

NOVA

VINÍCOLA DESDE 1929

CERRO DA CRUZ



DESCUBRA OS SEGREDOS DO TERROIR

O terroir da Campanha Gaúcha ganha vida em nossa linha de espumantes, elaborados pelo método tradicional, e vinhos que refletem o melhor da uva desta região reconhecida com Indicação de Procedência. São produtos intensos, com boa estrutura e longevidade, ideais para quem busca um vinho autêntico, com qualidade e personalidade.

CAMPANHA
GAÚCHA



Assemblage Tinto 750 ml

De cor vermelho rubi vivo, traz aromas de café, chocolate, couro e frutas maduras. Tem taninos marcantes intensos e equilíbrio entre álcool e acidez, com final de boca persistente.

♦ Graduação: 13,5%

🌡 Temperatura: 16 a 18°C



Cód:
2627

Tannat | 750 ml

Complexidade aromática intensa, com toques de frutas secas, cassis, couro, café, tabaco e especiarias. Potência de taninos, que aportam volume e maciez a este varietal. Traz boa persistência gustativa, com notas amadeiradas.

♦ Graduação: 12,5%

🌡 Temperatura: 18 a 20°C



Cód:
2626

Merlot | 750 ml

Bouquet complexo e intenso, com toques de frutas negras secas, cassis e ameixas. Boa percepção de aromas amadeirados, adquiridos durante a maturação em barricas de carvalho. Com potência de taninos, tem bom volume de boca e maciez.

♦ Graduação: 12,5%

🌡 Temperatura: 16 a 18°C



Cód:
3842

Cabernet Sauvignon 750 ml

De cor vermelho-rubi, traz aromas de frutas negras secas, como ameixas, cassis e especiarias. Estrutura da taninos intensos, equilíbrio entre álcool e acidez, com final de boca persistente.

♦ Graduação: 12,5%

🌡 Temperatura: 16 a 18°C



Cód:
3845

Chardonnay | 750 ml

Límpido, com tonalidade amarelo ouro intenso, traz aromas nítidos de abacaxi maduro, baunilha, mel e toques de coco. Na boca, é redondo, com bom volume de boca e retrogosto de amanteigado. Final longo e agradável.

♦ Graduação: 12,5%

🌡 Temperatura: 10 a 12°C



Cód:
2625

Espumante Nature Rosé | 750 ml

Com tonalidade pêssego pálido, é bem delicado com finas bolhas, límpido e brilhante. No nariz é intenso, com complexidade de notas florais, cítricas de maçã, cerejas frescas e leves toques de brioches. Equilíbrio impecável entre acidez e untuosidade, realçando os aromas.

♦ Graduação: 12,3%

🌡 Temperatura: 6°C



Cód:
30806

Espumante Nature Sur Lie | 750 ml

Elaborado apenas em safras excepcionais, um corte de 80% Chardonnay e 20% Pinot Noir. Sua complexidade e elegância vêm da perfeita harmonia entre as notas de amêndoas, adquiridas durante 24 meses de maturação, e o toque de frutas tropicais secas. Intenso no frescor e cremosidade, seu retrogosto revela aromas marcantes, com um final seco e suculento.

♦ Graduação: 12,5%

🌡 Temperatura: 6 a 8°C



Cód:
3672

Espumante Nature Branco | 750 ml

Amarelo palha, com borbulhas delicadas, límpido e brilhante. Complexo em notas florais, cítricas de maçã verde e pêra madura e leves toques de panificação. Na boca, acidez e untuosidade em equilíbrio, realçando os aromas. Final de boca persistente e agradável.

♦ Graduação: 12,3%

🌡 Temperatura: 6 a 8°C



Cód:
30611



VINÍCOLA DESDE 1929



ENCONTROS PERFEITOS

NOVA representa os capítulos de uma história quase centenária. Da Serra Gaúcha à Região da Campanha, simboliza as mãos de cada produtor, do manejo da vinha e da enologia. NOVA é uma prática de excelência diária, o cuidado com cada detalhe do vinhedo à elaboração, o amor apaixonado pelo que fazemos e pelo que cada um de nossos vinhos e espumantes significa para cada consumidor.

CAMPANHA GAÚCHA
E SERRA GAÚCHA



Ancellotta | 750 ml

De coloração rubi profunda com reflexos violáceos, revela aromas intensos de frutas vermelhas e negras maduras, com notas de especiarias, couro e tabaco. No paladar, apresenta taninos firmes e estruturados, com final longo, picante e levemente aquecido.

♦ Graduação: 12%

🌡 Temperatura: 16 a 18°C



Cód:
31419

Marselan | 750 ml

Com tonalidade rubi delicada, exibe aromas vibrantes de frutas vermelhas, como morango, framboesa e cereja, acompanhados por notas sutis de menta e eucalipto. No paladar, apresenta taninos macios e bem integrados, resultando em um final longo e suavemente adocicado.

♦ Graduação: 12,5%

🌡 Temperatura: 16 a 18°C



Cód:
31280

Pinot Grigio | 750 ml

Leve e vibrante, apresenta coloração amarelo-palha com reflexos esverdeados. No aroma, destaca notas cítricas de limão siciliano e taiti, combinadas com nuances de maçã verde e pêra. No paladar, sua acidez marcante e corpo leve garantem frescor e equilíbrio, que convidam à próxima taça.

♦ Graduação: 12,5%

🌡 Temperatura: 6 a 8°C



Cód:
31359

Sauvignon Blanc 750 ml

Fresco e vibrante, apresenta cor amarelo-palha com reflexos esverdeados, aromas de frutas cítricas, flor de maracujá e notas herbáceas. No paladar, tem acidez marcante, bom volume e final refrescante.

♦ Graduação: 12,5%

🌡 Temperatura: 6 a 8°C



Cód:
31044

Tannat Rosé | 750 ml

Delicado e brilhante, exibe uma coloração rosada em estilo Provençal. No aroma, revela notas frescas de morango, cereja e framboesa, com toques sutis de mel e flores. No paladar, combina doçor inicial, acidez equilibrada e estrutura leve, resultando em um final longo e refrescante.

♦ Graduação: 12%

🌡 Temperatura: 4 a 8°C



Cód:
31356

Espumante Brut Rosé | 750 ml

Elaborado pelo método tradicional a partir de Chardonnay, Pinot Noir e Tannat da Campanha Gaúcha, este espumante rosé expressa frescor e sofisticação. De coloração rosada clara com reflexos acobreados, apresenta borbulhas finas e persistentes. No olfato, revela aromas elegantes de frutas maduras, com destaque para pêssego, lichia e pera. Em boca, tem corpo médio, acidez vibrante e cremosidade contida, com retrogosto frutado e final longo, equilibrado e sem amargor.

♦ Graduação: 12,5%

🌡 Temperatura: 4 a 8°C



Cód:
31384

Espumante Brut | 750 ml

Espumante de brilho amarelo-pálido com reflexos esverdeados e borbulhas finas que formam uma coroa delicada. Aromas cítricos e frutados, como abacaxi e maçã-verde, envolvidos por notas florais sutis. Em boca, tem acidez marcante, corpo médio e um frescor elegante, com final equilibrado e cheio de vivacidade. Elaborado pelo método tradicional, com no mínimo 12 meses de autólise, expressa precisão e autenticidade em cada taça.

♦ Graduação: 12,5%

🌡 Temperatura: 4 a 8°C



Cód:
31381

Espumante Branco Trebbiano 750ml

Coloração amarelo pálida com reflexos esverdeados, borbulha fina e persistente. Apresenta notas de aromas frescos de fruta cítrica, abacaxi, maçã verde e flores brancas. Espumante de corpo médio e acidez em equilíbrio. Destaque para perfil da fruta em natureza devido ao processo de vinificação, final de boca sustentado pela refrescância e grande drikabilidade.

♦ Graduação: 11,5%

🌡 Temperatura: 4 a 8°C



Cód:
31526



O ENCONTRO DE DOIS MUNDOS

Em cada garrafa, a tradição de uma linha de vinhos consagrada e revitalizada, que une o melhor dos terroirs da Campanha e da Serra Gaúcha, criando o encontro perfeito entre passado e futuro.



CAMPANHA GAÚCHA
E SERRA GAÚCHA



Tannat | 750 ml

De cor vermelho rubi intenso, traz aromas de frutas vermelhas, couro e especiarias. Boa estrutura, médio corpo e taninos macios.

♦ Graduação: 12,5%

🌡 Temperatura: 16 a 18°C



Cód:
30893

Cabernet Sauvignon 750 ml

Tom granada com reflexos violáceos, possui aromas complexos de frutas negras, especiarias, pimenta preta e tabaco. Na boca, tem boa persistência e taninos complexos.

♦ Graduação: 12,5%

🌡 Temperatura: 16 a 18°C



Cód:
30894

Merlot | 750 ml

Límpido, cor vermelho rubi com nuances violáceas, traz notas intensas de frutas vermelhas, como ameixa e amora. Elegantes e sutis aromas terciários. Corpo médio, taninos macios, acidez média e sabores bem frutados.

♦ Graduação: 12,5%

🌡 Temperatura: 16 a 18°C



Cód:
30896

Pinot Noir | 750 ml

De cor vermelho rubi, apresenta aromas de frutas vermelhas frescas como amoras. Tem corpo leve, é um vinho equilibrado, com taninos agradáveis.

♦ Graduação: 13,5%

🌡 Temperatura: 14 a 16°C



Cód:
30895

Chardonnay | 750 ml

Tonalidade amarelo com reflexos dourados. Aromas de frutas de polpa branca, abacaxi em calda e toques de coco. Equilibrado, bom volume de boca e retrogosto que evidencia ainda mais os aromas.

♦ Graduação: 13%

🌡 Temperatura: 10 a 12°C



Cód:
30892

Espumante Brut | 750 ml

Elaborado com uvas Chardonnay (50%), Riesling (30%) e Pinot Noir (20%), tem cor amarelo pálido, com perlage fino e contínuo. Aroma elegante e nítido, com notas de frutas frescas e leve tostado. Acidez equilibrada, com amplo corpo. É fresco e persistente, com boa cremosidade.

♦ Graduação: 12%

🌡 Temperatura: 4 a 6°C



Cód:
0083

Espumante Brut Rosé 750 ml

Com coloração rosa médio brilhante, tem perlage fino e contínuo. Aromas de frutas frescas como cereja, morango e framboesa. Na boca, bolhas macias, com boa intensidade de fruta e refrescância.

♦ Graduação: 12%

🌡 Temperatura: 4 a 6°C



Cód:
4385

Espumante Moscatel 750 ml

Coloração amarelo palha, com perlage fino e persistente. Aromas de flores brancas e frutas cítricas. É um espumante jovem, com dulçor equilibrado, sabor leve e refrescante.

♦ Graduação: 7,5%

🌡 Temperatura: 4 a 6°C



Cód:
0082

Espumante Moscatel Rosé 750 ml

Com tonalidade rosa salmão, destaca pela perlage fina e persistente. Seus aromas trazem frutas vermelhas frescas, como o morango. Leve e refrescante, oferece um sabor delicado, com dulçor equilibrado pela acidez.

♦ Graduação: 7,5%

🌡 Temperatura: 4 a 6°C



Cód:
4680



SANTA COLINA

VINÍCOLA & VINHEDOS • EST – 1983



PRA QUANDO A VIDA PEDE MAIS

Santa Colina é a marca de vinhos e espumantes para quando a vida pede mais sabor, mais aroma, mais momentos especiais. Elaborados com excelência, combinam o prestígio de grandes premiações internacionais com a leveza e frescor da juventude.



CAMPANHA GAÚCHA E SERRA GAÚCHA

Tannat | 750 ml

Com cor vermelha púrpura, apresenta aromas frutados, com sutis toques de chocolate. No paladar, é aveludado, com taninos bem estruturados e uma excelente persistência.

Graduação: 12,5%

Temperatura: 16 a 18°C



Cód:
0246

Cabernet

Sauvignon | 750 ml
Com cor vermelho rubi intenso, apresenta aromas de frutas vermelhas e especiarias. No paladar, tem bom volume, com um perfeito equilíbrio entre álcool e acidez.

Graduação: 12%

Temperatura: 16 a 18°C



Cód:
0243

Merlot | 750 ml

Com tonalidade vermelho rubi intenso, exibe aromas de frutas vermelhas, como morangos e amoras. No paladar, é aveludado, com um final de boca agradável e persistente.

Graduação: 12%

Temperatura: 14 a 16°C



Cód:
0245

Merlot Rosé 750 ml

Límpido e cristalino, com um tom rosa cereja de média intensidade, te aromas de frutas vermelhas frescas, como morango e framboesa, além de leve toque floral. Em boca, é frutado, de corpo leve, com acidez refrescante e nuances de frutas.

Graduação: 11,5%

Temperatura: 8 a 10°C



Cód:
3716

Chardonnay 750 ml

Com coloração amarelo palha e reflexos dourados, traz aromas de frutas cítricas, maçã e pera. Sua acidez é equilibrada, proporcionando boa persistência e uma refrescância envolvente.

Graduação: 12%

Temperatura: 8 a 10°C



Cód:
0248

Moscato Giallo 750 ml

Límpido e cristalino, com tom amarelo palha e reflexos esverdeados, possui aromas de frutas tropicais, maçã verde e intensos toques florais. Sua acidez é refrescante e equilibrada, com um corpo leve e elegante.

Graduação: 11,5%

Temperatura: 8 a 10°C



Cód:
3713

Espumante Brut 750 ml

Com tom amarelo palha e perlage delicado, traz aromas tropicais e notas de pão tostado, com paladar cremoso e refrescante.

Graduação: 12,5%

Temperatura: 4 a 6°C



Espumante Brut Rosé | 750 ml

De cor rosé salmão e perlage fino, revela aromas da maçã e cereja, com paladar cremoso e refrescante em perfeito equilíbrio.

Graduação: 12,5%

Temperatura: 4 a 6°C



Espumante Moscata | 750 ml

Apresenta tonalidade amarelo-claro e perlage persistente, com aromas florais e cítricos. No paladar, é leve, cremoso e refrescante.

Graduação: 7,5%

Temperatura: 4 a 6°C



Cód:
3346

Espumante Moscata Rosé 750 ml

De tonalidade rosa salmão e perlage persistente, traz aromas de frutas vermelhas frescas, como morango, com perfil leve e refrescante.

Graduação: 7,5%

Temperatura: 4 a 6°C



Cód:
0307

Espumante Prosecco Branco 750 ml

Elaborado 100% de uvas Prosecco de uma das melhores regiões para espumantes do Brasil. Amarelo pálido, borbulhas finas, aromas de frutas brancas e tropicais. Leve, refrescante e de final delicado.

Graduação: 12%

Temperatura: 4 a 6°C



Cód:
3089

Espumante Zero Álcool | 750 ml

Brilhante e de coloração pálida, une refrescância a sutis notas de brioche. Final fresco, frutado e com acidez equilibrada.

Graduação: 0%

Temperatura: 4 a 6°C



Cód:
31137



EFERVESCÊNCIA BRASILEIRA

Espumantes e frisantes com o verdadeiro espírito do Brasil, criados para celebrar qualquer momento, em qualquer lugar, trazendo a energia das ondas do mar para onde você estiver.



Frisante Rosé | 750 ml

Com cor rosé cereja e borbulhas vibrantes, revela aromas sutis de frutas vermelhas, como morango e cereja. No paladar, é leve, fresco e frutado, com uma docura perfeitamente equilibrada.

◆ Graduação: 10%

🌡 Temperatura: 4°C



Cód: 30353

Frisante Branco | 750 ml

Cor amarelo pálido, límpido e cristalino, este frisante apresenta reflexos esverdeados. Seus aromas florais de jasmim se misturam com notas de maçã verde e pera. No paladar, é leve, fresco e floral, com uma docura perfeitamente equilibrada.

◆ Graduação: 10%

🌡 Temperatura: 4°C



Cód: 30350

Espumante Moscatel | 660 ml

Com uma cor amarelo palha delicada, apresenta aromas florais e cítricos marcantes. Leve e refrescante desde o primeiro gole, finalizando com um toque suavemente adocicado.

◆ Graduação: 7,5%

🌡 Temperatura: 4 a 6°C



Cód: 30389

Espumante Moscatel Rosé | 660 ml

Com coloração rosé cereja vibrante e borbulhas intensas, este espumante revela aromas florais e frutas vermelhas doces. Na boca, é leve e refrescante desde o primeiro gole, com um final suavemente adocicado.

◆ Graduação: 7,5%

🌡 Temperatura: 4 a 6°C



Cód: 30388

Espumante Brut | 660 ml

Com coloração amarelo palha delicada e translúcida, apresenta perlage fino e contínuo. Seus aromas intensos de cítricos e flores são extremamente agradáveis. No paladar, a refrescância é realçada por uma acidez marcante, com um final leve e equilibrado.

◆ Graduação: 12%

🌡 Temperatura: 6°C



Cód: 30387

Espumante Brut Rosé | 660 ml

Cor rosa cereja vibrante, perlage fino e contínuo e espuma abundante, oferece aromas de frutas vermelhas frescas, como cereja e morango. No paladar, é refrescante e leve, com um corpo que convida a saborear a próxima taça.

◆ Graduação: 12%

🌡 Temperatura: 6°C



Cód: 30386



QUALIDADE SUPERIOR SABOR MARCANTE

Estilo Diamond apresenta vinhos tintos, brancos e rosé de qualidade superior, com sabores marcantes e acessíveis. Perfeita para quem busca excelência, é uma linha que conquista e fideliza consumidores com facilidade, garantindo reposição constante.



Cabernet Sauvignon | 750 ml

Visual vermelho rubi de média intensidade. Revela aromas de frutas vermelhas maduras como cereja e morango, além de notas de especiarias, ervas e toques do carvalho. Em boca é aveludado, com taninos moderados, boa acidez e final adocicado e quente.

◆ Graduação: 12,5%

🌡 Temperatura: 14 a 16°C



Cód: 31118

Tannat | 750 ml

Vinho de coloração rubi intensa com reflexos violáceos. Apresenta aromas de frutas negras, ervas finas, leve tostado e azeitonas. No paladar, é marcante, com boa acidez, taninos concentrados, dulçor e bom volume de boca.

◆ Graduação: 12,5%

🌡 Temperatura: 14 a 16°C



Cód: 31120

Merlot | 750 ml

Apresenta coloração rubi com reflexos violáceos. Exibe aromas intensos de frutas vermelhas como cereja, morango e groselha, além de delicadas notas de coco e baunilha. Em boca, é macio, com taninos suaves, acidez correta e final prolongado.

◆ Graduação: 12,5%

🌡 Temperatura: 14 a 16°C



Cód: 31119

Moscato | 750 ml

Com tonalidade amarela pálida com reflexos esverdeados. Traz aromas de abacaxi e lichia, além de notas florais de rosas e jasmim. Em boca, é elegante e equilibrado, com corpo médio, acidez correta e grande persistência aromática.

◆ Graduação: 11,5%

🌡 Temperatura: 4 a 8°C



Cód: 31156

Rosé | 750 ml

Límpido e cristalino, com tom rosa salmão, este vinho exibe aromas de morango, cereja e um toque floral. No paladar, é frutado, macio e com acidez perfeitamente equilibrada.

◆ Graduação: 11,5%

🌡 Temperatura: 4 a 8°C



Cód: 31122

Castas Brancas | 750 ml

Límpido, coloração amarelo palha com reflexos dourados. Apresenta intensidade aromática com notas de frutas cítricas, de polpa branca, flores e mineralidade marcante. No paladar, tem excelente equilíbrio entre acidez e dulçor, com final refrescante e volumoso.

◆ Graduação: 11,5%

🌡 Temperatura: 4 a 8°C



Cód: 31121

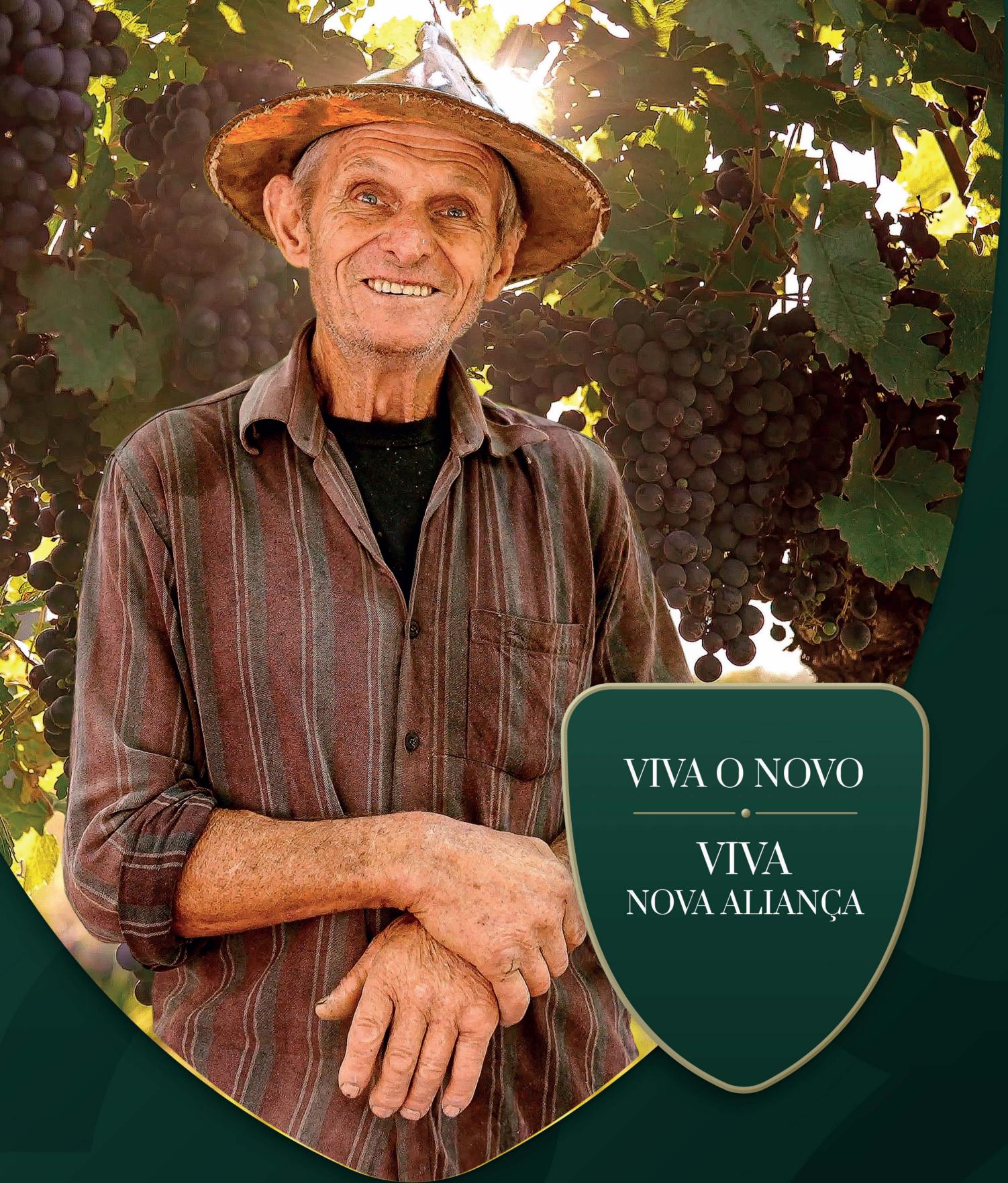


novavinhoseespumantes

a trademark of



NOVA ALIANÇA
VINÍCOLA COOPERATIVA



VIVA O NOVO

VIVA
NOVA ALIANÇA



NOVA ALIANÇA
VINÍCOLA COOPERATIVA



Crescemos preservando o que há de mais genuíno:
**o desejo de cultivar produtos de excelência e acessar
o mercado com nossos vinhos, sucos e espumantes.**

UMA NOVA ALIANÇA

Hoje, a **Nova Aliança** é mais que uma cooperativa: é uma união de famílias que celebram suas conquistas, trabalhando hoje e mirando o futuro com olhos inovadores, guiadas pelo respeito à terra, pelo amor ao vinho e pelo compromisso de fazer da tradição vitivinícola uma ponte para um amanhã sustentável.



Celebre o movimento Collina

Vinhos tintos e brancos elaborados com uvas labruscas que apresentam frescor e intensidade, acessíveis a todos os consumidores que amam vinho de verdade e respeitam a valorização das tradições regionais.



Tinto Seco

750 ml

Aroma de chocolate e frutas vermelhas, leve e fresco.

❖ Graduação: 11%

❖ Temperatura: 10°C a 15°C

Cód: 0150



Tinto Suave

750 ml

Aroma de frutas vermelhas, fresco e com doçura equilibrada.

❖ Graduação: 10,5%

❖ Temperatura: 8°C a 10°C

Cód: 0151



Branco Suave

750 ml

Aromas florais, de fruta e mel, com maciez e doçura equilibrada.

❖ Graduação: 10,5%

❖ Temperatura: 8°C

Cód: 0153



Branco Seco

750 ml

Aromas de flores brancas e frutas tropicais. Mostra-se fresco e harmônico no paladar.

❖ Graduação: 11%

❖ Temperatura: 8°C



Eleito o melhor
vinho branco de
mesa do Brasil

Cód: 0152



Seleção Tinto Suave

1 L

Aromas de frutas vermelhas, como morangos. Em boca tem equilíbrio entre doçura e acidez.

❖ Graduação: 10,5%

❖ Temperatura: 8°C a 10°C

Cód: 30707

DEL SOLE



Cód: 3341

Cód: 0328

Filtrado Branco

660 ml e lata de 269 ml

Elaborado a partir de um corte de vinho branco de mesa com suco de uvas brancas. Possui perlage intenso, sabor leve e frutado, com aroma de frutas.

❖ Graduação: 4,5%

❖ Temperatura: 4°C a 6°C

Para festejar e brindar

Amado pelo consumidor que busca experimentar, descomplicar e brindar com leveza. É acessível e com baixo teor alcoólico, para quem quer festejar os melhores momentos.



Cód: 3342

Cód: 0329

Filtrado Rosé

660 ml e lata de 269 ml

Elaborado a partir de um corte de vinho branco de mesa com suco de uvas tintas. Apresenta cor rosé brilhante com perlage intenso. Possui sabor agradável de frutas.

❖ Graduação: 4,5%

❖ Temperatura: 4°C a 6°C

Quentão de Vinho

Tetra Pak 1L

Possui sabor e aromas intensos de especiarias, como canela, cravo-da-índia e gengibre.

❖ Graduação: 4%

❖ Temperatura:
Para ser consumido aquecido.



Cód: 30728

Quentão de Suco de Uva

Tetra Pak 1L

Elaborado com suco de uva e especiarias, com sabor delicado e macio.

❖ Temperatura:
Para ser consumido aquecido.



Cód: 3283



100% suco de uva com o sabor da Serra Gaúcha

Uma linha completa de sucos de uva sem adição de açúcares, GMO free, sem glúten, sem sódio e feitos com amor e cuidado pelos viticultores da Serra Gaúcha.



Suco de Uva Tinto Integral

Garrafa de Vidro 1.5 L, 1L e 300ml

Tetra Pak 1L e 200ml

100% de suco de uva e sem adição de açúcares.

Cód: 2859

Cód: 4225

Cód: 31363

Cód: 0345



Suco de Uva Branco Integral

Garrafa de Vidro 1.5 L e 300ml

Tetra Pak 1L e 200ml

100% de suco de uva e sem adição de açúcares.

Cód: 0348

Cód: 4621

Cód: 31365



Suco de Uva Tinto Orgânico Integral

Garrafa de Vidro 1L

Suco de uva orgânico com produção e elaboração registradas, testadas e certificadas.

Cód: 4427

Suco de Uva Gaseificado

Lata 269ml

Gaseificado e 100% suco de uva, mantendo qualidade superior em frescor, aroma e sabor.



Cód: 30177



Suco de Uva Tinto

Garrafa PET 1.35 L

100% de suco de uva e sem adição de açúcares.

Cód: 31490



Para dias mais frescos e saudáveis

Linha de néctar de alta qualidade, sem adição de açúcares, perfeito para um dia a dia mais fresco e saudável.



Manga

Tetra Pak
1L e 200ml

Sem adição de açúcares e com 30% de suco na sua composição.

Cód: 30651



Abacaxi

Tetra Pak
1L e 200ml

Sem adição de açúcares e com 30% de suco na sua composição.

Cód: 30650



Laranja

Tetra Pak
1L e 200ml

Sem adição de açúcares e com 30% de suco na sua composição.

Cód: 30645



Uva

Tetra Pak 1L e 200ml

Sem adição de açúcares e com 30% de suco na sua composição.

Cód: 30644



Pêssego

Tetra Pak 1L e 200ml

Sem adição de açúcares e com 30% de suco na sua composição.

Cód: 31422

Cód: 31423

simples assim :)

Para vida mais leve,
saudável e saborosa

Uma marca vibrante de sucos, criada para oferecer mais saúde e sustentabilidade ao dia a dia do consumidor, transformando cada gole em uma escolha deliciosa e consciente.



Maçã

Tetra Pak
1L e 200ml

100% suco de
maçã, sem adição
de açúcar.



Cód: 3151



Cód: 30714

Laranja

Tetra Pak
1L e 200ml

100% suco de
laranja e maçã,
sem adição de
açúcar.



Cód: 30716

Abacaxi

Tetra Pak
1L e 200ml

100% suco de
abacaxi, sem
adição de açúcar.



Cód: 30722

Uva

Tetra Pak 1L e 200ml

100% suco de uva e
maçã, sem adição de
açúcar.



Cód: 31457

Pêssego

Tetra Pak 1L e 200ml

100% suco de pêssego
e maçã, sem adição de
açúcar.

HAPPY!

Happy

Uma bebida refrescante e deliciosa que vai deixar todo mundo feliz! Com o gosto exuberante da fruta, traz mais praticidade e sabor para o dia a dia de crianças e adultos.



Uva

Tetra Pak
1L e 200ml

Bebida
saborizada com
frutas adoçada.

Cód: 31499



Cód: 31498

Pêssego

Tetra Pak
1L e 200ml

Bebida
saborizada com
frutas adoçada.

Cód: 31516



Cód: 31501

Morango

Tetra Pak
1L e 200ml

Bebida
saborizada com
frutas adoçada.

Cód: 31519



Laranja

Tetra Pak
1L e 200ml

Bebida
saborizada com
frutas adoçada.

Cód: 31500



Cód: 31496

Abacaxi

Tetra Pak
1L e 200ml

Bebida
saborizada com
frutas adoçada.

Cód: 31514

somos
COOP•



NOVA ALIANÇA
VINÍCOLA COOPERATIVA

f **@** **in** novaaliancavinicolocoop