

Grand Cru

magazine

RESPEITO AO TERROIR

Um papo com o chileno Gabriel Mustakis,
responsável pelos vinhos de alta gama da
Viña San Pedro Cachapoal Andes

Edição 10 / maio 2025

- Conheça a história da uva *Tempranillo*
- Dicas para aproveitar o seu clube de assinaturas deste mês

A arte de degustar

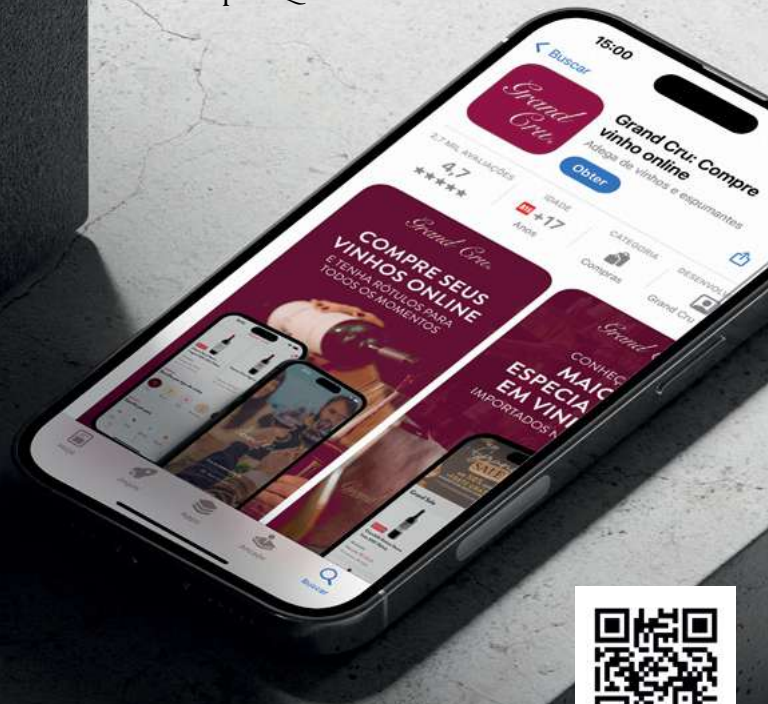
Bem-vindo e bem-vinda à edição de **maio de 2025** da **Grand Cru Magazine**! É com grande prazer que recebemos você para mais uma jornada enológica. Aqui você encontra conteúdos exclusivos, incluindo entrevistas com especialistas, curiosidades sobre o mundo da nossa bebida favorita e todos os detalhes 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 10 MAIO 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

*“Em San Pedro Cachapoal
Andes, a diversidade
natural se expressa através
de solos com diferentes
formações geológicas”*



04
ENTREVISTA

Conhecido por seu trabalho em algumas das mais renomadas vinícolas do Chile, Gabriel Mustakis expressa a identidade única de cada vinhedo



09
GRANDE ENCICLOPÉDIA DESCUBRA

Tempranillo: uma das variedades mais emblemáticas da Espanha dá origem a grandes vinhos



14
CONFRARIA GRAND CRU

Experiências de acordo com o seu perfil

Vinho com raízes

Enólogo-chefe da Viña San Pedro Cachapoal Andes, em que supervisiona a produção dos vinhos de alta gama, como Altair e Sideral, o chileno Gabriel Mustakis é reconhecido pelas práticas inovadoras e respeito ao terroir

por Lígia Nogueira

Conhecido por seu trabalho em algumas das mais renomadas vinícolas do Chile, Gabriel Mustakis é enólogo-chefe da Viña San Pedro Cachapoal Andes – situada no Vale do Cachapoal, no sopé da Cordilheira dos Andes –, em que supervisiona a produção dos vinhos de alta gama, como Altair e Sideral. O *expert* tem uma abordagem focada em respeitar o *terroir*, buscando expressar a identidade única de cada vinhedo e investindo em práticas vitícolas sustentáveis e inovadoras.

Segundo ele, trata-se de um *terroir* privilegiado, com grandes oscilações térmicas – dias quentes e noites frias – e boa ventilação, o que favorece uma maturação lenta e equilibrada das uvas. “Todas essas condições dão origem a vinhos com grande estrutura, frescor e potencial de guarda”, diz, em entrevista exclusiva para a **Grand Cru Magazine**. O fato de ter sido criado na região, conta o enólogo, proporciona uma conexão profunda, “quase instintiva”. “Você não se sente como um visitante, conhece os ritmos e as estações, e isso se traduz em uma forma de fazer vinhos com mais raízes.”

Se traduz, também, em reconhecimentos importantes, como a inclusão de Altair entre os *top 100* vinhos chilenos do ano de 2024 pelo renomado crítico de vinhos James Suckling. “É um estímulo para continuar elevando a qualidade ano após ano”, afirma Gabriel, que também dá ênfase a práticas sustentáveis, desde o vinhedo até a vinícola. “Buscamos criar um impacto positivo no ambiente, incluindo uma estreita relação com a comunidade de Pimpinela, de onde vem a maioria de nossos colaboradores”, diz. “Também contamos com a certificação de turismo sustentável de Viños de Chile, que garante que nossas visitas sejam realizadas com o máximo respeito pelo ambiente e pela comunidade.”

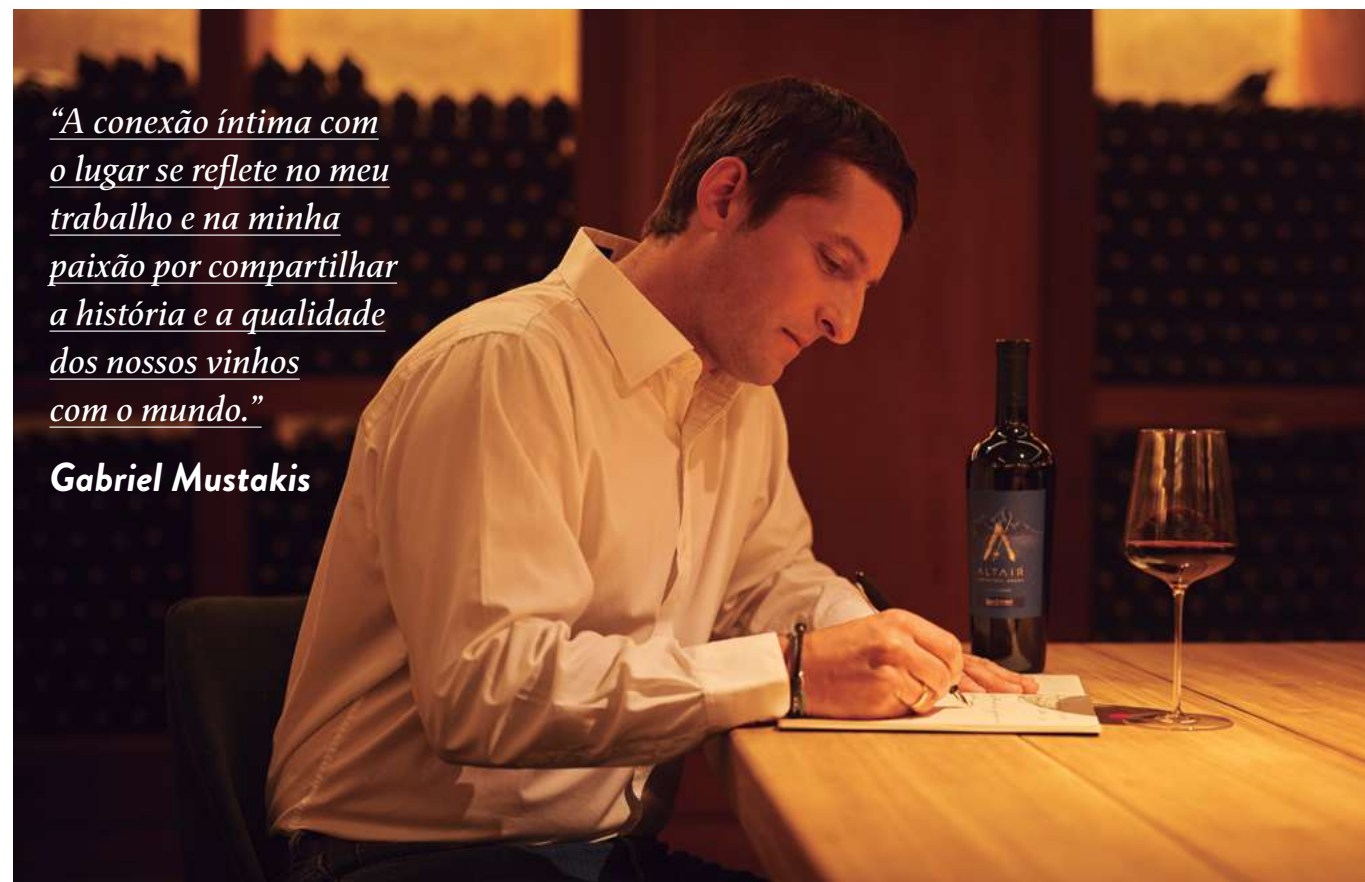
Sempre em busca de novas inspirações, Gabriel se mantém antenado a referências diversas, “seja pelas técnicas, pelos vinhos ou simplesmente pela filosofia por trás de uma região vitivinícola”. “O aprendizado é contínuo e cada experiência nos enriquece para seguir inovando e melhorando em nosso próprio contexto.”



Clique aqui e
conheça mais sobre
a Viña San Pedro

“A conexão íntima com o lugar se reflete no meu trabalho e na minha paixão por compartilhar a história e a qualidade dos nossos vinhos com o mundo.”

Gabriel Mustakis



G.C. O VALE DO CACHAPOAL, NO SOPÉ DA CORDILHEIRA DOS ANDES, REVELA UM TERROIR QUE VEM SE DESTACANDO PELAS CONDIÇÕES ÚNICAS PARA A PRODUÇÃO DE GRANDES VINHOS TINTOS. QUAIS SÃO AS CARACTERÍSTICAS QUE O TORNAM UM LUGAR ESPECIAL PARA A VITIVINICULTURA?

G.M. Nossos vinhedos estão localizados 500 metros acima do nível do mar, nas encostas da Cordilheira dos Andes. A combinação de altitude, solos de origem coluvial e fluvial com presença de granodiorita e minerais como ferro e magnésio, e uma oscilação térmica diária de 20 °C, gera condições ideais para uma maturação lenta, o que se traduz em vinhos inten-

sos, elegantes e com grande potencial de guarda. Em San Pedro Cachapoal Andes, essa diversidade natural se expressa através de solos com diferentes formações geológicas e encostas com múltiplas exposições. Isso nos permite interpretar cada safra com precisão e oferecer vinhos com uma identidade clara, fortemente ligada a sua origem e biodiversidade.

G.C. O PROJETO DE ALTAIR E SIDERAL NASCEU DE UMA JOINT VENTURE COM O CHÂTEAU DASSAULT, DE SAINT-ÉMI-LION, O QUE MARCOU UMA ETAPA INICIAL DE FORTE INFLUÊNCIA FRANCESA. VOCÊ PODERIA FALAR UM POUCO SOBRE A EXPERIÊNCIA?

G.M. Entre 2002 e 2006, foram estabe-

lecidas as bases do potencial deste *terroir* por meio de uma abordagem tradicional na elaboração de vinhos de alta gama. Essa origem nos permitiu aplicar uma abordagem muito técnica e respeitosa do *terroir* desde o início. Com o tempo, esse conhecimento foi complementado com a experiência local, a maturidade enológica e uma interpretação mais precisa do lugar, desenvolvendo uma viticultura própria, com uma visão profundamente ligada à origem. Desde 2007, decidimos continuar de forma independente, buscando uma expressão mais autêntica e conectada com o lugar. Essa evolução nos levou a uma etapa na qual nos sentimos completamente integrados ao vinhedo e ao entorno. Hoje, Altair e Sideral refletem não apenas um aprendizado técnico,

mas também uma filosofia: a busca por uma identidade própria a partir do lugar, respeitando sua diversidade e realçando seus atributos mais puros.

G.C. EM UM CENÁRIO DE MUDANÇA CLIMÁTICA, COMO A VIÑA SAN PEDRO TRABALHA QUESTÕES RELACIONADAS À SUSTENTABILIDADE ATUALMENTE?

G.M. Promovemos uma agricultura regenerativa e trabalhamos com coberturas vegetais naturais que fortalecem a biodiversidade e melhoram a estrutura do solo. As aplicações de insumos são feitas de forma localizada e com maquinários leves, reduzindo o impacto ambiental. Contamos com um vinhedo 100% sob irrigação tecnificada, operado com energia verde gerada por painéis solares. Além disso, monitoramos a

umidade do solo com sensores que nos permitem ajustar com precisão a irrigação, e investimos em infraestrutura para armazenar água durante o inverno e reduzir o uso no verão. Na vinícola, a eficiência energética também é fundamental. Utilizamos cubas de concreto com automação de temperatura, o que nos permite um processo qualitativo, estável e de menor consumo energético. Além disso, automatizamos processos nos tanques de aço inoxidável, reduzindo o uso de água e produtos químicos.

G.C. QUAL É A IMPORTÂNCIA DO MERCADO BRASILEIRO PARA A VINÍCOLA HOJE?

G.M. O Brasil é um dos nossos mercados prioritários desde 2004, quando Altair e Sideral começaram a ser exportados para o país. O Brasil tem sido um

mercado fiel e relevante ao longo do tempo. Além disso, cerca de 30% dos visitantes estrangeiros que recebemos na vinícola vêm do Brasil, o que demonstra uma conexão genuína com a origem e a história dos nossos vinhos.

G.C. DE QUE MANEIRA SUAS VIAGENS PARA APERFEIÇOAR SEUS CONHECIMENTOS PRÁTICOS EM VINHEDOS E VINÍCOLAS NA NOVA ZELÂNDIA, NOS EUA E NA ESPANHA INFLUENCIARAM SEU TRABALHO?

G.M. Essas experiências me permitiram ver diferentes formas de interpretar o vinho e o lugar. Entender como cada região se relaciona com seu *terroir*, suas variedades e sua cultura vinícola me ajudou a ter uma visão mais ampla e aberta. Hoje, graças a esse aprendizado e ao trabalho cotidiano em Cachapoal Andes, tenho clareza para expressar o lugar a partir de sua própria identidade. Não replicamos fórmulas, mas buscamos uma linguagem própria para nossos vinhos, que nasce do conhecimento profundo do lugar.

G.C. O FATO DE TER SIDO CRIADO NO VALE DO CACHAPOAL TEM INFLUÊNCIA NA SUA MANEIRA DE FAZER VINHOS? COMO É A SUA CONEXÃO COM O LUGAR HOJE EM DIA?

G.M. Sem dúvida. Ter crescido no vale te dá uma conexão muito mais profunda, quase instintiva. Você não se sente como um visitante, conhece os ritmos e as estações, e isso se traduz em uma forma de fazer vinhos com mais raízes. Atualmente, viver nas proximidades me proporciona a oportunidade de imergir no coração desta região vitivinícola tão única. Essa conexão íntima com o lugar se reflete no meu trabalho e na minha paixão por compartilhar a história e a qualidade dos nossos vinhos com o mundo.



Grand Cru®

ESTANDON

COOPÉRATIVE EN PROVENCE



ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS



TEMPRANILLO

Conheça a história de uma das variedades mais emblemáticas da Espanha

A CADA
MÊS
UM NOVO
FASCÍCULO PARA
VOCÊ COLECIONAR

ORIGEM

A uva *Tempranillo* é originária da Península Ibérica, provavelmente de onde hoje é a Espanha. O seu nome vem da palavra espanhola *temprano*, que significa "precoce" em português. Isso se deve ao fato de que a uva amadurece mais cedo do que outras variedades.

HISTÓRIA

Acredita-se que a *Tempranillo* tenha sido cultivada na Península Ibérica desde pelo menos o século XII. Registros históricos indicam que a uva já era mencionada em textos medievais, embora seu nome e as variedades específicas possam ter mudado ao longo do tempo. Durante os séculos XVIII e XIX, a *Tempranillo* se consolidou como uma das principais variedades em

PRINCIPAIS PRODUTORES

A Espanha é o maior produtor da uva *Tempranillo*. Ela é amplamente associada às regiões de Rioja e Ribera del Duero, onde é predominante na produção de vinhos tintos. Ao longo dos séculos, foi cultivada em outras regiões da Espanha e em várias partes do mundo, incluindo Portugal (onde é conhecida como *Tinta Roriz* ou *Aragonez*) e outros países produtores de vinho, como Argentina, Chile e Estados Unidos.

RIOJA: Embora a *Tempranillo* seja a variedade principal em Rioja, ela é frequentemente misturada com outras uvas, como *Garnacha*, *Mazuelo* e *Graciano*, para adicionar complexidade, estrutura e frescor ao vinho. No entanto, muitos rótulos de alta qualidade são feitos com 100% *Tempranillo*, principalmente os das categorias Reserva e Gran Reserva. A região tem um clima continental, com invernos frios e verões quentes, onde a uva encontra as condições ideais para se desenvolver.

RIBERA DEL DUERO: Ribera del Duero é uma das principais denominações de origem da Espanha, famosa pela produção de vinhos tintos intensos, complexos e com grande potencial de envelhecimento, sendo a *Tempranillo* (também chamada aqui de *Tinta del País* ou *Cencibel*) a principal uva da região. A área tem clima continental severo, com invernos muito frios e verões quentes, o que favorece a maturação das uvas. Durante a noite, as temperaturas podem cair drasticamente, ajudando a preservar sua acidez.

TORO: A região de Castilla y León, onde a *Tempranillo* (conhecida localmente como *Tinta de Toro*) produz vinhos intensos e



A pronúncia de *Tempranillo* é: "tem-pra-ní-o" ou "tem-pra-ni-lho"

Rioja e outras regiões, especialmente com o desenvolvimento das técnicas de vinificação e o aumento da demanda por vinhos de alta qualidade na Espanha.

estruturados, tem clima continental, com verões quentes e secos e invernos rigorosos e frios. Essa variação climática permite a maturação tardia das uvas, contribuindo para o desenvolvimento de características intensas de sabor.

OUTROS PAÍSES

PORTUGAL - Em Portugal, a *Tempranillo* é chamada de *Aragonez* e *Tinta Roriz*, sendo cultivada em várias regiões vitivinícolas – é uma das principais uvas das regiões do Douro e do Alentejo. Costuma ser utilizada em *blends* com outras variedades locais e é uma das uvas utilizadas na elaboração do Vinho do Porto.

ARGENTINA - A Argentina tem ganhado destaque no cultivo de *Tempranillo*, especialmente na região de Mendoza, onde as condições climáticas favorecem o desenvolvimento da uva. Aqui, a *Tempranillo* é produzida tanto para vinhos varietais quanto para *blends*.

CHILE - No Chile, a *Tempranillo* tem sido cada vez mais cultivada em regiões como o Vale do Maipo e o Vale Central, onde o clima temperado é adequado para o cultivo da uva e os vinhos se destacam pelo frescor e equilíbrio.

ESTADOS UNIDOS - Nos EUA, a *Tempranillo* é cultivada principalmente na Califórnia, especialmente nas regiões de Paso Robles e Napa Valley, além de algumas regiões do Oregon e de Washington.

ESTILOS

NO NARIZ

O perfil olfativo da *Tempranillo* pode variar dependendo da região de cultivo, da vinificação e do envelhecimento, mas existem algumas características comuns frequentemente associadas a essa uva, como aromas de frutas vermelhas e negras (cerejas, framboesas, morangos e amoras), frutas secas e compota (figos e ameixas), especiarias (tabaco, pimenta preta e baunilha), ervas e *terrosidade* (alecrim e terra molhada), além de notas de carvalho, florais sutis e levedura.

NO PALADAR

Apresenta sabores de cereja, framboesa, morangos, amoras e, em vinhos mais maduros, de figos e ameixas. Revela notas de especiarias, carvalho, terrosas e ervas secas. Os taninos são suaves a moderados, com sensação de sedosidade em vinhos mais jovens e maior estrutura em vinhos envelhecidos

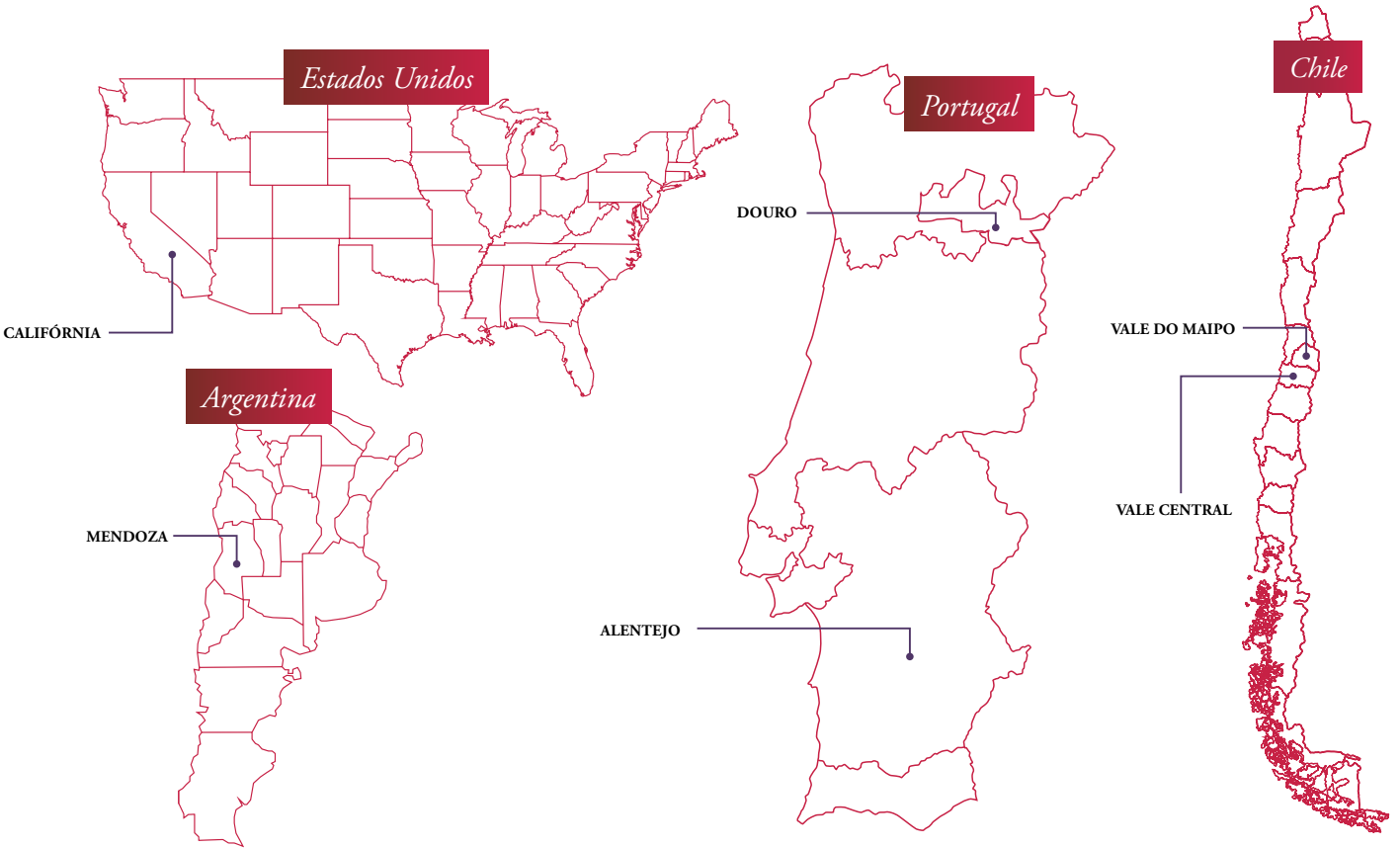
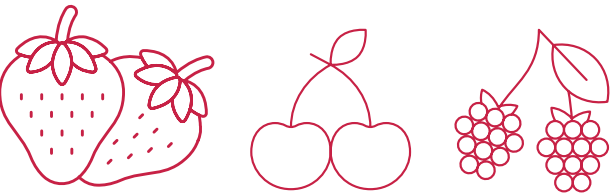


ILUSTRAÇÃO: MAURÍCIO PIERRO

CORPO

Médio a encorpado

ACIDEZ

Moderada

ÁLCOOL

Entre 13% e 15%

TEMPERATURA DE SERVIÇO

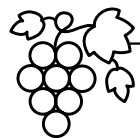
Pode variar entre 14°C e 18°C, dependendo da estrutura do vinho (não envelhecido ou com pouco tempo de barrica; envelhecimento em barris de carvalho; e vinhos mais robustos ou de clima quente)





Harmonização

A *Tempranillo* é uma uva versátil, com uma combinação de sabores frutados, terrosos e, muitas vezes, toques de especiarias, e sua harmonização pode variar conforme a intensidade do vinho (mais jovem ou envelhecido). Ela é indicada para acompanhar carnes vermelhas grelhadas, queijos curados e envelhecidos, pratos com molhos à base de tomate, carnes de caça, pratos de arroz (como *paella valenciana*, de carnes, e risoto de cogumelos), embutidos e charcutaria.



SE VOCÊ GOSTA DESTA, TENTE ESTA



Se você gosta de *Tempranillo*, provavelmente aprecia vinhos com boa estrutura, equilíbrio entre fruta e acidez, além de nuances terrosas ou especiadas. Tente rótulos elaborados com *Negroamaro*, *Montepulciano*, *Barbera*, *Mencia*, *Merlot* e *Cabernet Franc*.

ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS

Grand Cru



ALTAIR
CACHAPOAL ANDES





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

Exemplares que expressam o melhor do terroir de Mendoza para apreciar no dia a dia

EXPERIÊNCIA +

página 17

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

Incremento a adega com um Chardonnay argentino ideal para brindes descontraídos

RESERVA*

página 18

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

Um tinto e um branco produzidos pelas célebres vinícolas Pulenta Estate e Nieto Senetiner

RESERVA +*

página 19

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

Deguste um tinto 100% Bonarda elaborado na região vitivinícola de Luján de Cuyo

RESERVA ESPECIAL*

página 20

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

Uma experiência única com dois tintos e um branco produzidos pela Nieto Senetiner

GRAND RESERVA*

página 22

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

Garanta vinhos icônicos produzidos por clássicas vinícolas argentinas na região de Mendoza

GRAND SÉLECTION*

página 24

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

Delicie-se com os ícones de emblemáticas regiões vinícolas da Argentina e da França

SELEÇÕES DO MÊS

Experiência/Experiência+



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

NIETO SENETINER
CAMILA MALBEC

UVA: Malbec
VINÍCOLA: Nieto Senetiner
REGIÃO: Mendoza
PAÍS: Argentina
TIPO: Tinto
HARMONIZAÇÃO:
Polpetone recheado, massas com molhos cremosos e queijos semicurados



Paladar elegante

"Este *Malbec* da linha Camila criado pela vinícola Nieto Senetiner destaca o potencial da uva ícone da Argentina. Expressando o melhor do *terroir* de Mendoza, ele surpreende com aromas de ameixas maduras e paladar elegante e persistente."

"No mês de maio, o plano Experiência apresenta vinhos argentinos produzidos em Mendoza perfeitos para você apreciar no dia a dia. Já o plano Experiência+ é complementado por um Chardonnay da mesma região ideal para brindar em momentos descontraídos."



Goles harmoniosos

"Criado na icônica região vinícola de Mendoza, a produtora Nieto Senetiner deu vida a este Camila Red Blend, que destaca as uvas *Malbec*, *Tannat* e *Ancellotta*. O resultado é um vinho com aromas de frutas vermelhas e ameixas e toques de baunilha, além de goles complexos e harmoniosos."

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

NIETO SENETINER
CAMILA RED BLEND

UVAS: Malbec, Tannat e Ancellotta
VINÍCOLA: Nieto Senetiner
REGIÃO: Mendoza
PAÍS: Argentina
TIPO: Tinto

HARMONIZAÇÃO:
Carne vermelha grelhada, legumes recheados e queijos macios



NIETO SENETINER
CAMILA
CHARDONNAY

UVA: Chardonnay
VINÍCOLA: Nieto Senetiner
REGIÃO: Mendoza
PAÍS: Argentina
TIPO: Branco

HARMONIZAÇÃO:
Brusquetas, pescados e terrines de verduras e frutos de mar



Frutado e equilibrado

"A melhor expressão da uva *Chardonnay* é ressaltada neste rótulo com excelência pela centenária vinícola Nieto Senetiner. Elaborado 100% com a casta, este vinho revela aromas cítricos e de frutas brancas, além de paladar fresco, frutado e equilibrado."

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

BODEGA PULENTA
LA FLOR MALBEC

UVA: Malbec
VINÍCOLA: Pulent Estate
REGIÃO: Mendoza
PAÍS: Argentina
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO:
3 meses em barricas de carvalho francês
HARMONIZAÇÃO:
Lombo com batatas, empanada de carne vermelha e assado argentino



“Em maio, o plano Reserva traz rótulos produzidos em consagradas regiões vinícolas da Argentina para você degustar. Já o plano Reserva+ vem com um tinto 100% Bonarda elaborado na icônica região de Luján de Cuyo.”



Aromático e complexo

“A célebre Nieto Senetiner apresenta neste exemplar toda a sua experiência no cuidadoso cultivo e vinificação da *Sémillon*, uva branca ícone da Argentina. A região de Tupungato, que fica na fronteira entre Mendoza e o Chile, foi palco para a criação deste vinho aromático e complexo.”

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR

NIETO SENETINER
PATRIMONIAL
SÉMILLON

UVA: Sémillon
VINÍCOLA: Nieto Senetiner
REGIÃO: Tupungato
PAÍS: Argentina
TIPO: Branco
AMADURECIMENTO:
Parte do vinho passa em barricas de carvalho francês usadas
HARMONIZAÇÃO:
Salada de folhas verdes, legumes grelhados na brasa e salmão ao molho de ervas



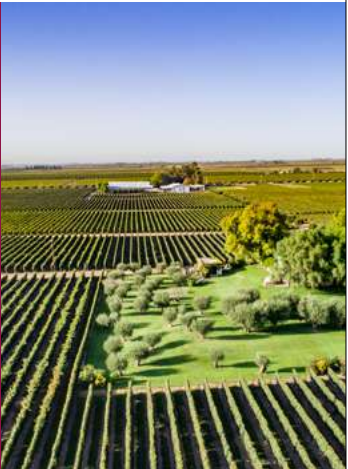
NIETO SENETINER
PATRIMONIAL
BONARDA LUJÁN
DE CUYO DOC

UVA: Bonarda
VINÍCOLA: Nieto Senetiner
REGIÃO: Luján de Cuyo
PAÍS: Argentina
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO:
6 meses em barricas de carvalho francês
HARMONIZAÇÃO:
Assado de tira argentino, empanadas de carne e bife grelhado com chimichurri



Essência marcante

“Oriundo da renomada região vinícola de Mendoza, na Argentina, La Flor de Puenta Malbec personifica a essência marcante dessa casta que se tornou um ícone do Novo Mundo. Envelhecido em barricas de carvalho, este rótulo seduz com seu paladar macio e aromas intensos de frutas pretas, como ameixas e amoras.”



Acidez elegante

“Elaborado com 100% de uva *Bonarda*, esta versão de Patrimonial traz à tona toda a maestria da vinícola Nieto Senetiner, aliada à tipicidade do *terroir* de Luján de Cuyo, na Argentina. Revelando aromas de ameixa madura e compota de frutas vermelhas, além de notas florais e um sutil toque de baunilha, surpreende por sua acidez elegante e equilibrada 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

NIETO SENETINER
DON NICANOR
MALBEC

UVA: Malbec
VINÍCOLA: Nieto Senetiner
REGIÃO: Mendoza
PAÍS: Argentina
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO:
12 meses em barricas de carvalho francês
HARMONIZAÇÃO:
Filé-mignon na brasa, queijo Gouda envelhecido e costela de cordeiro no bafo



“Se o seu plano é o Reserva Especial, você terá uma experiência única com dois rótulos tintos e um branco produzidos pela célebre vinícola Nieto Senetiner.”



IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR

Aveludado e aromático

“Don Nicanor, a linha mais conceituada da vinícola Nieto Senetiner, carrega o nome de seu fundador. Neste exemplar, uvas Malbec cultivadas em Luján de Cuyo e no Vale de Uco deram origem a um vinho aveludado e aromático, com boa complexidade de aromas e sabores devido ao envelhecimento de 12 meses em barricas de carvalho.”



Fresco e encorpado

“A tradicional Nieto Senetiner demonstra neste rótulo como a Chardonnay pode originar vinhos brancos profundos e complexos. Parte da conceituada linha Don Nicanor, cujo nome faz uma homenagem ao fundador da vinícola, apresenta alta qualidade e tradição por meio de goles frescos, encorpados, amanteigados, e com amplo leque aromático.”

NIETO SENETINER
DON NICANOR
CHARDONNAY

UVAS: Chardonnay
VINÍCOLA: Nieto Senetiner
REGIÃO: Mendoza
PAÍS: Argentina
TIPO: Branco
AMADURECIMENTO:
10 meses em barricas de carvalho francês
HARMONIZAÇÃO:
Moqueca capixaba, salada de frutos do mar e sashimi de salmão



NIETO SENETINER
DON NICANOR
BLEND

UVAS: Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot
VINÍCOLA: Nieto Senetiner
REGIÃO: Mendoza
PAÍS: Argentina
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO:
12 meses em barricas de carvalho francês
HARMONIZAÇÃO:
Risoto de cogumelos, fettuccine ao sugo e Tagliata de filé-mignon



Aroma de especiarias

“Criada para homenagear o fundador da vinícola Nieto Senetiner, a linha Don Nicanor é uma das protagonistas da história do vinho argentino. Elaborado com uvas provenientes de vinhas velhas, este blend apresenta goles elegantes e harmoniosos, além de aromas delicados de especiarias.”



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

CADUS APPELLATION
MALBEC

UVA: Malbec
VINÍCOLA: Cadus
REGIÃO: Vale de Uco
PAÍS: Argentina
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO:
12 meses em barricas de carvalho francês
HARMONIZAÇÃO:
Bife de chorizo e ravioli de funghi com molho de queijo



“Com o plano Grand Reserva de maio, você garante vinhos icônicos produzidos por clássicas vinícolas da Argentina.”



Grande
personalidade

“Vinho icônico da Nieto Senetiner, elaborado com uvas da Finca Villa Blanca, em Vistalba, Luján de Cuyo, 950 metros acima do nível do mar. Esse vinhedo único tem mais de 100 anos, plantado em 1900, apresentando equilíbrio natural muito bom e grande concentração em suas uvas. Este rótulo apresenta cor rubi intensa, aromas de fruta preta madura e compotas, especiarias, notas florais como a lavanda, madeira, chocolate e cravo. Em boca é macio, suculento e fresco, com taninos aveludados e final prolongado e persistente.”

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR

NIETO SENETINER
VILLA BLANCA
ESTATE MALBEC

UVA: Malbec
VINÍCOLA: Nieto Senetiner
REGIÃO: Mendoza
PAÍS: Argentina
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO:
24 meses em barricas de carvalho francês
HARMONIZAÇÃO:
Carnes assadas na brasa, cordeiro ensopado e queijo Pecorino



NIETO SENETINER
LAS TORTUGAS
ESTATE BONARDA

UVA: Bonarda
VINÍCOLA: Nieto Senetiner
REGIÃO: Mendoza
PAÍS: Argentina
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO:
12 meses em barricas de carvalho francês
HARMONIZAÇÃO:
Bife Ancho grelhado, tagliatelle com ragu de carne e queijo Gruyère



Aromas defumados

“Produzido em Agrelo, uma sub-região de Luján de Cuyo, este Las Tortugas reflete a personalidade única da vinícola Nieto Senetiner. Feito 100% com a uva *Bonarda*, apresenta caráter elegante, com aromas defumados e goles equilibrados e frescos.”

Aromas e sabores
poderosos

“A vinícola Cadus se destaca pela produção de vinhos que combinam tradição e inovação. E Cadus Appellation Malbec é um exemplo dessa excelência. Com aromas intensos de frutas pretas, como ameixa e cereja, além de notas minerais, herbáceas e de violetas, ele revela complexidade e elegância, com taninos presentes, acidez equilibrada e final longo em boca.”



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

VIÑA COBOS
VINCULUM MALBEC

UVA: Malbec
VINÍCOLA: Viña Cobos
REGIÃO: Mendoza
PAÍS: Argentina
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO:
18 meses em barricas de carvalho
HARMONIZAÇÃO:
Ossobuco, polenta com ragu e cordeiro assado



“Na Grand Sélection de maio você encontra rótulos de emblemáticas regiões vinícolas da Argentina e da França.”

DOMAINE MICHEL
NOËLLAT SAVIGNY-
LES-BEAUNE BLANC

UVA: Chardonnay
VINÍCOLA: Domaine Michel Noëllat et Fils
REGIÃO: Borgonha
PAÍS: França
TIPO: Branco
AMADURECIMENTO:
8 meses em barricas de carvalho francês
HARMONIZAÇÃO:
Moqueca de banana-da-terra, pato com laranja e salada de camarão



Conexão e sinergia

“A Viña Cobos assina o excepcional Vinculum, uma linha criada em 2018 que foi inspirada na sinergia entre vinícola e vinhedo, homem e natureza, vinho e arte. Elaborado com uvas Malbec selecionadas de parcelas específicas, este exemplar celebra a conexão de produtores na criação de rótulos únicos. De caráter elegante, revela aromas de flores e notas de baunilha, combinados com goles frescos e delicados.”



IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR

Notas cítricas e frutadas

“Dentro das vinhas centenárias do Domaine Michel Noëllat nascem rótulos icônicos como este Savigny-Les-Beaune. Um vinho branco elaborado 100% a partir da uva Chardonnay e amadurecido por 8 meses em barricas de carvalho. Apresenta notas cítricas e frutadas em seus aromas, além de goles equilibrados e vibrantes, com acidez alta e frescor em boca.”



Grand Cru®


ZUCCARDI
VALLE DE UCO

Eleita melhor vinícola pela revista prazeres da mesa.

ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS



Grand Cru®


CADUS

SINGLE VINEYARD
LAS TORCAZAS ESTATE
MALBEC
2019
AGRELO - MENDOZA - ARGENTINA


CADUS

SINGLE VINEYARD
VIRA VIDA VINEYARD
MALBEC
2019
LOS CHACAYES - MENDOZA - ARGENTINA



CADUS

ESTE PRODUCTO É DESTINADO PARA ADULTOS