

A man with a beard and short hair, wearing a light blue button-down shirt and dark jeans, stands in a vineyard. He is smiling and looking towards the camera. The vineyard has rows of grapevines, and the foreground is filled with purple flowers. The background shows more vineyard rows under a cloudy sky.

Grand Cru

magazine

REVOLUÇÃO FRANCESA

Representante da 7ª geração do Domaine Lafage, o enólogo Jean-Marc Lafage investe na viticultura regenerativa na região do Roussillon

- A história e as curiosidades sobre a uva *Pinot Noir*
- Tudo sobre o seu clube de assinaturas deste mês

Celebrar o vinho

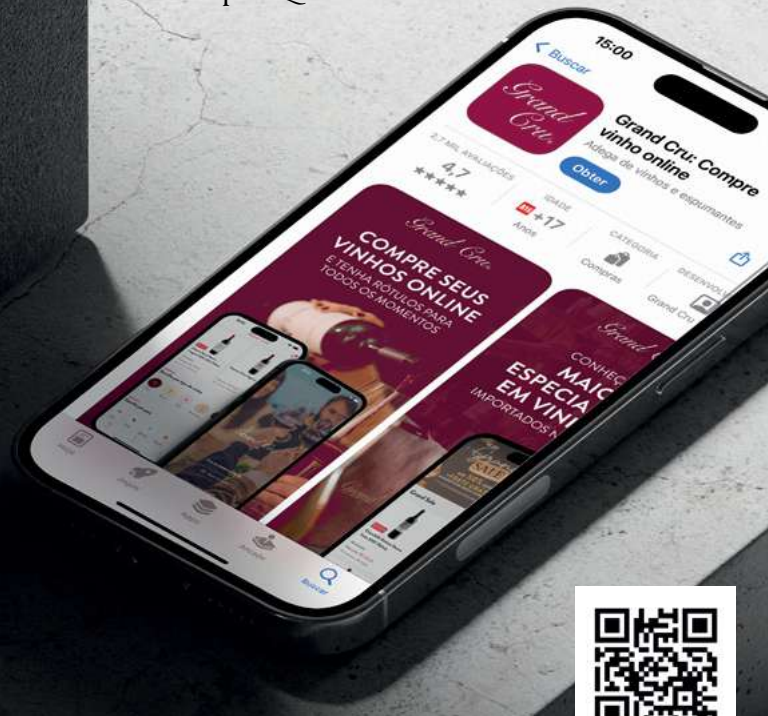
Bem-vindo e bem-vinda à edição de março de 2025 da **Grand Cru Magazine**! É com grande prazer que recebemos você para mais uma jornada enológica. Aqui você encontra conteúdos exclusivos, incluindo entrevistas com especialistas, curiosidades sobre o mundo da nossa bebida favorita e todos os detalhes sobre a sua Confraria Grand Cru. Tudo cuidadosamente escolhido para proporcionar uma experiência única, com rótulos que combinam tradição e inovação. Venha celebrar o prazer do vinho conosco. Saúde!



Marcos Leal
CEO do Víssimo Group

BAIXE NOSSO APP

Aproveite para baixar o aplicativo da *Grand Cru* no seu celular via App Store (Apple) ou Play Store (Google). Acesse pelo QR Code abaixo!



Grand Cru
magazine

Nº 8 MARÇO 2025

EXPEDIENTE

Grand Cru

CEO FUNDADOR E DIRETOR DE PRODUTOS Marcos Leal
DIRETORA COMERCIAL Patricia Perim
MARKETING Ana Luiza Leal e Nathalia Cabrera
CONFRARIA Lays Renó e Gabriel Brandão
SOMMELIERS REVISORES Vinícius Santiago e Rafaela Reis

I P O J U C A .

DIRETOR EDITORIAL Marcos Diego Nogueira
EDITORA-CHEFE Lígia Nogueira
DIRETOR DE ARTE Leonardo Kayo
PRODUTORA EXECUTIVA Nathalia Laurentino
REVISOR Norberto Lourenço Nogueira Jr.

PROJETO GRÁFICO Leonardo Kayo
PROJETO EDITORIAL @Ipojuca_

CONTATO comercial@ipojucaconteudo.com

Sumário

“Meu pai era mais focado em respeitar a tradição nos vinhedos. Eu sou completamente o oposto, sempre tento coisas novas para obter vinhos melhores na garrafa”

04 ENTREVISTA

Ao lado da companheira Eliane Lafage, o enólogo Jean-Marc Lafage usa a criatividade a serviço de vinhos



09 GRANDE ENCICLOPÉDIA DESCUBRA

A uva *Pinot Noir*, sua história e particularidades



14 CONFRARIA GRAND CRU

Experiências de acordo com o seu perfil

Tradição, inovação e estratégia

Além da parceria com a *Grand Cru*, destacada como essencial para expandir a presença global do Domaine Lafage, enólogo se diz entusiasmado com a relação com o Brasil e aposta num futuro promissor para os vinhos da família nesse mercado

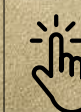
por Lígia Nogueira

Jean-Marc e Eliane Lafage se conheceram na Universidade de Montpellier, onde estudaram enologia. Ousados por natureza, viajaram o mundo para aprimorar suas habilidades em vinificação. Hoje estão entre os principais responsáveis por revelar o melhor da região do Roussillon, na França, colocando a criatividade a serviço de vinhos que apresentam o aroma e o sabor dos lugares onde foram produzidos. Em apenas duas décadas, a vinícola Domaine Lafage se consolidou como uma referência – resultado de um trabalho que honra o legado familiar de mais de dois séculos sem perder de vista as inovações que têm impulsionado a marca para uma nova era.

Representando a sétima geração de viticultores, o casal tem dois filhos, Léa e Nicolas, que também seguem o mesmo caminho. “Léa tem 26 anos e está prestes a se juntar à vinícola. Nicolas ainda é muito jovem para decidir o que fará no futuro, mas ele já trabalha em nossa

loja durante as férias de verão”, conta Jean-Marc Lafage, em entrevista exclusiva para a *Grand Cru Magazine*. Além de abordar como a tradição se une à inovação, os impactos do clima e os desafios da viticultura no mundo moderno, o enólogo conta detalhes sobre sua infância e os ensinamentos de seu pai, que dedicou a vida aos vinhedos, e como isso moldou sua trajetória profissional. Ele destaca como o contato precoce com a terra e o trabalho árduo nas plantações foram fundamentais para a sua decisão de seguir a carreira em enologia.

Além disso, compartilha as novas práticas que está implementando, como a viticultura regenerativa, e revela de que maneira esses esforços visam melhorar a qualidade do solo e dos vinhos produzidos. A utilização do *biochar* (tipo de carvão resultante do aquecimento de materiais orgânicos), por exemplo, permite melhorar a estrutura do solo e aumentar a retenção de água, algo fundamental diante da seca que acomete a região há alguns anos.



Clique aqui e
conheça mais sobre
o Domaine Lafage

“As pessoas e a diversidade de vinhos são provavelmente o que mais me fascina. A paixão que as pessoas têm por fazer grandes vinhos cria uma coleção muito única de rótulos, todos diferentes”

Jean-Marc Lafage



G.C. VOCÊ TEM ESTADO ATIVAMENTE ENVOLVIDO NO TRABALHO DESDE A DÉCADA DE 1980, SENDO A SÉTIMA GERAÇÃO DE VITICULTORES NO DOMAINE LAFAGE. COMO FOI CRESCER NOS VINHEDOS E QUAL IMPACTO ISSO TEVE NA VINÍCOLA?

J. L. Meu pai dedicou sua vida aos vinhedos e não se interessava muito pela vinificação. Eu dirigia um trator quando tinha 14 anos e sei o quão difícil é trabalhar nos vinhedos durante o inverno, quando temos que podar as vinhas, mas também durante o verão, quando precisamos fazer a colheita manualmente nos vinhedos antigos. Acho que esse foi o momento em que decidi trabalhar como enólogo.

G.C. PARA VOCÊ, COMO É ENFRENTAR O DESAFIO DE INOVAR NO SEU TRABALHO ENQUANTO TAMBÉM HONRA A TRADIÇÃO FAMILIAR?

J. L. Tenho de admitir que adoro ser inovador e Eliane é igual. Passamos muitos anos vinificando no Novo Mundo, onde a inovação era realmente importante para fazer vinhos na década de 1990. Meu pai, como mencionei, era mais focado em respeitar a tradição nos vinhedos. Eu sou completamente o oposto, sempre tento coisas novas para obter vinhos melhores na garrafa. Por exemplo, atualmente estamos experimentando a viticultura regenerativa. Estamos usando coberturas de solo, *biochar* e muitas outras ferramentas para ter solos mais ricos

e fazer vinhos mais frescos. Os resultados estão ótimos e esperamos ter melhores resultados no futuro.

G.C. QUAIS SÃO AS PRINCIPAIS VARIEDADES DE UVAS QUE VOCÊS CULTIVAM?

J. L. As uvas que são mais adaptadas ao Roussillon são a *Grenache*, a *Muscat* e a *Carignan*.

G.C. OS TERROIRS DO ROUSSILLON COSTUMAM SER DESCRITOS COMO UM MOSAICO SURPREENDENTE. PODERIA NOS CONTAR UM POUCO SOBRE SUAS CARACTERÍSTICAS?

J. L. O Roussillon é um lugar muito específico, com um grande mosaico de *terroirs* localizados entre o mar Mediterrâneo e as montanhas dos Pireneus. O clima é mediterrânico, com muitos ventos e dias ensolarados. Os Pireneus são uma cadeia montanhosa jovem que criou muitos movimentos no solo. Isso explica por que podemos encontrar muitos solos e climas diferentes a uma curta distância. Gostamos de brincar com esse mosaico de *terroirs* para oferecer aos nossos clientes vinhos com uma verdadeira identidade.

G.C. QUAIS SÃO OS PRINCIPAIS DESAFIOS DE TRABALHAR EM CONDIÇÕES TÃO DIFERENTES?

J. L. Temos que nos adaptar ao lugar onde a vinha está plantada. Dependendo da latitude, da exposição da parcela, dos corredores de vento e do tipo de solo, a poda é completamente diferente para obter o vinho que queremos na garrafa.

G.C. COMO VOCÊS ESTÃO ADAPTANDO A VITICULTURA ÀS MUDANÇAS CLIMÁTICAS?

J. L. A viticultura regenerativa é provavelmente a resposta certa. Usamos coberturas de solo, *biochar* e muitas outras coisas para ter água, já que a seca tem sido um grande problema para nós nos últimos três anos.

G.C. QUAL É O ASPECTO MAIS FASCINANTE DO MUNDO DO VINHO PARA VOCÊ?

J. L. As pessoas e a diversidade de vinhos são provavelmente o que mais me fascina. A paixão que as pessoas têm por fazer grandes vinhos cria uma coleção muito única de rótulos, todos diferentes.

G.C. PARA QUAIS PAÍSES VOCÊS EXPORTAM SEUS PRODUTOS ATUALMENTE E QUAL A IMPORTÂNCIA DO BRASIL PARA O SEU NEGÓCIO?

J. L. Exportamos nossos vinhos para cerca de 50 países. Nossa relação com a *Grand Cru* é bastante recente, mas estamos confiantes no futuro dessa parceria.

G.C. O QUE A PARCERIA COM A GRAND CRU REPRESENTA PARA O DOMAINE LAFAGE?

J. L. Gostamos de trabalhar diretamente com pessoas que realmente se interessam por vinhos. O conhecimento que encontramos na equipe da *Grand Cru* é muito importante e isso, para nós, é a garantia de que teremos muitas boas experiências com a *Grand Cru* no futuro.

Grand Cru

BRAMARE
LUJÁN DE CUYO
CABERNET SAUVIGNON 2019

MENDO

BRAMARE
LUJÁN DE CUYO
MALBEC 2022

MENDOZA • ARGENTINA
VIÑA COBOS



VIÑA COBOS

ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS



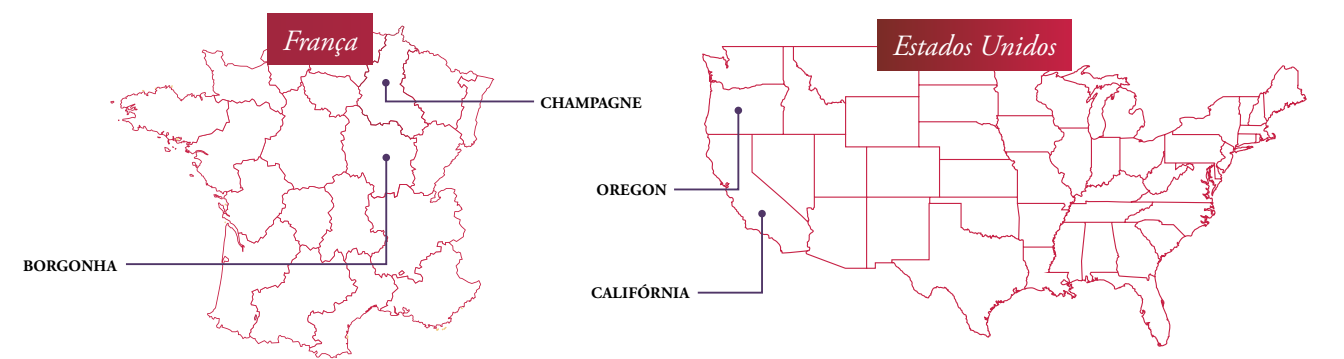
PINOT NOIR

Conheça a história da uva que se tornou símbolo da Borgonha

A CADA
MÊS
UM NOVO
FASCÍCULO PARA
VOCÊ COLECIONAR

ORIGEM

A *Pinot Noir* é considerada uma das uvas mais antigas do planeta e as primeiras menções à casta são do século XIII. As videiras foram encontradas pelos romanos cerca de 2.000 anos atrás assim que chegaram na Borgonha, famosa área vinícola localizada no leste da França. Por volta de 1395, a *Pinot Noir* se tornou símbolo da região e também mais ao norte, em Champagne, na forma de brancos e rosés. Isso fez com que a sua popularidade aumentasse ao redor do mundo.



PRINCIPAIS PRODUTORES

As principais regiões produtoras de *Pinot Noir* no mundo incluem:

BORGONHA (FRANÇA)

A Borgonha é a provável região de origem da *Pinot Noir* e onde a variedade atinge seu maior prestígio. As sub-regiões Côte de Nuits e Côte de Beaune são famosas por produzirem alguns dos vinhos mais renomados e caros feitos com a uva.

CHAMPAGNE (FRANÇA)

Em Champagne, a *Pinot Noir* é uma das uvas principais na produção de espumantes, muitas vezes em combinação com outras variedades, como *Chardonnay* e *Pinot Meunier*.

OREGON (EUA)

O estado norte-americano de Oregon, especialmente na região de Willamette Valley, é uma área em ascensão na produção de *Pinot Noir*. O clima fresco favorece o cultivo da uva, resultando em vinhos com grande complexidade e elegância.

CALIFÓRNIA (EUA)

Na Califórnia, a *Pinot Noir* é cultivada em diversas regiões, como Sonoma Coast e Santa Barbara. O clima ameno e a proximidade com o oceano Pacífico criam as condições ideais.

NOVA ZELÂNDIA

A Nova Zelândia, especialmente a região de Central Otago, tem se destacado pela produção de *Pinot Noir*. O clima fresco e as práticas vitivinícolas inovadoras têm contribuído para a produção de vinhos expressivos, com boa acidez e aromas de frutas vermelhas.

AUSTRÁLIA

A Austrália tem regiões como Yarra Valley e Mornington Peninsula, em Victoria, onde a *Pinot Noir* está se tornando cada vez mais relevante. Os vinhos produzidos nessas áreas são conhecidos pela delicadeza e pela intensidade aromática.

ALEMANHA

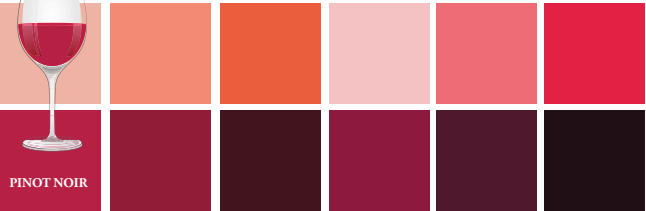
Neste país, a *Pinot Noir* é chamada de Spätburgunder, e é produzida em regiões como Ahr, Baden e Pfalz. A variedade é mais conhecida por seu estilo leve e frutado, muitas vezes com notas de frutas vermelhas e um toque mineral.

CHILE

O Chile também tem se destacado na produção de *Pinot Noir*, especialmente nas regiões do Vale de Leyda, Vale de Casablanca e Vale de San Antonio. O clima fresco e a proximidade com o oceano proporcionam boas condições para o cultivo da cepa.



A pronúncia de Pinot Noir é:
"Pee-noh Nwaahr"



ESTILOS

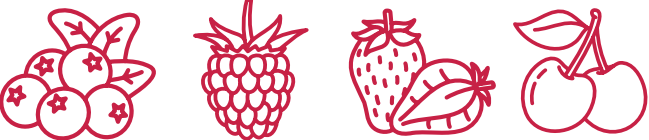
NO NARIZ

Apresenta notas de *cranberry*, framboesa, pétala de rosa, cogumelo e especiarias.



NO PALADAR

Pinot noirs mais ricos podem passar um tempo em carvalho, adicionando uma textura suave e sedosa, com sabores como baunilha, noz-moscada, canela e cedro. Os aromas e sabores principais são de frutas vermelhas – *cranberry*, romã e framboesa, morango e cereja mais maduros. Os vinhos são de corpo leve a médio, tradicionalmente secos.



CORPO

De leve a médio



ACIDEZ

De média a alta



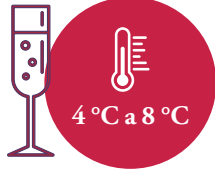
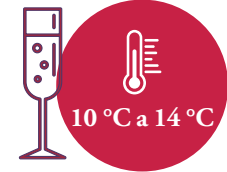
ÁLCOOL

O teor alcoólico pode variar de acordo com o clima e o estilo do produtor. Em climas mais frios, o vinho é mais delicado e leve, enquanto em climas mais quentes é mais maduro e encorpado. Em geral, varia entre 12% e 15%.



TEMPERATURA DE SERVIÇO

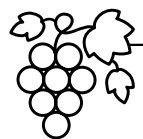
A faixa ideal para servir é de 10 °C a 14 °C para vinhos tranquilos, e entre 4 °C e 8 °C para espumantes.





Harmonização

Carnes leves e pratos com carnes de pato ou carré de cordeiro acompanham os sabores de frutas e a acidez do vinho, assim como peru, porco e frango. O paladar delicado do vinho também combina com cogumelos e ervas como o tomilho.



SE VOCÊ GOSTA DESTA, TENTE ESTA



Quem gosta dos vinhos de *Pinot Noir* geralmente aprecia uvas com características similares, como leveza, acidez e taninos macios. A *Gamay*, por exemplo, é utilizada na elaboração dos vinhos de Beaujolais, que são geralmente leves, frutados e com boa acidez. Eles têm notas de frutas vermelhas, como morango e framboesa, e são fáceis de beber, com taninos macios. A *Grenache*, especialmente de regiões como Châteauneuf-du-Pape ou o Vale do Rhône, pode ser interessante para quem aprecia o estilo do *Pinot Noir*. Alguns vinhos elaborados com a *Grenache* apresentam corpo leve a médio, acidez moderada e aromas de frutas vermelhas e especiarias.

ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS



Grand Cru®

ESTANDON

COOPÉRATIVE EN PROVENCE



CONFRARIA
Grand Cru

EXPERIÊNCIA

página 16

A escolha certa para quem está descobrindo o mundo do vinho, com rótulos que harmonizam com o dia a dia

Expressões tintas da Patagônia elaboradas pela vinícola Bodega Del Fin Del Mundo diretamente para a sua taça

EXPERIÊNCIA +

página 17

Seleção feita sob medida para quem quer conhecer mais sobre vinho e ampliar seu repertório com mais rótulos

Produzido em uma das regiões vinícolas mais tradicionais da Argentina, um blend de Sauvignon Blanc e Chardonnay

RESERVA*

página 18

Rótulos perfeitos para o dia a dia, para quem aprecia vinhos de qualidade

Um rosé e um tinto criados pela francesa Maison Brotte no Vale do Rhône incrementam a sua adega

RESERVA +*

página 19

O Reserva com um toque a mais de custo-benefício: + um rótulo de uma de nossas vinícolas parceiras

Da célebre região vinícola francesa de Bordeaux, um Cabernet Sauvignon agradável em boca

RESERVA ESPECIAL*

página 20

Confraria ideal para quem busca experiências que desafiem o paladar e o conhecimento sobre vinhos

Exemplares da famosa área de Mendoza assinados pela Zuccardi para abrilhantar sua degustação

GRAND RESERVA*

página 22

A experiência definitiva em Confraria. Rótulos para guarda, ocasiões especiais e que merecem um lugar nas suas lembranças

Dois tintos e um branco da renomada vinícola argentina Zuccardi proporcionam uma experiência única

GRAND SÉLECTION*

página 24

Uma grande seleção de rótulos que vão conquistar até os paladares mais exigentes

Rótulos produzidos em ilustres regiões vinícolas da Itália e da França vão surpreender o seu paladar

SELEÇÕES DO MÊS

Experiência/Experiência+



Rafaela Reis, *sommelière* do **Víssimo Group**, comenta as seleções deste mês

VENTUS PATAGONIA
MALBEC

UVA: Malbec
VINÍCOLA: Bodega Del Fin Del Mundo
REGIÃO: Patagônia
PAÍS: Argentina
TIPO: Tinto
HARMONIZAÇÃO:
Massas com molho vermelho,
empanadas e tábua de queijos



Expressão elegante

“Produzida pela vinícola Bodega Del Fin Del Mundo, esta versão da linha Ventus é uma expressão elegante da uva *Malbec* quando cultivada na Patagônia. De caráter macio e equilibrado, apresenta taninos aveludados e final longo e persistente em boca, além de aromas de frutas vermelhas maduras, como ameixas, e notas de flores.”



“O plano *Experiência* do mês de março traz rótulos argentinos produzidos na região vinícola da Patagônia para você apreciar. O plano *Experiência +*, por sua vez, apresenta um vinho branco também elaborado pela clássica vinícola argentina Bodega Del Fin Del Mundo.”



Delicadeza

“A linha Ventus foi criada em homenagem ao vento patagônico, que favorece o desenvolvimento das uvas, conferindo aos vinhos boa estrutura e potencial aromático. Exemplo disso é esta expressão da delicada *Pinot Noir*. Equilibrada, com acidez refrescante e final longo em boca, revela aromas de frutas vermelhas, como morangos, e sutis notas minerais.”

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR

As cores abaixo correspondem aos vinhos de cada seleção do mês. Confira a sua!

Experiência

Experiência +

Reserva

Reserva +

Reserva Especial

Grand Reserva

Grand Sélection

VENTUS PATAGONIA
PINOT NOIR

UVA: Pinot Noir
VINÍCOLA: Bodega Del Fin Del Mundo
REGIÃO: Patagônia
PAÍS: Argentina
TIPO: Tinto
HARMONIZAÇÃO:
Ravioli ao molho branco,
risoto de cogumelos e
queijos de pasta mole



VENTUS PATAGONIA
WHITE BLEND

UVAS: Sauvignon Blanc e
Chardonnay
VINÍCOLA: Bodega Del Fin Del Mundo
REGIÃO: Patagônia
PAÍS: Argentina
TIPO: Branco
HARMONIZAÇÃO:
Moqueca de banana-da-
terra, peixe assado com
legumes e salada de camarão



Blend patagônico

“Elaborada na Patagônia, uma das regiões vinícolas mais tradicionais da Argentina, esta versão da linha Ventus apresenta um *blend* das célebres *Sauvignon Blanc* e *Chardonnay*. Enquanto a primeira uva aporta à bebida elegância e acidez marcante em boca, a segunda agrega aromas de frutas cítricas e tropicais.”

Reserva/Reserva+



As cores abaixo correspondem aos vinhos de cada seleção do mês. Confira a sua!

Experiência

Experiência +

Reserva

Reserva +

Reserva Especial

Grand Reserva

Grand Sélection

Rafaela Reis, *sommelière* do **Víssimo Group**, comenta as seleções deste mês

MAISON BROTTÉ
EDEN ROSÉ
MÉDITERRANÉE IGP

UVAS: Blend
VINÍCOLA: Maison Brotte
REGIÃO: Vale do Rhône
PAÍS: França
TIPO: Rosé

HARMONIZAÇÃO:
Salada Niçoise, tabule e
filé de Saint Peter com
molho de ervas



“Rótulos produzidos pela
consagrada vinícola francesa
Maison Brotte fazem parte
do plano Reserva deste
mês. Já o Reserva + oferece
um vinho tinto elaborado
na célebre região vinícola
francesa de Bordeaux.”



Notas de especiarias

“Capaz de encantar todos os sentidos, esta
versão de La Fiole é uma expressão ímpar da
região francesa do Rhône. De corpo médio, o
rótulo combina as uvas *Grenache* e *Syrah* em
um vinho com sabores frutados e notas de
especiarias, taninos macios, acidez equilibrada,
além de aroma picante com toques de groselha
e ameixa.”

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR

MAISON BROTTÉ
LA FIOLE CÔTES
DU RHÔNE

UVAS: Grenache e Syrah
VINÍCOLA: Maison Brotte
REGIÃO: Vale do Rhône
PAÍS: França
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO:
12 meses em tanques de
concreto
HARMONIZAÇÃO:
Steak au poivre, Cassoulet
e costela defumada com
molho de alecrim



MERRIT
ATLANTIQUE IGP

UVA: Cabernet Sauvignon
VINÍCOLA: Les Vignerons de Turiac
REGIÃO: Sudoeste francês
PAÍS: França
TIPO: Tinto
HARMONIZAÇÃO:
Risoto de cogumelos, canelone
de carne moída com molho de
tomate e queijo Reblochon



Redondo e
agradável

“Um dos países vinícolas mais célebres do mundo, a
França é conhecida por originar diversos rótulos elegantes
e de alta qualidade. Lá está localizada a Indicação
Geográfica Protegida Atlantique, onde foram cultivadas
as vinhas da uva *Cabernet Sauvignon* que deram vida a
esta versão de Merrit. Macio, redondo e agradável em
boca, exala aromas de frutas pretas e violetas.”



Sofisticação
e frescor

“Criado pela vinícola Maison Brotte,
Eden Rosé revela o equilíbrio ideal entre
sofisticação e frescor em cada taça.
Demonstrando com perfeição os encantos
da Riviera Francesa, apresenta toques
cítricos, de frutas vermelhas e de amêndoas
no nariz, e notas presentes de toranja e
pêssego fresco em boca.”

Reserva Especial



As cores abaixo correspondem aos vinhos de cada seleção do mês. Confira a sua!



Experiência



Experiência +



Reserva



Reserva +



Reserva Especial



Grand Reserva



Grand Sélection

Rafaela Reis, *sommelière* do **Víssimo Group**, comenta as seleções deste mês

ZUCCARDI Q MALBEC

UVA: Malbec
VINÍCOLA: Zuccardi
REGIÃO: Mendoza
PAÍS: Argentina
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO: Estágio em barricas de carvalho
HARMONIZAÇÃO: Picanha assada em crosta de sal grosso, polpetone e risoto de linguiça



“No plano Reserva Especial, exemplares elaborados na famosa região vinícola de Mendoza diretamente para a sua adega.”



IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR

Vivacidade no paladar

“Sinônimo de qualidade e elegância, a linha Zuccardi Q foi a primeira a trazer o nome da família Zuccardi estampado no rótulo. Refletindo esses atributos em sua degustação, este *Malbec* revela aromas de mirtilos, com nuances de ervas e cedro, além de bom corpo e vivacidade no paladar.”



Taninos sedosos

“Produzida pela icônica vinícola argentina Zuccardi, a linha Q foi criada com uvas selecionadas cuidadosamente na região de Mendoza. Expressando o melhor deste território, a versão *Cabernet Franc* apresenta aromas de pimenta, com toques de tabaco, cassis e especiarias, além de boa acidez, harmonia e taninos firmes e sedosos em boca.”

ZUCCARDI Q CABERNET FRANC

UVA: Cabernet Franc
VINÍCOLA: Zuccardi
REGIÃO: Mendoza
PAÍS: Argentina
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO: 6 meses em barricas de carvalho
HARMONIZAÇÃO: Parrillada, morcela frita acebolada e lasanha de berinjela



ZUCCARDI Q CHARDONNAY

UVA: Chardonnay
VINÍCOLA: Zuccardi
REGIÃO: Mendoza
PAÍS: Argentina
TIPO: Branco
AMADURECIMENTO: Estágio em barricas de carvalho
HARMONIZAÇÃO: Posta de salmão com arroz negro, brusqueta de queijo de cabra e salada de rúcula com castanha-do-pará



Goles equilibrados

“A linha Zuccardi Q foi elaborada pela prestigiada vinícola Zuccardi para expressar o melhor da região de Mendoza, na Argentina. Este vinho 100% *Chardonnay* revela elegância aromática com notas de damasco e pêssego no nariz, além de boa acidez, equilíbrio e toques de frutas cítricas em seus goles.”



Grand Reserva



As cores abaixo correspondem aos vinhos de cada seleção do mês. Confira a sua!

Experiência

Experiência +

Reserva

Reserva +

Reserva Especial

Grand Reserva

Grand Sélection

Rafaela Reis, *sommelière* do **Víssimo Group**, comenta as seleções deste mês

ZUCCARDI
POLIGONOS PARAJE
ALTAMIRA MALBEC

UVA: Malbec
VINÍCOLA: Zuccardi
REGIÃO: Vale de Uco
PAÍS: Argentina
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO:
Estágio em tanques de concreto
HARMONIZAÇÃO:
Empanadas de carne, costela
de porco ao molho barbecue e
legumes grelhados



“Uma experiência única para os assinantes do plano Grand Reserva, com dois tintos e um branco criados pela renomada vinícola argentina Zuccardi.”



Buquê aromático
sedutor

“Considerada uma variedade emblemática da Argentina, a uva *Malbec* foi escolhida para ser a protagonista desta versão da linha Polygonos. Apresentando um buquê aromático rico e sedutor, com notas intensas de frutas vermelhas maduras e toques de pimenta, em boca revela boa textura e taninos bem estruturados.”



Textura aveludada

“Elaborada no Vale de Uco, na Argentina, Polygonos é uma linha de variedades que mostra fielmente as características de seu *terroir*. Produzido a partir da uva *Cabernet Franc*, este exemplar traz aromas de frutas vermelhas maduras e especiarias, além de textura aveludada, com bom equilíbrio e taninos macios em boca.”

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR

ZUCCARDI
POLIGONOS
PARAJE ALTAMIRA
CABERNET FRANC

UVA: Cabernet Franc
VINÍCOLA: Zuccardi
REGIÃO: Vale de Uco
PAÍS: Argentina
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO:
Estágio em
barricas de carvalho
HARMONIZAÇÃO:
Bife de chorizo,
picanha na brasa com
molho chimichurri e
queijo Parmesão ou
Grana Padano



ZUCCARDI
POLIGONOS
TUPUNGATO
SAUVIGNON BLANC

UVA: Sauvignon Blanc
VINÍCOLA: Zuccardi
REGIÃO: Mendoza
PAÍS: Argentina
TIPO: Branco
AMADURECIMENTO:
Estágio em tanques de
concreto
HARMONIZAÇÃO:
Vieiras salteadas na
manteiga, salada de pera
e nozes e queijo Gouda



Acidez vibrante

“Por meio do cultivo cuidadoso com as uvas, a vinícola Zuccardi trabalha para que cada um de seus vinhos seja a expressão mais genuína de seus *terroirs*. Este *Sauvignon Blanc* é exemplo disso. Fresco, harmônico e com acidez vibrante, ele apresenta notas de frutas cítricas no nariz.”

Grand Sélection



As cores abaixo correspondem aos vinhos de cada seleção do mês. Confira a sua!

Experiência

Experiência +

Reserva

Reserva +

Reserva Especial

Grand Reserva

Grand Sélection

Rafaela Reis, *sommelière* do **Víssimo Group**, comenta as seleções deste mês

IL POGGIONE
BRUNELLO DI
MONTALCINO DOCG

UVA: Sangiovese
VINÍCOLA: Tenuta Il Poggione
REGIÃO: Montalcino
PAÍS: Itália
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO:
24 meses em barricas de carvalho francês
HARMONIZAÇÃO:
Codornas na brasa,
bistecca alla fiorentina e
queijo Pecorino



“Com o plano *Grand Sélection*, você garante rótulos elaborados em ilustres regiões vinícolas da Itália e da França para brilhar na sua taça.”

Riqueza e complexidade

“Il Poggione Brunello di Montalcino é um rótulo com admiráveis riqueza e complexidade de aromas e sabores. Elaborado com uva 100% *Sangiovese*, expressa aromas marcantes e persistentes de frutos vermelhos maduros e especiarias, além de paladar intenso e harmonioso, com taninos aveludados e final prolongado.”



IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR

XAVIER VIGNON ARCANÉ
LA PAGESSE CHÂTEAUNEUF-
DU-PAPE AOP

UVA: Grenache
VINÍCOLA: Xavier Vignon
REGIÃO: Vale do Rhône
PAÍS: França
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO:
Estágio em barricas de carvalho
HARMONIZAÇÃO:
Cordeiro assado com ervas,
filé-mignon ao molho de cogumelos e queijo Gruyère



Joia do Rhône

“La Papesse é um vinho elaborado a partir de uma seleção de vinhas velhas cultivadas nos vinhedos de Châteauneuf-du-Pape com uvas 100% Grenache. Esta joia do Rhône é considerada uma obra-prima da enologia. Apresentando elegância surpreendente por meio de seus aromas de couro, especiarias secas, cerejas pretas e ameixas, revela taninos finos e sedosos em boca.”



Grand Cru®

ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS



EST 1716

QUINTA DO
VALLADO

LOTE DE FAMÍLIA

300 ANOS DE HISTÓRIA EM CADA TAÇA





Grand Cru®

Don Nicanor é a expressão primorosa
da nossa história, na qual o movimento
constante é o protagonista.



NIETO SENETINER

DESDE 1888

ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS