

VITIVINICOLA
JOLIMONT

A close-up photograph of a woman with vibrant red, curly hair. She is smiling broadly, showing her teeth, and holding three wine bottles. One bottle is held prominently in the center, another is partially visible behind it, and a third is on the right side. The woman is wearing a dark-colored top.

GUIA DE VINHOS

Índice

Sobre a Jolimont	05
Uma breve introdução sobre vinhos	06
Vinhos Tradicionais	07
Cabernet Sauvignon	08
Cabernet Sauvignon Suave	08
Cabernet Sauvignon Demi-Sec	09
Cabernet Sauvignon com Carvalho	09
Merlot	10
Tannat	10
Tinto Suave	11
Egíodola	11
Chardonnay	12
Moscato	12
Branco Suave	13
Rosé Suave	13
Isabel	14
Pinot Noir L'Orange	14
Pinot Noir Le Fleur	15
Vinhos Reservas	16
Tinto Suave	17
Merlot	17
Cabernet Sauvignon Morro Calçado	18
Pinot Noir	18
Tannat Demi-Sec	19
Malbec	19
Tannat	20
Chardonnay	20
Vinhos Querências do Sul	21
Arinarnoa	22
Marselan	22
Riesling	23
Chardonnay	23
Sauvignon Blanc	24

Índice

Vinhos Exclusivos	25
Intendente	26
Malbec Rosé	27
Cave	27
Gran Reserva	28
Vinhos Importados	29
Chatel Beauval - França	30
Sauvignon Blanc - Chile	30
Alentejano Tinto - Portugal	31
Alentejano Branco - Portugal	31
Carménère - Chile	32
Malbec - Argentina	32
Reserva Alentejano - Portugal	33
Reserva Branco Alentejano - Portugal	33
Espumantes	34
Moscatel	35
Moscatel 0,0% Álcool	35
Moscatel Rosé	36
Demi-Sec	36
Brut Rosé	37
Brut	37
Frisantes	38
Frisante Branco	39
Frisante Rosé	39
As diferenças entre Frisantes x Espumantes	40
Licores	41
Licor Creme de Capuccino	42
Licor de Cacau	42
Licor de Chocolate	43
Licor de Limão	43
Licor Fino de Laranja	44
Licor de Uva	44

Índice

Cervejas	45
Witbier Moscatel	46
Pilsner	46
Helles	47
IPA	47
Red Ale	48
Premium Lager	48
Oatmeal Stout	49
Vienna Lager	49
Doppelbock	50
Märzen	50
Sucos	51
Suco de Uva Tinto Integral	52
Suco de Uva Tinto Orgânico	53
Suco de Uva Rosé	53
Suco de Uva Branco	54
Suco de Maçã	54
Conheça outros Guias Jolimont	55
Cupom de Desconto	55

SOBRE A JOLIMONT

Tradição e Inovação andam juntas na Vitivinícola Jolimont. A origem francesa e a alma brasileira refletem nos vinhos, concedendo **aromas e sabores exuberantes**, dignos de uma experiência contemplativa dos sentidos.

Resgatar raízes históricas, romper paradigmas, **aperfeiçoar o enoturismo do Brasil** e manter um relacionamento próximo com seus clientes, são alguns dos principais propósitos da marca.

Com **rótulos premiados no mundo todo**, a Jolimont oferece um dos portfólios mais completos do mercado, abrangendo desde o iniciante até o mais exigente dos apreciadores de vinhos.



Uma breve INTRODUÇÃO sobre vinhos!



Corpo do VINHO

Refere-se à **sensação de peso e textura que o vinho tem na boca**. Esta característica está relacionada à quantidade de álcool, açúcar, taninos e outros componentes presentes no vinho.

CORPO LEVE

É **mais fluido e menos viscoso** na boca, como beber água. Geralmente apresenta sabor frutado e acidez elevada.

CORPO MÉDIO

Como beber leite, tem um pouco mais de peso que a água. Oferece uma **sensação um pouco mais rica e encorpada na boca**, mas ainda é fácil de beber.

CORPO ENCORPADO

Como comer um pedaço de chocolate amargo, é intenso e robusto. **Preenche completamente a boca**, com uma sensação rica e substancial, muitas vezes com taninos que dão uma textura firme e estruturada.



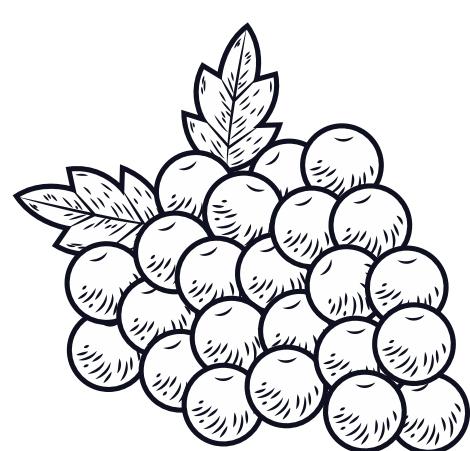
Corpo leve



Corpo médio



Corpo encorpado



O que é TANINO?

Os taninos são substâncias naturais encontradas nas uvas, especialmente nas cascas, sementes e engaço. Eles causam sensação de adstringência e secura na boca, semelhante ao que você **sente quando come uma banana verde**.

Os taninos conferem **estrutura e complexidade**, além de ajudar na longevidade do vinho, aumentando seu tempo de guarda.



VINHOS TRADICIONAIS



OLIMON

Tannat

VINHOS

TRADICIONAIS

SERIA

2020

12% VOL

VINHO FINO TINTO SECO



CABERNET SAUVIGNON

Vinho tinto seco e encorpado. Apresenta aromas delicados, notas de frutas negras como ameixa e amora, toque de especiarias, defumado e café.

É perfeito com carnes vermelhas grelhadas, como um suculento bife, ou queijos maduros, como o cheddar.

Sirva entre 16-18°C para realçar sua estrutura e equilíbrio.



Corpo leve a médio. No paladar é leve, de acidez equilibrada, taninos macios e retrogosto frutado.



CABERNET SAUVIGNON SUAVE

Vinho frutado, macio, harmonioso e doçura convidativa.

Ideal para harmonizar com sobremesas a base de cremes e chocolate.

Sirva entre 10 a 12°C para ter a experiência perfeita.



Corpo leve a médio. No paladar é docemente equilibrado com bom volume em boca e retrogosto de especiarias doces.



CABERNET SAUVIGNON DEMI-SEC

Apresenta aromas de frutas vermelhas em calda com toque de especiarias doces.

Ideal para massas com molhos vermelhos, carnes, risotos, pizzas e tábua de frios.

Sirva entre 10° e 12°C.



Corpo leve. No paladar é harmonioso, de doçura convidativa e macio.



CABERNET SAUVIGNON COM CARVALHO

Apresenta aromas marcantes de frutas negras, licor de cassis, especiarias, café e tabaco.

Vinho com **passagem de três meses por barricas de carvalho francês e americano.**

Combina muito com carne vermelha, massas e risotos.



Corpo médio. No paladar exibe estrutura, acidez equilibrada, taninos macios e retrogosto longo e especiado.



MERLOT

Vinho tinto macio e frutado, com notas de frutas vermelhas e um toque de chocolate ou café.

Vinho com **passagem de três meses por barricas de carvalho francês e americano.**

Combina bem com aves, como frango assado, massas com molhos à base de tomate e queijos macios. Sirva a 14-16°C para realçar sua suavidade e complexidade.



Corpo leve. No paladar exibe acidez elevada, taninos macios e retrogosto longo.



TANNAT

Apresenta aromas delicados de frutas negras com toques defumados, terrosos e de café.

Vinho com **passagem de três meses por barricas de carvalho francês e americano.**

Ideal com carnes grelhadas, como churrasco argentino, e queijos maturados.

Sirva a 16-18°C para suavizar seus taninos e revelar sua complexidade.



Corpo médio. É um vinho intenso, com bom volume em boca, com taninos macios e retrogosto longo.



TINTO SUAVE

Vinho de Mesa Tinto Suave elaborado com Uvas Americanas cultivadas no Vale do Morro Calçado, em Canela, Serra Gaúcha. Apresenta aromas de frutas negras em calda com toques de especiarias doces.

Ideal para harmonizar com sobremesas a base de chocolate, queijos maduros e massas de molhos leves.

Sirva a uma temperatura entre 10-12°C para realçar sua doçura.



Corpo leve. No paladar é leve, fresco, frutado e docemente equilibrado.



EGIODOLA

Apresenta aromas delicados de frutas como amora, ameixa e cassis.

Vinho com **passagem de três meses por barricas de carvalho francês e americano.**

Combina bem com pratos de carne grelhada e queijos de pasta dura. Sirva a 10-12°C para realçar sua complexidade.



Corpo médio a encorpado, com taninos pronunciados. Retrogosto de frutas escuras e especiarias, com uma estrutura firme.



CHARDONNAY

Vinho branco versátil, apresenta aromas pronunciados de frutas cítricas e tropicais como abacaxi, pera e maçã.

Ideal para iniciar qualquer refeição, harmonizando perfeitamente com saladas, peixes, frutos do mar, sushi, aves e carnes brancas com molho cremoso. Sirva a 8-12°C para realçar sua frescura e acidez.



Corpo leve. Fresco, frutado, fácil de beber, com final de boca de ligeiro que pede outro gole.



MOSCATO

Vinho frutado, com sabores de frutas de polpa branca, como pêssego e lichia, e um **toque de flor de laranjeira**.

Ótimo com saladas, peixes, frutos do mar, sushi e aves.

Sirva a 8-10°C para destacar seu aroma.



Corpo leve. No paladar é leve, fresco, floral e fácil de beber.



BRANCO SUAVE

O Branco Suave é um vinho branco levemente doce, com aromas delicados de frutas de polpa branca, como pera e maçã verde.

Ideal como aperitivo ou para acompanhar pratos leves, como saladas e peixes grelhados.

Sirva a 8-10°C para realçar sua frescura e doçura.



Corpo leve. No paladar é leve, fresco, harmonioso, de doçura convidativa e fácil de beber.



ROSÉ SUAVE

O Rosé Suave é um vinho rosé levemente doce, com sabores de frutas vermelhas, como morangos e framboesas.

Combina bem com pratos leves, como saladas, frutos do mar e queijos frescos.

Sirva a 8-10°C para ressaltar sua frescura e doçura.



Corpo leve e doçura agradável. No paladar é leve, fresco, floral e fácil de beber.



ISABEL

Vinho de Mesa Rosé Seco apresenta aromas elegantes de frutas vermelhas e o típico perfume da uva Isabel.

Ideal para saladas, peixes, frutos do mar, risotos cremosos, comida asiática e carnes brancas.

Sirva a 8 a 10°C.



Corpo leve. No paladar exibe acidez, leveza, frescor e retrogosto lembrando morango.



PINOT NOIR L'ORANGE

Vinho elegante, com aromas de frutas vermelhas frescas, como framboesa e groselha.

Ideal para saladas, peixes, frutos do mar, risotos cremosos, sushi, aves e carnes brancas.

Sirva a 8 a 10°C para ressaltar sua frescura.



Corpo leve. No paladar é fresco, amendoado, gastronômico e convidativo.

PINOT NOIR LE FLEUR



Vinho Fino Rosé Seco elaborado com a uva Pinot Noir. Apresenta aromas frescos de frutas vermelhas, como morango e cereja.

Ideal para acompanhar pratos leves, como saladas, peixes grelhados e frutos do mar.

Sirva a 8 a 10°C para realçar sua frescura e acidez.



Corpo leve. No paladar é frutado, com acidez elevada e fácil de beber.

VINHOS RESERVA

Tannat





TINTO SUAVE

Reserva Tinto Suave Jolimont é um vinho complexo e sofisticado aos paladares, **estagiando 8 meses em barris de carvalho americano e francês**. Perfeito para consumidores que gostam de um estilo suave e harmonioso, sem perder toda a excelência dos vinhos de guarda.

Acompanha pratos a base de molhos vermelhos, massas, risotos, pizzas e carnes condimentadas.

Sirva entre 12 a 14°C para realçar sua estrutura.



Corpo médio. No paladar é intenso, cremoso, de acidez equilibrada, taninos macios e retrogosto longo e frutado.



MERLOT

Um vinho bem frutado, onde apresenta aromas marcantes de frutas negras. **Passa por maturação de 6 meses em barricas de carvalho francês e americano**.

Harmoniza muito bem com pratos de molho vermelho, filé a parmeggiana e queijos de média maturação.

Sirva entre 14 a 16°C.



Corpo médio. No paladar é expressivo, com taninos médios e persistente com retrogosto duradouro.

CABERNET SAUVIGNON MORRO CALÇADO



Vinho sofisticado, complexo e marcante, perfeito aos consumidores mais exigentes que gostam de um estilo elegante e encorpado. Apresenta aromas de frutas negras e especiarias. **Maturação de 8 meses** em barricas de carvalho francês e americano. Já levou diversos **prêmios nacionais e internacionais**.

Ideal para pratos à base de cogumelos, massa com molhos vermelhos, carnes de caça e gado, risotos e queijos de longa maturação.

Sirva entre 16 a 18°C para realçar sua complexidade.



Corpo encorpado. No paladar é marcante, acidez equilibrada, taninos intensos, untuoso, bom volume em boca e retrogosto persistente lembrando café.

PINOT NOIR



Um vinho elegante, com aromas de frutas vermelhas, funghi e notas sutis de especiarias. Tem **maturação de 6 meses** em barrica de carvalho francês e americano. **Possui diversos prêmios internacionais**. Perfeito para ter na adega já que agrada a maioria dos paladares.

Combina bem com carnes magras, lasanha à bolonhesa e o clássico hambúrguer.

Sirva entre 14 a 16°C.



Corpo leve a médio. No paladar é intenso, acidez equilibrada, taninos redondos, bom volume em boca e retrogosto defumado.



TANNAT DEMI SEC

Vinho sofisticado e elegante, perfeito para quem é exigente que gosta de um estilo potente e encorpado sem abrir mão da suavidade. Apresenta aromas de frutas negras, toque de couro, terroso e funghi. **Maturação de 6 meses** em barris de carvalho americano e francês.

Acompanha bem pratos a base cogumelos, carne vermelha, risotos e queijos de média maturação.

Sirva entre 14 a 16°C para realçar sua estrutura.



Corpo leve a médio. No paladar é convidativo, acidez na medida, taninos redondos, retrogosto longo e frutado.



MALBEC

Vinho Fino Tinto Seco elaborado com a **uva Malbec cultivada na região do Maipú, em Mendoza, Argentina**. Conta com aromas frutados de cereja e notas sutis de baunilha. Um rótulo que evidencia a natureza da Malbec em sua melhor expressão!

Combina bem com carnes vermelhas grelhadas, especialmente bife de chorizo, e queijos curados.

Sirva entre 16 a 18°C.



Corpo médio. Na boca é um vinho extremamente amigável, com boa estrutura, taninos redondos, muito equilibrado e com final longo.



TANNAT

Vinho tinto robusto e encorpado, com aromas intensos de frutas escuras, toque de couro, madeira, tabaco e funghi. **Maturação de 8 meses** em barris de carvalho americano e francês. A robustez da Tannat traduzida em uma obra vírica com **várias medalhas** nacionais e internacionais!

Acompanha bem com carnes grelhadas, churrasco e pratos potentes.

Sirva entre 16 a 18°C para suavizar seus taninos.



Corpo médio a encorpado. No paladar é estruturado, equilibrado com taninos pronunciados. Bom volume em boca.



CHARDONNAY

Apresenta aromas acentuados de frutas tropicais e de polpa branca com notas de baunilha, madeira e manteiga devido à **maturação de 6 meses** em barricas de carvalho francês e americano. Um rótulo que revela a soberania da "rainha das uvas brancas"!

Combina bem com pratos de frutos do mar, aves assadas e queijos suaves.

Sirva entre 16 a 18°C.



Corpo leve e médio. No paladar é untuoso, equilibrado, volumoso, frutado e de retrogosto longo. Texturas mais cremosas devido ao carvalho.

VINHOS
QUERÊNCIAS
DO SUL



ARINARNOA

Uva que é o cruzamento de Cabernet Sauvignon e Tannat, esse vinho apresenta o melhor dos dois mundos. Aromas de frutas negras e frutas em calda como ameixa e amora, licor de cassis, toque de couro, tabaco e café. **Maturação de 10 meses em barricas de carvalho francês e americano.** Um rótulo exótico que merece ser degustado!

Acompanha muito bem com carnes de caça, exaltando sua complexidade e massas de molhos condimentados.

Sirva entre 14 a 16°C para realçar sua estrutura.



Corpo encorpado. Na boca é estruturado com taninos firmes e final de boca marcante e levemente herbáceo.



MARSELAN

Um vinho exótico, produzido com a Uva Marselan, cruzamento de outras duas uvas: Cabernet Sauvignon e Grenache, originária da França. Apresenta aromas complexos de frutas negras e vermelhas maduras, especiarias, notas de caramelo e toque de menta. **Passa por maturação de 10 meses em barricas de carvalho francês e americano.**

Harmoniza muito bem com carnes vermelhas, lasanha de berinjela, risoto de funghi e cogumelos recheados.

Sirva entre 12 a 14°C.



Corpo encorpado. No paladar é estruturado, seco, acidez viva, taninos macios e retrogosto lembrando chocolate.



RIESLING

Apresenta aromas ricos de frutas cítricas e de polpa branca, como pera, melão e maçã verde. **Um vinho conhecido por sua acidez refrescante.**

Combina perfeitamente com pratos de frutos do mar, como camarões grelhados, e pratos picantes da culinária asiática.

Sirva entre 8 a 10°C para realçar sua acidez e frescura.



Corpo leve. No paladar é uma explosão de frescor com acidez marcada, leveza e retrogosto frutado.



CHARDONNAY

Apresenta aromas de frutas brancas e cítricas. Passa por **maturação de 6 meses em barricas de carvalho francês e americano**, o que traz aromas de baunilha e manteiga. Um rótulo repleto de personalidade e essência!

Harmoniza muito bem com pratos leves, frutos do mar, saladas até uma pipoca!

Sirva entre 10 a 12°C.



Corpo leve a médio. No paladar é cremoso, de acidez equilibrada, volumoso, frutado e de retrogosto longo e amadeirado.



SAUVIGNON BLANC

Uva cultivada na região de Vacaria, Rio Grande do Sul. Apresenta aromas intensos de frutas tropicais e cítricas como abacaxi, maracujá, kiwi. **Um vinho muito agradável e equilibrado, rico de pureza e natureza!**

Combina perfeitamente com aperitivos cremosos, como canapés, pratos com carnes brancas grelhadas, saladas e frutos do mar.

Sirva entre 10 a 12°C para realçar sua acidez e frescura.



Corpo leve. No paladar é frutado, de acidez equilibrada e retrogosto agradável.

QUAL A DIFERENÇA entre a taça de **vidro** e taça de **cristal**?

Taça de Vidro

- **Prática** para o uso cotidiano;
- Mais grossa e resistente. Pode ser lavada na lava-louças.



Taça de Cristal

- Perfeita para uma **degustação refinada**;
- Possui micro poros que ajudam a **aerar o vinho**, realçando a percepção dos aromas;
- São mais **leves e finas**, ideais para observar os aspectos visuais do vinho.



A dark, atmospheric photograph of a wine bottle and a glass. The bottle's label is partially visible, showing 'VITIVINICOLA' and 'MONTE'. The glass is partially filled with red wine, with light reflecting off the surface.

VITIVINICOLA
MONTE

VINHOS

EXCLUSIVOS

INTENDENTE



Vinho Ícone da Jolimont. Um blend elaborado com as uvas Cabernet Sauvignon, Tannat, Merlot e Cabernet Franc cultivadas no Vale do Morro Calçado, em Canela, Serra Gaúcha. **Apresenta perfeita intensidade, fineza e complexidade aromática**, com notas de frutas negras em compota, passando por aromas de frutas secas, tabaco, café, cacau, chocolate amargo e trufas.

Um vinho histórico, de 2009, que passou por maturação de **36 meses em barricas de carvalho** francês e americano. Vinho pronto para beber com longo potencial de guarda. Um ícone estupendo para degustar nos momentos mais marcantes da vida!

Acompanha muito bem com aves de caça, como perdiz e codornas; carnes assadas ou grelhadas, como javali, porco e cortes nobres de gado, como picanha e filé mignon.

Sirva entre 14 a 16°C para realçar sua estrutura.

Curiosidade: este vinho tem um significado muito forte. No Rio Grande do Sul, tivemos a Revolução de 1923, um movimento armado importante. E o nome Intendente é em homenagem aos que lutaram nessa batalha, principalmente ao Intendente Antônio Inácio Velho, avô do atual proprietário da Jolimont. Uma grande homenagem, um grande vinho!



Vinho encorpado. Grande estrutura, acidez equilibrada e volume em boca. Possui taninos marcantes e maduros, que dão untuosidade e textura. Apresenta final de boca longo e retrogosto persistente, marcando toda sua complexidade aromática.



MALBEC ROSÉ

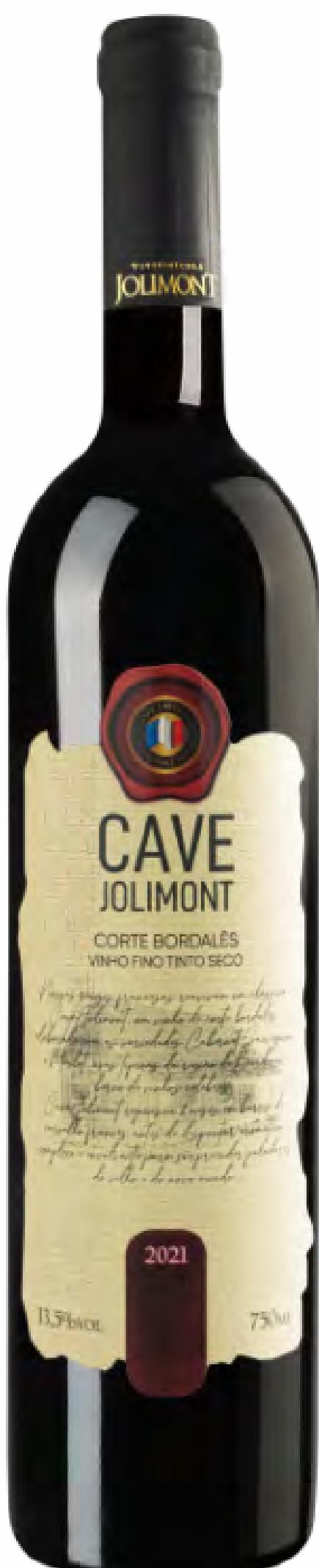
Apresenta aromas elegantes de frutas vermelhas lembrando amora, cereja e morango. É um vinho de verão, fresco e descomplicado.

Ideal para acompanhar saladas, peixes, frutos do mar, risotos cremosos, sushi, aves e carnes brancas.

Sirva entre 8 a 10°C para realçar sua acidez e frescura.



Corpo leve. No paladar é frutado, leve, de acidez persistente e fácil de beber.



CAVE

Apresenta aromas complexos e intensos de ameixa, amora, licor de cassis, toque de especiarias, ervas finas, tabaco, funghi e café.

Maturação de 8 meses em barricas de carvalho francês e americano.

Ideal para pratos à base de cogumelos, massas com molhos vermelhos, carnes de caça e gado, risotos e queijos de longa maturação.

Sirva entre 16 a 18°C.



No paladar tem ataque doce, acidez equilibrada, taninos marcantes, bom volume em boca e retrogosto persistente lembrando frutas negras.



GRAN RESERVA

"No vale do Morro Calçado, em Canela, na Serra Gaúcha, são colhidas uvas Cabernet Sauvignon para compor uma das mais raras bebidas da Jolimont."

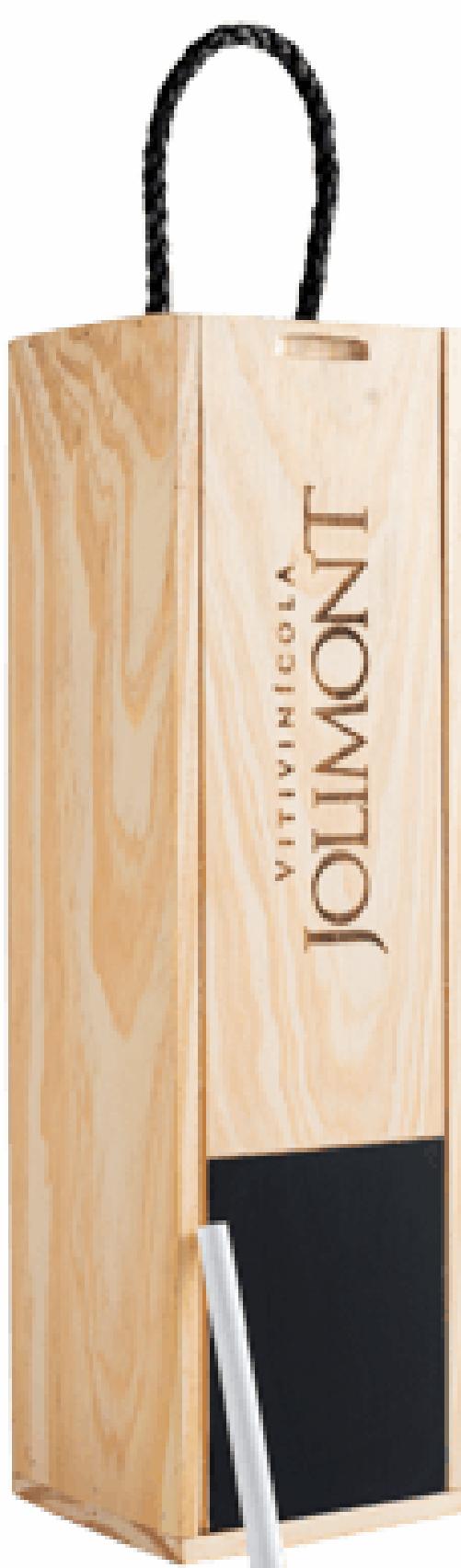
Um vinho intenso, complexo e elegante. Com notas de frutas negras em calda lembrando ameixa, licor de cassis e cereja, além dos aromas de evolução que passam por chocolate, funghi, café, especiarias e carvalho.

Ideal para carnes de caça, cortes nobres de gado como picanha e filé-mignon, pratos elaborados a base de molhos de cogumelos e queijos de longa maturação.

Sirva entre 16 a 18°C para realçar sua estrutura.



Corpo encorpado. Vinho marcante, boa intensidade, acidez equilibrada, untuoso, taninos macios e persistentes. Bom volume em boca e retrogosto longo lembrando frutas secas.



PRESENTIE!

Que tal presentear alguém especial com um vinho exclusivo embalado em uma caixa belíssima?

Caixa Memories, adquira a sua [clicando aqui](#).

Acompanha quadro + caneta para você deixar uma dedicatória personalizada!



VINHOS IMPORTADOS



RESERVA ALENTEJANO



Elaborado com as uvas Touriga Nacional, Syrah e Alicante Bouschet, cultivadas na Região do Alentejo, Portugal. Apresenta aromas complexos de frutas negras em compota, notas terrosas, tabaco e especiarias doces. **Maturação de oito meses** em barricas de carvalho francês.

Acompanha muito bem com carnes de caça, exaltando sua complexidade.

Sirva entre 14 a 16°C para realçar sua estrutura.



Corpo médio. No paladar é elegante, untuoso, frutado, de taninos persistentes e retrogosto longo lembrando tabaco.



RESERVA BRANCO ALENTEJANO



Elaborado com as Uvas Fernão Pires, Arinto e Verdelho cultivadas na Região do Alentejo, Portugal. Apresenta aromas pronunciados de frutas tropicais e frutas cítricas, como limão siciliano e maçã verde, além de ervas finas com toque de carvalho e manteiga. Maturação de seis meses em barricas de carvalho francês.

Harmoniza muito bem com carnes grelhadas, frango assado e peixes.

Sirva entre 8 a 12°C.



Corpo leve a médio. No paladar é untuoso, volumoso, de acidez equilibrada e retrogosto longo lembrando ervas finas.



ALENTEJANO TINTO



Vinho Fino Tinto Seco elaborado com as uvas Castelão, Aragonez e Trincadeira cultivadas na região do Alentejo, Portugal. Apresenta aromas de cereja, framboesa e cassis.

Combina perfeitamente com carnes grelhadas, queijos de média cura, pratos de caça, comida mediterrânea e chocolate amargo.

Sirva entre 16 a 18°C para liberar seus aromas e sabores de forma mais completa.



Corpo leve. No paladar é elegante, fresco, saboroso, com taninos macios e retrogosto ligeiro lembrando frutas negras.



ALENTEJANO BRANCO



Elaborado com as Uvas Roupeiro e Rabo de Ovelha, cultivadas na Região do Alentejo, Portugal. Apresenta aromas delicados de frutas cítricas lembrando pera e maçã verde, com toque sutil de ervas finas e manteiga.

Harmoniza muito bem com pratos de frutos do mar, peixes grelhados, aves, saladas, massas e risotos!

Sirva entre 8 a 12°C.



Corpo leve. No paladar é leve, fresco, cítrico e fácil de beber. Um convite para brindar ao melhor da vida!



CARMÉNÈRE



Vinho Fino Tinto Seco elaborado com a uva Carménère cultivada no Valle del Maule, Chile. Apresenta aromas intensos de frutas negras como ameixa, cereja e cassis com toque herbáceo de ervas finas, tabaco, café e chocolate amargo. **Maturação de seis meses** em barrica de carvalho francês.

Ideal para carnes vermelhas, massas, pratos à base de cogumelos e queijos maturados.

Sirva entre 14 a 16°C.



Corpo encorpado. Intenso, potente, bom volume em boca, acidez baixa, taninos macios e retrogosto longo lembrando café e tabaco.



MALBEC



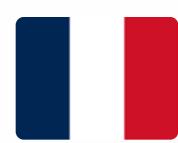
Elaborado com a uva Malbec cultivada no Vale do Uco, em Mendoza, Argentina. Apresenta aromas intensos de frutas negras maduras como amora, ameixa e mirtilo, especiarias como cravo e pimenta preta, além de nuances de violeta, baunilha e tabaco. **Maturação de nove meses** em barrica de carvalho francês.

Combina bem com carnes vermelhas, queijos maturados, churrasco e pratos de caça.

Sirva entre 14 a 16°C.



Corpo leve e médio. No paladar destaque para acidez equilibrada, taninos aveludados e persistentes e retrogosto prolongado.



CHATEL BEAUVAL



Vinho Fino Tinto Seco elaborado as Uvas Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc cultivadas em Bordeaux, França. Apresenta aromas de frutas negras maduras, toques terrosos, ervas finas e tabaco.

Combina muito bem com carnes vermelhas, queijos, massas com molhos ricos e chocolate amargo.

Sirva entre 16 a 18°C para suavizar seus taninos.

Curiosidade: Ele é uma homenagem a reserva especial Chatel Beauval de 1979, criado ainda pelas mãos do francês Jacques Brière, fundador da Jolimont.



Corpo médio. Estrutura robusta e um volume que revela a essência de Bordeaux.



SAUVIGNON BLANC



Vinho Fino Branco Seco elaborado com a uva Sauvignon Blanc cultivada em Valle de Casablanca, Chile. Apresenta aromas nítidos com notas de aspargo, tomate, folha de figo, e toques de goiaba e ervas finas.

Harmoniza muito bem com frutos do mar, peixes, saladas, queijos e outros pratos leves.

Sirva entre 12 a 14°C.



Corpo leve. No paladar é fresco, de acidez equilibrada, ataque doce com leve herbáceo, bom volume e retrogosto agradável.

ESPUMANTES





SUPERPREMIADO!

MOSCATEL

Espumante elaborado através do Método Charmat com a uva Moscato cultivada na Serra Gaúcha. Apresenta aromas delicados de flores e frutas cítricas e de polpa branca como abacaxi, pêssego, pera e maçã verde.

Acompanha muito bem com sobremesas a base de frutas. Perfeito para comemorar todas as conquistas!

Sirva entre 4 a 6°C para realçar sua leveza.

No paladar é leve, fresco, floral, cremoso e com docura equilibrada que convida a outra taça.



MOSCATEL 0,0% ÁLCOOL

Espumante Branco 0% Álcool elaborado através do Método Charmat. Apresenta aromas de notas florais e frutas de polpa branca e cítricas como abacaxi, pêssego, pera, maçã verde.

Um clássico, doce na medida e sem álcool!

Sirva entre 4 a 6°C.

No paladar é leve, fresco, floral, cremoso e equilibrado.



MOSCATEL ROSÉ

Espumante Rosé elaborado através do Método Charmat com a uva Moscato cultivada na Serra Gaúcha. Apresenta aromas delicados de frutas vermelhas lembrando morango, cereja e amora.

Sirva entre 4 a 6°C. Perfeito para um fim de tarde de verão!

No paladar é leve, fresco, floral, cremoso e equilibrado.



DEMI-SEC

Espumante Demi-Sec Branco elaborado através do Método Charmat com a uva Moscato. Apresenta aromas sutis de notas florais, frutas cítricas e de polpa branca.

Harmoniza muito bem com pratos leves, carnes brancas, além de sobremesas a base de frutas.

Sirva entre 4 a 6°C.

No paladar é leve, fresco, floral, cremoso e de docura convidativa.



BRUT ROSÉ

Espumante Brut Rosé elaborado através do Método Charmat com a uva Pinot Noir cultivada na Serra Gaúcha. Apresenta aromas de frutas vermelhas frescas como morango e framboesa.

Ideal para iniciar qualquer refeição, harmonizando perfeitamente com saladas, peixes, frutos do mar, comida asiática e carnes brancas. Sirva entre 4 a 6°C. Um rótulo belíssimo para contemplar e degustar!

No paladar é leve, fresco, frutado, de acidez equilibrada e fácil de beber.



BRUT

Espumante Brut Branco elaborado através do Método Charmat com a uva Chardonnay cultivada na Serra Gaúcha. Apresenta aromas delicados de frutas cítricas e frutas de polpa branca com notas de pera, pêssego e toque floral.

Sirva entre 4 a 6°C. Um rótulo perfeito para todas as ocasiões!

No paladar é leve, fresco, frutado, de acidez equilibrada e fácil de beber.



FRISANTES



FRISANTE BRANCO

Frisante Moscato Branco é elaborado através do Método Charmat, o mesmo utilizado na produção do nosso espumante Moscatel.

Apresenta aromas pronunciados de frutas como pêssego, pera, maçã e notas florais lembrando jasmim e rosas.

Combine com alimentos igualmente leves. Saladas, proteínas grelhadas e assadas, frutos do mar e frios. Sirva entre 4 a 6°C.

No paladar é refrescante, adocicado, frutado e fácil de beber. Jovial e descontraído para qualquer hora do dia!



FRISANTE ROSÉ

Frisante Moscato Rosé é elaborado através do Método Charmat, o mesmo utilizado na produção do nosso espumante Moscatel.

Apresenta aromas pronunciados de frutas como morangos, amoras e lichia, mesclados com notas florais de gerânicos e rosas.

Ideal para acompanhar sobremesas a base de frutas ou para beber sem compromisso. Sirva entre 4 a 6°C.

No paladar é leve, fresco, floral, cremoso e com docura equilibrada.

AS DIFERENÇAS ENTRE

FRISANTES



X

ESPUMANTES



- Leve e refrescante;
- Efervescência **mais suave** e menos intensa;
- Sabor suave e delicado;
- Teor alcóolico mais baixo;
- **Ótima escolha para momentos informais e descontraídos.**

- Mais sofisticada;
- Apresenta efervescência mais **intensa** e persistente;
- Diversidade de estilos;
- Maior acidez e complexidade aromática
- **Escolha perfeita para comemorações especiais.**

LICORES





LICOR CREME DE CAPUCCINO

Apresenta visual denso, cor escura profunda, textura cremosa e **aromas intensos de café com um toque defumado.**

No paladar é consistente, com doçura equilibrada e sabor de cappuccino.

Ideal para ser servido após o jantar, acompanhando sobremesas à base de café ou chocolate. Também pode ser uma excelente adição a coquetéis que levam café ou licores cremosos.



LICOR DE CACAU

Apresenta visual denso, cor escura profunda, textura cremosa e aromas intensos de cacau, toque defumado e chocolate ao leite.

No paladar é consistente, com doçura equilibrada e sabor de cacau.

Perfeito para beber gelado. **Experimente colocar em cima de um Petit Gateau quentinho, fica uma delícia.**



LICOR DE CHOCOLATE

Apresenta visual denso, cor escura profunda, textura cremosa e **aromas intensos de cacau com um toque defumado.**

No paladar é consistente, com doçura equilibrada e sabor de chocolate amargo.

Perfeito para ser saboreado puro, também harmoniza bem com sobremesas à base de creme ou frutas vermelhas, realçando seus sabores. Experimente também em coquetéis que levam café ou creme para um toque de sofisticação.

Taça de Licor. Adquira a sua [clicando aqui.](#)



LICOR DE LIMÃO

Apresenta visual esverdeado, brilhante e aroma intenso de limão siciliano.

No paladar é cremoso, com doçura e acidez equilibradas, boa persistência e sabor de limão.

Excelente para ser consumido puro e gelado, ou como um complemento em coquetéis de verão. Harmoniza bem com sobremesas leves, como sorvetes ou tortas de frutas cítricas.



LICOR FINO DE LARANJA

Apresenta visual amarelo palha, brilhante, e aroma intenso de laranja.

No paladar é cremoso, **com doçura e acidez equilibradas, boa persistência e sabor de laranja.**

É perfeito para ser apreciado puro, gelado, ou como ingrediente em coquetéis refrescantes. Combina maravilhosamente com sobremesas de chocolate amargo, equilibrando o amargor com sua doçura cítrica.



LICOR DE UVA

Apresenta visual rubi, brilhante, e aroma intenso de uva em calda.

No paladar é cremoso, com doçura e acidez equilibradas, boa persistência e sabor de uva.

É uma ótima opção para ser servido puro ou com gelo, e também funciona bem em coquetéis frutados. Pode ser harmonizado com queijos suaves ou sobremesas à base de frutas.

CERVEJAS



— 4.5% vol IBU12



— 5.8%



WITBIER MOSCATEL

A Witbier é uma obra única que une o **frescor da cerveja com o aroma frutado do Espumante Moscatel**. Uma combinação ousada, fruto da presença do mosto de uvas Moscato utilizado em sua fermentação.

Trata-se de uma receita exclusiva elaborada com cascas de laranja e sementes de coentro.

Harmoniza com sushi, camarão, aves e queijos leves.



PILSNER

A Jolimont Pilsner é elaborada com o **puro malte europeu**, o que lhe confere a cor de sol dourado, aromas marcantes com um leve toque herbal.

Seu amargor é sutil, trazendo um final leve, equilibrado e refrescante que conquista todos os paladares.

Ideal para ser harmonizada com saladas, peixes e petiscos fritos.



HELLES

Elaborada com **ingredientes importados da Alemanha**, que expressam seu perfil equilibrado, característico das cervejas de Munique.

Sua cor brilhante dourada e espuma cremosa revelam no paladar um agradável amargor, envolvido com o leve dulçor residual de malte.

Ideal para ser harmonizada com petiscos como batatas fritas e bolinho de bacalhau.



IPA

Este clássico exemplar de India Pale Ale foi inspirado nas IPAs da Costa Oeste Americana e elaborado com **lúpulos nobres que ressaltam seu amargor**.

Trata-se de uma cerveja profundamente aromática e de paladar frutado.

Ideal para ser harmonizada com churrasco, pão de alho e queijo coalho.



RED ALE

A Red Ale apresenta coloração acobreada intensa, aromas adocicados e paladar com toques terrosos, florais e herbais, provenientes da adição de lúpulos nobres europeus.

O seu **sabor é perfeitamente equilibrado** com notas amargas e dulçor residual.

Ideal para ser harmonizada com carnes vermelhas assadas e batatas.



PREMIUM LAGER

A Premium Lager é clara e brilhante, com aromas e sabores que remetem a cereais, grãos e massas frescas.

Levíssima e extremamente refrescante, é a companhia perfeita para os dias quentes e noites estreladas do verão.

Ideal para ser harmonizada com saladas, carnes brancas e queijos suaves.



OATMEAL STOUT

Oatmeal Stout é uma cerveja escura estilo britânica, elaborada com maltes torrados que evidenciam seu **aroma inconfundível de chocolate amargo.**

No sabor apresenta notas de tostado, caramelo e café com amargor balanceado.

Companheira ideal para pratos robustos, como carnes grelhadas, queijos maturados e até mesmo sobremesas à base de frutas vermelhas.



VIENNA LAGER

A Vienna Lager é elaborada com lúpulos continentais nobres que evidenciam sua **maltosidade elegante e um amargor robusto.**

Sua maturação ocorre na presença de chips de carvalho francês, resultando em uma cerveja complexa e marcante.

Harmoniza com frango, salsicha e pratos condimentados.



DOPPELBOCK

A Doppelbock é um convite para surpreender o paladar em dias frios.

Seu teor alcoólico elevado aquece os sentidos com um **sabor potente e levemente adocicado**, fruto da combinação perfeita de maltes selecionados.

Harmoniza com pratos à base de queijo gorgonzola e sobremesas com caramelo e nozes.



MÄRZEN

A Märzen **celebra a Lei da Pureza Alemã de 1516**, que instituiu apenas água, malte e lúpulo como ingredientes para a produção.

Sua coloração amarelo-ouro reflete leveza e refrescância típicas das cervejas elaboradas sob a chancela da Pureza. No paladar, notas de caramelo conduzem a degustação à uma experiência extraordinária.

Harmoniza com batatas gratinadas, carne suína e chucrute.

SUCOS





SUCO DE UVA TINTO

Suco de Uva integral elaborado 100% com a fruta pura, sem adição de água, açúcar e conservantes.

É conhecido por ser rico em antioxidantes, especialmente resveratrol, que tem sido associado a benefícios cardiovasculares e a uma redução no risco de certas doenças crônicas.

Saudável, nutritivo e delicioso!

Sabia que o suco de uva é uma
fonte rápida de energia?

Devido ao seu teor de carboidratos naturais, tornando-se uma ótima opção para reabastecer o corpo após atividades físicas e brincadeiras!





SUCO DE UVA TINTO ORGÂNICO

Suco de Uva integral orgânico, elaborado 100% com a fruta, sem adição de açúcar.

Com uvas Bordô e Isabel cultivadas organicamente, este suco oferece uma experiência sensorial única, celebrando a autenticidade e o compromisso com a qualidade.



SUCO DE UVA ROSÉ

Suco de Uva Rosé integral, elaborado 100% com a fruta, sem adição de açúcar.

Pode conter cristais residuais no fundo da embalagem, naturalmente encontrados na uva, sem afetar a qualidade do produto. Saudável, nutritivo e delicioso!



SUCO DE UVA BRANCO

Feito a partir de uvas brancas, este suco tem um perfil de **sabor mais leve e menos robusto** do que o suco tinto.

Embora contenha menos resveratrol devido à ausência da pele das uvas tintas, o suco branco ainda é rico em outros antioxidantes e nutrientes benéficos.



SUCO DE MAÇÃ

Suco de maçã elaborado 100% com a fruta, sem adição de água e açúcar.

É conhecido por seu **alto teor de fibras e vitamina C**. É uma escolha popular para um público mais amplo, incluindo crianças, devido ao seu sabor doce e suave.

Além disso, o suco de maçã tem sido estudado por seus potenciais benefícios à saúde, como melhorar a saúde digestiva e reduzir o risco de certas doenças crônicas.

CONHEÇA TODOS OS NOSSOS GUIAS

Todos os e-books da Jolimont são para **tornar tua experiência em Gramado e Canela a melhor possível.** São guias de restaurantes, hotéis e passeios, tudo para te ajudar a programar a viagem perfeita.



CONHEÇA NOSSOS GUIAS

CUPOM DE
DESCONTO

Aproveite nosso cupom
de primeira compra para
garantir teus produtos
Jolimont: **BEMVINDO10**



www.vinhosjolimont.com.br



[@jolimontvinicola](https://www.instagram.com/jolimontvinicola)