

Grand Cru

magazine



ÍCONE ITALIANO

Figura central na história do vinho na região de Valpolicella, Sandro Boscaini faz da Masi uma marca de prestígio mundial

Edição 11 / junho 2025

• Histórias e curiosidades sobre a uva *Syrah*
• Saiba como aproveitar o seu clube de assinaturas deste mês

O prazer de apreciar

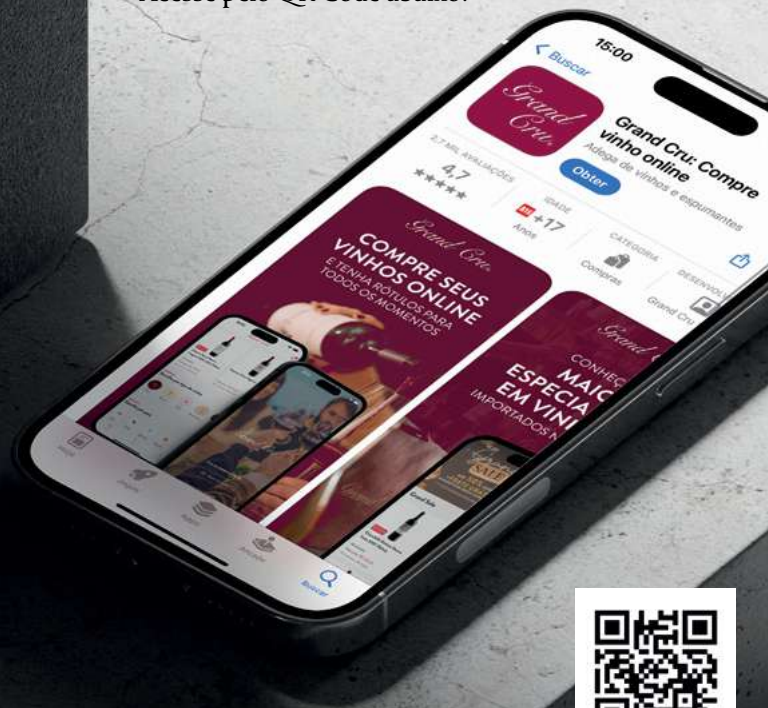
Bem-vindo e bem-vinda à edição de **junho de 2025** da **Grand Cru Magazine**! É com grande prazer que recebemos você para mais uma jornada enológica. Aqui você encontra conteúdos exclusivos, incluindo entrevistas com especialistas, curiosidades sobre o mundo da nossa bebida favorita e todos os detalhes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

Nº11 JUNHO 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
EDITORIA-CHEFE Lúgia 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



“Nossas raízes incutiram em mim um profundo respeito pela tradição e pelo terroir”

04 ENTREVISTA

Nascido e criado entre as vinhas da Valpolicella Classica, onde sua família produz vinho desde 1772, Sandro Boscaini faz da Masi um ícone de excelência internacional



09 GRANDE ENCICLOPÉDIA DESCUBRA

Syrah: conheça a uva tinta de origem francesa famosa por produzir vinhos encorpados, intensos e elegantes



14 CONFRARIA GRAND CRU

Experiências de acordo com o seu perfil

Visão além do alcance

Nascido e criado entre as vinhas da Valpolicella Classica, onde sua família produz vinhos desde 1772, Sandro Boscaini assumiu a presidência da Masi em 1978 e transformou a vinícola em uma marca de prestígio internacional

por Lígia Nogueira



Clique aqui e conheça mais sobre a vinícola Masi

Sandro Boscaini, presidente do Grupo Masi, é uma das figuras mais emblemáticas do vinho italiano contemporâneo. Descendente de uma família que produz vinhos na região de Valpolicella desde o século XVIII, Boscaini herdou um profundo respeito pelo *terroir* e pelas tradições locais, valores que ele combina com inovação e visão estratégica. Sob sua liderança, a Masi consolidou-se como uma das principais produtoras de Amarone no mundo, posicionando-se como guardião desse vinho emblemático, além de ser pioneira no aperfeiçoamento do *appassimento*, um método ancestral de secagem das uvas que confere intensidade e complexidade aos vinhos.

O compromisso com a autenticidade levou Boscaini a recuperar variedades autóctones esquecidas, como a *Oseleta*, incorporando-as em cortes premiados e rótulos varietais. A valorização da biodiversidade vitivinícola é parte essencial de sua filosofia: preservar a identidade do vinho italiano em um cenário global cada vez mais padronizado. Tudo isso caminha de mãos dadas com a viticultura sustentável. “Nosso objetivo é deixar uma terra saudável para as futuras gerações, continuando a produzir vinhos

em harmonia com o meio ambiente e com as pessoas que nele vivem. ‘Nella natura a human pace’ [ou Na natureza, em ritmo humano], um antigo lema da família, está na origem do que hoje chamamos de sustentabilidade.”

Um marco na história da empresa sob sua gestão foi a entrada da Masi na Bolsa de Valores de Milão, tornando-se a primeira vinícola *premium* a alcançar esse feito. “Abrir o capital foi um passo ousado que exigiu transparência, rigor e uma visão de longo prazo. Isso nos permitiu fortalecer nossa estrutura e crescer em mercados internacionais, mantendo-nos fiéis aos nossos valores”, diz Sandro, em entrevista exclusiva para a **Grand Cru Magazine**, que você lê a seguir.

Além de empresário e enólogo, Sandro também é um promotor da cultura italiana. Com a Fundação Masi, ele fomenta o diálogo entre vinho, arte, literatura e sociedade e, desde 1981, concede o Prêmio Masi a figuras que se destacam na valorização da cultura e da tradição. Recentemente, Boscaini foi homenageado com o prêmio *Lifetime Achievement Award* da revista *Wine Enthusiast*, reconhecimento que celebra não apenas sua trajetória pessoal, mas o papel da Masi como embaixadora da excelência vitivinícola italiana no mundo.



G.C. SUA FAMÍLIA PRODUZ VINHOS NA REGIÃO DE VALPOLICELLA DESDE O SÉCULO XVIII. COMO ESSE LEGADO MOLDOU SUA VISÃO SOBRE A VITICULTURA E SUA GESTÃO DA MASI AO LONGO DOS ANOS?

S.B. Nossas raízes em Valpolicella inculcaram em mim um profundo respeito pela tradição e pelo *terroir*. Esse legado sempre guiou nossa filosofia: combinar a sabedoria das gerações passadas com técnicas inovadoras, preservando a autenticidade enquanto buscamos a excelência. Gerir a Masi significa honrar nosso legado, mas também evoluir constantemente.

G.C. O SENHOR TEVE UM PAPEL FUNDAMENTAL NA VALORI-

ZAÇÃO DO AMARONE, AJUDANDO A TRANSFORMÁ-LO EM UM ÍCONE ITALIANO RECONHECIDO MUNDIALMENTE. COMO VÊ A RESPONSABILIDADE DA MASI EM AJUDAR A CONSTRUIR E MANTER A REPUTAÇÃO INTERNACIONAL DESSE ESTILO?

S.B. Como pioneiros na produção e promoção do Amarone, sentimos uma forte responsabilidade em manter seu prestígio globalmente. Pessoalmente, ser reconhecido como "Mister Amarone" é uma grande honra, mas também um compromisso contínuo com a excelência. Trabalhamos constantemente para garantir os mais altos padrões, comunicar suas qualidades únicas e educar novos consumidores sobre a rica história por trás de cada garrafa. Nossa

missão é salvaguardar a identidade do Amarone, mantendo-o relevante e valorizado em todo o mundo.

G.C. SEU TRABALHO TAMBÉM INCLUI A PROMOÇÃO DO APPASSIMENTO, ESSENCIAL NA PRODUÇÃO DE VINHOS COMO O AMARONE. DE QUE FORMA ESSAS CONQUISTAS AJUDAM A MOLDAR A MASI COMO A VINÍCOLA QUE É HOJE?

S.B. O *appassimento* é mais do que uma técnica; é uma expressão cultural de nossa região. Ao estudar e aperfeiçoar esse método, posicionamos a Masi como referência não só para o Amarone, mas também para expressões inovadoras do *appassimento* em diferentes estilos de vinho. Essa trajetória só foi possível graças à *expertise* de nossa equipe técnica,

que, com rigor científico e sensibilidade enológica, aprimorou cada etapa do processo. Não limitamos seu uso apenas aos nossos vinhos tradicionais, mas também o aplicamos a vinhos não convencionais, como os produzidos pela Masi Tupungato na Argentina e em Friuli. O *appassimento* é o fio condutor que conecta nossa filosofia de vinificação, tornando-se parte integral de nossa identidade e um dos pilares do nosso trabalho.

G.C. O SENHOR TAMBÉM TEVE PAPEL IMPORTANTE NA RECUPERAÇÃO DE VARIEDADES AUTÓCTONES COMO A OSELETA. O QUE A VALORIZAÇÃO DA IDENTIDADE VARIETAL SIGNIFICA PARA O FUTURO DO VINHO ITALIANO?

S.B. A maior força da Itália está em sua biodiversidade. Recuperar uvas como a *Oseleta* nos permite preservar nosso patrimônio vinícola e oferecer vinhos com forte caráter e autenticidade. A *Oseleta*, em particular, é uma variedade de personalidade marcante, que confere grande estrutura e uma complexidade aromática única aos vinhos. Nós a incorporamos em nossos cortes, como no Riserva Costasera, e também a usamos em rótulos varietais. Essa variedade é um exemplo perfeito de como uma uva autóctone pode expressar o melhor do nosso território. A identidade de uma região está enraizada em suas variedades nativas, que são o verdadeiro espelho de sua história e cultura. Valorizar a identidade varietal é essencial para manter a singularidade do vinho italiano em um mundo que corre o risco de se tornar cada vez mais padronizado.

G.C. QUAL O SIGNIFICADO, PARA O SENHOR E PARA A MASI, DE



RECONHECIMENTOS COMO O LIFETIME ACHIEVEMENT AWARD, DA WINE ENTHUSIAST MAGAZINE?

S.B. Esse prêmio é uma honra pessoal e uma homenagem a toda a equipe e família da Masi. Reconhece décadas de paixão e compromisso com a promoção do vinho italiano de qualidade ao redor do mundo. Para a Masi, reforça nosso papel como embaixadores de Valpolicella, do Vêneto e da excelência enológica italiana.

G.C. COMO SURTIU A COLABORAÇÃO COM A FAMÍLIA SEREGO ALIGHIERI – DESCENDENTE DE DANTE ALIGHIERI – EM VALPOLICELLA, E COMO ISSO INFLUENCIOU A PRODUÇÃO DE VINHOS?

S.B. Nossa colaboração com a família Serego Alighieri, iniciada em 1973, é um belo exemplo de valores compartilhados. A propriedade deles, com mais de 650 anos de história na produção de vinhos, complementa perfeitamente nossa *expertise* e inovação. A história dos descendentes do grande poeta Dante está profun-

damente entrelaçada com a história de Valpolicella, criando uma conexão profunda com a terra. Juntos, criamos vinhos que carregam o símbolo de uma terra rica em tradição, mas que também são sinônimo de uma longa cultura elevada por um sobrenome conhecido mundialmente.

G.C. O QUE O SENHOR PODE NOS DIZER SOBRE A RELAÇÃO DA MASI COM O BRASIL E A IMPORTÂNCIA DO MERCADO BRASILEIRO PARA A MARCA?

S.B. O Brasil é um mercado vibrante e em expansão, com uma paixão crescente por vinhos de qualidade. A Masi investe há muito tempo na construção de relações duradouras no país, oferecendo não apenas produtos, mas também oportunidades de educação e intercâmbio cultural. Enxergamos o Brasil como um parceiro estratégico na promoção da cultura do Amarone e da excelência do vinho italiano. Além do nosso trabalho no mercado por meio do **Víssimo Group**, cultivamos há muitos anos uma conexão especial com a comunidade vêneta do Rio Grande do Sul.



“Valorizar a identidade varietal é essencial para manter a singularidade do vinho italiano em um mundo que corre o risco de se tornar cada vez mais padronizado.”

Sandro Boscaini

Grand Cru®



MAISON
CASTEL
· FRANCE ·



ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS



SYRAH

A história e as características da casta que se popularizou na França e conquistou o mundo

A CADA
MÊS
UM NOVO
FASCÍCULO PARA
VOCÊ COLECIONAR

ORIGEM

Shiraz, nome usado na Austrália, e *Syrah*, como é chamada pelos franceses e no restante do mundo, são a mesma uva. Apesar de existirem diversas histórias sobre a sua origem, estudos de DNA comprovaram que a casta é da região do Rhône, na França. Ela é resultado do cruzamento natural, possivelmente na Idade Média, entre duas variedades de uvas francesas: *Mondeuse Blanche* e *Dureza*.



 A pronúncia de Syrah é: “seer-ahh” ou “sheer-as”

PRINCIPAIS PRODUTORES

A França é o maior produtor da uva *Syrah*. Ela é amplamente associada ao norte do Rhône, onde é utilizada na produção de vinhos tintos. Destacam-se especialmente os exemplares produzidos nas denominações de Hermitage, Côte-Rôtie, Cornas e Saint-Joseph. Nesses locais, aparece em rótulos varietais – ou seja, em vinhos elaborados com uvas 100% *Syrah*. No Rhône Sul, geralmente é acompanhada de *Grenache*, *Mourvèdre*, *Cinsault* e *Carignan*.

FRANÇA

HERMITAGE: A produção de *Syrah* na região é uma das mais prestigiadas e tradicionais do mundo. A área é conhecida por produzir vinhos potentes e complexos. Hermitage AOC (*Appellation d’Origine Contrôlée*) está situada na margem esquerda do rio Rhône, perto da cidade de Tain-l’Hermitage, e tem encostas íngremes e expostas ao sul, com excelente insolação.

CÔTE-RÔTIE: A "encosta torrada", em francês, é famosa por produzir tintos elegantes, aromáticos e com grande capacidade de envelhecimento, a partir da *Syrah* – por vezes cofermentada com a uva branca *Viognier*, contribuindo com aromas florais (violeta, flor de laranjeira) e textura sedosa.

CORNAS: Situada no lado oeste do rio Rhône, ao sul de Hermitage, Cornas é uma AOC exclusivamente tinta – a utilização de castas 100% *Syrah* é obrigatória, o que a torna única no norte do Rhône, onde outras denominações permitem o uso de uvas brancas.

SAINT-JOSEPH: A AOC Saint-Joseph é uma das maiores da parte norte do Rhône, e isso se reflete na variedade de solos, exposições e práticas vitícolas, impactando diretamente nos perfis dos vinhos. Autoriza rótulos tintos (*Syrah*) e brancos (*Marsanne* e *Roussanne*), mas cerca de 90% da produção é tinta, baseada em *Syrah*.

OUTROS PAÍSES

ITÁLIA - Ainda no Velho Mundo, a *Syrah* encontrou no clima quente da Toscana um ambiente propício para se desenvolver. Em regiões do centro e do sul da Itália, a uva amadurece plenamente, preservando acidez e aromas ricos.

AUSTRÁLIA - Um dos países que mais cultivam a uva atualmente, especialmente nas regiões de Barossa Valley, Clare Valley, Eden Valley e McLaren Vale. No estado de New South Wales, na costa sudeste do país, a região de Hunter Valley apresenta produção contínua de *Syrah* desde o início do século XIX, ao lado da *Sémillon*.

ESTADOS UNIDOS - Nos EUA, a *Syrah* é cultivada principalmente na Califórnia (Mendocino, Napa Sonoma, Lodi, Monterey, Paso Robles e Santa Bárbara) e em Washington (Columbia Valley).

CHILE - A *Syrah* se encontra bem adaptada em regiões como Elqui, Limarí, Colchagua e Casablanca, onde muitas vezes é utilizada em *blends* com *Cabernet Sauvignon* ou *Carmenère*.

ARGENTINA - Embora menos cultivada no país do que a *Malbec*, a *Syrah* tem destaque em San Juan e Mendoza.

ÁFRICA DO SUL - Bastante popular, especialmente nas regiões de Stellenbosch, Swartland e Paarl, na província do Cabo Ocidental. Cada uma tem características distintas de clima e solo, sendo conhecidas pela produção de uvas tintas como a *Syrah*, além da *Cabernet Sauvignon* e da *Pinotage*.

ESTILOS

NO NARIZ

Quando as uvas são cultivadas em climas moderados e frescos, um *Syrah* apresenta notas de pimenta-do-reino preta que se misturam com perfume floral, como costuma acontecer em algumas safras de locais mais frios na França. Em regiões mais quentes, a uva amadurece rápido e perde os aromas florais e de pimenta, apresentando em vez disso notas de geleia de frutas maduras e carvalho doce tostado.

NO PALADAR

Apresenta sabores de frutas negras, como amora, ameixa e mirtilo, e revela notas de especiarias, como pimenta preta e cravo. Notas terrosas ou minerais também estão presentes, bem como toques defumados de bacon, carne curada e tabaco. Se envelhecido em barricas, apresenta notas de madeira, além de baunilha, chocolate e café. Quando cultivada em clima frio, a *Syrah* dá origem a vinhos com mais acidez e taninos finos. Em clima quente, apresenta taninos macios, notas maduras e defumadas.

CORPO

Médio a encorpado

ACIDEZ

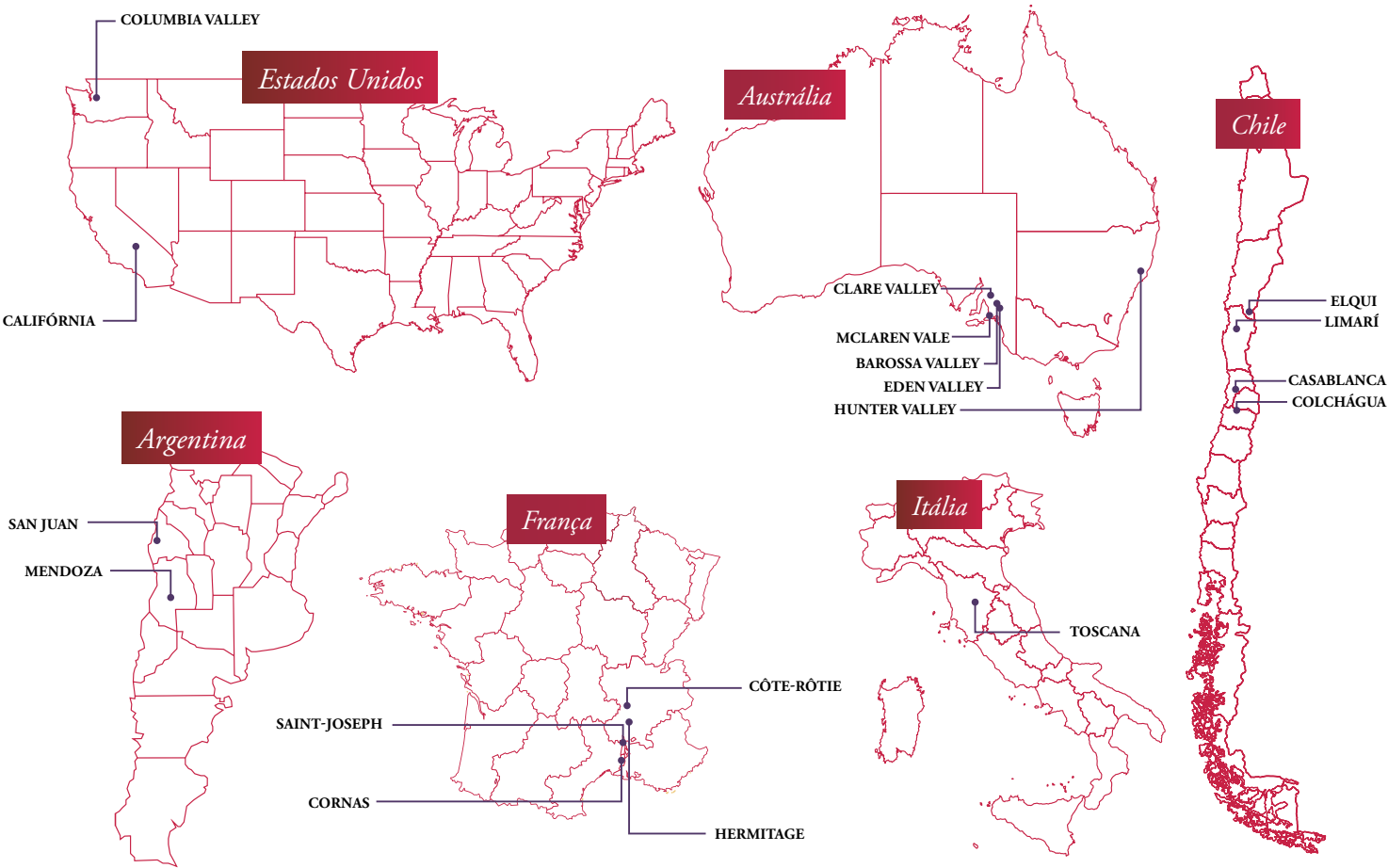
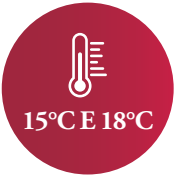
Moderada

ÁLCOOL

Entre 13% e 15%

TEMPERATURA DE SERVIÇO

Pode variar entre 15°C e 18°C, dependendo da estrutura do vinho (médio, encorpado, com muito tanino ou madeira)





Harmonização

Potentes, encorpados e especiados, os vinhos elaborados com *Syrah* acompanham bem pratos com essas características. Receitas à base de carnes ricas em gordura e temperos são bem-vindas, como costelinha ao molho *barbecue*, *brisket*, *shawarma* de cordeiro ou *cassoulet*. Algumas harmonizações clássicas são carnes vermelhas e de caça, carnes grelhadas e defumadas, massas com molhos intensos e queijos curados. Pratos da cozinha marroquina ou do Oriente Médio, berinjela, pimentão assado e especiarias defumadas também são boas opções.



SE VOCÊ GOSTA DESTA, TENTE ESTA



Se você gosta de *Syrah*, provavelmente aprecia vinhos intensos, aromáticos e cheios de personalidade, com taninos presentes e bem estruturados. Rótulos elaborados com as uvas *Mourvèdre*, *Pinotage*, *Tempranillo* e *Barbera* são boas pedidas para ampliar a experiência.

ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS



Grand Cru®

PLANETA



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

Para apreciar no dia a dia, rótulos chilenos produzidos por clássicas vinícolas do país

EXPERIÊNCIA +

página 17

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

Um rosé elaborado pela Viña Morandé, no Chile, oferece uma aura primaveril

RESERVA*

página 18

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

Criados pela argentina Nieto Senetiner e pela chilena Viña Leyda, um Malbec e um Pinot Noir

RESERVA +*

página 19

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

Deguste um rótulo tinto proveniente da icônica região vinícola chilena do Vale do Maipo

RESERVA ESPECIAL*

página 20

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

Exemplares de famosas regiões vinícolas da França e de Portugal vão incrementar a sua adega

GRAND RESERVA*

página 22

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

Garanta goles elegantes com os vinhos das emblemáticas Pulenta Estate e Antônio Maçanita

GRAND SÉLECTION*

página 24

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

Toda a excelência do Malbec argentino e um blend das uvas Sauvignon Blanc e Verdejo espanhol

SELEÇÕES DO MÊS

Experiência/Experiência+



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

LEYDA ESTATE CARMENÈRE
VALLE CENTRAL D.O.

UVA: Carmenère
VINÍCOLA: Viña Leyda
REGIÃO: Vale Central
PAÍS: Chile
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO:
Parte do vinho passa por
estágio em barricas de
carvalho por 10 meses
HARMONIZAÇÃO:
Filé-mignon ao molho madeira,
espaguete à bolonhesa e
pimentão recheado



Taninos
elegantes

“O Chile é um verdadeiro paraíso para a Carmenère, uva que encontrou nas terras do Vale Central o ambiente perfeito para expressar todo o seu potencial. E esta versão da linha Leyda Estate é uma joia dessa tradição. De corpo médio, com taninos elegantes e redondos e final agradável em boca, revela notas de cereja preta, cravo, grãos de café e especiarias no nariz.”



“No mês de junho, o plano Experiência traz rótulos chilenos produzidos por clássicas vinícolas do país para você apreciar. Já o plano Experiência + apresenta um vinho rosé elaborado pela clássica produtora chilena Viña Morandé.”



Toques de
caramelo

“Situada na região chilena do Vale de Aconcagua, a vinícola Errazuriz é reconhecida por dar vida a rótulos da mais alta qualidade. Exemplo disso é Hill Series Reserva Red Blend, um vinho que apresenta aromas de frutas vermelhas e pretas, toques de caramelo, baunilha, tabaco e café, além de taninos moderados em boca.”

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

ERRAZURIZ HILL
SERIES RESERVA
RED BLEND

UVAS: 33% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 21% Malbec, 9% Syrah, 5% Petit Verdot, 4% Garnacha e 4% Carmenère
VINÍCOLA: Viña Errazuriz
REGIÃO: Vale de Aconcagua
PAÍS: Chile
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO:
Estágio em barricas
durante 4 meses
HARMONIZAÇÃO:
Churrasco de cordeiro,
risoto de cogumelos e
queijo Gouda



VIÑA MORANDÉ
SELECCIÓN DE
PARCELAS ROSÉ

UVAS: Cabernet Sauvignon e Syrah
VINÍCOLA: Viña Morandé
REGIÃO: Vale Central
PAÍS: Chile
TIPO: Rosé
HARMONIZAÇÃO:
Ceviche de peixe branco,
salada de verão com
morangos e queijo feta e
tacos de camarão



Jovialidade

“Com uma aura primaveril, Selección de Parcelas Rosé evidencia a sutileza e elegância dos vinhos chilenos por meio de sua jovialidade e riqueza aromática. Revelando notas de frutas vermelhas silvestres, como cassis e groselha, no olfato, exibe goles refrescantes, com acidez vibrante e toques minerais.”

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

NIETO SENETINER
PATRIMONIAL MALBEC
LUJÁN DE CUYO DOC

UVA: Malbec
VINÍCOLA: Nieto Senetiner
REGIÃO: Luján de Cuyo
PAÍS: Argentina
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO:
12 meses em barricas de carvalho francês
HARMONIZAÇÃO:
Costela de porco assada com molho barbecue, lasanha de berinjela e empanadas argentinas



Homenagem à
Malbec

"Nesta versão de Patrimonial, a centenária Nieto Senetiner homenageia a *Malbec*, uva tinta mais consagrada da vitivinicultura argentina. Com caráter marcante e elegante, o vinho foi elaborado sob o protocolo de qualidade do Conselho DOC Luján de Cuyo, expressando as características deste *terroir*."



"O plano Reserva de junho apresenta rótulos produzidos pela consagrada vinícola argentina Nieto Senetiner e pela chilena Viña Leyda. Já o plano Reserva + vem com um tinto elaborado na icônica região vinícola chilena do Vale do Maipo."



Respeito ao terroir

"A linha Leyda Reserva foi criada para representar o *terroir* do Vale de Leyda e respeitar a identidade de cada casta cultivada ali. Na versão *Pinot Noir*, você encontra um vinho expressivo e fresco, com a elegância e a maciez características da uva."

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR

LEYDA RESERVA
PINOT NOIR VALLE
DE LEYDA D.O.

UVA: Pinot Noir
VINÍCOLA: Viña Leyda
REGIÃO: Vale de Leyda
PAÍS: Chile
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO:
Parte do vinho passa por estágio em barricas de carvalho por 6 meses
HARMONIZAÇÃO:
Canelone de ricota e espinafre à bolonhesa, peito de pato assado e risoto de cogumelo



LEYDA RESERVA
CABERNET
SAUVIGNON VALLE
DEL MAIPO D.O.

UVA: Cabernet Sauvignon
VINÍCOLA: Viña Leyda
REGIÃO: Vale do Maipo
PAÍS: Chile
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO:
Parte do vinho passa 10 meses em contato com carvalho francês
HARMONIZAÇÃO:
Bife Ancho grelhado, fettuccine com cogumelos e queijo Parmesão



Agradável e
fácil de beber

"Apresentando a *expertise* da pioneira Viña Leyda e a personalidade da costa chilena, este *Cabernet Sauvignon* da linha Leyda Reserva envelhecido em barricas de carvalho é fácil de beber, agradável, com ótima estrutura e taninos macios em boca, além de notas aromáticas que incluem pimenta, baunilha, chá preto e pequenas frutas vermelhas no nariz."

Reserva Especial



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

DOMAINE LAFAGE
CENTENAIRE CÔTES
CATALANES IGP

UVAS: Grenache Blanc, Grenache Gris e Roussanne

VINÍCOLA: Domaine Lafage

REGIÃO: Roussillon

PAÍS: França

TIPO: Branco

AMADURECIMENTO: 3 meses em barricas de carvalho e tanques de aço inoxidável

HARMONIZAÇÃO: Vitelo com molho cremoso, risoto de camarão e massa com molho de queijo



“No plano Reserva Especial, você terá a presença de dois tintos e um branco criados em famosas regiões vinícolas da França e Portugal.”



IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR

Paladar mineral

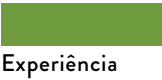
“Nascido de vinhas centenárias próximas ao mar Mediterrâneo, Centenaire é um vinho branco que oferece uma explosão de aromas e sabores. Elegante, revela sua exuberância por meio de aromas cítricos e de frutas brancas, além de paladar mineral, fresco e longo.”



Doce equilibrado

“Elaborado a partir de uvas provenientes de vinhas velhas da região do Cima Corgo, no Vale do Douro, este Vinho do Porto Ruby encanta por seus aromas e sabores. Amadurecido por três anos em barricas de carvalho, é um tinto doce equilibrado, fresco e frutado.”

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



Experiência



Experiência +



Reserva



Reserva +



Reserva Especial



Grand Reserva



Grand Sélection

NIEPOORT RUBY
VINHO DO PORTO

UVAS: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz e outras

VINÍCOLA: Niepoort

REGIÃO: Douro

PAÍS: Portugal

TIPO: Tinto Fortificado

AMADURECIMENTO: 36 meses em barricas de carvalho

HARMONIZAÇÃO: Brownie de chocolate, Tiramisù e Crème Brûlée



MAISON CASTEL
BORDEAUX AOC

UVAS: Merlot e Cabernet Sauvignon

VINÍCOLA: Maison Castel

REGIÃO: Bordeaux

PAÍS: França

TIPO: Tinto

HARMONIZAÇÃO: Filé-mignon grelhado, queijo Camembert e costela de porco assada



Expressão de
Bordeaux

“Elaborado na icônica Bordeaux pela vinícola Maison Castel, este tinto é um *blend* entre as uvas Merlot e Cabernet Sauvignon que expressa a tipicidade da região. Apresentando aromas de frutas vermelhas maduras, ele revela taninos finos, final longo e notas de cereja preta em boca.”



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

PULENTA ESTATE
GRAN MALBEC X

UVA: Malbec
VINÍCOLA: Pulenta Estate
REGIÃO: Vale de Uco, Mendoza
PAÍS: Argentina
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO:
12 meses em barris de carvalho francês
HARMONIZAÇÃO:
Cozido de cordeiro no bafo, filé-mignon com batata rústica e queijo Pecorino



“No plano Grand Reserva de junho você terá exemplares produzidos pelas renomadas vinícolas Pulenta Estate e António Maçanita.”



Sutis notas florais

“Ligada à viticultura há quatro gerações, a família Pulenta é reconhecida pela mão de obra qualificada e experiência na produção de vinhos. E a versão Gran Malbec X é exemplo disso. De caráter complexo e bem estruturado, o rótulo revela aromas e sabores de frutas vermelhas, sutis notas florais e nuances tostadas pelo envelhecimento em madeira.”



Goles equilibrados

“Elaborado 100% a partir da casta *Cabernet Franc*, este é mais um rótulo surpreendente produzido pela vinícola Pulenta Estate. Com passagem de 18 meses em barricas de carvalho francês, exibe notas de pimentão e especiarias no olfato, além de goles equilibrados, marcantes e encorpados.”

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR

PULENTA ESTATE
GRAN CABERNET
FRANC XI

UVA: Cabernet Franc
VINÍCOLA: Pulenta Estate
REGIÃO: Agrelo, Mendoza
PAÍS: Argentina
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO:
18 meses em barris de carvalho francês
HARMONIZAÇÃO:
Carne ensopada, pizza de calabresa e ravioli de vitela com molho de vinho tinto



ANTÓNIO MAÇANITA
FITAPRETA
ALENTEJANO

UVAS: Aragonez, Alicante Bouschet, Trincadeira e Castelão
VINÍCOLA: António Maçanita
REGIÃO: Alentejo
PAÍS: Portugal
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO:
12 meses em barricas de carvalho e tanques de aço inox
HARMONIZAÇÃO:
Costeletas de cordeiro grelhadas com ervas, bacalhau à Lagareiro e risoto de cogumelos selvagens



Caráter preservado

“Fita Preta traz a tipicidade do Alentejo por meio deste vinho elegante e intenso. As uvas são colhidas à mão e a fermentação acontece de forma espontânea. Depois de finalizada, 50% do vinho passam 12 meses em carvalho francês e os outros 50% envelhecem em cubas de aço inox, com a finalidade de preservar o caráter da fruta.”

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

JOSÉ ZUCCARDI
MALBEC

UVAS: 95% Malbec e 5% Cabernet Sauvignon

VINÍCOLA: Zuccardi

REGIÃO: Vale de Uco

PAÍS: Argentina

TIPO: Tinto

AMADURECIMENTO: 24 meses em barricas de carvalho

HARMONIZAÇÃO: Picanha assada em crosta de sal grosso e polpetone ou cogumelo Portobello recheado com queijos



“Se o seu plano é o Grand Sélection, você garante rótulos elaborados em ilustres regiões vinícolas da Argentina e da Espanha.”

ABADIA RETUERTA LE
DOMAINE BLANCO
DE GUARDA

UVAS: Sauvignon Blanc e Verdejo

VINÍCOLA: Abadia Retuerta

REGIÃO: Sardón del Duero

PAÍS: Espanha

TIPO: Branco

AMADURECIMENTO: 6 meses em barricas de carvalho francês

HARMONIZAÇÃO: Peixe grelhado com limão e ervas, tartar de salmão e linguine com frutos do mar



IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR

Intensidade no
paladar

“Reconhecida por produzir vinhos de qualidade inigualável, a Zuccardi elaborou este rótulo em homenagem a José Zuccardi, viticultor e proprietário da vinícola. Amadurecido por 24 meses em barricas de carvalho, apresenta intensidade no paladar e notas picantes no nariz.”



Cremoso e
refrescante

“No coração de Sardón del Duero, a renomada vinícola Abadia Retuerta se destaca pela excelência e inovação, combinando tradição e modernidade em cada garrafa. Exemplo disso é Abadia Retuerta Le Domaine Blanco de Guarda, um *blend* complexo, cremoso e refrescante em boca, com aromas de flores brancas e frutas cítricas.”

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

Grand Cru®



93

PTS.
VINTAGE 2013

Wine Spectator

91

PUNTOS
WINE ENTHUSIAST



PREMIUM WINES FROM CHILE


SIEGEL
FAMILY WINES

ESTE PRODUCTO É DESTINADO PARA ADULTOS