS DE CARVALHO POR 3 ANOS E SEGUO PARA BLEND DE DIVERSAS COLHEITAS.



## POÇAS PORTO RUBY

DOURO | 750ML

CÓD 200000468

EAN 5601085010622

DUN 35601085620105



TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TINTA BARROCA E TINTA CÃO



COLHEITA MANUAL E FERMENTAÇÃO COM CONTROLE DE TEMPERATURA, QUE É INTERROMPIDA POR ADIÇÃO DE AGUARDENTE VÍNICA. AMADURECE EM TÓNEIS DE CARVALHO POR 3 ANOS E SEGUO PARA BLEND DE DIVERSAS COLHEITAS.



## POÇAS PORTO WHITE

DOURO | 750ML

CÓD 200000491

EAN 5601085010615

DUN 35601085610106



25% MALVASIA FINA, 25% CODEGA, 25% RABIGATO E 25% VIOSINHO



COLHEITA MANUAL E FERMENTAÇÃO COM CONTROLE DE TEMPERATURA, QUE É INTERROMPIDA POR ADIÇÃO DE AGUARDENTE VÍNICA. AMADURECE EM TÓNEIS DE CARVALHO POR 3 ANOS.

# POÇAS PORTO 10 ANOS

DOURO | 750ML

CÓD 200000466

EAN 5601085010059

DUN 35601085050100

 TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TINTA BARROCA E TINTO CÃO

 CUIDADOSA SELEÇÃO DE VINHOS DO PORTO TAWNY, ENVELHECIDOS EM CARVALHO COM IDADE MÉDIA DE 10 ANOS

 SEUS AROMAS INEBRIANTES E SEDUTORES. FRUTOS SECOS SE MISTURAM AS NOTAS DE NOZES, CASTANHAS E MELAÇO DE CANA. EM BOCA UM DULÇOR BEM ESCOLTADO POR BOM CORPO, TANINOS COMPLEXOS E ESTRUTURADOS E UM ALCÓOL MUITO BEM INTEGRADO. PERFEITO PARA ACOMPANHAR UM TORTA QUENTE DE MAÇÃ COM SORVETE, TORTA DE RICOTA E TORTA DE CHOCOLATE MEIO AMARGO.



# POÇAS PORTO 20 ANOS

DOURO | 750ML

CÓD 200000465

EAN 5601085010066

DUN 35601085060116

 TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TINTA BARROCA E TINTO CÃO

 CUIDADOSA SELEÇÃO DE VINHOS DO PORTO TAWNY, ENVELHECIDOS EM CARVALHO COM IDADE MÉDIA DE 20 ANOS.



# CASA RELVAS

ALENTEJO | PORTUGAL

A REGIÃO DEMARCADA DE REDONDO É SEM DÚVIDA UMA DAS REGIÕES MAIS EMBLEMÁTICAS DO ALENTEJO. ESTA REGIÃO ESTENDE-SE DA ENCOSTA SUL DA SERRA D'OSSA AVANÇANDO EM COLINAS ATÉ SE TRANSFORMAR NUMA PLANÍCIE DE PERDER DE VISTA.



## BARRICADO TINTO

VINHO REGIONAL PORTUGUÊS | 750ML

CÓD 200000490

EAN 5600391235781

DUN 15600391235788

ARAGONEZ, ALICANTE BOUSCHET,  
TRINCADEIRA, TOURIGA NACIONAL

FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL  
E MATURAÇÃO EM CARVALHO POR 6 MESES.

UM BLEND DE UVAS TÍPICOS DO SUL DE  
PORTUGAL, SEUS TANINOS SÃO MACIOS E SEU  
PALADAR MARCADO PELA PASSAGEM EM  
BARRICAS DE CARVALHO. IDEAL AOS  
APAIXONADOS POR VINHOS COM FRUTAS E  
ESPECIARIAS NO AROMA, E UM FINAL  
INTENSO.



## SÃO MIGUEL DESCOPRIDORES ATLÂNTICO TINTO

ALENTEJO | 750ML

CÓD 200000449  
EAN 5600391231448  
DUN 25600391231442

ARAGONEZ, TRINCADEIRA, ALICANTE BOUSCHET

FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE TEMPERATURA E APÓS 10% DO VINHO MATURA 6 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO.

UM VINHO QUE NOS FAZ ATRAVESSAR O OCEANO E CHEGAR A PORTUGAL, COM ESTILO E TIPICIDADE DO ALENTEJO, EM BOCA É EQUILIBRADO E FRUTADO, ENQUANTO OS AROMAS DE FRUTAS FRESCAS E NOTAS DE ESPECIARIAS DÃO UM TOQUE ESPECIAL NO BLEND. IDEAL PARA ACOMPANHAR PRATOS COM MOLHO DE TOMATE, CORDEIRO, GRELHADOS E LEGUMES ASSADOS.



## SÃO MIGUEL DESCOPRIDORES ATLÂNTICO BRANCO

ALENTEJO | 750ML

CÓD 200000448  
EAN 5600391234739  
DUN 25600391234733

ANTÃO VAZ, ARINTO, ENCRUZADO, VERDELHO

FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE TEMPERATURA.



## SÃO MIGUEL DESCOPRIDORES ATLÂNTICO ROSÉ

ALENTEJO | 750ML

CÓD 200000494  
EAN 5600391232346  
DUN 25600391232340

ARAGONEZ, CASTELÃO, TOURIGA NACIONAL, TRINCADEIRA

FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE TEMPERATURA.



## CICONIA ALENTEJO TINTO

ALENTEJO | 375ML • 750ML • 1500ML

375ML

CÓD 200000450

EAN 5600391231523

DUN 25600391231527

750ML

CÓD 200000452

EAN 5600391231202

DUN 25600391231206

1500ML

CÓD 200000484

EAN 5600391231608

DUN 15600391231605



TOURIGA NACIONAL, SYRAH, ARAGONEZ



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE TEMPERATURA E MATURAÇÃO PARCIAL EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS.



UM BLEND DE UVAS PORTUGUÊS DE ESTILO MODERNO E PALADAR EQUILIBRADO. SEUS TANINOS MACIOS E PALADAR REFRESCANTE E FRUTADO FAZEM DELE UM ACOMPANHAMENTO IDEAL PARA CORDEIRO, MASSAS E QUEIJOS.



## CICONIA ALENTEJO ROSÉ

ALENTEJO | 750ML

CÓD 200000451

EAN 5600391231592

DUN 25600391231596



10% TOURIGA NACIONAL, 15% SYRAH,  
75% ARAGONEZ



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX  
COM CONTROLE DE TEMPERATURA.



## CICONIA ALENTEJO BRANCO

ALENTEJO | 750ML

CÓD 200000453

EAN 5600391231264

DUN 25600391231268



ARINTO, AZAL, AVESO



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX  
COM CONTROLE DE TEMPERATURA.



# HERDADE SAO MIGUEL COLHEITA SELECCIONADA TINTO

ALENTEJO | 375ML · 750ML · 1500ML

375ML

CÓD 200000458

EAN 5600391231967

DUN 25600391231978

750ML

CÓD 200000443

EAN 5600391234210

DUN 15600391234217

1500ML

CÓD 200000459

EAN 5600391231332

DUN 15600391231339



ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL, SYRAH,  
CABERNET SAUVIGNON



50% ESTAGIA EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS DE  
400 LITROS POR 4 MESES.



A LINHA DE VINHOS COLHEITA SELECCIONADA TRAZ TODA  
QUALIDADE DA CASA RELVAS, EM UM CONJUNTO  
GASTRONÔMICO ONDE A ORDEM É APRESENTAR BONS  
VINHOS A PREÇOS CONVIDATIVOS. AROMAS DE FRUTAS  
VERMELHAS MADURAS NO NARIZ COM TOQUES DE  
CHOCOLATE E ESPECIARIAS. EM BOCA MUITO REDONDO,  
FRUTADO E COM BOM CORPO. ACOMPANHA BEM CARNES  
VERMELHAS GRELHADAS, MASSAS E QUEIJOS VARIADOS.



## HERDADE SAO MIGUEL PÉ DE MÃE - PACK C/ 2

ALENTEJO | 750ML

CÓD 200000482

EAN 5600391235217

DUN 15600391235214



TRINCADEIRA



ESTAGIA 18 MESES EM TÓNEIS DE CARVALHO.



O PE DE MÃE É UM VERDADEIRO RESGATE DA HISTÓRIA E DOS  
VINHEDOS DO ALENTEJO. UMA SELEÇÃO DAS MELHORES  
PLANTAS EM PÉ FRANCO. UM VINHO DESLUMBRANTE E  
ENCANTADOR. SUAS NOTAS DE FRUTAS VERMELHAS  
SILVESTRES, COM NOTAS BALSÂMICAS EM PERFEITA HARMONIA  
COM A BELÍSSIMA ESTRUTURA E CORPO. UMA VERDADEIRA  
OBRA DE ARTE DA CASA RELVAS.

**HERDADE SAO MIGUEL  
COLHEITA SELECIONADA ROSÉ**

ALENTEJO | 750ML

CÓD 200000485

EAN 5600391233855

DUN 15600391233852



TOURIGA NACIONAL, ARAGONEZ, SYRAH

FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX.

**HERDADE SAO MIGUEL COLHEITA  
SELECIONADA BRANCO**

ALENTEJO | 750ML

CÓD 200000476

EAN 5600391232308

DUN 15600391232305



ANTÃO VAZ, ARINTO, VERDELHO, VIOGNIER

50% DO VINHO ESTAGIA EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS.

**HERDADE SAO MIGUEL  
ESQUECIDO**

ALENTEJO | 750ML

CÓD 200000496

EAN 5600391235538

DUN 15600391235535

ARINTO

VINDIMA MANUAL. MACERAÇÃO PRÉ FERMENTATIVA E FERMENTAÇÃO EM BARRICAS DE CARVALHO. MATURA EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS POR 16 MESES.



**HERDADE SAO MIGUEL  
ESCOLHA DOS ENÓLOGOS**

ALENTEJO | 750ML

CÓD 200000444

EAN 5600391232193

DUN 15600391232190



ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA

ESTAGIA EM BARRIS DE CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO POR 6 MESES.

**HERDADE SAO MIGUEL  
FRIENDS COLLECTION**

ALENTEJO | 750ML

CÓD 200000442

EAN 5600391231752

DUN 15600391231759

ALICANTE BOUSCHET, TRINCADEIRA, TOURIGA NACIONAL

ESTAGIA EM BARRIS DE CARVALHO FRANCÊS POR 24 MESES.



**HERDADE SAO MIGUEL  
RESERVA**

ALENTEJO | 750ML

CÓD 200000441

EAN 5600391232643

DUN 15600391231667



ALICANTE BOUSCHET, TRINCADEIRA, TOURIGA NACIONAL, CABERNET SAUVIGNON

ESTAGIA EM BARRIS DE CARVALHO FRANCÊS POR 12 MESES.



# RELVAS

## ALENTEJO DOC

ALENTEJO | 750ML



CÓD 200000495

EAN 5600391236115

DUN 15600391236112

 ARAGONÊS, ALICANTE BOUSCHET,  
TRINCADEIRA, CASTELÃO E OUTRAS

 VINDIMA MANUAL. MACERAÇÃO PRE FERMENTATIVA A FRIO E  
POSTERIOR FERMENTAÇÃO EM LAGARES COM PISA MECÂNICA.  
A FERMENTAÇÃO MALOLÁCTICA ACONTECE EM BARRICAS DE  
CARVALHO FRANCÊS.

 UM VINHO TRADICIONAL DO ALENTEJO, COM ESTRUTURA, TANINOS  
MACIOS, ACIDEZ FRESCA, E UM BLEND DE UVAS QUE PERMITE  
AROMAS DE FRUTAS VERMELHAS FRESCAS A ESPECIARIAS E NOTAS  
TERROAS. NA BOCA É INTENSO E COM TANINOS MADUROS,  
PERFEITO PARA ACOMPANHAR GRELHADOS, RISOTOS E QUEIJOS.



## RELVAS ALENTEJO REDONDO

REDONDO ALENTEJO | 750ML

CÓD 200000509

EAN 5600391236108

DUN 15600391236105

 CASTELÃO, ARAGONEZ, TRINCADEIRA  
E OUTRAS

 FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX  
COM CONTROLE DE TEMPERATURA.  
UTILIZAÇÃO DE BAGOS INTEIROS E  
MALOLÁCTICA EM CARVALHO FRANCÊS. O  
VINHO ESTAGIA 12 MESES EM TONEL DE  
CARVALHO FRANCÊS DE 5000L.



## ART TERRA AMPHORA

ALENTEJO | 750ML

CÓD 200000477  
EAN 5600391234432  
DUN 15600391234439

ARAGONEZ, TRINCADEIRA, MORETO

ESTAGIA 3 MESES EM PEQUENAS ÂNFORAS COM AS BORRAS.

OS VINHOS DE AMPHORA SÃO PRODUZIDOS A CENTANAS DE ANOS E TRAZEM SEMPRE SURPRESAS AROMÁTICAS E HARMONIZAÇÕES INUSITADAS. NO NARIZ OS AROMAS DE FRUTAS SECAS SE MESCLAM AS NOTAS DE TERRA, ERVAS SECAS E EUCA利PTO. EM BOCA OS TANINOS SÃO MARCADOS, ACIDEZ VIBRANTE EM UM VINHO BEM ESTRUTURADO. PROVE COM CARNES CURADAS, EMBUTIDOS E DEFUMADOS.



## ART TERRA CURTIMENTA

ALENTEJO | 750ML

CÓD 200000478  
EAN 5600391234425  
DUN 15600391234422

ANTÃO VAZ, ARINTO

ESTAGIA 6 MESES EM BARRICAS ANTIGAS DE 400 LITROS.



AZEITE DE OLIVA PLANICIES SAO  
MIGUEL CHEF'S EDITION  
EXTRA VIRGEM 500ML

ALENTEJO | 500ML

CÓD 200000518  
EAN 5600264693045  
DUN15600264693042

 AZEITONAS MADURAS

COLHEITA MECÂNICA, LIMPEZA E  
SEPARAÇÃO DAS AZEITONAS, PARA  
POSTERIOR EXTRAÇÃO A FRIO APENAS  
DA PRIMEIRA TIRAGEM DO AZEITE DOS  
FRUTOS.

AZEITE DE OLIVA PLANICIES SAO  
MIGUEL EXTRA VIRGEM 500ML

ALENTEJO | 500ML

CÓD 200000517  
EAN 5600264693038  
DUN 25600264693032

 AZEITONAS MADURAS



COLHEITA MECÂNICA, LIMPEZA E  
SEPARAÇÃO DAS AZEITONAS, PARA  
POSTERIOR EXTRAÇÃO A FRIO APENAS  
DA PRIMEIRA TIRAGEM DO AZEITE DOS  
FRUTOS.

# CASA *de* VILA NOVA

A CASA DE VILA NOVA (QUINTA E VINÍCOLA) ESTÁ NA FAMÍLIA DESDE O SÉCULO XII, MAS APENS NOS ANOS 70 COMEÇOU A PRODUZIR VINHO VERDE, EM 86 INICIA RECONVERSÃO TOTAL DAS VINHAS E MODERNIZAÇÃO DA VINÍCOLA. POSICIONADA NO MERCADO COM TRADIÇÃO, EXPERIÊNCIA, VIVACIDADE E INOVAÇÃO DA NOVA GERAÇÃO.



## VILA NOVA VINHO VERDE BLEND

VINHO VERDE | 750ML

CÓD 200000474

EAN 5600279050192

DUN 65600279050194

🍇 LOUREIRO, ARINTO E AVESO

樽 COLHEITA MANUAL E PRENSAGEM DIRETA. FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE TEMPERATURA. APÓS A FERMENTAÇÃO, O VINHO ESTAGIOU SOBRE AS BORRAS, COM BATTÔNAGE DURANTE 6 MESES.

🍷 ENCANTA NAS NOTAS AROMÁTICAS, COM UM MIX DE FRUTOS CÍTRICOS DOCES, FRUTAS TROPICAIS NOTAS FLORAIS E AMENDoadas. EM BOCA MESCLA ACIDEZ, FRESCOR E ÓTIMA ESTRUTURA NO CORTE ENCANTADOR DE UVAS EMBLEMÁTICAS DA REGIÃO DE VINHO VERDE. HARMONIZA BEM COM PRATOS LEVES, POUCO CONDIMENTADOS, PEIXES GRELHADOS, LEGUMES NO VAPOR E FRUTOS DO MAR.



## VILA NOVA ALVARINHO

VINHO VERDE | 750ML



CÓD 200000472  
EAN 5600279040155  
DUN 65600279040157

🍇 ALVARINHO

COLHEITA MANUAL E PRENSAGEM DIRETA.  
FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL  
COM CONTROLE DE TEMPERATURA.

## VILA NOVA LOUREIRO

VINHO VERDE | 750ML



CÓD 200000473  
EAN 5600279040216  
DUN 65600279050156

🍇 LOUREIRO

COLHEITA MANUAL E PRENSAGEM  
DIRETA. FERMENTAÇÃO EM TANQUES  
DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE  
TEMPERATURA.

## VILA NOVA ROSÉ

VINHO VERDE | 750ML



CÓD 200000475  
EAN 5600279040261  
DUN 65600279040263

🍇 ESPADEIRO

COLHEITA MANUAL E PRENSAGEM  
DIRETA. FERMENTAÇÃO EM TANQUES  
DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE  
TEMPERATURA.



## LEVITY BRANCO

VINHO VERDE | 750ML

CÓD 200000470  
EAN 5600279041008  
DUN 65600279041000

LOUREIRO, TRAJADURA E Arinto

COLHEITA MANUAL E PRENSAGEM DIRETA. FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE TEMPERATURA.

UM VINHO VERDE LEVE, REFRESCANTE, DE PALADAR FRUTADO E SUAVE. PERFEITO PARA HAPPY HOUR, CONVERSA COM AMIGOS OU ACOMPANHANDO PEIXES, SALADAS, FRUTOS DO MAR OU AVES.



## LEVITY ROSE

VINHO VERDE | 750ML

CÓD 200000471  
EAN 5600279041015  
DUN 65600279041017

50% SPADEIRO, 40% VINHÃO E 10% AMARAL

COLHEITA MANUAL E PRENSAGEM DIRETA. FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLE DE TEMPERATURA.

# CABEÇA DE TOIRO

ORIUNDO DAS PLANÍCIES DO TEJO, ESTE VINHO NASCE NA QUINTA SÃO JOÃO BATISTA. CABEÇA DE TOIRO POSICIONA-SE COMO UM VINHO DE ELEVADA QUALIDADE CONQUISTANDO AO LONGO DOS ANOS PONTUAÇÕES SEMPRE ACIMA DE 90 NA PRESTIGIADA REVISTA NORTE-AMERICANA THE WINE ENTHUSIAST. FOI NOMEADO PELA REVISTA DE VINHOS – ESSÊNCIA DO VINHO, MARCA DO ANO 2021, ANO EM QUE ASSINALOU 25 ANOS DE EXISTÊNCIA. PARA COMPROVAR, ALÉM DESTA DISTINÇÃO, CABEÇA DE TOIRO ESTÁ NOS TOP10 "BEST BUY" DO ANO 2021.



## CABEÇA DE TOIRO RESERVA ROSÉ

TEJO | 750ML

CÓD 200000642

EAN 5601110006071

DUN 15601110006078

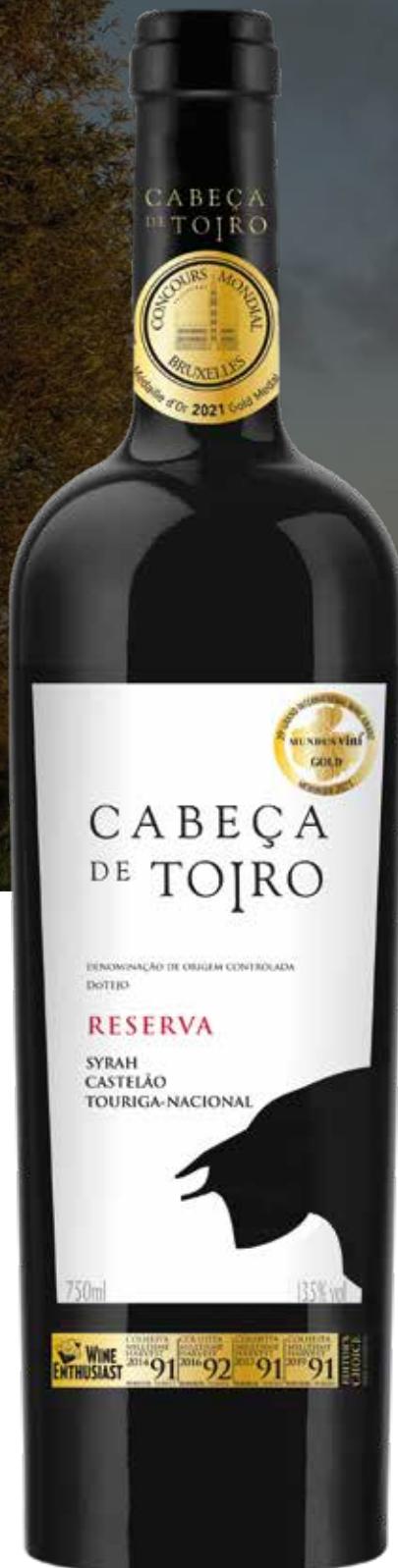
BLEND

FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX COM CONTROLE DE TEMPERATURA

PARA QUEM BUSCA UM VINHO MACIO E AGRADÁVEL ALIADO A QUALIDADE E PERSONALIDADE DOS VINHOS DO TEJO. COR SALMÃO COM REFLEXOS ROSADOS. APRESENTA CATIVANTES AROMAS DE FRUTAS VERMELHAS FRESCAS E PÊSSEGO COM TOQUES DE CASCA DE CÍTRICOS. EM BOCA É DELICADO, UNTUOSO E COM CERTA MINERALIDADE QUE AGRADA NO PRIMEIRO GOLE. PROVE COM CULINÁRIA JAPONESA, SALADAS OU FRUTOS DO MAR.

# CABEÇA DE TOIRO RESERVA TINTO

TEJO | 750ML



CÓD 200000644  
EAN 5601110113205  
DUN 15601110113202



BLEND



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX COM CONTROLE DE TEMPERATURA. ESTAGIO DE 9 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS.



PARA QUEM BUSCA UM VINHO MACIO E AGRADÁVEL ALIADO A QUALIDADE E PERSONALIDADE DOS VINHOS DO TEJO. COR RUBI DE ALTA INTENSIDADE. MOSTRA UM NARIZ MUITO ELEGANTE COM AROMAS QUE REMETEM A GELEIA DE FRUTAS PRETAS MADURAS COMO AMORA E MIRTILLO COM NOTAS DE PIMENTA PRETA E CAFÉ. EM BOCA MUITO REDONDO E MACIO, COM BOM CORPO E ACIDEZ FINA. PROVE COM CARNES VERMELHAS, MASSAS E QUEIJOS VARIADOS.



# CABEÇA DE TOIRO RESERVA BRANCO

TEJO | 750ML

CÓD 200000643  
EAN 5601110005111  
DUN 15601110005118



BLEND



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX COM CONTROLE DE TEMPERATURA

# Calamares

JOÃO TEODÓSIO BARBOSA, UM VISIONÁRIO DA HISTÓRIA VINÍCOLA PORTUGUESA, VIU MAIS ALÉM AO FUNDAR AS CAVES DOM TEODÓSIO. APOSTANDO NA INOVAÇÃO, LEVOU A EMPRESA AO RECONHECIMENTO COMO UMA DAS PIONEIRAS NO COMÉRCIO DE VINHO ENGARRAFADO. EM 2005 VÁRIAS EMPRESAS TRADICIONAIS E CENTENÁRIAS NA PRODUÇÃO DE VINHOS PORTUGUESES SE JUNTARAM FORMANDO O GRUPO ENOPORT WINES QUE HOJE RETÉM GRANDE RECONHECIMENTO NACIONAL E INTERNACIONAL.



## CALAMARES BRANCO VINHO VERDE | 750ML

CÓD 200000541  
EAN 5601110008099  
DUN 15601110008096

BLEND

FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX COM  
CONTROLE DE TEMPERATURA

## CALAMARES ROSÉ VINHO VERDE | 750ML

CÓD 200000540  
EAN 5601110008105  
DUN 15601110008102

BLEND

FERMENTAÇÃO EM TANQUES  
DE INOX COM CONTROLE DE  
TEMPERATURA



# NOVA ZELÂNDIA

---

LOCALIZADA NO SUDESTE DA OCEANIA, AS DUAS ILHAS CERCADAS PELO OCEANO PACÍFICO DEIXAM ESTE PAÍS EXUBERANTE SEM FRONTEIRAS. COM GRANDE PRESENÇA DE MONTANHAS, FORTE INFLUÊNCIA MARÍTIMA, CLIMA FRESCO E SOL MARCANTE AO LONGO DO DIA, FORAM FATORES DETERMINANTES AO PAÍS PARA DEMONSTRAR DESTAQUE E REFERÊNCIA MUNDIAL POR SEUS INTENSOS E AROMÁTICOS VINHOS BRANCOS DE SAUVIGNON BLANC E FRESQUÍSSIMOS TINTOS DE PINOT NOIR. O QUESITO SUSTENTABILIDADE É UM PONTO DE MUITA IMPORTÂNCIA LEVADO POR TODOS NO PAÍS, SENDO UMAS DAS REFERÊNCIAS MUNDIAIS. NO SUL DA ILHA NORTE, EM WELLINGTON DESTACA-SE ESPECIALMENTE A UVA PINOT NOIR E NO NORTE DA ILHA SUL, EM MALBOROUGH, A REGIÃO MAIS CONHECIDA DO PAÍS, É A UVA SAUVIGNON BLANC QUE REUNE E PRODUZ ALGUNS DOS MAIS ICÔNICOS VINHOS DESTA VARIEDADE. OS VINHOS NEOZELANDESES SE DESTACAM PELA SUA INTENSIDADE, PUREZA DE FRUTAS NO AROMA, PALADAR FRESCO E DELICADO.

# Echo Bay

VINEYARDS

QUANDO UMA UVA E UM LUGAR SE JUNTAM PERFEITAMENTE, O QUE SE DESENROLA NO COPO É MÁGICO. A SAUVIGNON BLANC É CULTIVADA NA ILHA SUL DA NOVA ZELÂNDIA HÁ TEMPO SUFICIENTE PARA SABER QUE NÃO É EXATAMENTE MÁGICA - É UMA FORÇA DA NATUREZA. O ECHO BAY SAUVIGNON BLANC VEM DA REGIÃO DE RAPURA - O VERDADEIRO CORAÇÃO DE MARLBOROUGH'S GOLDEN MILE - ONDE SOLOS PEDREGOSOS E O SOL BRILHANTE TRAZEM ESSA VARIEDADE DE UVA AO AUGE DE SUA EXPRESSÃO.



## ECHO BAY SAUVIGNON BLANC MARLBOROUGH | 750ML

CÓD 200000107  
EAN 085200027422  
DUN 00085200127269

🍇 SAUVIGNON BLANC

樽 TANQUES DE AÇO INOX

🍷 NOTAS FLORAIS. MARACUJÁ, MELÃO, FIGO E GROSELHA. ECHO BAY SAUVIGNON BLANC ESTÁ REPLETO DE SABOR E PALADAR CREMOSO, É DESTAQUE ENTRE OS SAUVIGNON BLANCS DA NOVA ZELÂNDIA. REFRESCANTE E EQUILIBRADO, COMBINA COM PRATOS LEVES, FRUTOS DO MAR FRESCOS OU CULINÁRIA ASIÁTICA PICANTE.

# URUGUAI

---

SE A ARGENTINA TEM A **MALBEC** E O CHILE A **CARMÉNÈRE**, O URUGUAI TEM A POTENTE **TANNAT**. LOCALIZADO NA FRONTEIRA SUL DO BRASIL, O PEQUENO PAÍS É NOSSA REGIÃO PRODUTORA DE VINHOS MAIS PRÓXIMA. PLANO, DISTANTE DAS CORDILHEIRAS DOS ANDES, TEM INUÊNCIA DO ATLÂNTICO. O CLIMA FRIO E ÚMIDO, E SOLO ARENOSO NA MAIORIA DAS REGIÕES, FORMAM O BERÇO PERFEITO PARA A VITICULTURA. A PROXIMIDADE COM O OCEANO E COM O **MAR DEL PLATA** Torna a região climaticamente parecida com **BORDEAUX**.

NO GERAL OS VИНHEDOS ESTÃO PLANTADOS EM TERRENO COM BOA DRENAGEM, E A NATUREZA DO SUBSOLO ALIVIA A POTÊNCIA DA **TANNAT**. EM **CARMELO** E **SAN JOSÉ**, SUB-REGIÕES DE **COLÒNIA** E **CANELONES**, RESPECTIVAMENTE, O SOLO É ARGILOSO COM PARCELAS PEDREGOSAS. EMBORA A **TANNAT** SEJA A UVA MAIS FAMOSA, HÁ RESULTADOS MUITO BONS COM AS TINTAS **MERLOT**, **TEMPRANILLO**, **SYRAH** E **CABERNET SAUVIGNON**, E COM AS BRANCAS **VIognier**, **SAUVIGNON** E **ALBARIÑO**.

A MAIOR CONCENTRAÇÃO DE VINHAS ESTÁ NO SUL DO PAÍS, NAS REGIÕES DE **SACRAMENTO** E **MONTEVIDÉU**. SÃO CINCO AS MAIS IMPORTANTES ZONAS PRODUTORAS:

- **RIVERA**, NA FRONTEIRA COM O BRASIL;
- **SALTO** E **PAYSANDU**, NA FRONTEIRA COM A ARGENTINA;
- **COLÒNIA** E **CANELONES**, ÀS MARGENS DO RIO DE LA PLATA.



FUNDADA EM 2005, A BRACCOBOSCA ESTÁ A 5 GERAÇÕES LIGADA AS VINHAS, INSTALADOS NA REGIÃO DE ATLANTIDA (URUGUAI), O OMBU, UMA ÁRVORE TÍPICA E SUSCETÍVEL A RAIOS É SÍMBOLO DA PROPRIEDADE. APÓS SER ATINGIDA POR UM RAIOS, PASSARAM ANOS E VOLTOU À VIDA CRIANDO UMA LIGAÇÃO EMOCIONAL.



## BRACCOBOSCA OMBÚ TANNAT

ATLANTIDA | 750ML

CÓD 200000381

EAN 7730950810017

DUN 17730950810014

TANNAT

COLHEITA MANUAL E FERMENTAÇÃO EM PILETAS DE CIMENTO.

COR RUBI DE ALTA INTENSIDADE. ESPLANJA AROMAS DE FRUTAS VERMELHAS E PRETAS, COMO MIRTILLO E AMEIXAS COM NOTAS FLORAIS DE VIOLETA. EM BOCA SURPREENDE PELO FRESCOR, FRUTA MADURA E TANINOS FINOS, COM BOM FINAL DE BOCA. APOSTE EM CARNES VERMELHAS COMO BOMBOM E CHORIÇO, MASSAS COM MOLHOS ENCORPADOS E QUEIJOS DUROS.

## BRACCOBOSCA LACERTILIA TANNAT

ATLANTIDA | 750ML

CÓD 200000448  
EAN 5600391234739  
DUN 25600391234733



TANNAT



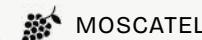
COLHEITA MANUAL E  
FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE  
AÇO INOX.



## BRACCOBOSCA OMBÚ MOSCATEL

ATLANTIDA | 750ML

CÓD 200000377  
EAN 7730950810109  
DUN 77309508101091



MOSCATEL



COLHEITA MANUAL E FERMENTAÇÃO  
EM PILETAS DE CIMENTO.



## BRACCOBOSCA OMBÚ SAUVIGNON BLANC

ATLANTIDA | 750ML

CÓD 200000378  
EAN 7730950810031  
DUN 77309508100311



SAUVIGNON BLANC



COLHEITA MANUAL E  
FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE  
AÇO INOX.



## BRACCOBOSCA OMBÚ GRAN RESERVE CABERNET FRANC

ATLANTIDA | 750ML

CÓD 200000382  
EAN 7730950810079  
DUN 77309508100791



CABERNET FRANC



COLHEITA MANUAL. FERMENTAÇÃO  
EM TANQUES DE CIMENTO E  
MATURAÇÃO EM BARRICAS DE  
CARVALHO FRANCÊS POR 9 MESES.



## BRACCOBOSCA OMBÚ RESERVE TANNAT

ATLANTIDA | 750ML

CÓD 200000380  
EAN 7730950810048  
DUN 77309508100481



TANNAT



COLHEITA MANUAL E 6 MESES DE  
MATURAÇÃO EM BARRICAS DE  
CARVALHO AMERICANO.



# DON PASCUAL

ESTABELECIMENTO JUANICÓ, PERTENCENTE A FAMÍLIA DEICAS, ADMINISTRA 307 HECTARES DE VINHEDOS PRÓPRIOS. AQUI A AMPLITUDE TÉRMICA É MUITO SIGNIFICATIVA. SOLOS ARGILLO-CALCÁRIOS, ESTAÇÕES MARCADAS POR INVERNOS FRIOS, VERÕES QUENTES, BOA CAPACIDADE DE ARMAZENAMENTO DE ÁGUA, SÃO APENAS ALGUNS DOS FATORES QUE FAZEM ESSA REGIÃO PERFEITA PARA A PRODUÇÃO DE VINHOS DE QUALIDADE.



## DON PASCUAL VARIETAL TANNAT CANELONES | 750ML

CÓD 200000599  
EAN 7730135000097  
DUN 37730135000098



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX COM CONTROLE DE TEMPERATURA.

TÍPICO TANNAT COR RUBI DE ALTA INTENSIDADE COM REFLEXOS PÚRPURA. OS PRIMEIROS AROMAS SÃO DE FUMO, ALCAÇUZ E EUCALIPTO. O FUNDO REVELA NOTAS DE COMPOTAS DE FRUTAS COMO FIGOS, AMEIXAS PRETAS E AMORAS. O PALADAR É MUITO AMPLO, COM UMA ESTRUTURA PODEROSA E HARMÔNICO, GRAÇAS AOS TANINOS SEDOSOS. O FINAL É LONGO E SABOROSO, PELA INTENSIDADE DAS NOTAS FRUTADAS.



## DON PASCUAL RESERVE TANNAT CANELONES | 750ML

CÓD 200000600  
EAN 7730135000462  
DUN 27730135000466



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX COM CONTROLE DE TEMPERATURA.



### DON PASCUAL BIVARIETAL TANNAT MERLOT

CANELONES | 750ML

CÓD 200000604

EAN 7730135000141

DUN 27730135000145



BLEND



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX COM CONTROLE DE TEMPERATURA.



### DON PASCUAL VARIETAL CHARDONNAY

CANELONES | 750ML

CÓD 200000601

EAN 7730135000134

DUN 27730135000138



CHARDONNAY



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX COM CONTROLE DE TEMPERATURA.



### DON PASCUAL BIVARIETAL CABERNET SAUVIGNON MERLOT

CANELONES | 750ML

CÓD 200000603

EAN 7730135001209

DUN 27730135001203



BLEND



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX COM CONTROLE DE TEMPERATURA.



### DON PASCUAL, COASTAL ROSÉ

CANELONES | 750ML

CÓD 200000605

EAN 7730135003319

DUN 27730135003313



CABERNET FRANC



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX COM CONTROLE DE TEMPERATURA.



### DON PASCUAL COASTAL WHITE

CANELONES | 750ML

CÓD 200000598

EAN 7730135003500

DUN 27730135003504



ALBARÍÑO, CHARDONNAY, PINOT GRIGIO E VERDEJO



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX COM CONTROLE DE TEMPERATURA. MANTIDO SOBRE AS BORRAS DE 2 A 4 MESES.



### DON PASCUAL COASTAL TANNAT

CANELONES | 750ML

CÓD 200000602

EAN 7730135003685

DUN 27730135003689



TANNAT



FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX COM CONTROLE DE TEMPERATURA

#  antu

Grupo**WINE**

[www.cantugrupowine.com.br](http://www.cantugrupowine.com.br)

[marketing@cantuimportadora.com.br](mailto:marketing@cantuimportadora.com.br)

[@cantugrupowine](https://twitter.com/cantugrupowine)