

Grand Cru

magazine

AS VÁRIAS FACES DA MALBEC

À frente das vinícolas Nieto Senetiner e Cadus, o enólogo Santiago Mayorga desconstrói os estereótipos que cercam o vinho argentino

Edição 09 / abril 2025

- Tudo o que você precisa saber sobre a uva *Sangiovese*
- Dicas para aproveitar o seu clube de assinaturas deste mês

Goles de conhecimento

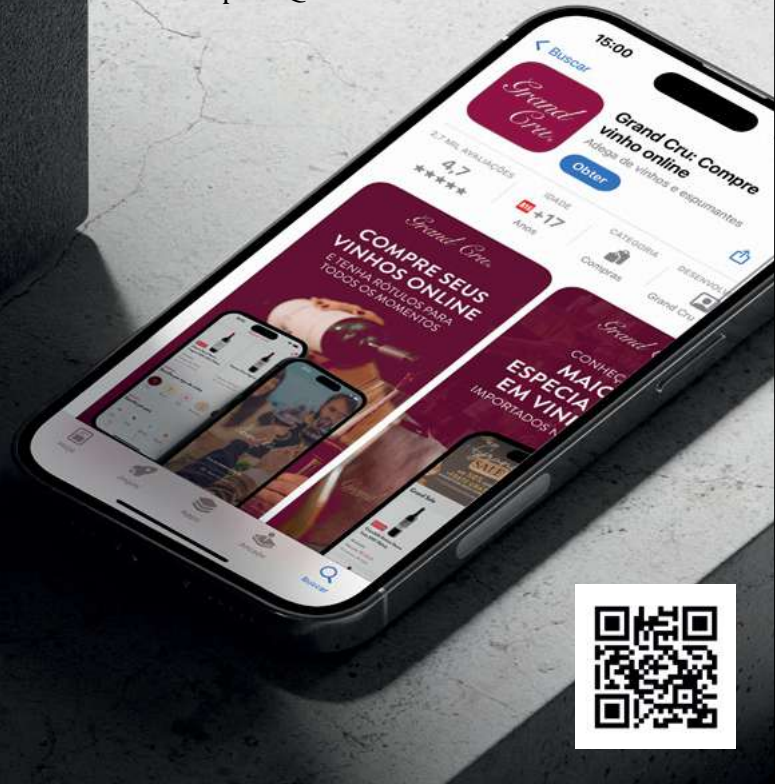
Bem-vindo e bem-vinda à edição de abril de 2025 da **Grand Cru Magazine**! É com grande prazer que recebemos você para mais uma jornada enológica. Aqui você encontra conteúdos exclusivos, incluindo entrevistas com especialistas, curiosidades sobre o mundo da nossa bebida favorita e todos os detalhes 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 9 ABRIL 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

“Tenho uma grande conexão emocional com Mendoza, nossas paisagens, montanhas, a água do degelo e o povo”



04 ENTREVISTA

Combinando precisão técnica e liberdade criativa, Santiago Mayorga dá corpo a rótulos tão elegantes quanto originais



09 GRANDE ENCICLOPÉDIA DESCUBRA

Uma verdadeira viagem pela história e características da uva *Sangiovese*



14 CONFRARIA GRAND CRU

Experiências de acordo com o seu perfil



Clique aqui e
conheça mais sobre
a Nieto Senetiner

Liberdade e uma dose de ‘loucura’

Reconhecido, em 2019, como uma das 50 pessoas mais influentes no mundo do vinho e destilados, o enólogo argentino Santiago Mayorga se destaca pela abordagem inovadora e constante busca por evolução: “Adoro a diversidade e não gosto de me aborrecer”

por Lígia Nogueira

Santiago Mayorga é um enólogo apaixonado por Mendoza, sua terra natal, e pela arte de criar vinhos que refletem a diversidade e a riqueza da região. À frente das vinícolas Nieto Senetiner e Cadus, ele tem se destacado pela abordagem inovadora e sua busca constante por evolução. Com um profundo respeito pela *Malbec*, uva emblemática da Argentina, Santiago quer mostrar as várias facetas dessa variedade e desconstruir os estereótipos que cercam o vinho argentino. Combinando precisão técnica e liberdade criativa, ele dá corpo a rótulos que são tão elegantes quanto originais, sempre com um toque de “loucura” que traz frescor e autenticidade às suas criações.

A Cadus, por exemplo, nasceu dentro da Nieto Senetiner como uma marca de alta gama, mas se consolidou como vinícola independente em 2013, com a proposta de oferecer vinhos exclusivos e limitados. A marca tem se destacado pela combinação de *terroirs* de Mendoza, explorando microrregiões e variedades menos tradicionais. Hoje, Cadus é uma vinícola de nicho, com uma produção limitada de cerca de 60 mil garrafas por ano, e pretende crescer de maneira orgânica, focando nos vinhos que mais se adaptam às tendências de consumo global.

Na entrevista exclusiva para a **Grand Cru Magazine** que você lê a seguir, o enólogo diz que está comprometido em manter a qualidade e a personalidade dos vinhos tanto da Nieto Senetiner quanto da Cadus. Ele compartilha com entusiasmo o processo de trabalho junto a uma equipe dedicada, cuidando de cada etapa da produção, desde o campo até o vinho engarrafado. A conexão emocional com Mendoza, suas paisagens e o povo local, é uma grande fonte de inspiração em seu trabalho. Além disso, sua formação técnica e o aprendizado ao lado de seu pai, engenheiro agrônomo, contribuíram para moldar sua visão sobre a viticultura e a elaboração de vinhos de alta qualidade.

Com uma mentalidade aberta às tendências globais, Santiago viaja constantemente para se atualizar e reforçar técnicas ancestrais que continuam relevantes. Recentemente, ele foi surpreendido pela região de Siena, famosa pelos Chianti, e busca sempre trazer essas influências para suas criações. Ao olhar para o futuro, o objetivo de Santiago é continuar criando vinhos que expressem a diversidade e a autenticidade de Mendoza, mantendo o espírito de inovação que é a alma da Cadus e da Nieto Senetiner.

G.C. OS VINHOS DA CADUS TIVERAM LANÇAMENTO EM OUTUBRO DE 2024 EM SÃO PAULO. QUE AVALIAÇÃO VOCÊ FAZ SOBRE A RECEPÇÃO DO PÚBLICO BRASILEIRO DESDE ENTÃO?

S.M. Estamos muito felizes de chegar a São Paulo com nossos vinhos da Cadus, pois acreditamos que há uma grande oportunidade no público para esses vinhos de *terroir*, com lotes limitados, diversidade de variedades e regiões e, por fim, um estilo atual e elegante. Ainda não completamos um ano no mercado, mas sentimos que a recepção tem sido muito positiva, com grandes oportunidades ainda por virem.

G.C. A CADUS NASCEU DENTRO DE UMA VINÍCOLA CLÁSSICA ARGENTINA, A NIETO SENETINER, E DEPOIS DE TORNOU UMA MARCA INDEPENDENTE. COMO VOCÊ DESCREVERIA AS PRINCIPAIS DIFERENÇAS ENTRE AS PRODUÇÕES DAS DUAS VINÍCOLAS?

S.M. Nieto e Cadus são dois conceitos de marca diferentes. Embora, como você mencionou, Cadus fosse uma marca de alta gama da Nieto até 2013, quando Cadus se consolida como vinícola independente, buscamos comunicar o que há de especial na combinação de uma variedade em um pequeno vale ou *terroir* de Mendoza, falar sobre microrregiões de Mendoza, sobre variedades menos tradicionais e, ao mesmo tempo, mostrar o perfil da *Malbec* em diferentes zonas. Sem dúvida, fomos incorporando rótulos e técnicas de elaboração, guarda e outras para agregar ao nosso portfólio diversificado e elegante, adequado a todos os gostos e momentos.

G.C. A MALBEC É UMA DAS VARIEDADES MAIS IMPORTANTES DA ARGENTINA, SENDO SÍMBOLO DO PAÍS NO MERCADO INTERNACIONAL. QUE IMPORTÂNCIA A UVA TEM NA PRODUÇÃO TANTO DA CADUS QUANTO DA NIETO SENETINER HOJE EM DIA?

S.M. A *Malbec* é a nossa uva emblemática. Tenho um profundo amor e respeito por ela, pois nos levou ao mundo como produtores de qualidade e elevou o centro de gravidade da Argentina. Pessoalmente, meu desafio é mostrar os diferentes perfis que essa variedade exibe em cada região, com o manejo particular de cada vinícola e com os diferentes métodos de elaboração. Acredito que existe um estereótipo sobre a *Malbec* e precisamos desmistificar isso. O que se mantém é que sempre que há *Malbec*, é sinônimo de qualidade.

“Cada colheita é um recomeço. Sinto que a cada vindima temos a oportunidade de fazer o mesmo, inovar, dar uma reviravolta ou combinar tudo isso. Nos enchemos de adrenalina aplicando o que aprendemos ao longo desse caminho.”

Santiago Mayorga

G.C. COMO VOCÊ VÊ A CADUS DAQUI PARA A FRENTE? A IDEIA É MANTER UMA PRODUÇÃO RESTRITA DE APENAS 60 MIL GARRAFAS POR ANO?

S.M. A ideia da Cadus é crescer de forma lenta e orgânica. Hoje temos 12 rótulos e, em todos os casos, os lotes são limitados. Em alguns, podemos crescer ou até duplicar, porque partimos de bases como 1.000 garrafas, e em outros, a área de nossa parcela nos limita. Sem dúvida, seremos um projeto pequeno, mas vamos crescer aos poucos nos vinhos que mais se adaptarem às tendências de consumo.

G.C. EM UMA OUTRA ENTREVISTA PARA A GRAND CRU MAGAZINE, VOCÊ DISSE ESTAR SEMPRE EXPERIMENTANDO E SE INSPIRANDO POR TENDÊNCIAS GLOBAIS. O QUE VOCÊ PODERIA NOS CONTAR SOBRE ESSAS TENDÊNCIAS E QUAIS SÃO AS CARACTERÍSTICAS QUE MAIS O ATRAEM?

S.M. Cada colheita é um recomeço. Sinto que a cada vindima temos a oportunidade de fazer o mesmo, inovar, dar uma reviravolta ou combinar tudo isso. É uma época de muito trabalho e muitas horas, mas ao mesmo tempo de alegria por tudo o que vem. Nos enchemos de adrenalina aplicando o que aprendemos ao longo desse caminho. Sinto que evoluímos como pessoas e, da mesma forma, o vinho também evolui.

G.C. QUAIS LUGARES VOCÊ VISITOU RECENTEMENTE E QUE O SURPREENDERAM?

S.M. Todos os anos faço uma viagem técnica ao redor do mundo para entender as tendências globais, estar aberto a inovações ou reforçar técnicas ancestrais que ainda são relevantes. Minha

última viagem que me surpreendeu foi à região de Siena, de onde vêm os Chianti, feitos com *Sangiovese*.

G.C. DE QUE MANEIRA O FATO DE TER NASCIDO E CRESCIDO NA REGIÃO DE MENDOZA INFLUENCIA O SEU TRABALHO COMO ENÓLOGO?

S.M. Tenho uma grande conexão emocional com Mendoza, nossas paisagens, montanhas, a água do degelo e o povo. Amo minha terra, cada visita à vinícola ou ao campo, além do trabalho, é um prazer aproveitar essa imensidão e diversidade. Além disso, meu pai é engenheiro agrônomo e percorri muitos quilômetros ao seu lado, aprendendo

sobre os vinhedos de Mendoza e da Argentina de maneira geral.

G.C. VOCÊ PODERIA FALAR UM POUCO SOBRE A SUA ATUAÇÃO NA NIETO SENETINER ATUALMENTE?

S.M. Sou gerente de enologia da Nieto e Cadus, sou responsável pela operação de ambas as vinícolas com uma grande e excelente equipe de pessoas apaixonadas pelo mundo do vinho. De qualquer forma, represento pessoalmente as marcas da Nieto, Don Nicanor e Cadus, com um lugar muito especial em meu coração. Trabalho lado a lado com a equipe de agronomia no campo, depois na

vinícola com a elaboração dos nossos vinhos e, por último, com suporte na parte comercial.

G.C. COMO VOCÊ DEFINIRIA A SUA MANEIRA DE CRIAR VINHOS?

S.M. É difícil fazer essa descrição, mas acredito que tenho uma combinação de precisão, ciência, método, ordem e limpeza, e, por outro lado, liberdade e um pouco de loucura, já que adoro elaborar brancos frescos ou de guarda, tintos leves com ou sem madeira, tintos de todos os tipos e variedades e, finalmente, vinhos de muita precisão e cuidado, como o nosso ícone. Adoro a diversidade e não gosto de me aborrecer!



Clique aqui e conheça mais sobre a Cadus

BRAMARE

*Duas apelações, um propósito:
a evolução.*

Grand Cru.



VIÑA COBOS

VINACOBOS.COM

ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS

SANGIOVESE

Conheça a variedade tinta que marca presença em
grande parte dos rótulos produzidos na Toscana



A CADA
MÊS
UM NOVO
FASCÍCULO PARA
VOCÊ COLECIONAR

ORIGEM

A uva Sangiovese tem origem na Itália e é uma das variedades mais antigas do país. A tese mais provável é que ela seja do sul e que, posteriormente, tenha sido levada para a Toscana, onde ganhou popularidade. Seu nome provavelmente vem do latim Sanguis Jovis, ou seja, "sangue de Júpiter", o que sugere que a uva era conhecida desde os tempos romanos.

HISTÓRIA

Acredita-se que a *Sangiovese* tenha sido cultivada na Toscana há mais de 2.000 anos, com registros históricos mencionando seu cultivo desde a época da civilização etrusca, que viveu onde hoje é a Toscana, entre 1.200 e 700 a.C. Durante a Idade Média, a uva se espalhou por outras regiões da Itália, especialmente Emi-

PRINCIPAIS PRODUTORES

A Sangiovese é a uva mais importante da Itália, amplamente cultivada na região da Toscana, onde as videiras ocupam quase 65% do território.

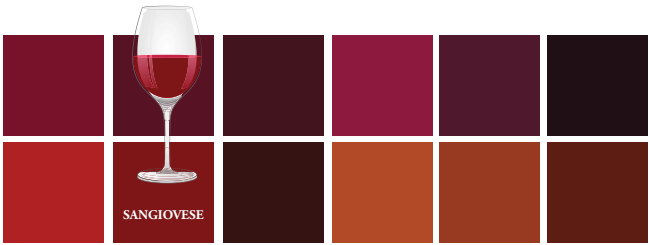
Na Toscana, são produzidos os vinhos **Brunello di Montalcino** (feito 100% com *Sangiovese* e envelhecimento mínimo de dois anos em carvalho); Chianti Classico (elaborado com 80 a 100% de uvas *Sangiovese* e, no máximo, 20% de outras castas tintas autorizadas na Toscana); Vino Nobile di Montepulciano (produzido a partir de, no mínimo, 70% de *Sangiovese* e até 30% de outras castas da Toscana e envelhecido por pelo menos 2 anos – um deles em barricas de carvalho) e os Super Toscanos (não necessariamente levam *Sangiovese*, podendo ser elaborados a partir de outras castas, ou serem 100% Sangiovese).

OUTRAS REGIÕES DA ITÁLIA

EMÍLIA-ROMAGNA – Produz a chamada *Sangiovese di Romagna*, que dá origem a vinhos frutados e com notas de especiarias.

ÚMBRIA – Nesta região, a *Sangiovese* é muitas vezes combinada com outras variedades, como *Canaiolo*, *Ciliegiolo* e, em alguns casos, *Merlot* ou *Cabernet Sauvignon*. Essa prática é mais comum em algumas denominações de origem controlada (DOC), como Torgiano e Montefalco Rosso.

MARCHE – Situada na costa leste, também cultiva *Sangiovese* em várias áreas e produz tintos misturados com outras variedades locais.



A pronúncia de *Sangiovese* é: "san-jo-vê-ze"

lia-Romagna e Umbria. O primeiro documento encontrado a respeito da uva é de 1590, na própria Toscana.

Estudos genéticos comprovam que a *Sangiovese* é provavelmente o resultado do cruzamento entre duas uvas antigas: *Ciliegiolo* e *Calabrese di Montenuovo*.

OUTROS PAÍSES

ESTADOS UNIDOS – A Califórnia é uma das regiões mais conhecidas fora da Itália pela produção de vinhos com a *Sangiovese*. Áreas como Paso Robles, Napa Valley e Sonoma têm ganhado destaque. Alguns produtores nos estados do Oregon e de Washington também têm experimentado o cultivo dessa uva.

AUSTRÁLIA – Regiões como McLaren Vale e Barossa Valley têm se destacado na produção de *Sangiovese*.

ARGENTINA – Embora o país seja conhecido pela produção de *Malbec*, algumas vinícolas investem em rótulos elaborados com a *Sangiovese*, principalmente na região de Mendoza.

CHILE – Assim como na Argentina, o país é famoso pelo cultivo de outras variedades, mas a *Sangiovese* tem sido plantada em regiões como o Vale de Colchagua.



ESTILOS

NO NARIZ

Em geral, apresenta aromas de frutas vermelhas frescas ou secas (como cereja ácida, framboesa, morango e ameixa vermelha); notas herbáceas e terrosas (folhas secas, chá preto, tomate seco e tabaco); toques de especiarias e madeira, se envelhecida em carvalho (baunilha, canela, pimenta preta e couro) e notas terciárias, no caso dos vinhos mais envelhecidos (como terra úmida, cogumelos, trufas e alcatrão).

Os Chianti Classico tendem a ter aromas mais vivos de frutas vermelhas e ervas, enquanto os Brunello di Montalcino (envelhecidos por mais tempo) desenvolvem notas mais profundas de tabaco, couro e especiarias.

NO PALADAR

Em seu estilo mais tradicional, a uva dá origem a vinhos herbáceos e com sabores de cereja ácida e taninos firmes.

CORPO

Médio a encorpado



ACIDEZ

Alta



ÁLCOOL

O teor alcoólico pode variar dependendo da região, do estilo de vinificação e do tempo de maturação das uvas. Em geral, fica entre 12,5% e 15%.

MÉDIA POR ESTILO:

CHIANTI CLASSICO - 12,5% a 14%
(mais leve e fresco, com alta acidez)



BRUNELLO DI MONTALCINO - 13,5% a 15%
(mais encorpado e concentrado).



SUPER TOSCANOS (com *Cabernet Sauvignon* e/ou *Merlot*) - 13,5% a 15% (mais alcoólicos e potentes)



TEMPERATURA DE SERVIÇO

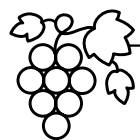
Entre 16 °C e 18 °C





Harmonização

A *Sangiovese* é uma uva gastronômica, excelente para harmonizar com massas ao molho vermelho, carnes vermelhas grelhadas e queijos curados. Ela também combina bem com pratos com um toque de acidez (como vinagre balsâmico), o que pode ajudar a equilibrar a estrutura do vinho.



SE VOCÊ GOSTA DESTA, TENTE ESTA



Se você gosta de *Sangiovese*, vinhos elaborados com *Nebbiolo*, *Tempranillo* e *Grenache* podem ser ótimas escolhas. Se procura algo mais leve e fresco, experimente *Pinot Noir* ou *Barbera*. Se prefere vinhos mais encorpados, vá de *Aglianico* ou *Touriga Nacional*.

ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS



Grand Cru®

COOL · COASTAL · CHILEAN



LEYDA





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

Rótulos produzidos nos ricos solos chilenos do Vale Central para quem está começando a explorar o mundo do vinho

EXPERIÊNCIA +

página 17

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

Colhidas no mesmo Vale Central chileno, as uvas Cabernet Sauvignon e Syrah compõem um rosé acessível e fácil de beber

RESERVA*

página 18

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

Um tinto e um branco produzidos pela Niepoort na região do Dão, capazes de encantar até os paladares mais exigentes

RESERVA +*

página 19

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

Uma expressão tinta elaborada pela mesma vinícola em Portugal, desta vez na célebre região do Alentejo

RESERVA ESPECIAL*

página 20

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

Exemplares criados em emblemáticas regiões da França e de Portugal pela Domaine Lafage e pela Niepoort

GRAND RESERVA*

página 22

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

Uma experiência encantadora por meio de rótulos produzidos pela vinícola francesa Maison Ginestet

GRAND SÉLECTION*

página 24

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

Delicie-se com verdadeiros ícones produzidos em territórios do Velho Mundo e do Novo Mundo

SELEÇÕES DO MÊS

Experiência/Experiência+



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

MANCURA ETNIA
CABERNET SAUVIGNON

UVA: Cabernet Sauvignon

VINÍCOLA: Mancura

REGIÃO: Vale Central

PAÍS: Chile

TIPO: Tinto

AMADURECIMENTO:
Estágio em tanque de aço inox

HARMONIZAÇÃO:
Massa à bolonhesa, pizza de calabresa e hambúrguer com molho barbecue



“O plano Experiência do mês de abril traz rótulos produzidos nos ricos solos chilenos do Vale Central para você apreciar. Já o plano Experiência+ apresenta um rosé chileno elaborado pela icônica vinícola Mancura.”



IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR

Agradável e fácil de beber

“As uvas *Cabernet Sauvignon* que deram origem a esta versão de Etnia foram cuidadosamente selecionadas em diferentes vinhas localizadas no Vale Central chileno. O resultado é um tinto agradável e fácil de beber, de caráter macio, frutado e equilibrado, com taninos finos, além de aromas que incluem amoras, pimenta do reino e eucalipto.”

Chardonnay descontraído

“Deguste a maestria de uma vinícola chilena que adota práticas sustentáveis na elaboração de rótulos como este *Chardonnay*, que traz a casta tipicamente francesa em uma faceta mais descontraída e tropical. Complexo em aromas e macio no paladar, Mancura Etnia tem tudo para conquistar lugar na sua adega.”

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

Experiência

Experiência +

Reserva

Reserva +

Reserva Especial

Grand Reserva

Grand Sélection



MANCURA ETNIA
CHARDONNAY

UVA: Chardonnay

VINÍCOLA: Mancura

REGIÃO: Vale Central

PAÍS: Chile

TIPO: Branco

HARMONIZAÇÃO:
Risoto de cogumelos, mariscos e salada tropical



MANCURA
ETNIA ROSÉ

UVAS: Cabernet Sauvignon e Syrah

VINÍCOLA: Mancura

REGIÃO: Vale Central

PAÍS: Chile

TIPO: Rosé

HARMONIZAÇÃO:
Canapé de salmão, pratos da culinária japonesa e *paella*



Goles refrescantes

“Acessíveis e fáceis de beber, os rótulos da linha Etnia são ideais para quem está começando a se aventurar no mundo do vinho. É o caso deste rosé elaborado com uvas *Cabernet Sauvignon* e *Syrah* colhidas no Vale Central. Trata-se de um rótulo refrescante, de corpo médio, que apresenta deliciosa acidez e boa persistência, além de aromas de frutas vermelhas, como amora e framboesa.”

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

NIEPOORT DÃO
TINTO DOC

UVAS: Blend
VINÍCOLA: Niepoort
REGIÃO: Dão
PAÍS: Portugal
TIPO: Tinto
HARMONIZAÇÃO:
Entrecôte au poivre, pizza
Margherita e tábua de
queijos e charcutaria



“Com rótulos criados pela consagrada vinícola Niepoort, o plano Reserva oferece um tinto e um branco capazes de encantar até os paladares mais exigentes. O plano Reserva+, por sua vez, traz uma expressão tinta produzida na região vinícola do Alentejo que vai proporcionar a você uma experiência de degustação única.”



Elegante e
descomplicado

“Elaborado pela vinícola Niepoort, este vinho foi criado com a intenção de poder ser consumido em ocasiões variadas. Elegante e descomplicado, apresenta notas de tabaco, frutas vermelhas e nuances mentoladas, além de boa acidez em boca.”



Notas cítricas

“Este vinho criado pela icônica vinícola Niepoort expressa toda a diversidade da região portuguesa do Dão por meio de seus aromas e sabores. Apresentando bom volume em boca, revela paladar com textura agradável e acidez marcante, bem como notas cítricas com toques de flores brancas no nariz.”

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR

NIEPOORT DÃO
RÓTULO BRANCO

UVAS: Blend
VINÍCOLA: Niepoort
REGIÃO: Dão
PAÍS: Portugal
TIPO: Branco
HARMONIZAÇÃO:
Brusqueta de mariscos,
tempurá de legumes e
salada caesar



SEMPAR
PORTALEGRE TINTO
ALENTEJO DOC

UVAS: Blend
VINÍCOLA: Niepoort
REGIÃO: Alentejo
PAÍS: Portugal
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO:
36 meses em ânforas
HARMONIZAÇÃO:
Arroz de pato, bacalhau
assado e tábua de
queijos e embutidos



Tinto vibrante

“Sempar significa ‘sem igual, único, incomparável’ – uma definição que traduz perfeitamente o perfil dos vinhos da Niepoort. Com exemplares descomplicados, a produtora expressa ao máximo a identidade de cada vinhedo. O resultado é um tinto vibrante, com notas de flores e frutas vermelhas no nariz, enquanto no paladar revela maciez e refinamento, com frescor e acidez delicada.”



Reserva Especial

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

DOMAINE LAFAGE
AUTHENTIQUE CÔTES
DU ROUSSILLON AOP

UVAS: Carignan, Syrah e Grenache

VINÍCOLA: Domaine Lafage

REGIÃO: Languedoc-Roussillon

PAÍS: França

TIPO: Tinto

AMADURECIMENTO:
12 meses em barricas de
carvalho francês

HARMONIZAÇÃO:
Costeletas de borrego,
legumes salteados e churrasco
de carnes vermelhas



“Com o plano Reserva Especial, sua taça terá a presença de exemplares criados em emblemáticas regiões vinícolas francesas e portuguesas.”



Caráter intenso

“Produzido a partir de um *blend* entre as uvas *Carignan*, *Syrah* e *Grenache* colhidas manualmente, Authentique é um verdadeiro reflexo da variedade dos *terroirs* catalães. De caráter intenso, apresenta aromas de frutas vermelhas e ervas como tomilho e alecrim, além de taninos redondos, bom comprimento e frescor em boca.”



Taninos finos

“Vinificado pelo consagrado enólogo Jean-Marc Lafage, Narassa é um rótulo que esbanja sofisticação e elegância. Encorpado, este *blend* entre as uvas *Grenache* e *Syrah* revela aromas de frutas pretas, ervas e toques apimentados, além de taninos finos e final fresco em boca.”

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

Experiência

Experiência +

Reserva

Reserva +

Reserva Especial

Grand Reserva

Grand Sélection

DOMAINE LAFAGE
NARASSA CÔTES
CATALANES IGP

UVAS: Grenache e Syrah

VINÍCOLA: Domaine Lafage

REGIÃO: Languedoc-Roussillon

PAÍS: França

TIPO: Tinto

HARMONIZAÇÃO:
Polenta mole com
ragu de linguiça,
carne suína assada
com batatas e queijo
Gorgonzola



NIEPOORT DRY
WHITE VINHO
DO PORTO

UVAS: Blend

VINÍCOLA: Niepoort

REGIÃO: Douro

PAÍS: Portugal

TIPO: Branco

AMADURECIMENTO:
36 meses em barricas de
carvalho

HARMONIZAÇÃO:
Queijo Brie com mel e
nozes, torta de amêndoas
e panacota de baunilha
com *praliné* de nozes



Doçura equilibrada

“A versão Dry White da linha Niepoort é uma verdadeira inspiração para quem valoriza a qualidade e o sabor de um Vinho do Porto. De caráter frutado, este rótulo amadureceu por três anos em barricas de carvalho e apresenta frescor e doçura equilibrada em boca.”

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR

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

MAISON GINESTET
SIGNATURE COLLECTION
ST-ÉMILION GRAND CRU AOP

UVAS: Merlot e Cabernet Franc

VINÍCOLA: Maison Ginestet

REGIÃO: Bordeaux

PAÍS: França

TIPO: Tinto

AMADURECIMENTO:

Em barricas de carvalho francês

HARMONIZAÇÃO:

Boeuf Bourguignon, queijo Gouda e carré de cordeiro com crosta de ervas finas



“Se o seu plano é o Grand Reserva, você terá uma experiência encantadora por meio de rótulos produzidos pela consagrada vinícola francesa Maison Ginestet.”



IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR

Aromas e sabores poderosos

“Situada à margem direita do rio Dordogne, em Bordeaux, a região de Saint-Émilion é tão conhecida por suas paisagens únicas quanto pela qualidade do vinho que produz. Elaborado a partir das castas Merlot e Cabernet Franc, este Grand Cru traz aromas e sabores poderosos e elegantes, capazes de cativar do primeiro ao último gole.”



Seleção minuciosa

“Margaux é uma das regiões vinícolas mais prestigiadas do mundo. De lá saem alguns dos vinhos mais disputados e desejados – este exemplar é um deles. Originário de uma seleção rigorosa de uvas, este rótulo expressa a maestria do Velho Mundo na arte da vinificação por meio de goles estruturados, taninos firmes e toques frutados.”

MAISON GINESTET
SIGNATURE COLLECTION
MARGAUX AOP

UVAS: Blend

VINÍCOLA: Maison Ginestet

REGIÃO: Bordeaux

PAÍS: França

TIPO: Tinto

AMADURECIMENTO:

Em barricas de carvalho francês

HARMONIZAÇÃO:

Coq au Vin, Cassoulet e queijo Pecorino



MAISON GINESTET
SIGNATURE COLLECTION
PAUILLAC AOP

UVAS: Blend

VINÍCOLA: Maison Ginestet

REGIÃO: Bordeaux

PAÍS: França

TIPO: Tinto

AMADURECIMENTO:

Em barricas de carvalho francês

HARMONIZAÇÃO:

Costela bovina assada, ensopado de javali e queijos maduros



Equilíbrio perfeito

“Originário de Pauillac, região na margem esquerda de Bordeaux, este vinho foi produzido pela famosa vinícola Maison Ginestet. Cultivadas meticulosamente nos vinhedos desse território, as uvas selecionadas para a elaboração deste rótulo refletem o equilíbrio perfeito entre o clima único, solo característico e maestria da produtora.”

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

MASI COSTASERA
AMARONE DELLA
VALPOLICELLA
CLASSICO DOCG

UVAS: Blend
VINÍCOLA: Masi
REGIÃO: Vêneto
PAÍS: Itália
TIPO: Tinto
HARMONIZAÇÃO:
Picanha assada na brasa,
fettuccine à bolonhesa e filé-
mignon com molho de queijo



“Conheça o plano Grand
Sélection e delicie-se com
verdadeiros ícones produzidos
em territórios do Velho
Mundo e do Novo Mundo.”

VIÑA COBOS HOBBS
ESTATE CABERNET
SAUVIGNON

UVA: Cabernet Sauvignon
VINÍCOLA: Viña Cobos
REGIÃO: Mendoza
PAÍS: Argentina
TIPO: Tinto
HARMONIZAÇÃO:
Bife ancho grelhado,
ossobuco com risoto de
açafrão e risoto de trufas



Complexo e
encorpado

“Conhecido como um dos ícones que compõem a aristocracia dos vinhos italianos, Costasera é um Amarone della Valpolicella Classico complexo e encorpado. Elaborado por meio da técnica de Apassimento, ele traz aromas de frutas pretas, taninos firmes e acidez equilibrada com final persistente e aveludado em boca.”



IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR



Criado por
Paul Hobbs

“Elaborado pelo consagrado enólogo Paul Hobbs, este Cabernet Sauvignon argentino da linha Estate impressiona por seus aromas e sabores. Apresentando notas de frutas pretas e vermelhas no nariz, revela corpo médio e elegância, taninos marcantes e final persistente em boca.”

Grand Cru



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



NIETO SENETINER
DESDE 1888



Grand Cru®



MASI

ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS