

Grand Cru

magazine



DE OLHO NO FUTURO

A Visão de João Roquette Álvares
Ribeiro para a Quinta do Vallado

Edição 14 / setembro 2025

- *Carmenère*: destaque internacional como a uva símbolo do Chile
- Saiba como aproveitar o seu clube de assinaturas deste mês

Horizontes do Paladar

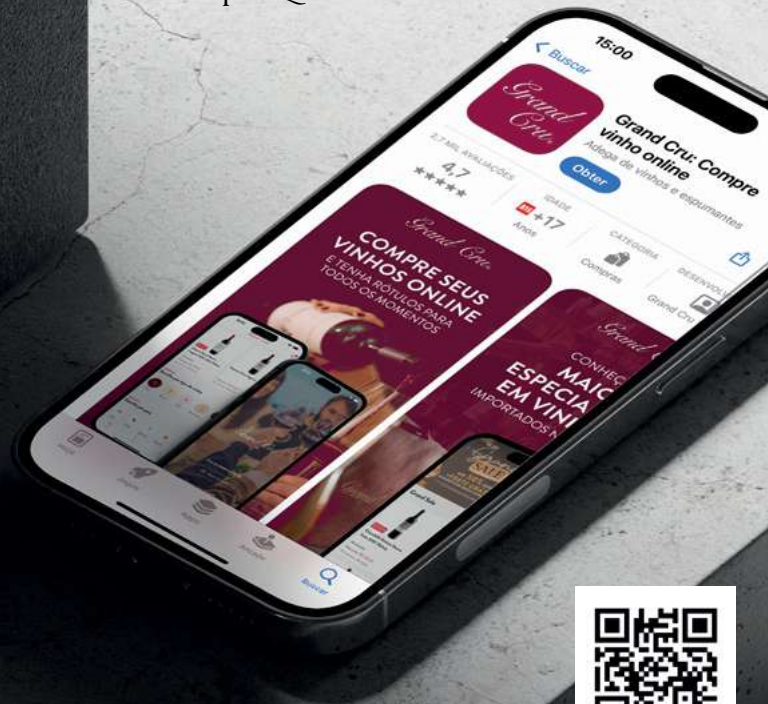
Bem-vindo e bem-vinda à edição de setembro de 2025 da **Grand Cru Magazine**! É com grande prazer que recebemos você para mais uma jornada enológica. Aqui você encontra conteúdos exclusivos, incluindo entrevistas com especialistas, curiosidades sobre o mundo da nossa bebida favorita e todos os detalhes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

Nº14 SETEMBRO 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 Vinícius Santiago e Rafaela Reis

I P O J U C A .

DIRETOR EDITORIAL Marcos Diego Nogueira

EDITORIA-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



*“Os Douro Boys
nasceram da amizade e
da visão comum de cinco
produtores de excelência”*

04 ENTREVISTA

Como João Roquette Álvares
Ribeiro ajudou a alavancar
internacionalmente os vinhos
tranquilos do Douro



09 GRANDE ENCICLOPÉDIA DESCUBRA

Originária da região de Bordeaux, na França,
a *Carménère* encontrou no Chile seu *terroir* ideal



14 CONFRARIA GRAND CRU

As melhores experiências de acordo com o seu perfil

Douro boy

Parte do movimento que alavancou internacionalmente os vinhos tranquilos da famosa região portuguesa, João Roquette Álvares Ribeiro encara o desafio de honrar a tradição da Quinta do Vallado sem perder a visão de futuro

por Lígia Nogueira

“Os brasileiros são, de longe, os que mais nos visitam no Douro. O enoturismo ajuda a fortalecer essa ponte emocional com a marca e com a região.”

**João Roquette
Álvares Ribeiro**

Fundada em 1716 no Douro, a Quinta do Vallado é uma das vinícolas mais antigas de Portugal e referência na produção de vinhos de alta qualidade. Unindo práticas sustentáveis e arquitetura contemporânea para expressar o melhor do *terroir*, a marca também investe no enoturismo como forma de reforçar sua presença e atrair visitantes do mundo todo. Por trás dos esforços que têm alavancado a atuação da vinícola internacionalmente está João Roquette Álvares Ribeiro, responsável pelas exportações.

Em outubro de 2024, a Quinta do Vallado anunciou um investimento de 8,1 milhões de euros para expansão de vinha e de uma nova ala e *spa* no Douro Wine Hotel, entre outras iniciativas. “Esses investimentos representam dois pilares fundamentais da nossa visão para o futuro: excelência na produção de vinhos e uma experiência de enoturismo verdadeiramente diferenciadora”, diz João, em entrevista exclusiva para a **Grand Cru Magazine**. “Acreditamos que o futuro da qualidade no Douro passa por um maior controle sobre a viticultura e uma atenção cada vez mais detalhada ao *terroir*”, comenta.

Ao mesmo tempo, a companhia está ampliando a operação de enoturismo, que já é uma referência na região. “Mais do que mostrar vinhos, o que oferecemos é uma experiência completa do nosso universo – a paisagem, a história, a arquitetura, a gastronomia e o nível de detalhe com que cuidamos de cada pormenor. Cada visita é uma oportunidade de criar uma ligação duradoura entre o consumidor e a nossa marca.”

João também valoriza a partilha de conhecimento e o *networking* com outros produtores, especialmente em feiras e eventos internacionais. “São momentos em que se trocam ideias, visões de futuro e até parcerias que depois se refletem naquilo que fazemos cá”, complementa. Em meio a isso, ele também encontra inspiração no mundo da gastronomia. “Tenho um grande respeito por *chefs* e restaurantes que conseguem elevar o produto local com criatividade e identidade. No fundo, o vinho para nós é também um ingrediente – e olhar para ele dessa forma ajuda-nos a pensar melhor em harmonizações, em estilo e até na maneira como comunicamos o que fazemos.”

G.C. A VALLADO É RECONHECIDA POR SER UMA DAS VINÍCOLAS MAIS INOVADORAS DO DOURO, INTEGRANDO ARQUITETURA CONTEMPORÂNEA E PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS, COM ATENÇÃO NA QUALIDADE DOS VINHOS. COMO MANTER O FOCO NA INOVAÇÃO SEM PERDER A TRADIÇÃO DE VISTA?

J.R. A Quinta do Vallado é uma das quintas mais antigas do Douro, e o Douro é a região vinícola demarcada mais antiga do mundo. Mas, curiosamente, quando falamos de vinhos tranquilos, somos uma região jovem, que se iniciou nos anos 90 do século passado – produzimos vinhos tranquilos há menos tempo do que o Brasil. Isso mostra bem o desafio e a responsabilidade que temos: honrar uma tradição centenária, mas ao mesmo tempo ter a ousadia de inovar. O nosso foco é encontrar esse equilíbrio – preservar a identidade do Douro e, ao mesmo tempo, continuar a evoluir na forma como fazemos

vinho, como nos apresentamos ao mundo e como contribuimos para um futuro mais sustentável.

G.C. QUE FUNÇÕES VOCÊ EXERCE NA VINÍCOLA ATUALMENTE? QUAIS SÃO OS PONTOS POSITIVOS E OS DESAFIOS DE SE TRABALHAR EM FAMÍLIA?

J.R. Atualmente sou o responsável pelas exportações da Quinta do Vallado, coordenando todos os mercados internacionais. Trabalhar numa empresa familiar tem o lado extraordinário de permitir decisões rápidas, uma visão de longo prazo e uma ligação emocional muito forte àquilo que fazemos. Ao mesmo tempo, é um desafio garantir que a profissionalização acompanhe o crescimento, sem perder a cultura familiar que nos define.

G.C. VOCÊ PODERIA FALAR SOBRE O MOVIMENTO DOURO BOYS? COMO ELE SURTIU E QUAL A SUA IMPORTÂNCIA HOJE?

J.R. Os Douro Boys nasceram da amizade e da visão comum de cinco

produtores de excelência do Douro. Desde o início, o objetivo foi claro: promover os vinhos do Douro no mundo, com foco nos vinhos tranquilos, que na época eram pouco reconhecidos internacionalmente. Além das ações promocionais conjuntas, também produzimos vinhos em parceria para assinalar datas especiais. Este ano, por exemplo, estivemos no Brasil para lançar dois vinhos muito especiais produzidos em conjunto: o Cuvée 2021 Tinto e um Very Old Porto, que tiveram uma recepção incrível. São projetos que mostram bem como os resultados que conseguimos juntos são maiores do que a soma das partes. É um movimento que vai muito além da promoção – é uma rede de cooperação real e contínua, com impacto direto na qualidade dos vinhos e na imagem da região, que hoje continua a ser tão relevante quanto no início do projeto.

G.C. QUAIS SÃO OS PRINCIPAIS MERCADOS DA QUINTA DO VALLADO FORA DE PORTUGAL?



GAL? E QUAL É A IMPORTÂNCIA DO BRASIL PARA A VINÍCOLA?

J.R. Hoje exportamos para mais de 40 países, com destaque para Estados Unidos, Suíça, Alemanha, Bélgica, Macau – e, claro, o Brasil. O país é um dos três maiores mercados da Quinta do Vallado e, sem dúvida, um mercado 100% estratégico. Acreditamos que é, provavelmente, o país com maior potencial de crescimento para os nossos vinhos no futuro – tem tudo para se tornar o nosso mercado número 1. É também onde investimos mais e onde eu passo mais tempo ao longo do ano, o que mostra claramente o nosso compromisso.

Paralelamente, há um outro fator que reforça essa ligação: os brasileiros são, de longe, os que mais nos visitam no Douro. O enoturismo ajuda a fortalecer essa ponte emocional com a marca e com a região, criando um ciclo muito positivo entre consumo e experiência. O Brasil é, hoje, mais do que um mercado: é uma parte essencial da história que estamos a construir.

G.C. EM UMA ENTREVISTA PARA A GRAND CRU MAGAZINE UM TEMPO ATRÁS, VOCÊ DISSE QUE EXPANDIR, NO DOURO, É UM DESAFIO, PORQUE NÃO HÁ MAIS TERRAS LIVRES PARA COMEÇAR DO ZERO. COMO A QUINTA DO VALLADO LIDA COM ISSO?

J.R. Expandir no Douro é, de fato, um grande desafio. Trata-se de uma região com encostas muito inclinadas, terrenos difíceis de trabalhar e custos de plantação elevados. Além disso, há cada vez menos terra disponível para novos projetos. Mas temos sido muito estratégicos nas nossas decisões. Recentemente, fizemos investimentos importantes, como a aquisição da Quinta do Côtto, nossa vizinha, com vinhas velhas de grande qualidade e enorme potencial. Também estamos a aumentar a área de plantação no Douro Superior, onde conseguimos encontrar terrenos com altitudes e exposições ideais para novos perfis de vinho, mais frescos e elegantes. Além disso, temos apostado em

reenxertar vinhas já existentes com castas que consideramos estratégicas para o futuro – como a *Baga*, por exemplo, que está na base de um projeto muito especial para nós, o Lady Baga. Ou seja, a nossa resposta a esse desafio tem sido diversificada: recuperar, replantar, investir, sempre com foco na qualidade e na identidade do Douro.

G.C. VOCÊ COSTUMA VIAJAR PARA SE INSPIRAR? HÁ ALGUM LUGAR QUE TENHA CHAMADO A SUA ATENÇÃO RECENTEMENTE?

J.R. Sim, viajo com frequência – tanto para promover os nossos vinhos quanto para me inspirar. Tenho aprendido muito com regiões como Napa Valley, Piemonte ou a zona de Florença e Siena, na Itália. São lugares que souberam combinar produção de vinho de qualidade com enoturismo de excelência, sempre com grande atenção à experiência do consumidor. É uma referência importante para o que queremos continuar a construir no Douro.



Clique aqui e
conheça mais sobre
a Quinta do Vallado

1865

ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS



Grand Cru.

CARMENÈRE

Originária da região de Bordeaux, na França, a uva tinta encontrou no Chile seu *terroir* ideal



A CADA MÊS
UM NOVO FASCÍCULO PARA VOCÊ COLECIONAR

ORIGEM

A *Carmenère* é originária da região de Bordeaux, na França. Ela fazia parte dos vinhedos tradicionais no século XIX, sendo utilizada principalmente em *blends* com outras uvas tintas clássicas, como *Merlot* e *Cabernet Sauvignon*. O nome vem da palavra francesa “carmin” (ou “carmim”, em português), em referência à cor das folhas dos vinhedos no outono.

HISTÓRIA

Amplamente cultivada em Bordeaux entre os séculos XVIII e XIX, a *Carmenère* quase desapareceu durante a crise da Filoxera, praga que devastou vinhedos europeus por volta de 1860. A uva foi levada para o Chile junto com outras variedades e foi considerada um clone da *Merlot*, chamada de *Merlot Peumo*, ou *Merlot Peumal*. Na década de 1990, o ampelógrafo (especialista em identi-



 A pronúncia de *Carmenère* é: “car-me-nér”

car, estudar e classificar videiras) Jean-Michel Boursiquot descobriu que muitas vinhas de “*Merlot chileno*” eram, na verdade, *Carmenère* – iniciando, assim, um processo de valorização da uva no país. Nos anos 2000, a *Carmenère* ganhou destaque internacional como a uva símbolo do Chile, que se tornou o seu maior produtor mundial.

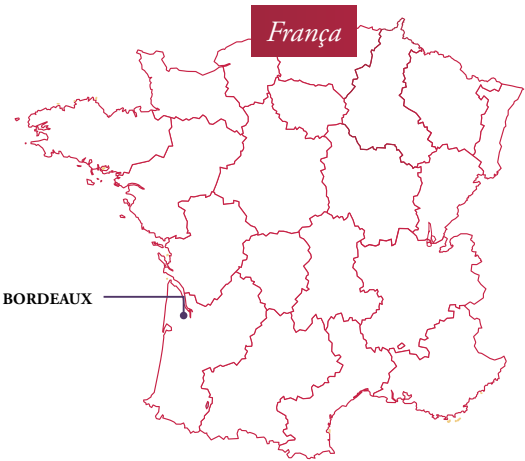
PRINCIPAIS PRODUTORES

CHILE
Líder mundial na produção de *Carmenère*, é atualmente o seu principal produtor e exportador. A uva é cultivada principalmente nas regiões do Vale de Rapel e Vale do Maipo.

ITÁLIA
A produção de *Carmenère* na Itália é pequena, especialmente no norte do país (no Vêneto, especialmente nas províncias de Vicenza, Treviso, Verona e Padova; além de Friuli-Venezia Giulia; e Emília-Romanha). Em 2009, a uva passou a ser oficialmente reconhecida e permitida em algumas IGTs e DOCs.

FRANÇA
Atualmente, a produção de *Carmenère* na França é muito pequena e bastante restrita, especialmente em comparação com seu passado histórico. A uva é oficialmente permitida em alguns AOCs de Bordeaux, mas com participação muito limitada no corte.

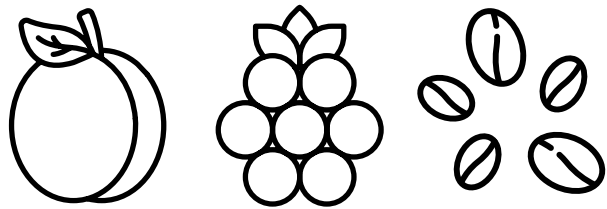
ESTADOS UNIDOS
A produção de *Carmenère* nos Estados Unidos é relativamente pequena e bastante localizada, mas vem crescendo lentamente em algumas regiões produtoras, especialmente na Califórnia (Napa Valley, Sonoma, Central Coast) e no estado de Washington.



ESTILOS

NO NARIZ

Apresenta aromas complexos, que remetem a frutas negras maduras (ameixa, amora, cassis e cereja preta). Também pode apresentar notas herbáceas e vegetais, como pimentão verde ou vermelho, ervas frescas e secas (alecrim, tomilho, erva-doce), folhas de tomate e notas de tabaco verde. Especiarias como pimenta preta e branca podem ser reconhecidas, assim como toques de chocolate amargo, café e couro (em vinhos com algum envelhecimento), além de notas terrosas e minerais discretas.



NO PALADAR

A *Carmenère* tem um perfil agradável que conquista quem aprecia tintos equilibrados e perfumados. Para ampliar a experiência, aposte em vinhos elaborados com as uvas *Merlot*, *Cabernet Franc* e *Carignan*.



CORPO



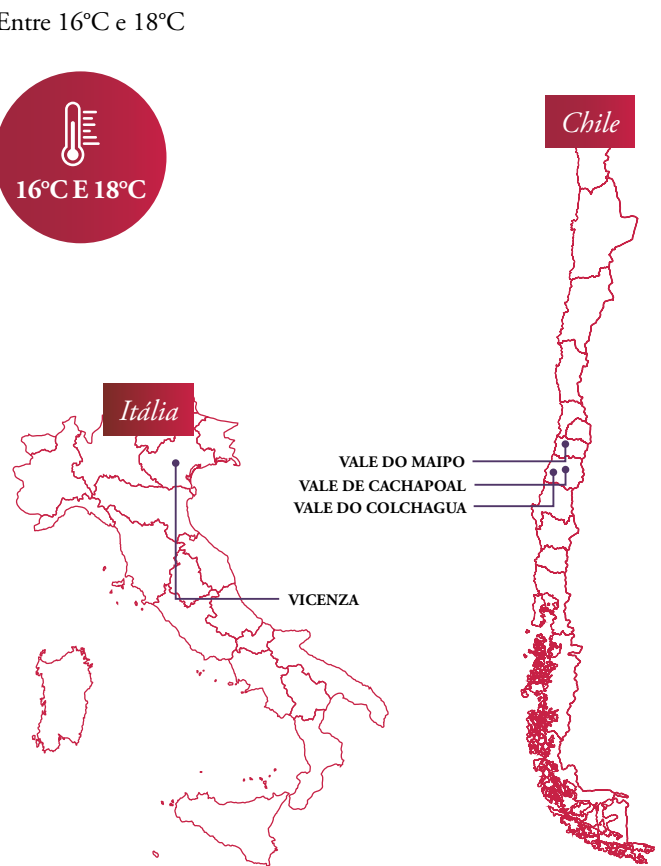
ACIDEZ

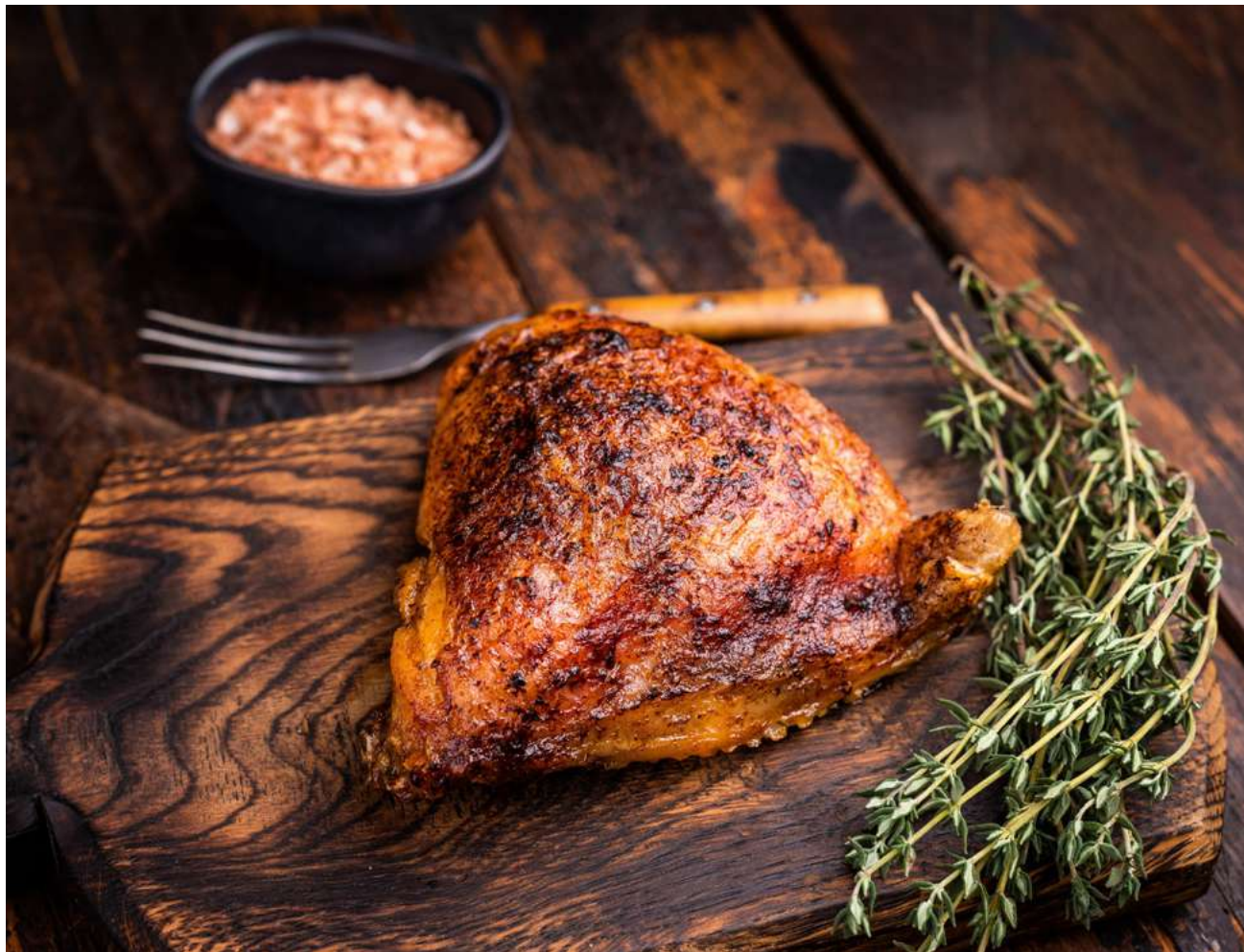


ÁLCOOL



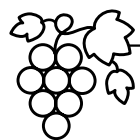
TEMPERATURA DE SERVIÇO





Harmonização

Versátil, a *Carmenère* harmoniza com diversos pratos, incluindo porco e carnes vermelhas grelhadas ou assadas, como filé-mignon e cordeiro. Carnes de aves com temperos marcantes – frango assado com alecrim ou tomilho, peru com molho de frutas vermelhas ou especiarias, por exemplo – rendem boas combinações, assim como massas com molhos à base de tomate. Para os vegetarianos, pimentões, legumes grelhados com ervas e berinjela assada com Parmesão são ótimas opções. Queijos de média maturação, como Gouda, Gruyère e Emmental, também são boas pedidas para acompanhar o vinho.



SE VOCÊ GOSTA DESTA, TENTE ESTA



A *Carmenère* tem um perfil agradável que conquista quem aprecia tintos equilibrados e perfumados. Para ampliar a experiência, aposte em vinhos elaborados com as uvas *Merlot*, *Cabernet Franc* e *Carignan*.

ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS



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

Rótulos tintos produzidos nos ricos solos espanhóis de Navarra para você apreciar

EXPERIÊNCIA +

página 17

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

Um Chardonnay espanhol elaborado pela icônica vinícola Dominio Vega Linde na mesma região

RESERVA*

página 18

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

Exemplares elaborados pela famosa produtora Masi para encantar até os paladares mais exigentes

RESERVA +*

página 19

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

Para uma experiência de degustação única, um Cabernet Sauvignon chileno do Vale de Colchagua

RESERVA ESPECIAL*

página 20

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

Criações vindas de emblemáticas regiões da Itália vão marcar presença na sua taça

GRAND RESERVA*

página 22

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

Uma experiência encantadora por meio de rótulos produzidos em consagradas regiões do Velho Mundo

GRAND SÉLECTION*

página 24

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

Delicie-se com uma seleção de ícones idealizados por célebres vinícolas francesas

SELEÇÕES DO MÊS

Experiência/Experiência+



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



DOMINIO VEGA LINDE
GARNACHA NAVARRA D.O.

UVA: Garnacha
VINÍCOLA: Dominio Vega Linde
REGIÃO: Navarra
PAÍS: Espanha
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO:
Parte fica em contato com as borras e parte em barricas de carvalho francês e americano, durante 6 meses
HARMONIZAÇÃO:
Bife ancho na brasa, croquetes de jamón e presunto ibérico

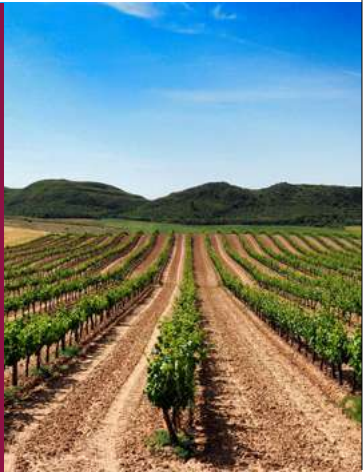


“Em setembro, o plano Experiência traz rótulos produzidos nos ricos solos espanhóis de Navarra para você apreciar. Já o Experiência + incrementa a degustação com um branco elaborado pela icônica vinícola Dominio Vega Linde.”



Paladar equilibrado

“Os vinhos da linha Dominio Vega Linde são um reflexo autêntico da rica viticultura da região de Navarra, na Espanha. Exemplo disso é este *Garnacha*, um rótulo de caráter elegante que traz aromas frescos e intensos de frutas vermelhas e especiarias e no paladar é equilibrado e persistente.”



Final elegante

“Produzida a partir da uva *Tempranillo*, esta versão de Dominio Vega Linde traz a riqueza e sofisticação da região vinícola espanhola de Navarra. Por meio de aromas e sabores intensos, revela notas de frutas vermelhas e pretas com toques minerais e de ervas no nariz. Em boca, revela frescor, equilíbrio e final elegante.”

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



DOMINIO VEGA
LINDE TEMPRANILLO
NAVARRA D.O.

UVA: Tempranillo
VINÍCOLA: Dominio Vega Linde
REGIÃO: Navarra
PAÍS: Espanha
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO:
Parte fica em contato com as borras e parte em barricas de carvalho francês e americano, durante 6 meses
HARMONIZAÇÃO:
Contrafilé grelhado com molho de ervas, queijo Idiazabal e pimentões recheados



DOMINIO VEGA
LINDE CHARDONNAY
NAVARRA D.O.

UVA: Chardonnay
VINÍCOLA: Dominio Vega Linde
REGIÃO: Navarra
PAÍS: Espanha
TIPO: Branco
AMADURECIMENTO:
4 meses *sur lie*
HARMONIZAÇÃO:
Camarões grelhados, frango ao curry e ravióli de ricota com molho branco



Sabor frutado

“De origem francesa, a uva *Chardonnay* vem ocupando cada vez mais um espaço de destaque na produção vitivinícola espanhola de Navarra. Escolhida para estrear a versão branca de Dominio Vega Linde, neste rótulo ela encanta com seus aromas de frutas tropicais, e sabor frutado intenso.”

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR

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

MASI MODELLO ROSSO
TREVENEZIE IGT

UVAS: Merlot, Refosco e Raboso Veronese

VINÍCOLA: Masi

REGIÃO: Vêneto

PAÍS: Itália

TIPO: Tinto

HARMONIZAÇÃO:

Polenta cremosa com cogumelos ao molho de vinho, caponata de berinjela e queijos macios



“Com rótulos criados pela famosa vinícola Masi, o plano Reserva deste mês oferece vinhos capazes de encantar até os paladares mais exigentes. O Reserva+, por sua vez, traz um Cabernet Sauvignon elaborado no Vale de Colchagua pela Siegel Family Wines”



Taninos macios

“Combinando tradição e modernidade, a vinícola Masi é reconhecida por dar vida a rótulos que expressam com profundidade as características de seu *terroir*. Exemplo disso é Modello Rosso, um vinho de paladar estruturado, que revela taninos macios e apresenta aromas de frutos silvestres e especiarias.”



Acidez vibrante

“Proveniente da pitoresca região vinícola do Vêneto, na Itália, Modello Bianco é um rótulo capaz de encantar quem o aprecia desde o primeiro gole. De caráter delicado e agradável, revela aromas frutados e florais e notas de frutas de polpa branca, realçadas por uma acidez vibrante em boca.”

MASI MODELLO
BIANCO
TREVENEZIE IGT

UVAS: Pinot Grigio e Chardonnay

VINÍCOLA: Masi

REGIÃO: Vêneto

PAÍS: Itália

TIPO: Branco

HARMONIZAÇÃO:

Salada Caprese, panqueca de frango e salmão grelhado com massa ao molho pesto



SIEGEL GRAN
RESERVA CABERNET
SAUVIGNON VALLE
DE COLCHAGUA DO

UVA: Cabernet Sauvignon

VINÍCOLA: Siegel Family Wines

REGIÃO: Vale de Colchagua

PAÍS: Chile

TIPO: Tinto

AMADURECIMENTO:

12 meses em barricas de carvalho francês

HARMONIZAÇÃO:

Costela bovina assada, filé-mignon ao molho de vinho tinto e queijo Gouda envelhecido



Aromas de cerejas
e ameixas pretas

“Nos solos chilenos do Vale de Colchagua, a uva Cabernet Sauvignon encontrou um *terroir* perfeito para expressar todo o seu potencial. A vinícola Siegel elaborou esta versão da linha Gran Reserva, após amadurecer por 12 meses em barricas de carvalho francês, um vinho que revela aromas de cerejas e ameixas pretas, e toques de tabaco e canela. Já em boca, é estruturado e concentrado, com taninos macios e final longo e persistente.”



Reserva Especial



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

PLANETA ROSÉ
SICILIA DOC

UVAS: Nero d’Avola, Syrah e outras

VINÍCOLA: Planeta

REGIÃO: Sicília

PAÍS: Itália

TIPO: Rosé

HARMONIZAÇÃO:
Salada tropical, peixe branco
grelhado e *sashimi* de salmão



“No plano Reserva Especial,
sua taça terá a presença
de exemplares criados em
emblemáticas regiões da Itália.”



Goles
surpreendentes

“Nascido a partir da união das uvas
Nero d’Avola, *Syrah* e outras variedades,
Planeta Rosé é um rótulo que surpreende
pelos aromas e sabores. De caráter
agradável e fresco, ele apresenta aromas
de groselhas, morangos silvestres e notas
de ameixa e toque floral, além de paladar
macio com acidez equilibrada.”



Densidade e
estrutura

“Planeta Cerasuolo di Vittoria é um *blend*
siciliano elaborado a partir das uvas
Nero d’Avola e *Frappato*. Revelando grande
densidade, estrutura e equilíbrio em boca, traz
aromas intensos de frutas silvestres, morango e
amora, e toques de romã e madeira.”

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

PLANETA
CERASUOLO DI
VITTORIA DOCG

UVAS: Nero d’Avola e Frappato

VINÍCOLA: Planeta

REGIÃO: Sicília

PAÍS: Itália

TIPO: Tinto

HARMONIZAÇÃO:
Steak tartare, lombo suíno
assado e pizza margherita



FANTI ROSSO DI
MONTALCINO
DOC

UVA: Sangiovese

VINÍCOLA: Tenuta Fanti

REGIÃO: Toscana

PAÍS: Itália

TIPO: Tinto

AMADURECIMENTO:
12 meses em barricas de
carvalho

HARMONIZAÇÃO:
Maminha assada na brasa,
escondidinho de carne e
massa com ragu de costela



Flores e frutas
vermelhas

“Construída sobre uma tradição familiar que preza
pela qualidade, autenticidade e respeito pela terra, a
Tenuta Fanti desponta como uma das mais célebres
vinícolas da região de Montalcino. Com o talento
de seus enólogos, a empresa deu vida a este vinho,
um tinto com aromas de flores e frutas vermelhas,
e excelente acidez e estrutura em boca.”

Grand Reserva



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

PIERRE ANDRÉ PINOT NOIR VIEILLES VIGNES BOURGOGNE AOC

UVA: Pinot Noir
VINÍCOLA: Pierre André
REGIÃO: Borgonha
PAÍS: França
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO: Parte do vinho passa por estágio de 10 meses em barricas de carvalho
HARMONIZAÇÃO: Charcutaria fina, pernil assado com ervas e queijo *Emmental*



“Se o seu plano é o Grand Reserva, você terá uma experiência inesquecível por meio de rótulos produzidos em consagradas regiões da França, Espanha e Itália.”



IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR

Experiência única

“Com o objetivo de oferecer uma experiência de degustação única, que somente os grandes vinhos podem proporcionar, Pierre André Pinot Noir Vieilles Vignes Bourgogne enaltece a tradição e qualidade vitivinícola francesa da Borgonha, com um rótulo gastronômico, típico da sua denominação.”



Godello singular

“O Luar do Sil é uma verdadeira joia entre os vinhos brancos espanhóis, e um testemunho do esplendor da denominação de Valdeorras. Este exemplar notável personifica a singularidade da casta Godello, ressaltando sua riqueza e autenticidade por meio de aromas frutados e florais, e paladar fresco, elegante e mineral.”

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

Experiência

Experiência +

Reserva

Reserva +

Reserva Especial

Grand Reserva

Grand Sélection

O LUAR DO SIL GODELLO SOBRE LÍAS VALDEORRAS D.O.

UVA: Godello
VINÍCOLA: Pago de Los Capellanes
REGIÃO: Valdeorras
PAÍS: Espanha
TIPO: Branco
AMADURECIMENTO: 6 meses sur lie
HARMONIZAÇÃO: Frutos do mar grelhados com molho de limão e ervas, salada de vieiras e risoto de açafraão e camarões



MASI TOAR VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC

UVAS: Corvina, Rondinella e Oseleta
VINÍCOLA: Masi
REGIÃO: Valpolicella
PAÍS: Itália
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO: 14 meses em barricas de carvalho
HARMONIZAÇÃO: Ossobuco alla Milanese, lasanha à bolonhesa e queijo *Parmigiano-Reggiano*



Expressão de Valpolicella

“Toar foi um dos primeiros vinhos a combinar o tradicional blend entre as uvas *Corvina* e *Rondinella* com a *Oseleta*, variedade redescoberta e replantada em Valpolicella por Masi. Com potencial de guarda de até 10 anos, este rótulo revela aromas de cerejas, mirtilos e baunilha, e sabores de frutas silvestres e especiarias.”

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

GUY AMIOT ET
FILS CHASSAGNE-
MONTRACHET
VIEILLES VIGNES AOP

UVA: Pinot Noir
VINÍCOLA: Domaine Guy Amiot et Fils
REGIÃO: Borgonha
PAÍS: França
TIPO: Tinto
HARMONIZAÇÃO:
Ravióli de espinafre e ricota,
risoto de cogumelos e boeuf
bourguignon



“Delicie-se com
exemplares idealizados
por célebres vinícolas
francesas neste plano
Grand Sélection.”

WILLIAM FEVRE
CHABLIS PREMIER
CRU VAILLONS AOC

UVA: Chardonnay
VINÍCOLA: William Fèvre
REGIÃO: Borgonha
PAÍS: França
TIPO: Branco
AMADURECIMENTO:
Estágio de 18 meses,
incluindo 5 meses sobre
borras finas, em barricas
de carvalho francês
HARMONIZAÇÃO:
Risoto de camarão, salada de
frutos do mar e queijo de cabra



Viagem à Borgonha

“Um *Pinot Noir* que surpreende por sua qualidade e expressa o melhor da região da Borgonha: assim é Guy Amiot et Fils Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes, produzido pela vinícola Domaine Guy Amiot et Fils a partir de videiras de mais de 45 anos, fazendo com que a concentração das uvas seja maior e resultando em um vinho com maior expressão.”



IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR



Mineralidade
intensa

“Elaborada a partir da uva *Chardonnay*, esta versão de William Fèvre é uma excelente representação da região francesa de Chablis. Vaillons é um dos maiores vinhedos Premier Cru de Chablis, localizado em um vale a sudoeste da cidade, na margem oeste do rio Serein. Ali as características são florais e mais delicadas do que os do outro lado do rio, mas ainda mantém a mineralidade intensa característica de Chablis.”

ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS



MAISON
CASTEL
· FRANCE ·



Grand Cru.

Grand Cru.



 **Matetic**
VINEYARDS

ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS