

Grand Cru

magazine

HORIZONTE AMPLO

A jornada visionária da diretora enológica
Diana Fornasero na Viña Cobos

- Por dentro da *Cabernet Sauvignon*, a 'rainha das uvas tintas'
- Tudo sobre o seu clube de assinaturas deste mês

Um novo capítulo

É com grande entusiasmo que assumo o desafio de liderar a *Grand Cru*, uma marca que já fazia parte da minha história muito antes de eu me tornar CEO. Para que você me conheça, vou contar um pouco da minha trajetória: engenheiro de formação, migrei para o *marketing* e o varejo por acreditar que a tecnologia deve servir às pessoas, e não o contrário. Passei por consultoria, fundei o *e-commerce* de casa e decoração Westwing no Brasil, gerenciei franquias na AMMO Varejo (das marcas Artex e MMartan) e até investi em *startups*. Mas foi o vinho – paixão que já completa 25 anos – que me levou a abrir uma franquia da *Grand Cru* ao lado da minha irmã. Agora, nessa nova fase como CEO, trago essa experiência dupla: de quem conhece o negócio tanto de dentro quanto de fora.

Meu objetivo é aprimorar ainda mais a exclusividade e o cuidado que sempre foram nossas marcas registradas, principalmente para os nossos Confrades, clientes de valor inestimável. Afinal, o Confrade é um parceiro que escolheu se engajar profundamente com a nossa marca. Por isso, terá acesso a produtos exclusivos, lançamentos antecipados e cada vez mais experiências personalizadas – porque quem compartilha conosco essa paixão pelo vinho merece tudo de melhor que o universo da nossa bebida favorita tem a oferecer.

A atuação como franqueado me proporcionou uma visão privilegiada dos desafios e oportunidades da *Grand Cru*. Já provei 60% do portfólio (e pretendo chegar aos 100% até o final do ano!) e senti na pele a força dessa marca. Como lojista, pude ver como os clientes se conectam com ela, não apenas por causa dos vinhos, mas pela experiência que oferecemos. E é exatamente isso o que nós queremos fortalecer: nossas lojas como um espaço de experiência, não apenas de venda.

Outra meta, além disso, é aprofundar ainda mais a nossa relação com as vinícolas. Elas não são meras fornecedoras, mas parceiras estratégicas. Temos um histórico de transformar rótulos pouco conhecidos em sucessos no mercado, e queremos potencializar isso, trabalhando lado a lado com as marcas para criar ofertas únicas – incluindo experiências de enoturismo e gastronomia. Afinal, vinhos são histórias e queremos que nossos clientes façam parte delas.

Este é um momento de renovação. Voltar às raízes, mas com um olhar para o futuro. Mais perto do Confrade, mais próximo das vinícolas e mais experiente em cada ponto de contato.

Porque bons vinhos – e grandes experiências – são feitos para serem compartilhados.

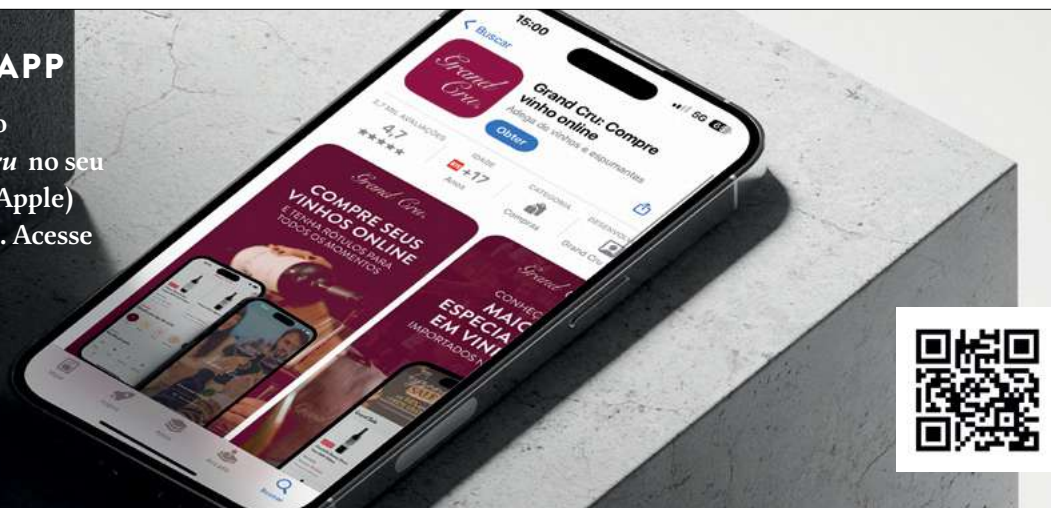
Conte comigo nessa jornada!



Antony Martins
CEO do Vissimo 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!



Sumário

04 ENTREVISTA

Diana Fornasero iniciou sua trajetória na Viña Cobos em 2013 como estagiária e, hoje, mais de uma década depois, ocupa o cargo de diretora enológica da prestigiada vinícola argentina

“Ter passado por todas as etapas foi fundamental para poder exercer um papel de liderança”

Grand Cru
magazine

Nº12 JULHO 2025

EXPEDIENTE

Grand Cru.

CEO Antony Martins
DIRETORA COMERCIAL Patricia Perim
MARKETING Ana Luiza Leal e Nathalia Cabrera
CONFRARIA Lays Renó e Gabriel Brandão
SOMMELIERS REVISORES Vinicius Santiago e Rafaela Reis

I P O J U C A .

DIRETOR EDITORIAL Marcos Diego Nogueira
EDITORIA-CHEFE Lúcia 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



09 GRANDE ENCICLOPÉDIA DESCUBRA

Conheça a história da *Cabernet Sauvignon*, que surgiu de um cruzamento natural entre a tinta *Cabernet Franc* e a branca *Sauvignon Blanc*



14 CONFRARIA GRAND CRU

Experiências de acordo com o seu perfil



“Acredito que estamos vivendo um momento especial, com uma geração de enólogas talentosas que vão servir de referência para as novas profissionais que ingressarem nessa carreira apaixonante e exigente”

Diana Fornasero



Paixão que virou liderança

De estagiária a diretora enológica, Diana Fornasero conta como construiu sua trajetória na Viña Cobos, fala sobre a relação com Paul Hobbs e a importância de quebrar paradigmas

por Lígia Nogueira

Diana Fornasero iniciou sua trajetória na Viña Cobos em 2013 como estagiária, ainda cursando enologia. Hoje, mais de uma década depois, ela ocupa o cargo de diretora enológica da prestigiosa vinícola argentina. Em entrevista exclusiva à **Grand Cru Magazine**, a profissional destaca o papel fundamental que a companhia teve em sua formação, oferecendo espaço para crescimento e aprendizado. “A Viña Cobos viu em mim um potencial que nem eu mesma reconhecia”, afirma.

Sob sua liderança, a Viña Cobos tem se consolidado pela busca incansável por qualidade e inovação. No entanto, Diana faz questão de ressaltar que esse espírito faz parte da essência da vinícola desde os primórdios. “É uma filosofia que se vive naturalmente aqui. Cresci na Viña Cobos, é a minha casa”, diz. A enóloga também enfatiza a importância de manter a coerência com os valores essenciais, mesmo diante de um cenário em constante transformação.

Além do reconhecido *Malbec*, Diana vê grande potencial em outras variedades, como o *Chardonnay* e o *Cabernet Sauvignon*, destacando que o país tem o *terroir* e o talento para competir internacionalmente. Ela também celebra a presença cada vez maior de mulheres na enologia, afirmando ter orgulho de fazer parte de uma geração que está abrindo caminhos para novas profissionais em um setor historicamente masculino.

Diana mantém uma relação próxima com Paul Hobbs, fundador da vinícola, com quem compartilha uma visão de confiança e liberdade criativa. Seu dia a dia na bodega é intenso: acompanha de perto todas as etapas da produção e se dedica com o mesmo entusiasmo da época de estagiária. A sustentabilidade, segundo ela, é um dos pilares da atuação da Viña Cobos, que busca impacto positivo não apenas ambiental, mas também social e econômico. Sobre o Brasil, ela afirma que o país está entre os mercados mais importantes: “É um vínculo muito especial que seguimos fortalecendo”.

G.C. VOCÊ COMEÇOU SUA CARREIRA NA VIÑA COBOS COMO ESTAGIÁRIA EM 2013 E HOJE OCUPA O CARGO DE DIRETORA ENOLÓGICA DA MARCA. QUE BALANÇO VOCÊ FAZ DA SUA TRAJETÓRIA NA VINÍCOLA?

D.F. Sinto uma profunda gratidão pela Viña Cobos por ter me dado a oportunidade de crescer profissionalmente e confiar em mim desde o primeiro dia, mesmo quando eu era uma estagiária de 23 anos, ainda finalizando meus estudos em enologia. A vinícola viu em mim um potencial que nem eu mesma reconhecia naquele momento e apostou na minha formação. Ter passado por todas as etapas dentro da Viña Cobos foi fundamental para hoje poder exercer um papel de liderança. Ter atuado em áreas como laboratório, controle de qualidade, assistência enológica e capacitação de operadores me proporcionou uma compreensão integral e uma sensibilidade única sobre cada fase do processo. Eu não poderia estar à frente da produção,

do vinhedo e da enologia sem ter trilhado esse caminho de aprendizado e comprometimento.

G.C. SOB SUA LIDERANÇA, A VIÑA COBOS TEM SE DESTACADO PELA BUSCA CONSTANTE POR QUALIDADE E INOVAÇÃO. QUAIS SÃO, NA SUA OPINIÃO, AS CARACTERÍSTICAS MAIS MARCANTES DA EMPRESA?

D.F. Mais do que um mérito pessoal, acredito que a inovação e a excelência fazem parte do DNA da Viña Cobos desde o início. A vinícola sempre se destacou por quebrar paradigmas e buscar novos caminhos para elevar a qualidade. Essa é uma filosofia que nosso time vive de forma natural e com a qual eu me identifico profundamente: cresci na Viña Cobos, é a minha casa. O que mais admiro é como, ao longo de mais de 25 anos, a vinícola manteve uma coerência admirável com seus valores fundacionais. Em um contexto tão mutável, manter essa identidade e transmiti-la a uma equipe jovem, fomentando o trabalho em equipe,

a inovação e a cultura do esforço, é realmente algo distintivo.

G.C. ALÉM DO MALBEC, QUAIS OUTRAS VARIEDADES VOCÊ ACREDITA QUE TÊM MAIOR POTENCIAL DE DESENVOLVIMENTO NA ARGENTINA ATUALMENTE?

D.F. Vejo um enorme potencial no *Chardonnay* e no *Cabernet Sauvignon*. Em Mendoza e em outras regiões da Argentina estão sendo elaborados vinhos dessas variedades com uma qualidade que pode competir internacionalmente. Temos o *terroir*, o conhecimento e o talento para posicionar esses vinhos entre os grandes do mundo.

G.C. VOCÊ TEM OUTRAS REFERÊNCIAS FEMININAS NO MUNDO DO VINHO?

D.F. Sim, tenho muitas colegas que admiro profundamente. Mantenho com várias delas uma relação próxima e de constante troca. Acredito que estamos vivendo um momento muito especial, com uma geração de enólogas talentosas que, sem

dúvida, vão traçar o caminho e servir de referência para as novas profissionais que ingressarem nessa carreira apaixonante e exigente.

G.C. COMO É SUA RELAÇÃO COM PAUL HOBBS?

D.F. Excelente. Paul confia no nosso trabalho e nos dá grande liberdade para desenvolver nossas ideias. Essa confiança mútua é fundamental para continuarmos inovando e crescendo como equipe.

G.C. PODERIA FALAR SOBRE O SEU DIA A DIA NA VINÍCOLA? VOCÊ AINDA ESTÁ ENVOLVIDA EM CADA ETAPA DA PRODUÇÃO?

D.F. Sim, para mim é fundamental estar presente e acompanhar cada detalhe do processo. Chego à vinícola às 7h da manhã junto com a equipe e, dependendo da época do ano e das tarefas do dia, nos dedicamos ao engarrafamento, montagem de cortes, enchimento de barricas. Em tempos mais tranquilos, o expediente vai até as 17h, mas durante a vindima e outras fases-chave, o comprometimento é total.

G.C. DE QUE FORMA A VIÑA COBOS CUIDA HOJE DOS SEUS VINHEDOS E QUAL É O PAPEL DA SUSTENTABILIDADE NESSE CONTEXTO?

D.F. A sustentabilidade é um eixo fundamental de tudo o que fazemos. Não apenas do ponto de vista ambiental, mas também econômico e social. Nos concentramos especialmente em gerar um impacto positivo nas famílias que fazem parte da nossa equipe e na comunidade que nos cerca. Acreditamos que o verdadeiro desenvolvimento acontece quando há equilíbrio entre esses três pilares.

G.C. O QUE VOCÊ PODE DIZER SOBRE A IMPORTÂNCIA DO MERCADO BRASILEIRO PARA A VIÑA COBOS ATUALMENTE?

D.F. O Brasil é um mercado-chave para a Viña Cobos. Sentimos um enorme carinho por parte do público brasileiro, que aprecia e valoriza nossos vinhos com entusiasmo. Cada visita ao Brasil é uma experiência calorosa e enriquecedora. Além disso, todos os dias recebemos na vinícola dezenas de brasileiros que nos escolhem para viver uma experiência enoturística inesquecível. É um vínculo muito especial que seguimos fortalecendo.



Clique aqui e
conheça mais sobre
a Viña Cobos



ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS



Grand Cru®



CABERNET SAUVIGNON

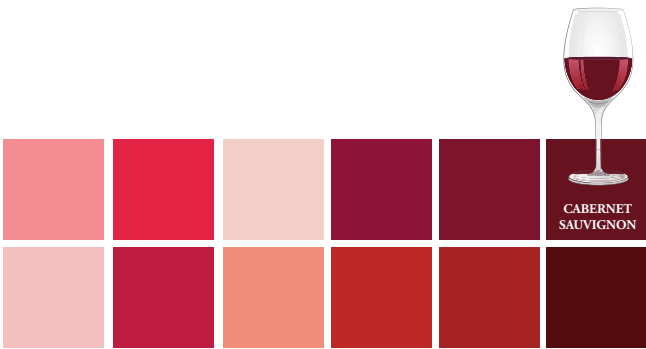
Por dentro da casta que ficou conhecida
como a "rainha das uvas tintas"



A CADA
MÊS
UM NOVO
FASCÍCULO PARA
VOCÊ COLECIONAR

ORIGEM

A *Cabernet Sauvignon* tem origem na região de Bordeaux, no sudoeste da França, por volta do século XVII. Ela surgiu de um cruzamento natural entre a tinta *Cabernet Franc* e a branca *Sauvignon Blanc*.



A pronúncia de Cabernet Sauvignon é: “ca-ber-nê so-vi-nhon”

HISTÓRIA

O surgimento da *Cabernet Sauvignon* ocorreu na sub-região do Médoc, uma área já famosa por seus vinhos desde a Idade Média. O cruzamento entre as uvas ocorreu espontaneamente, e a nova variedade resultante ganhou popularidade devido à sua adaptabilidade a diversos climas e solos e pela qualidade dos vinhos que

produz. Apesar das evidências históricas, só no final do século XX foi possível comprovar cientificamente a sua origem. Em 1996, pesquisadores da Universidade da Califórnia, em Davis, usaram técnicas de DNA para confirmar que a uva realmente descende da *Cabernet Franc* e da *Sauvignon Blanc*.

PRINCIPAIS PRODUTORES

No século XX, com a expansão da viticultura no Novo Mundo, a *Cabernet Sauvignon* foi levada a diversas partes do mundo além da França.

FRANÇA

As sub-regiões de Bordeaux mais importantes são Médoc (incluindo Margaux, Saint-Julien, Pauillac, Saint-Estèphe) e Graves (incluindo Pessac-Léognan). Nessas áreas, os solos de cascalho são ideais para o cultivo da *Cabernet Sauvignon*, pois proporcionam excelente drenagem e retêm calor, favorecendo a maturação lenta da uva. Geralmente é utilizada no chamado corte bordelês – elaborado com ao menos duas entre as uvas *Cabernet Sauvignon*, *Merlot*, *Cabernet Franc*, *Petit Verdot*, *Carmenère* e *Malbec*.

OUTROS PAÍSES

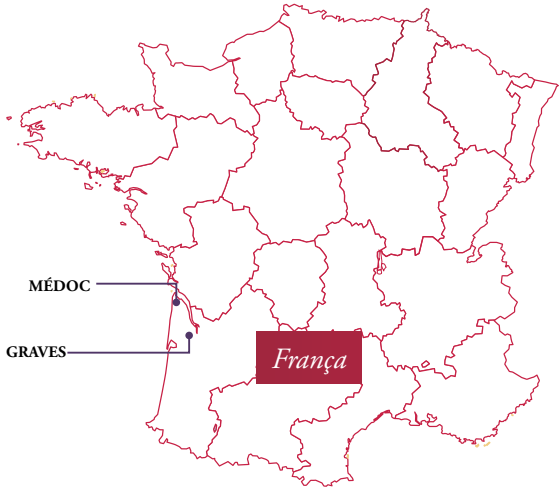
ESTADOS UNIDOS – A variedade ganhou fama especialmente na região de Napa Valley, na Califórnia, onde a uva conquistou *status* de ícone internacional.

CHILE – É a uva tinta mais plantada, responsável por muitos dos vinhos chilenos mais reconhecidos. O Vale do Maipo é frequentemente considerado o berço da *Cabernet Sauvignon* chilena.

ARGENTINA – Depois da *Malbec*, é a segunda tinta mais plantada, especialmente em regiões como Luján de Cuyo.

AUSTRÁLIA – Muito embora fique à sombra da *Shiraz*, a uva mais icônica do país, a *Cabernet Sauvignon* desenvolveu um estilo próprio, principalmente em regiões como Coonawarra, no sul do país.

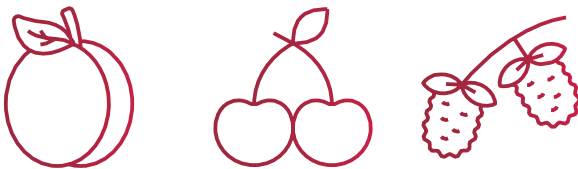
ITÁLIA – A Toscana é a maior referência para a *Cabernet Sauvignon* no país. A variedade é utilizada na elaboração dos Supertoscans, vinhos que fogem às regras tradicionais das denominações DOC e DOCG, mas que conquistaram prestígio por sua alta qualidade.



ESTILOS

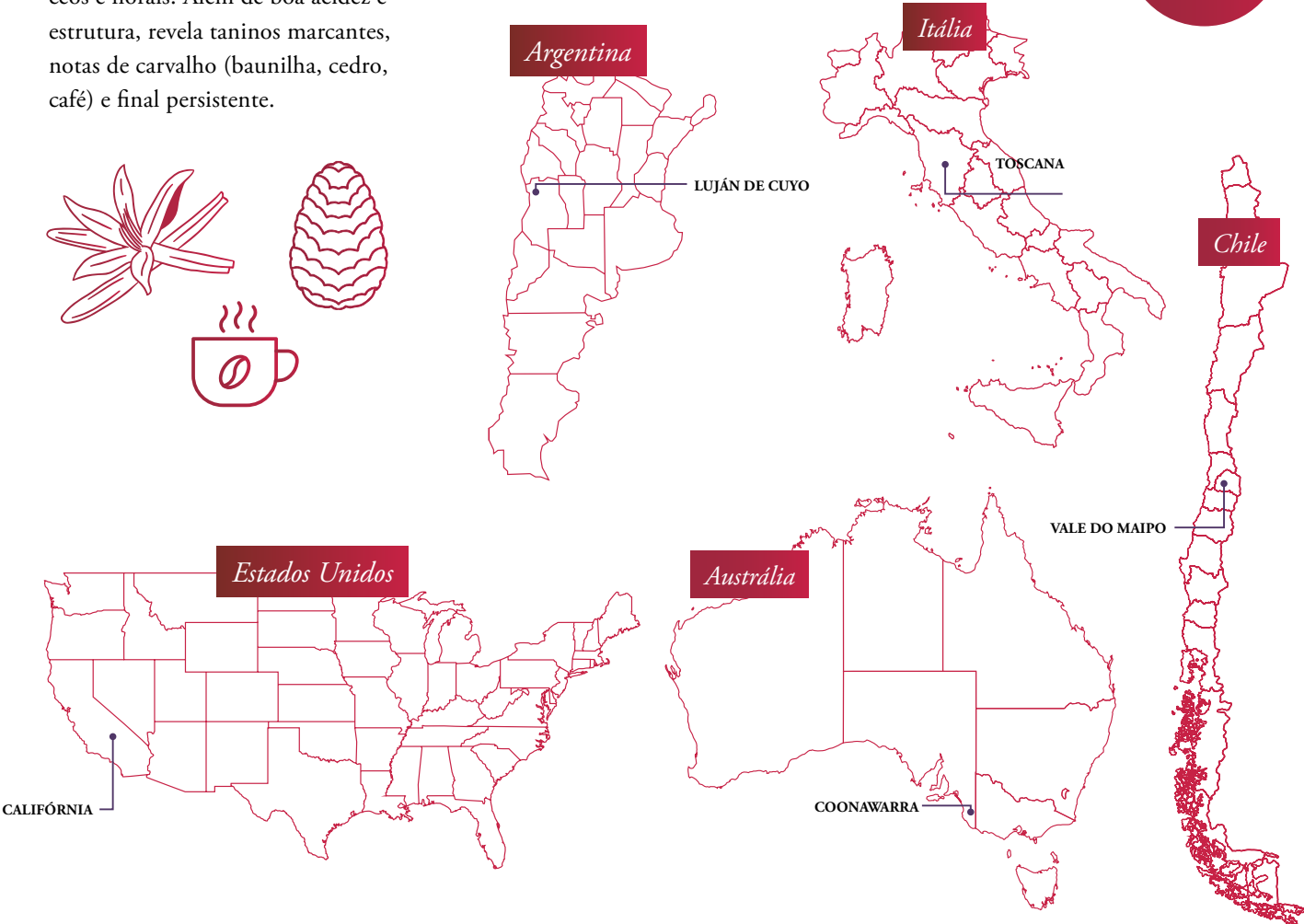
NO NARIZ

Apresenta aromas primários de frutas negras (cassis, amora, cereja preta e ameixa), além de vegetais e/ou herbais (pimentão verde, menta, eucalipto e chá preto) e notas florais de violeta. Em vinhos mais envelhecidos, os aromas evoluem para um estilo mais terroso, com especiarias doces, notas tostadas e madeira.



NO PALADAR

Frutas negras maduras (cassis, amora e cereja preta) aparecem logo de início, às vezes com toques herbáceos e florais. Além de boa acidez e estrutura, revela taninos marcantes, notas de carvalho (baunilha, cedro, café) e final persistente.



CORPO

Médio a encorpado

ACIDEZ

Média a alta

ÁLCOOL

Entre 13% e 15%

TEMPERATURA DE SERVIÇO

Entre 16°C e 18°C





Harmonização

Versátil, a *Cabernet Sauvignon* é uma uva de alto potencial gastronômico. Rótulos mais encorpados e robustos, em geral provenientes de regiões mais frescas do Chile e da França, pedem pratos mais gordurosos, como carnes vermelhas suculentas, cordeiro e churrasco. A acidez equilibra molhos encorpados, como ragu, e a estrutura potente acompanha pratos de longo cozimento ou defumados, além de massas com molhos vermelhos e queijos curados (Parmesão, Grana Padano e Pecorino). Vai bem com cogumelos, como Portobello à provençal, charcutaria e patês condimentados.



SE VOCÊ GOSTA DESTA, TENTE ESTA



Mourvèdre, Tannat e Aglianico são uvas menos conhecidas pelo público geral, mas têm muito a oferecer a quem gosta de *Cabernet Sauvignon*, principalmente pelos taninos firmes, boa estrutura e potencial de envelhecimento. As três são boas apostas para aprofundar a experiência com vinhos encorpados e complexos.

Grand Cru®

PULENTA
E S T A T E



La
FLO&

ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS



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

Um Merlot e um Cabernet Sauvignon elaborados no Chile pela vinícola Siegel Family Wines

EXPERIÊNCIA +

página 17

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

Anastasia Collection Merlot, um tinto versátil ideal para acompanhar massas e carnes grelhadas

RESERVA*

página 18

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

Rótulos tintos das célebres regiões de Mendoza, na Argentina, e do Vale de Colchagua, no Chile

RESERVA +*

página 19

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

Criado no Vale de Colchagua, um rótulo que expressa a verdadeira essência da uva Carmenère

RESERVA ESPECIAL*

página 20

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

Exemplares elaborados em Mendoza pela argentina Pulenta Estate marcam presença

GRAND RESERVA*

página 22

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

Blends tintos de consagradas vinícolas do Chile e da Argentina garantem goles elegantes

GRAND SÉLECTION*

página 24

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

Surpreenda-se e delicie-se com ícones produzidos em emblemáticas regiões francesas

SELEÇÕES DO MÊS

Experiência/Experiência+



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

SIEGEL LAS COLINAS
MERLOT

UVA: Merlot
VINÍCOLA: Siegel Family Wines
REGIÃO: Vale Central
PAÍS: Chile
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO:
3 meses em barricas de carvalho
HARMONIZAÇÃO:
Massa à Bolonhesa, Penne à Puttanesca e queijo Pecorino



“O plano Experiência do mês de julho traz rótulos produzidos pela chilena Siegel Family Wines para você apreciar. O plano Experiência + apresenta um Merlot elaborado pela vinícola nos ricos solos do Vale Central.”



IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR

Acidez equilibrada

“Originária da França, a Merlot vem ganhando cada vez mais visibilidade entre os entusiastas de vinho mundo afora. Estrela desta versão de Las Colinas, a uva apresenta aromas de frutas pretas, enquanto em boca revela taninos macios, acompanhados de acidez equilibrada e final persistente.”



Berço do sol

“Elaborada com a rainha das uvas tintas, a Cabernet Sauvignon, a linha Cuna del Sol é uma criação da vinícola Siegel. O nome, que significa ‘berço do sol’, homenageia a vitivinicultura e o clima chileno, dando origem a rótulos harmônicos, agradáveis e com perfil frutado, como este.”

CUNA DEL SOL
RESERVA CABERNET
SAUVIGNON

UVA: Cabernet Sauvignon
VINÍCOLA: Siegel Family Wines
REGIÃO: Vale de Colchagua
PAÍS: Chile
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO:
3 meses em barricas de carvalho francês
HARMONIZAÇÃO:
Entrecôte grelhado com manteiga de ervas, Tagliatelle ao ragu de carne e risoto de cogumelos



ANASTASIA
COLLECTION
MERLOT

UVA: Merlot
VINÍCOLA: Siegel Family Wines
REGIÃO: Vale Central
PAÍS: Chile
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO:
3 meses em barricas de carvalho americano
HARMONIZAÇÃO:
Frango assado com ervas e batatas rústicas, Penne ao molho de tomate e manjeriço e Ratatouille gratinado com queijo meia-cura



Goles elegantes

“Produzido pela vinícola Siegel no Vale Central chileno, Anastasia Collection revela toda a elegância da uva Merlot. Com taninos macios, boa acidez e aromas de frutas pretas, é um tinto versátil, ideal para acompanhar massas, carnes grelhadas ou queijos semi maduros.”

Reserva/Reserva+



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

PULENTA LA FLOR
CABERNET SAUVIGNON

UVA: Cabernet Sauvignon
VINÍCOLA: Pulenta Estate
REGIÃO: Mendoza
PAÍS: Argentina
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO:
6 meses em barricas de carvalho francês
HARMONIZAÇÃO:
Choripan, arroz de linguiça e berinjela e cogumelos na brasa



“O plano Reserva de julho traz rótulos elaborados em famosas regiões vinícolas da Argentina e do Chile. Para incrementar a sua adega, o plano Reserva + oferece uma experiência única com um tinto produzido na região do Vale de Colchagua.”



Colheita manual

“Nos vinhedos ensolarados do Vale de Colchagua, a Vinícola Siegel criou este Gran Reserva, que reflete a majestosa paisagem chilena. Elaborado com uvas *Syrah* colhidas manualmente, captura a essência do *terroir*, refletindo a riqueza do solo e o clima privilegiado da região. De caráter estruturado, apresenta aromas de figos maduros, mirtilos e pimenta preta, além de toques defumados.”

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

Experiência

Experiência +

Reserva

Reserva +

Reserva Especial

Grand Reserva

Grand Sélection

SIEGEL GRAN
RESERVA SYRAH
VALLE DE
COLCHAGUA D.O.

UVA: Syrah
VINÍCOLA: Siegel Family Wines
REGIÃO: Vale de Colchagua
PAÍS: Chile
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO:
12 meses em barricas de carvalho francês
HARMONIZAÇÃO:
Pernil assado com alecrim, javali assado com molho de frutas vermelhas e lasanha de berinjela



SIEGEL GRAN
RESERVA
CARMÉNÈRE VALLE
DE COLCHAGUA D.O.

UVA: Carmenère
VINÍCOLA: Siegel Family Wines
REGIÃO: Vale de Colchagua
PAÍS: Chile
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO:
12 meses em barricas de carvalho francês
HARMONIZAÇÃO:
Fettuccine com cogumelos, tacos de carne com molho chipotle e Cazuela de Vacuno



Alma da
Carmenère

“Com o intuito de criar vinhos únicos e memoráveis, a vinícola Siegel apresenta este Gran Reserva do Vale de Colchagua, no Chile. Fruto de uma seleção meticulosa dos melhores vinhedos, este rótulo expressa a verdadeira essência da uva *Carmenère*. O resultado é um exemplar com notas intensas de frutas pretas, especiarias e chocolate amargo no nariz, além de taninos macios e final longo em boca.”

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR

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

PULENTA ESTATE V
RED BLEND

UVAS: Malbec, Cabernet Sauvignon e Merlot
VINÍCOLA: Pulenta Estate
REGIÃO: Mendoza
PAÍS: Argentina
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO:
12 meses em barricas de carvalho francês
HARMONIZAÇÃO:
Penne à Puttanesca, lasanha de berinjela e queijo de ovelha



“No plano Reserva Especial, exemplares criados pela icônica produtora argentina Pulenta Estate marcam presença na sua adega.”



Paladar estruturado

“Respeitada por críticos de vinhos mundo afora, a vinícola Pulenta Estate também é reconhecida pela elaboração de rótulos que são verdadeiros objetos de desejo. Exemplo disso é este Red Blend V, um tinto com aromas de frutas pretas, flores e especiarias e paladar estruturado, equilibrado e elegante.”



Taninos aveludados

“Criado na célebre região vinícola de Mendoza, na Argentina, Pulenta Estate IX é um *Pinot Noir* que cativa os sentidos de quem o aprecia. Amadurecido por 10 meses em barricas de carvalho francês, traz notas de frutas vermelhas maduras no nariz, com taninos aveludados e maciez em boca.”

PULENTA ESTATE IX
PINOT NOIR

UVA: Pinot Noir
VINÍCOLA: Pulenta Estate
REGIÃO: Mendoza
PAÍS: Argentina
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO:
10 meses em barricas de carvalho francês
HARMONIZAÇÃO:
Cappelletti ao molho branco, lombo de porco assado e polenta cremosa com molho vermelho



PULENTA ESTATE VIII
CHARDONNAY

UVA: Chardonnay
VINÍCOLA: Pulenta Estate
REGIÃO: Mendoza
PAÍS: Argentina
TIPO: Branco
AMADURECIMENTO:
8 meses em barricas de carvalho francês
HARMONIZAÇÃO:
Frango ao molho de limão e ervas, Fettuccine ao molho de queijos e peixes assados ou bacalhoda



Frescor na taça

“Este *Chardonnay* representa a missão da vinícola Pulenta Estate na criação de grandes rótulos na região de Mendoza. Honrando a viticultura local, Pulenta Estate VIII foi elaborado com uvas provenientes das vinhas de Agrelo e apresenta um vinho fresco e elegante.”



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

CUNA DEL SOL
UNIQUE BLEND
LOS LINGUES

UVAS: Cabernet Sauvignon, Carmenère e Syrah

VINÍCOLA: Siegel Family Wines

REGIÃO: Vale de Colchagua

PAÍS: Chile

TIPO: Tinto

AMADURECIMENTO: 16 meses em barricas de carvalho francês

HARMONIZAÇÃO: Tortellini de vitela com molho de vinho tinto, costela suína assada com barbecue e entrecôte com molho de vinho

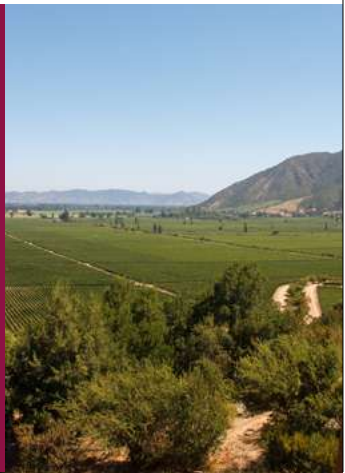


“Se o seu plano é o Grand Reserva, você garante rótulos produzidos pelas consagradas vinícolas Siegel e Pulenta Estate.”



Terroir singular

“Idealizado nos ricos solos chilenos do Vale de Colchagua, esta versão da linha Cuna del Sol é uma expressão elegante e sofisticada de um *terroir* singular. Produzido com um *blend* das uvas Cabernet Sauvignon, Carmenère e Syrah, revela complexidade, harmonia e taninos marcantes em boca, além de aromas de cassia e ameixa, com notas de especiarias, chocolate e violeta.”



Complexo e harmônico

“Descendientes Unique Selection é uma joia da vinícola Siegel, proveniente do rico Vale de Colchagua. Elaborado com um *blend* exclusivo de uvas tintas selecionadas, este vinho reflete a excelência do *terroir* chileno. Capaz de encantar os apreciadores mais exigentes, apresenta aromas de frutas pretas e vermelhas e paladar harmônico, complexo, agradável e elegante.”

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR

SIEGEL
DESCENDIENTES
UNIQUE SELECTION

UVA: Cabernet Sauvignon, Carmenère e Syrah

VINÍCOLA: Siegel Family Wines

REGIÃO: Vale de Colchagua

PAÍS: Chile

TIPO: Tinto

AMADURECIMENTO: 16 meses em barricas de carvalho francês

HARMONIZAÇÃO: Filé-mignon grelhado com purê de batata-doce, lasanha de carne com molho bechamel e pato confitado



PULENTA ESTATE VII
GRAN CORTE

UVAS: Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot e Tannat

VINÍCOLA: Pulenta Estate

REGIÃO: Mendoza

PAÍS: Argentina

TIPO: Tinto

AMADURECIMENTO: 18 meses em barricas de carvalho francês

HARMONIZAÇÃO: Bife de chorizo com chimichurri, carrê de cordeiro grelhado e queijo Parmigiano-Reggiano



Um grande rótulo

“Combinando harmoniosamente as uvas Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot e Tannat, Gran Corte representa a missão da vinícola Pulenta Estate na criação de grandes rótulos na região de Mendoza. Honrando a viticultura local, apresenta aromas de frutas vermelhas e paladar complexo, com taninos marcantes 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

DOMAINE MICHEL
NOËLLAT SAVIGNY-
LES-BEAUNE ROUGE

UVA: Pinot Noir
VINÍCOLA: Domaine Michel Noëllat et Fils
REGIÃO: Borgonha
PAÍS: França
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO: 12 meses em barricas de carvalho francês
HARMONIZAÇÃO: Charcutaria fina, carré de cordeiro assado com ervas e queijo Emmental



“Com o plano Grand Sélection delicia-se com verdadeiros ícones produzidos em emblemáticas regiões francesas.”

MAISON BROTTÉ LES
HAUTS DE BARVILLE
CHÂTEAUNEUF-DU-
PAPE AOC

UVAS: Grenache Blanc, Clairette, Roussanne e Bourboulenc
VINÍCOLA: Maison Brotte
REGIÃO: Châteauneuf-du-Pape
PAÍS: França
TIPO: Branco
HARMONIZAÇÃO: Peixes grelhados ou ostras gratinadas, risoto de lagosta e queijo Brie com geleia de damasco



IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR

Nuances de especiarias

“Originado nas encostas pitorescas da região vinícola da Borgonha, na França, Savigny-Les-Beaune é um tinto excepcional produzido pela Domaine Michel Noëllat. De caráter elegante e equilibrado, apresenta notas de frutas vermelhas maduras, entrelaçadas com nuances de especiarias e revela paladar sedoso e macio.”



Aromas florais

“Oriundo da icônica região vinícola de Châteauneuf-du-Pape, Les Hauts De Barville impressiona por sua *finesse* e elegância. Revelando aromas florais delicados e notas cítricas sutis, apresenta toques harmoniosos em boca, enquanto a acidez equilibrada proporciona um frescor vibrante, que faz uma conexão perfeita entre seu perfume e complexidade.”



Grand Cru®

ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS



EST 1716

QUINTA DO
VALLADO

LOTE DE FAMÍLIA

300 ANOS DE HISTÓRIA EM CADA TAÇA





VIÑA COBOS



Grand Cru®

ESTE PRODUCTO É DESTINADO PARA ADULTOS