

# Grand Cru

magazine

## A ALMA DAS MONTANHAS

Sebastián Zuccardi e a expressão da  
Cordilheira dos Andes em cada garrafa

Edição 13 / agosto 2025

- Malbec: a uva francesa que fez fama na Argentina
- Dicas para curtir o seu clube de assinaturas do mês



# Uma jornada para os sentidos

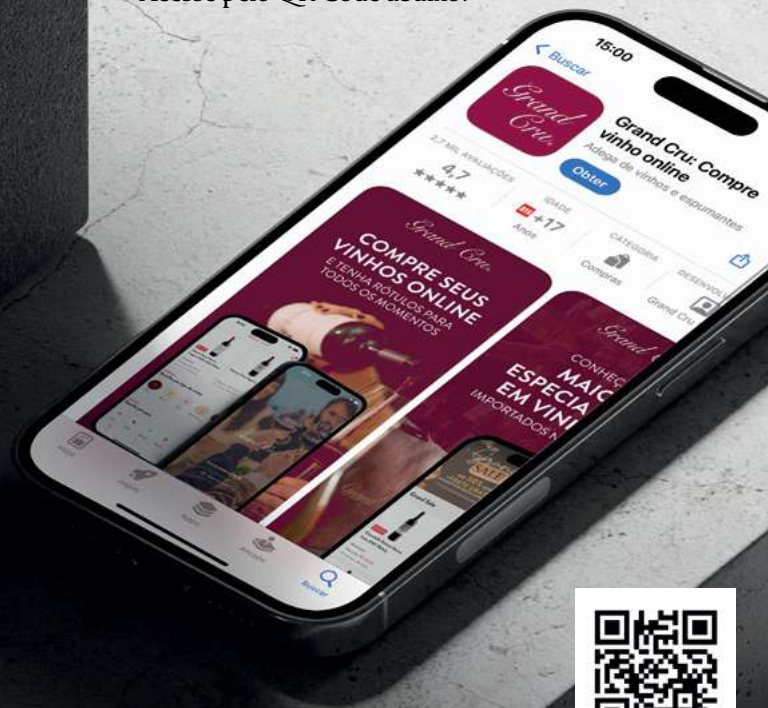
Bem-vindo e bem-vinda à edição de agosto de 2025 da **Grand Cru Magazine**! É com grande prazer que recebemos você para mais uma jornada enológica. Aqui você encontra conteúdos exclusivos, incluindo entrevistas com especialistas, curiosidades sobre o mundo da nossa bebida favorita e todos os detalhes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



*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!



*Grand Cru*  
magazine

Nº13 AGOSTO 2025

### EXPEDIENTE

*Grand Cru*

CEO Antony Martins

DIRETORA COMERCIAL Patrícia 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

*“Somos pessoas da  
montanha. Buscamos que  
tudo carregue a marca do  
lugar onde vivemos”*

## 04 ENTREVISTA

Representante da terceira geração da vinícola argentina que leva o seu sobrenome, o enólogo Sebastián Zuccardi expressa a essência da Cordilheira dos Andes em cada garrafa



## 09 GRANDE ENCICLOPÉDIA DESCUBRA

Originária da França, a *Malbec* consolidou-se como símbolo da vitivinicultura argentina no mundo



## 14 CONFRARIA GRAND CRU

As melhores experiências de acordo com o seu perfil



# Guiado pelas montanhas

Com foco no *terroir* e na identidade dos vinhos elaborados aos pés da Cordilheira dos Andes, Sebastián Zuccardi destaca o *Malbec* como a variedade que melhor expressa os diferentes territórios de Mendoza – e aposta também na crescente qualidade dos brancos argentinos

por Lígia Nogueira

**L**ocalizada no Vale de Uco, aos pés da Cordilheira dos Andes, a Zuccardi foi fundada em 1963, quando Alberto “Tito” Zuccardi, engenheiro civil, plantou os primeiros vinhedos em Mendoza para demonstrar a eficácia de seu sistema de irrigação – e descobriu uma verdadeira vocação para a vitivinicultura. À frente da marca atualmente está o enólogo-chefe Sebastián Zuccardi, representante da terceira geração. Sua filosofia valoriza o sentido de lugar e a identidade de cada *terroir*, guiando-se pela Cordilheira dos Andes como inspiração para expressar, em cada garrafa, a força do solo, do clima e da cultura de onde vêm os vinhos.

Não por acaso, em maio de 2025, novamente um rótulo da Finca Piedra Infinita recebeu 100 pontos do influente crítico Robert Parker – o destaque foi para o Gravascal 2021. Também neste ano, a vinícola argentina foi eleita pela terceira vez consecutiva como a melhor do mundo, reconhecida tanto pela qualidade dos vinhos quanto pelo projeto arquitetônico, hospitalidade, sustentabilidade e experiências oferecidas.

Sebastián afirma, em entrevista exclusiva à *Grand Cru Magazine*, que a família não trabalha em busca de reconhecimentos, mas que eles ajudam a dar visibilidade ao trabalho que vem sendo realizado ao longo de três gerações. “Buscamos que tudo carregue a marca do lugar onde vivemos e da nossa visão. A Cordilheira é a guia dos nossos vinhos – por meio da paisagem, do clima, da água, do solo e de nós mesmos, que somos pessoas da montanha”, diz.

O *Malbec*, acredita Sebastián, é o melhor veículo para revelar os territórios mendocinos. “Ele é capaz de mostrar diferentes expressões, dependendo de onde é cultivado. Um *Malbec* de Altamira, de Gualtallary ou de San Pablo, por exemplo, não são a mesma coisa”, diz. “Para mim, o *Malbec* no Vale de Uco é como o *Pinot Noir* na Borgonha, o *Nebbiolo* em Barolo ou o *Sangiovese* em Montalcino – ele é parte do lugar.”

Segundo o especialista, outra revolução que está acontecendo na Argentina é a dos vinhos brancos. “É incrível a diversidade e a qualidade que temos hoje – e, para mim, há três variedades centrais: *Torrontés*, por ser nativa; *Sémillon*, pela sua história; e *Chardonnay*, por sua excelente adaptação aos climas frios e solos calcários.”



**G.C. MAIS UMA VEZ, EM MAIO DE 2025, UM RÓTULO DA FINCA PIEDRA INFINITA RECEBEU 100 PONTOS DO INFLUENTE CRÍTICO ROBERT PARKER – O DESTAQUE FOI PARA O GRAVASCAL 2021. QUAL É O SIGNIFICADO DE UM RECONHECIMENTO COMO ESTE PARA A ZUCCARDI?**

**S.Z.** Sem dúvida, esse nível de reconhecimento, especialmente por meios de grande prestígio, ajuda a dar visibilidade. Visibilidade para uma região, para a história e para a realidade de um produtor. Vivemos e cultivamos em um lugar com características únicas e irrepetíveis, capaz de produzir vinhos do mais alto nível, mas nem sempre as pessoas têm consciência disso. Buscamos alcançar o mais alto nível dentro da nossa interpretação do lugar, por meio da seleção cuidadosa dos territórios, do conhecimento profundo sobre eles e do manejo preciso.

**G.C. DE QUE MANEIRA A LOCALIZAÇÃO DETERMINA A IDENTIDADE DOS VINHOS?**

**S.Z.** Fazemos vinhos de montanha – a Cordilheira dos Andes determina a identidade dos nossos vinhos através da paisagem, do clima, da água, do solo e da nossa visão de mundo. E é também uma fonte de diversidade, porque falar do Vale de Uco como uma única região não é suficiente. Precisamos entender que, devido à proximidade ou distância da montanha, à altitude e à variabilidade dos solos, se quisermos realmente expressá-lo, devemos fazê-lo através dos povoados e paragens do Vale de Uco.

**G.C. A PARCELA DE ONDE VEM O GRAVASCAL, POR EXEMPLO,**

**FICA DE FRENTE PARA A MONTANHA E ESTÁ DENTRO DO LEITO ANTIGO DO RIO TUNUYÁN. O QUE VOCÊ PODE NOS FALAR SOBRE ESSAS CARACTERÍSTICAS?**

**S.Z.** Altamira é, sem dúvida, um lugar muito especial no Vale de Uco – um dos melhores – por sua localização em relação à Cordilheira e ao cone aluvial do Rio Tunuyán. Sua posição ao sul do vale, a altitude (1.100 metros acima do nível do

*“Meu pai é uma pessoa muito importante no meu desenvolvimento. Sempre esteve ao meu lado, ajudando, incentivando, acompanhando, desafiando, mas sempre respeitando nossos caminhos e se somando a eles.”*

**Sebastián Zuccardi**

mar), a proximidade com a Cordilheira, a exposição e a inclinação do terreno fazem de Altamira um lugar de noites muito frias e solos extremamente pedregosos. Trata-se de uma matriz de solo singular, já que as pedras são majoritariamente de granito, recobertas por uma grande quantidade de material calcário. Essa característica é encontrada apenas em algumas áreas do Vale de Uco, conferindo a essas zonas uma unicidade de solos difícil de encontrar em qualquer outra região do mundo.

Devido ao tipo de formação dos solos – aluvial – e à energia e

proximidade do rio e da cordilheira, os solos apresentam grande variabilidade na região e, em especial, nesta propriedade: Piedra Infinita. Iniciamos, em 2009, um trabalho de classificação e divisão dos solos que nos levou a dividir Piedra Infinita – que tem 38 hectares – em 46 parcelas distintas. Uma dessas parcelas é a Gravascal, com uma superfície de 0,73 hectare. Essa parcela possui um equilíbrio de solos que faz com que seus vinhos sejam realmente singulares. São de 0,4 a 0,6 m de solos limosos/arenosos e, a partir daí, começa a rocha de grande porte, com alto teor de material calcário.

**G.C. COMO VOCÊ E SEUS IRMÃOS, JULIA E MIGUEL ZUCCARDI, SE ORGANIZAM ENTRE OS SETORES DA VINÍCOLA ATUALMENTE?**

**S.Z.** Cada um de nós se integrou à família trazendo uma nova dimensão, algo que antes não era feito, o que também nos dá uma força como fundadores. Somos uma terceira geração que, ao mesmo tempo, é refundadora da empresa. A Juli entrou pela hospitalidade e hoje lidera a área de turismo, na qual temos dois centros de visitação e três restaurantes em nossas fincas. O Miguel trouxe o azeite de oliva – uma atividade tradicional na região, mas que nossa família não praticava – e agregou uma nova dimensão qualitativa. Na minha opinião, hoje ele é, sem dúvida, o melhor produtor da Argentina, tendo promovido uma verdadeira revolução de qualidade. Já eu venho somar por meio do vinho, ajudando a levar o cultivo para o Vale de Uco, com a busca por um estilo diferente dos vinhos que antes se faziam na família e na região.

**G.C. SEU AVÔ, FUNDADOR DA ZUCCARDI, CRIOU UM SISTEMA DE IRRIGAÇÃO PIONEIRO. SEU PAI, JOSÉ ALBERTO, INVESTIU NA EXPORTAÇÃO. JÁ VOCÊ PLANTOU OS PRIMEIROS VINHEDOS NO VALE DE UCO. COMO VOCÊ ENXERGA A TRAJETÓRIA DA FAMÍLIA ATÉ AQUI? E O QUE IMAGINA PARA A ZUCCARDI NAS PRÓXIMAS DÉCADAS?**

**S.Z.** É preciso acrescentar que também minha mãe e minha avó são parte fundamental do desenvolvimento da família ao longo dessas três gerações. Sempre houve muito amor pelo lugar onde vivemos, sonhos e trabalho. Somos mendocinos, vivemos onde cultivamos, somos apaixonados pelo que fazemos e nossa busca é fazer isso no mais alto nível que sejamos capazes de compreender. Isso significa que, ao longo do nosso caminho, sempre houve uma evolução constante. Acredito que, impulsionados pela nossa paixão – já que o que fazemos é um modo de vida – seguiremos buscando fazer as coisas com mais sentido de lugar e cada vez melhor.



Clique aqui e conheça mais sobre a Vinícola Zuccardi

Sempre dizemos que não nos é indiferente fazer do nosso jeito, fazer melhor e fazer de forma sustentável.

**G.C. EM AGOSTO NÓS CELEBRAMOS O DIA DOS PAIS NO BRASIL. COMO É A SUA RELAÇÃO, PESSOAL E PROFISSIONALMENTE, COM O SEU PAI, JOSÉ ALBERTO ZUCCARDI?**

**S.Z.** Sou sortudo, já que muitas vezes as relações em empresas familiares podem ser desafiadoras. Na nossa família, antes de tudo, não houve um mandato familiar na escolha, mas sim a liberda-

de para que cada um de nós seguisse sua paixão – e o mais interessante é que nos escolhemos mutuamente para trilhar esse caminho juntos. Meu pai é uma pessoa muito importante no meu desenvolvimento. Sempre esteve ao meu lado, ajudando, incentivando, acompanhando, desafiando, mas sempre respeitando nossos caminhos e se somando a eles. Tenho a sorte de poder trilhar esse caminho ao lado do meu pai, a quem admiro profundamente e com quem tenho o privilégio de continuar aprendendo e compartilhando. Ele é sempre uma inspiração.





ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS

*Grand Cru.*



1865



# MALBEC

Conheça a história da uva de origem francesa  
que se tornou emblemática na Argentina

A CADA  
MÊS  
UM NOVO  
FASCÍCULO PARA  
VOCÊ COLECIONAR



# ORIGEM

A *Malbec* tem origem na França, mais especificamente na região sudoeste do país, onde é conhecida também por outros nomes, como *Côt* ou *Auxerrois*. Ela era tradicionalmente cultivada em Bordeaux e, principalmente, em Cahors, onde ainda hoje é a uva mais importante da denominação AOC Cahors.



A pronúncia de Malbec é: “mal-bék”

# HISTÓRIA

Embora sua origem seja francesa, a *Malbec* é considerada a uva emblemática da Argentina. Ela foi introduzida no país sul-americano por volta de 1853, por iniciativa do agrônomo francês Michel Aimé Pouget. A partir das décadas de 1990 e

2000, consolidou-se como símbolo da vitivinicultura argentina no mundo. A variedade se adaptou muito bem às condições locais, especialmente nas regiões do Vale de Uco e de Luján de Cuyo, em Mendoza.

# PRINCIPAIS PRODUTORES

## ARGENTINA

Maior produtor de *Malbec* do mundo atualmente, o país produz a variedade principalmente nas altitudes de Mendoza (Luján de Cuyo e Vale de Uco), além de Salta, San Juan e Patagônia.

## FRANÇA

Cahors, no sudoeste do país, é um dos principais produtores na França. É cultivada também em pequenas proporções em Bordeaux (como uva de corte) e Loire.

## CHILE

Embora menos difundida do que na Argentina, a *Malbec*

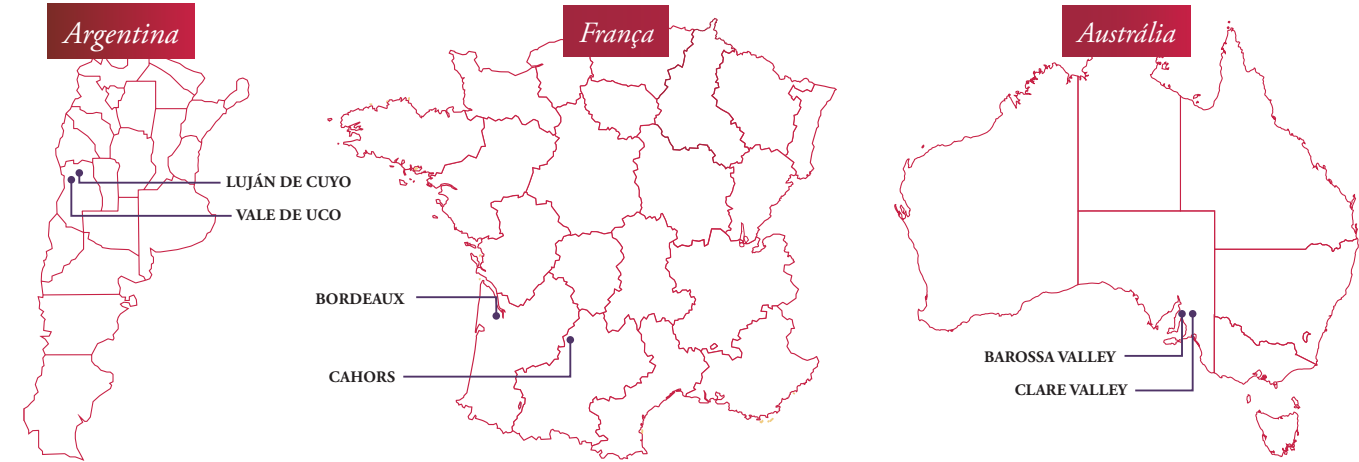
é cultivada em regiões como o Vale do Colchagua e o Vale do Maipo, frequentemente usada em cortes com *Cabernet Sauvignon* ou *Carmenère*.

## ESTADOS UNIDOS

A uva é cultivada principalmente na Califórnia (Napa e Sonoma) e no estado de Washington. Normalmente usada em *blends* bordaleses, mas também há bons varietais.

## AUSTRÁLIA

Cultivada em regiões como Clare Valley e Barossa Valley, geralmente em *blends* com *Shiraz* e *Cabernet*.



# ESTILOS

## NO NARIZ

Apresenta aromas complexos, que remetem a frutas negras maduras (ameixa preta, amora e mirtilo) ou frutas vermelhas (cereja e framboesa). Junto aos aromas frutados, aparecem notas florais, que lembram violeta, e especiarias, como baunilha e canela. Em vinhos envelhecidos, podem surgir aromas de tabaco, café e chocolate. Entre as notas secundárias, as terrosas são mais comuns nos *Malbecs* franceses de Cahors, enquanto as notas minerais podem ser percebidas em solos calcários, como no Vale de Uco, além de ervas secas, chá preto e pimenta do reino.



## NO PALADAR

Macia e aveludada, a *Malbec* geralmente apresenta taninos maduros e redondos, o que a torna uma uva acessível, mesmo em versões mais jovens. Há forte presença de frutas negras maduras (ameixa, amora, mirtilo) e frutas vermelhas (como cereja ou framboesa).



## CORPO

Médio a encorpado



## ACIDEZ

Média a alta



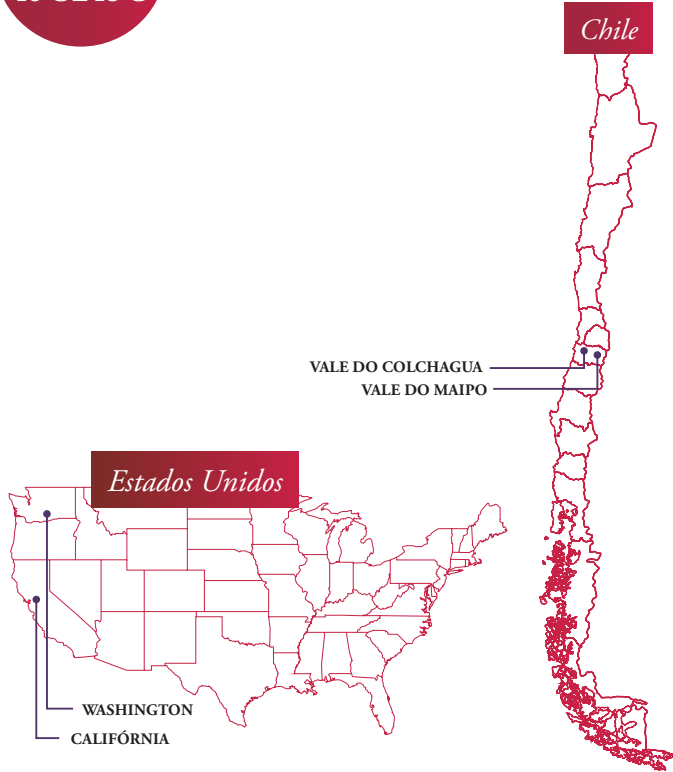
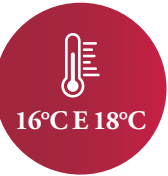
## ÁLCOOL

Entre 13% e 14%



## TEMPERATURA DE SERVIÇO

Entre 16°C e 18°C

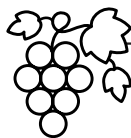






# Harmonização

A estrutura e a intensidade dos vinhos elaborados com *Malbec* possibilitam harmonizações com uma variedade de pratos com essas características. Cortes grelhados ou assados de carne vermelha (bife de *chorizo*, *entrecôte*, picanha, assado de tira) são boas combinações, além de carnes de cordeiro, javali ou carnes de caça. Hambúrguer artesanal com queijo curado ou defumado também pode ser uma boa pedida. Vale parrear a uva com carnes brancas e embutidos, massas com molhos intensos e queijos duros e curados, berinjela à parmegiana, cogumelos e pimentões recheados.



SE VOCÊ GOSTA DESTA, TENTE ESTA



Para aprofundar a experiência com vinhos encorpados e complexos, aposte nas uvas *Bonarda*, *Dolcetto*, *Syrah* e *Nero d'Avola*. Se você gosta de *Malbec*, há boas chances de também apreciar rótulos elaborados com essas castas – especialmente se valoriza vinhos com corpo médio a encorpado, fruta madura, taninos presentes, mas macios, e um certo toque especiado.

ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS



MANCURA

Grand Cru.





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

Explore dois blends tintos elaborados em Mendoza pela renomada Bodega Santa Julia

EXPERIÊNCIA +

página 17

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

Incremente a sua taça com um Merlot cultivado pela Mancura nos ricos solos chilenos do Vale Central

RESERVA\*

página 18

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

Criações da Bodega Del Fin Del Mundo produzidas na consagrada Patagônia argentina

RESERVA +\*

página 19

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

Um varietal da uva Pinot Noir para proporcionar uma experiência de degustação única

RESERVA ESPECIAL\*

página 20

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

Aproveite uma seleção com dois rótulos tintos e um branco criados em famosas regiões italianas

GRAND RESERVA\*

página 22

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

Encante-se com uma experiência gustativa inesquecível oferecida por vinhos da Itália e do Chile

GRAND SÉLECTION\*

página 24

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

Verdadeiros ícones idealizados nos Estados Unidos e na Itália marcam presença na sua adega

SELEÇÕES DO MÊS



Experiência/Experiência+



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

UVAS DEL SOL  
TEMPRANILLO-MALBEC

**UVAS:** *Tempranillo e Malbec*  
**VINÍCOLA:** Bodega Santa Julia  
**REGIÃO:** Mendoza  
**PAÍS:** Argentina  
**TIPO:** Tinto  
**AMADURECIMENTO:**  
Estágio em tanques de aço inoxidável  
**HARMONIZAÇÃO:**  
Churrasco, lasanha à bolonhesa e hambúrguer artesanal



*“O plano Experiência do mês de agosto apresenta dois tintos argentinos elaborados pela icônica Bodega Santa Julia. Já o Experiência + traz um Merlot cultivado nos ricos solos chilenos do Vale Central.”*



Elegante e frutado

“Criada na famosa região vinícola de Mendoza, na Argentina, esta versão de Uvas del Sol é um *blend* das castas *Tempranillo* e *Malbec*. De caráter elegante e frutado, apresenta aromas de frutas vermelhas maduras, como ameixas e framboesas, além de taninos macios e final longo em boca.”



Terroir mendocino

“Nos ricos vinhedos de Mendoza a Bodega Santa Julia criou este Uvas del Sol Syrah-Malbec, que reflete o melhor da vitivinicultura argentina. Com aromas de frutas vermelhas maduras, como ameixas e framboesas, apresenta paladar volumoso e final persistente.”

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

Experiência

Experiência +

Reserva

Reserva +

Reserva Especial

Grand Reserva

Grand Sélection

UVAS DEL SOL  
SYRAH-MALBEC

**UVAS:** *Syrah e Malbec*  
**VINÍCOLA:** Bodega Santa Julia  
**REGIÃO:** Mendoza  
**PAÍS:** Argentina  
**TIPO:** Tinto  
**AMADURECIMENTO:**  
Estágio em tanques de aço inoxidável  
**HARMONIZAÇÃO:**  
Bife de *chorizo* grelhado com chimichurri, *penne* com ragu de linguiça e costelinha suína assada com molho *barbecue*



MANCURA  
ETNIA MERLOT

**UVA:** *Merlot*  
**VINÍCOLA:** Mancura  
**REGIÃO:** Vale Central  
**PAÍS:** Chile  
**TIPO:** Tinto  
**HARMONIZAÇÃO:**  
Rosbife de filé-mignon, massas leves e frango assado



Sabores elevados

“Uma ampla gama de estratégias foi usada no manejo das vinhas que deram origem a este Etnia Merlot, todas elas visando maximizar a exposição aos raios solares, potencializando o desenvolvimento do sabor dos frutos. O resultado é um vinho suculento, macio e frutado, com taninos aveludados, além de encantadores aromas de frutas pretas e especiarias.”





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

NEWEN  
PATAGONIA MALBEC

**UVA:** Malbec  
**VINÍCOLA:** Bodega Del Fin Del Mundo  
**REGIÃO:** Patagônia  
**PAÍS:** Argentina  
**TIPO:** Tinto  
**HARMONIZAÇÃO:**  
Parrillada argentina,  
empanadas e tábua de queijos



“O plano Reserva deste mês oferece as versões tinta e branca de rótulos criados na consagrada região da Patagônia argentina. Já o plano Reserva + vem com um varietal da uva Pinot Noir que vai proporcionar uma experiência de degustação única.”



Frutado e  
refrescante

“A linha de vinhos argentina Newen foi inspirada na alegria e felicidade de compartilhar, celebrando novos fins e novos começos. Exemplo disso é esta versão elaborada com uvas *Sémillon*. Frutada e refrescante, é a pedida perfeita para harmonizar com frutos do mar, saladas e aperitivos.”

NEWEN PATAGONIA  
SEMILLÓN

**UVA:** Semillón  
**VINÍCOLA:** Bodega Del Fin Del Mundo  
**REGIÃO:** Patagônia  
**PAÍS:** Argentina  
**TIPO:** Branco  
**HARMONIZAÇÃO:**  
Moqueca de banana-da-terra, peixe assado com legumes e salada de camarão



NEWEN PATAGONIA  
PINOT NOIR

**UVA:** Pinot Noir  
**VINÍCOLA:** Bodega Del Fin Del Mundo  
**REGIÃO:** Patagônia  
**PAÍS:** Argentina  
**TIPO:** Tinto  
**HARMONIZAÇÃO:**  
Capeletti ao molho branco, lombo de porco assado e queijos de pasta mole



Malbec  
patagônica

“Produzida pela vinícola Bodega Del Fin Del Mundo, esta versão da linha Newen é uma expressão elegante da uva *Malbec* quando cultivada na Patagônia. De caráter frutado, apresenta taninos sedosos, acidez vibrante e final longo em boca, além de aromas de flores e notas de violetas e ameixas.”



Sutis notas minerais

“Elaborada na Patagônia, uma das regiões vinícolas mais tradicionais da Argentina, este rótulo da linha Newen apresenta a delicada e elegante *Pinot Noir* como protagonista. Com aromas de frutas vermelhas e sutis notas minerais, revela paladar frutado e fresco, com acidez equilibrada e final longo.”





Reserva Especial



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

MASI MODELLO  
CORVINA  
TREVENEZIE IGT

**UVA:** *Corvina*  
**VINÍCOLA:** Masi  
**REGIÃO:** Vêneto  
**PAÍS:** Itália  
**TIPO:** Tinto  
**HARMONIZAÇÃO:**  
Ragu de linguça e pernil, *Tagliata di Manzo* e *pizza de calabresa*



“Para incrementar a sua adega, o plano Reserva Especial oferece uma seleção única com dois vinhos tintos e um branco criados em famosas regiões italianas.”



IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR

Joia do Vêneto

“Criada a partir da uva *Corvina*, esta versão da linha Modello é uma verdadeira joia da vinícola Masi. Apresentando aromas de frutas silvestres, como amoras e framboesas, revela paladar refrescante, com acidez presente e taninos macios.”



Tradição familiar

“A Tenuta Fanti cria seus vinhos com paixão e amor pela tradição vitivinícola familiar de mais de 200 anos. Nesta versão, elaborada a partir de um *blend* das uvas *Sangiovese*, *Merlot*, *Cabernet Sauvignon* e *Syrah*, apresenta um tinto com aromas suaves de especiarias, além de goles harmoniosos.”

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



Experiência



Experiência +



Reserva



Reserva +



Reserva Especial



Grand Reserva



Grand Sélection

FANTI SASSOMAGNO  
SANT’ANTIMO  
ROSSO DOC

**UVAS:** *Sangiovese*, *Merlot*, *Cabernet Sauvignon* e *Syrah*  
**VINÍCOLA:** Tenuta Fanti  
**REGIÃO:** Toscana  
**PAÍS:** Itália  
**TIPO:** Tinto  
**AMADURECIMENTO:**  
Passagem de 4 meses em barricas de carvalho  
**HARMONIZAÇÃO:**  
*Tortelli* de ricota ao molho vermelho, risoto de Parmesão e embutidos



MASI LEVARIE  
SOAVE CLASSICO  
DOC

**UVAS:** *Garganega* e *Trebbiano*  
**VINÍCOLA:** Masi  
**REGIÃO:** Vêneto  
**PAÍS:** Itália  
**TIPO:** Branco  
**HARMONIZAÇÃO:**  
Queijo de cabra, vieira ao molho de manteiga e risoto de aspargos



Aromas florais

“Levarie é um vinho branco elaborado pela Masi que traz consigo toda a excelência dos vinhedos de sua denominação de origem. Criado a partir das uvas *Garganega* e *Trebbiano*, este Soave Classico esbanja frescor e elegância por meio de seus aromas florais, além de paladar com notas de frutas cítricas e abacaxi.”



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

MAS’EST CONTI  
BOSSI FEDRIGOTTI  
TEROLDEGO VIGNETI  
DELLE DOLOMITI IGT

**UVA:** Teroldego  
**VINÍCOLA:** Conti Bossi Fedrigotti  
**REGIÃO:** Trentino Alto-Adige  
**PAÍS:** Itália  
**TIPO:** Tinto  
**HARMONIZAÇÃO:**  
Carré de cordeiro grelhado,  
Goulasch e queijo Pecorino



“No plano Grand Reserva, você terá uma experiência encantadora por meio de rótulos produzidos na Itália e no Chile.”



Redondo e agradável

“Este vinho 100% *Teroldego* é produzido a partir de uvas cultivadas em Trentino em vinhedos adequados de propriedade da Conti Bossi Fedrigotti. A uva *Teroldego*, colhida em setembro, passa por um leve appassimento – 70% das uvas são vinificadas frescas e 30% são deixadas a secar durante cerca de 40 dias, o que agrega mais camadas de aromas e torna o vinho mais redondo e agradável ao paladar.”



Intenso e saboroso

“Sideral vem do latim *sideralis*, que significa constelação. Inspirado na harmonia perfeita das estrelas, este *blend* extrai características individuais das uvas de sua composição e entrega um vinho profundo, intenso e saboroso.”

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR

SAN PEDRO  
SIDERAL

**UVAS:** Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot e Carmenère  
**VINÍCOLA:** San Pedro  
**REGIÃO:** Vale do Cachapoal  
**PAÍS:** Chile  
**TIPO:** Tinto  
**AMADURECIMENTO:**  
12 meses em barricas de carvalho francês  
**HARMONIZAÇÃO:**  
Medalhão suíno assado, Tagliatelle ao ragù siciliano com tomate e berinjela recheada



SIEGEL UNIQUE  
SELECTION

**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:**  
Bife Ancho grelhado, risoto de Provolone defumado com cogumelos e lombo suíno com batatas



Obra-prima

“A arte da perfeição: é assim que a vinícola Siegel descreve Unique Selection, um *blend* feito com as uvas Cabernet Sauvignon, Carmenère e Syrah cultivadas nos melhores vinhedos da produtora no Vale de Colchagua. Após amadurecer 16 meses em barricas de carvalho francês, nasce uma obra-prima que celebra a maestria da vinificação.”



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

STAG’S LEAP WINE  
CELLARS HANDS OF  
TIME RED BLEND

**UVAS:** Cabernet Sauvignon e Merlot  
**VINÍCOLA:** Stag’s Leap Wine Cellars  
**REGIÃO:** Califórnia  
**PAÍS:** Estados Unidos  
**TIPO:** Tinto  
**AMADURECIMENTO:**  
16 meses em barricas de  
carvalho francês  
**HARMONIZAÇÃO:**  
Entrecôte grelhado com batatas  
ao murro, carré de cordeiro com  
crosta de mostarda e ervas e  
ravióli de rabada



“Descubra verdadeiros  
ícones idealizados  
nos Estados Unidos e  
na Itália com o plano  
Grand Sélection.”

BORGHINI  
LUNA DI PONCA  
COLLIO BIANCO DOC

**UVAS:** Friulano, Malvasia e  
Chardonnay  
**VINÍCOLA:** Villa Sandi  
**REGIÃO:** Friuli  
**PAÍS:** Itália  
**TIPO:** Branco  
**AMADURECIMENTO:**  
12 meses em barricas de  
carvalho e em tanques de  
aço inoxidável  
**HARMONIZAÇÃO:**  
Queijo de cabra fresco,  
risoto de limão siciliano e  
arroz com lula



Complexo e  
persistente

“Para alcançar um estilo único, a vinícola Stag’s Leap Wine Cellars realiza um trabalho detalhista e sustentável em suas vinhas na Califórnia. Elaborado com uvas Cabernet Sauvignon e Merlot cultivadas por lá, Hands Of Time apresenta um vinho complexo e persistente em boca.”



Frescor na taça

“Luna di Ponca Bianco é um blend entre as uvas Friulano, Malvasia e Chardonnay que esbanja elegância e frescor a cada gole. Apresentando aromas intensos de frutas tropicais, como abacaxi e maracujá, com notas cítricas e de flores brancas, revela acidez equilibrada e sabor frutado persistente, com final longo e mineral em boca.”

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR



ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS

PLANETA



*Grand Cru.*



*Grand Cru.*

  
**SIEGEL**  
FAMILY WINES



**ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS**