

Grand Cru

magazine

CONTINENTE DO VINHO

Alessio Planeta conduz a arte
de produzir rótulos em cinco
territórios diferentes da Sicília

Edição 15 / outubro 2025

- Merlot: uma uva tinta versátil e fácil de beber
- Dicas para aproveitar o seu clube de assinaturas

Experiências sob medida

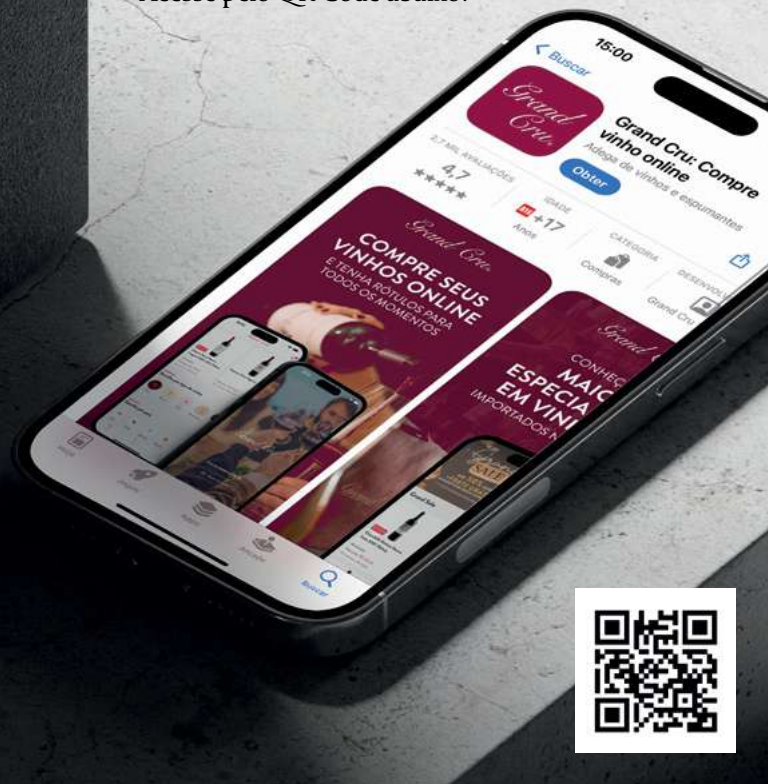
Bem-vindo e bem-vinda à edição de outubro de 2025 da **Grand Cru Magazine**! É com grande prazer que recebemos você para mais uma jornada enológica. Aqui você encontra conteúdos exclusivos, incluindo entrevistas com especialistas, curiosidades sobre o mundo da nossa bebida favorita e todos os detalhes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

Nº15 OUTUBRO 2025

EXPEDIENTE

Grand Cru

CEO Antony Martins

DIRETORA COMERCIAL Patricia Perim

MARKETING Ana Luiza Leal e Nathalia Cabrera

CONFRARIA Lays Renó

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



“Nossa presença em cinco territórios é uma forma de expressar, através de nossos vinhos, a alma multifacetada da ilha”

04 ENTREVISTA

Por meio da vinícola italiana que leva o seu sobrenome, o enólogo e CEO Alessio Planeta conta a história da Sicília em suas nuances



09 GRANDE ENCICLOPÉDIA DESCUBRA

Conheça a história da *Merlot*, uma das variedades tintas mais cultivadas no mundo



14 CONFRARIA GRAND CRU

As melhores experiências de acordo com o seu perfil

A alma multifacetada da Sicília

Como a vinícola Planeta vem fazendo da ilha italiana um verdadeiro continente do vinho

por Lígia Nogueira

O enólogo Alessio Planeta costuma dizer que a Sicília, apesar de seu tamanho, é um “continente do vinho”, devido à biodiversidade vitícola. Por esse motivo, a vinícola italiana Planeta escolheu atuar em cinco territórios diferentes da ilha, “para narrar suas nuances geológicas, culturais e identitárias por meio de mais de 30 rótulos de vinho”, conforme resume o CEO da marca. Tudo começou em Menfi, onde, nos anos 1980, sua família iniciou um caminho de experimentação que contribuiu para o renascimento do vinho siciliano. Aqui, variedades internacionais e nativas coexistem – do *Chardonnay* ao *Nero d’Avola* e ao *Grillo* – em uma paisagem de colinas que se estende até o mar.

Depois foram para Vittoria, nas areias vermelhas, em busca da elegância do *Frappato* e da identidade única do Cerasuolo di Vittoria, a única DOCG da Sicília. Em seguida, chegaram a Noto, terra natal do *Nero d’Avola* e do *Moscato*, onde os solos calcários brancos próximos ao mar oferecem vinhos de extraordinária fineza e elegância. “Era quase inevitável chegar ao Etna, hoje reconhecido como uma das novas regiões de vinhos finos da Itália: um território magnético, onde produzimos *Nerello Mascalese* e *Carricante*, ao lado de variedades como *Pinot Noir* e *Riesling*, experimentando a viticultura de montanha”, descreve.

Por fim, Capo Milazzo: um projeto pequeno e precioso, mais cultural do que enológico, pois está inserido em uma fundação e em uma área marinha protegida. “Aqui recuperamos antigas variedades consideradas relíquias e revivemos o Mamertino, historicamente apreciado desde os tempos dos antigos romanos. Nossa presença nesses cinco territórios representa não apenas uma viagem pela Sicília, mas também uma forma de expressar, através de nossos vinhos, a alma multifacetada desta ilha: um mosaico único de *terroirs* e biodiversidade que nos permite competir com as grandes regiões vitivinícolas do mundo.”

Diante de um cenário tão rico, o público consumidor de vinhos no Brasil tem sido visto pelo especialista como particularmente interessante, justamente por não estar preso a tradições rígidas, mas sim aberto, curioso e atento às novas tendências. “Isso o torna um público ideal para uma empresa como a nossa, que sempre combinou raízes e inovação. No Brasil, encontrei pessoas ávidas por aprender, experimentar novos estilos e variedades de uvas, abordando o vinho com um espírito jovem e dinâmico. É um público que não se limita a repetir o que já conhece, mas que busca ativamente histórias, autenticidade e experiências diversas.”

Leia mais a seguir sobre as impressões de Alessio Planeta na entrevista exclusiva para a **Grand Cru Magazine**.

“As mudanças climáticas tornaram ainda mais evidente o valor das uvas sicilianas, pois elas se mostram extraordinariamente resilientes e capazes de se adaptar até mesmo a condições extremas.”

Alessio Planeta





Clique aqui e
conheça mais sobre
a vinícola Planeta

G.C. A PLANETA VEM EXPERIMENTANDO TANTO COM VARIEDADES AUTÓCTONES QUANTO INTERNACIONAIS. COMO LIDAR COM O DE-SAÍO DE ENCONTRAR UM EQUILÍBRIO ENTRE ESTES DOIS CENÁRIOS?

A.P. Em mais de 30 anos de experiência, aprendemos que o equilíbrio entre variedades nativas e internacionais não pode ser planejado em uma mesa, mas nasce da escuta da terra. Cada vinhedo sugere qual uva pode se expressar melhor: há lugares onde a vocação é naturalmente adequada às variedades sicilianas, e outros onde as uvas internacionais encontram condições ideais e surpreendentes. De modo geral, o coração da nossa produção continua ancorado às uvas nativas, que representam a grande maioria do nosso trabalho. Ao mesmo tempo, nunca deixamos

de acreditar no potencial de certas variedades internacionais que, na Sicília, encontraram uma identidade precisa e original. Penso, por exemplo, nas colinas de Maroccoli e Cirmi, onde, em solos profundos e frescos 350 metros acima do nível do mar, *Syrah*, *Cabernet* e *Merlot* conseguem expressar força e complexidade extraordinárias. Este é justamente o desafio: unir raízes e inovação, preservar a alma das nossas castas históricas e, ao mesmo tempo, dar espaço àquelas que se integraram com sucesso, tornando-se parte de um mosaico que faz da Sicília um verdadeiro continente do vinho.

G.C. VOCÊ ACREDITA QUE A CURIOSIDADE EM TORNO DAS UVAS LOCAIS VEM CRESCENDO? POR QUE ISSO ACONTECE?

A.P. Sim, a curiosidade pelas uvas locais

cresceu enormemente. Acredito que isso se deve a vários fatores. Por um lado, o mundo do vinho hoje está mais aberto e atento: os consumidores buscam experiências autênticas, enraizadas na identidade de um lugar, e encontram nas variedades autóctones uma narrativa rica e fascinante. Por outro lado, as mudanças climáticas tornaram ainda mais evidente o valor das uvas sicilianas, pois elas se mostram extraordinariamente resilientes e capazes de se adaptar até mesmo a condições extremas; isso as torna não apenas interessantes sob uma perspectiva cultural e histórica, mas também essenciais para o futuro da viticultura. Em última análise, as variedades locais representam exatamente o que o consumidor contemporâneo procura: autenticidade, diversidade e uma conexão profunda com a terra.

G.C. VOCÊ FOI ELEITO “ENÓLOGO DO ANO” EM 2023 PELA WINE ENTHUSIAST. QUAL É A IMPORTÂNCIA DE RECONHECIMENTOS COMO ESTE?

A.P. Prêmios como este têm grande significado, especialmente dentro da empresa. São reconhecimentos que nunca vão para uma única pessoa, mas para toda a equipe: para quem trabalha todos os dias no vinhedo, para quem está comigo na adegas, para quem acompanha os mercados e as vendas. É um reconhecimento coletivo, que traz energia e motivação a todos. Claro, também há a visibilidade na mídia, que é bem-vinda e importante para consolidar a reputação internacional da marca. No entanto, para mim, o sentido mais profundo está em outro lugar: é a prova de que o compromisso, a pesquisa e a paixão que investimos diariamente estão sendo percebidos e valorizados. É uma homenagem ao trabalho nos campos – muitas vezes silencioso e árduo – e ao profissionalismo de um grupo de técnicos que compartilha comigo a mesma visão.

G.C. A PLANETA ESTÁ ATIVA NO MERCADO BRASILEIRO DESDE 2006 E PASSOU A SER DISTRIBUÍDA PELO VÍSSIMO GROUP EM 2022. QUAL É A IMPORTÂNCIA DO MERCADO BRASILEIRO PARA A VINÍCOLA?

A.P. Nos primeiros anos, o foco estava principalmente no nosso *Chardonnay*, mas mais recentemente notei uma crescente valorização das denominações sicilianas e, em particular, das variedades autóctones. Este é um sinal importante, pois significa que há o desejo de descobrir não apenas um vinho, mas todo um território. Para nós, o Brasil representa não apenas um grande mercado para o futuro, mas também uma ponte cultural: de fato, cada vez mais visitantes brasileiros vêm à Sicília para conhecer nossas vinícolas e regiões em primeira mão. Isso fortalece um vínculo que vai além da distribuição, tornando-se troca, compreensão mútua e celebração da identidade.

G.C. COMO VOCÊ IMAGINA O TRABALHO DA PLANETA NAS PRÓXIMAS DÉCADAS?

A.P. Imagino o futuro da Planeta como uma jornada com a sustentabilidade cada vez mais no centro. Hoje somos a maior propriedade vinícola siciliana certificada como orgânica e, além de estarmos entre os promotores do projeto SOStain, lançamos iniciativas pioneiras como a *joint venture* com a família francesa Oddo em Serra Ferdinandea, uma fazenda certificada biodinâmica. Tudo isso nasce da convicção de que qualidade do vinho e respeito à terra caminham juntos.

Para as próximas décadas, não penso no crescimento em termos de quantidade, mas em profundidade: não em produzir mais garrafas, mas em permitir que nossos vinhedos amadureçam, trabalhando para obter vinhos com ainda mais identidade e longevidade. Também vejo o vinho cada vez mais acompanhado de outras culturas centrais para nós, como a olivicultura – com o Oasis Capparrina, que preserva 151 hectares de oliveiras cultivados organicamente –, mas também amêndoas, cereais e novas atividades agrícolas que rompem com a lógica da monocultura.

Ao mesmo tempo, acredito que nosso trabalho não deve se limitar à produção. Com o conceito de *Planeta Cultura* escolhemos entrelaçar vinho, arte, música e teatro, criando projetos como *Journey through Sicily*, *Sciaranuova Festival* e *Costellazioni d'Arte*, que abrem nossa empresa a diferentes mundos e promovem um intercâmbio contínuo com a terra e com quem nos visita. Nesse sentido, o futuro que imagino é de raízes profundas e ramos que se estendem a outras linguagens: vinhos de qualidade cada vez maior, uma agricultura diversificada e sustentável e um compromisso cultural capaz de narrar a Sicília ao mundo em todas as suas nuances.

ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS



LEYDA

Grand Cru.



GRANDE ENCICLOPÉDIA

AS PRINCIPAIS
UVAS DO MUNDO

VÍSSIMO group evno Grand Cru

DESCUBRA

MERLOT

Conheça a história de uma das variedades tintas mais cultivadas no mundo

A CADA MÊS

UM NOVO FASCÍCULO PARA VOCÊ COLECIONAR

ORIGEM

A *Merlot* tem origem na região de Bordeaux, no sudoeste da França. Seu surgimento se deu através do cruzamento da *Cabernet Franc* com a *Magdeleine Noire des Charentes*. Acredita-se que seu nome derive de *merle* (melro, em francês), pássaro cuja plumagem preta-azulada lembra as cascas da uva madura, além de se alimentar dos frutos das videiras.

HISTÓRIA

Um dos registros mais antigos sobre o cultivo da *Merlot* é de 1784, na região de Bordeaux. Na época, a uva já era notada por sua maciez e caráter frutado, o que a diferenciava de castas mais tânicas. Estudos indicam que ela teria vindo do Oriente Médio

PRINCIPAIS PRODUTORES

FRANÇA

Na França, a *Merlot* encontra sua maior expressão e importância em Bordeaux, especialmente na chamada Margem Direita. Entre as regiões de maior destaque estão Pomerol, talvez o *terroir* mais famoso da *Merlot*, e Saint-Émilion, berço de vinhos de grande prestígio, onde a *Merlot* domina os cortes junto ao *Cabernet Franc*.

ITÁLIA

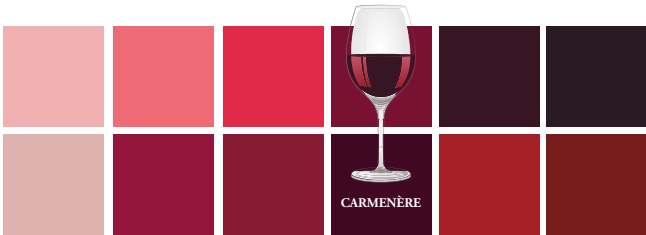
Na Itália, a *Merlot* é cultivada principalmente no Vêneto e em Friuli-Venezia Giulia (na região norte do país), e na Toscana – em que a uva tornou-se fundamental nos cortes do estilo Super Toscano, dando origem a vinhos de prestígio.

ESTADOS UNIDOS

Foi uma das uvas mais populares no mercado americano nos anos 1980-90 e atualmente busca reposicionar sua imagem com vinhos mais sofisticados, produzidos principalmente na Califórnia (Napa Valley, Sonoma e Central Coast).

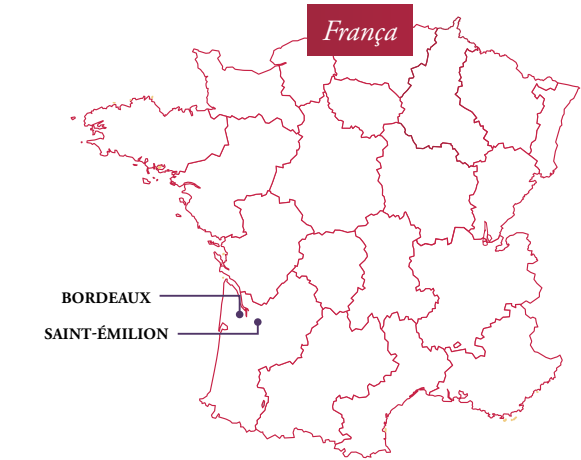
CHILE

A *Merlot* chegou ao Chile no século XIX, junto com outras variedades francesas levadas por enólogos e agrônomos, e por muito tempo foi confundida com a *Carmenère*. Hoje, a *Merlot* é uma casta consolidada no país, embora menos icônica que a *Carmenère*, a *Cabernet Sauvignon* e a *Synrah*. Ela se adapta bem aos vales de clima mediterrâneo e costeiro.



A pronúncia de *Merlot* é: “mer-lô”

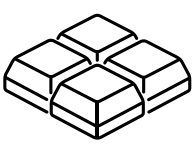
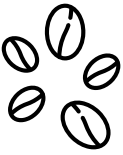
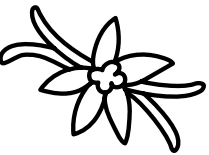
para a França nessa época, e em pouco tempo acabou conquistando outros países europeus. A partir do século XX espalhou-se globalmente e hoje é considerada a segunda uva tinta mais plantada do mundo para vinhos, depois da *Cabernet Sauvignon*.



ESTILOS

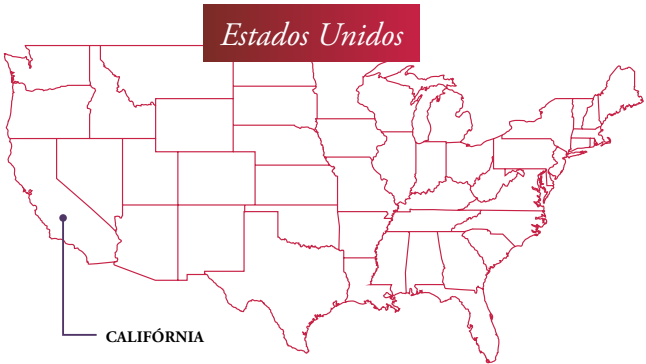
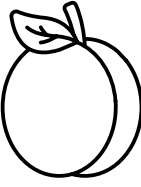
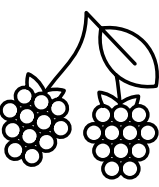
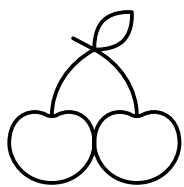
NO NARIZ

O estilo aromático da *Merlot* é geralmente frutado, com notas predominantes de frutas vermelhas (cereja, framboesa e morango) e frutas negras (ameixa, amora e mirtilo). Pode apresentar ainda notas vegetais e herbáceas, com leve toque de ervas frescas ou folhas de videira e pimentão verde. Em vinhos mais envelhecidos, traz toques de baunilha, caramelo, café ou chocolate, derivadas do amadurecimento em barricas de carvalho, além de aroma de terra, tabaco, couro ou especiarias.



NO PALADAR

A *Merlot* costuma agradar a iniciantes justamente por seu paladar macio, frutado e acessível. Apresenta taninos macios e aveludados e acidez média, o que contribui para a sensação de suavidade. O paladar frutado é composto por notas de frutas vermelhas (cereja, framboesa e morango) e frutas negras (ameixa, amora e mirtilo), e alguns vinhos podem apresentar notas de cereja madura ou compota de frutas. Entre as notas complementares é possível perceber leves toques herbáceos ou vegetais que remetem a folhas ou ervas frescas. Além disso, especiarias e chocolate podem aparecer em vinhos envelhecidos em barricas de carvalho e, em versões de guarda, surgem notas de tabaco, café, couro e terra.



CORPO

Médio a encorpado



ACIDEZ

Média



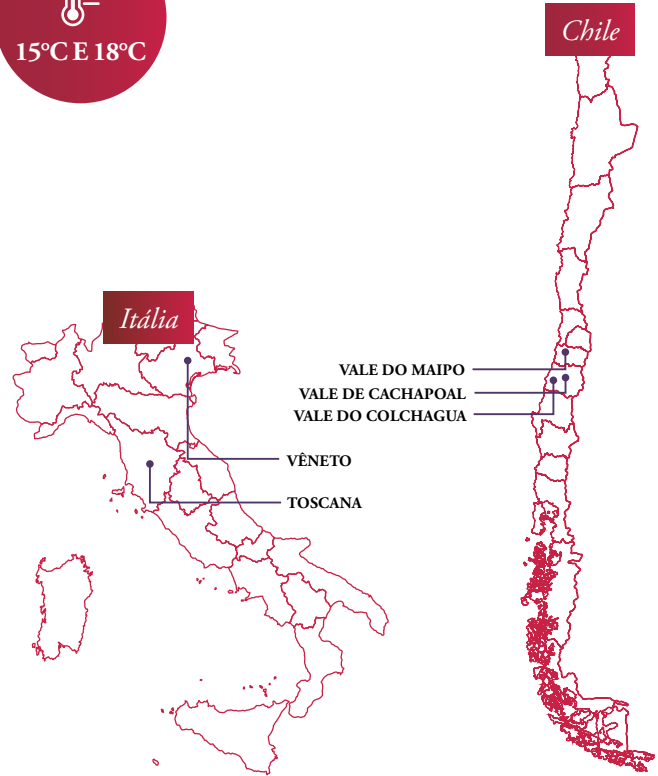
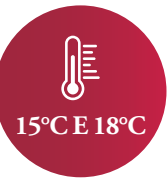
ÁLCOOL

De 13% a 14%



TEMPERATURA DE SERVIÇO

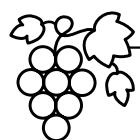
Entre 15°C e 18°C





Harmonização

A *Merlot* é considerada uma uva versátil na harmonização, porque seus vinhos geralmente têm corpo médio, taninos macios e boa fruta, o que permite combinações tanto com pratos do dia a dia quanto com receitas mais elaboradas. Rótulos mais jovens combinam com massas e risotos com molhos à base de tomate, *pizzas* e carnes brancas, como peito de frango sem pele, pernil, lombo e tilápia, além de queijos cremosos de casca branca, como Brie e Camembert. Já os envelhecidos em barricas pedem pratos mais estruturados, carnes vermelhas como filé-mignon, e queijos curados, como Parmesão, Pecorino e Manchego.



SE VOCÊ GOSTA DESTA, TENTE ESTA



Se você aprecia tintos equilibrados, gastronômicos e com bom frescor elaborados com a *Merlot*, certamente poderá expandir a experiência provando rótulos produzidos com as uvas *Cabernet Franc*, *Montepulciano* e *Carmenère*, além de rótulos da região de Valpolicella. Todos geram vinhos que vão de leves a encorpados.

ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS

Grand Cru

ITALIAN WINE STYLE
SINCE 1964

93
92
Decanter

MASI
CAMPOFIORIN

MASI

CAMPOFIORIN
BORN UNIQUE



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 produzidos pela renomada vinícola uruguaia Pizzorno Family Estates

EXPERIÊNCIA +

página 17

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

Um Carmenère criado 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

Da Bodega Matarromera, brancos que encantam por seu frescor e elegância

RESERVA +*

página 19

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

Um blend elaborado com maestria na clássica região espanhola de Rioja

RESERVA ESPECIAL*

página 20

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

Exemplares do Vêneto, na Itália, e do Douro, em Portugal, incrementam a adega

GRAND RESERVA*

página 22

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

Produções de festejadas regiões do Velho Mundo sugerem um passeio gustativo

GRAND SÉLECTION*

página 24

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

Encante-se com tintos idealizados pelas célebres produtoras Cadus e Matetic

SELEÇÕES DO MÊS

Experiência/Experiência+



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

PIZZORNO CALMA
TANNAT

UVA: Tannat
VINÍCOLA: Pizzorno Family Estates
REGIÃO: Canelones
PAÍS: Uruguai
TIPO: Tinto
HARMONIZAÇÃO:
Bife de chorizo grelhado, espaguete à bolonhesa e pizza de pepperoni



“Em outubro, aproveite o plano Experiência com rótulos produzidos pela famosa vinícola uruguaia Pizzorno Family Estates. Já o plano Experiência + apresenta um Carmenère criado nos ricos solos chilenos do Vale Central”



IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR

Taninos macios

“Com personalidade agradável e marcante, Calma Tannat é um notável rótulo criado pela vinícola Pizzorno. Originário da região de Canelones, no Uruguai, apresenta taninos macios e redondos em boca, além de sabores complexos de frutas vermelhas e pretas, notas terrosas e nuances de especiarias.”



Acidez agradável

“Calma é uma linha de vinhos que reflete a sofisticação e o equilíbrio de aromas e sabores característicos dos rótulos da Pizzorno – e essa versão Cabernet Sauvignon é exemplo disso. Expressivo, com notas de frutas vermelhas e pretas, e toques sutis herbáceos no nariz, destaca-se pela boa estrutura e acidez agradável em boca.”

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

Experiência

Experiência +

Reserva

Reserva +

Reserva Especial

Grand Reserva

Grand Sélection

PIZZORNO CALMA
CABERNET
SAUVIGNON

UVA: Cabernet Sauvignon
VINÍCOLA: Pizzorno Family Estates
REGIÃO: Canelones
PAÍS: Uruguai
TIPO: Tinto
HARMONIZAÇÃO:
Entrecôte grelhado com manteiga de ervas, tagliatelle ao ragu de carne e risoto de cogumelos



MANCURA ETNIA
CARMENÈRE

UVA: Carmenère
VINÍCOLA: Mancura
REGIÃO: Vale Central
PAÍS: Chile
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO:
Estágio em tanque de aço inox
HARMONIZAÇÃO:
Legumes grelhados, panqueca de carne e quiche de queijo



Descomplicado

“Produzida pela vinícola Mancura, a linha Etnia é distribuída em mais de 30 países e representa os vinhos jovens e frutados nascidos no Chile. Na versão Carmenère, traz aromas de ameixas, amoras, especiarias e chocolate, além de taninos sedosos e final agradável. Descomplicado e fácil de harmonizar, é uma boa companhia para uma noite com amigos, com diversas opções para comer.”

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

MELIOR DE MATARROMERA
VERDEJO RUEDA DO

UVA: Verdejo
VINÍCOLA: Bodega Matarromera
REGIÃO: Rueda
PAÍS: Espanha
TIPO: Branco
HARMONIZAÇÃO:
Vieiras grelhadas com
manteiga de ervas, tartar de
atum e queijo de cabra fresco



“Com rótulos criados pela famosa Bodega Matarromera, o plano Reserva oferece vinhos que encantam com seu frescor e elegância. O Reserva +, por sua vez, vem com um tinto elaborado em uma das regiões mais clássicas da vitivinicultura espanhola”



Vitalidade espanhola

“Elaborado pela renomada Bodega Matarromera, Melior Sauvignon Blanc traduz a vitalidade da região espanhola de Rueda em um estilo moderno e encantador. No nariz, exala notas de abacaxi, manga verde, e pimentas verdes, além de leves notas cítricas e herbáceas. Já em boca, combina frescor, intensidade e final provocativo, tornando-se um vinho elegante e versátil.”

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR

Frescor e elegância

“Criado 100% com uvas *Verdejo*, esta versão da linha de vinhos Melior de Matarromera expressa a essência da região de Rueda com frescor e elegância. Com aromas de pera, acácia, tomilho, erva-doce, anis-estrelado e toranja, revela notas de frutas cítricas e acidez agradável em boca.”



MELIOR DE
MATARROMERA
SAUVIGNON BLANC
RUEDA DO

UVA: Sauvignon Blanc
VINÍCOLA: Bodega Matarromera
REGIÃO: Rueda
PAÍS: Espanha
TIPO: Branco
HARMONIZAÇÃO:
Ceviche de peixe branco,
salada de frutos do mar e
sashimi de salmão



ROMANCERO
RIOJA DOCa

UVAS: Tempranillo e Garnacha
VINÍCOLA: Faustino Rivero Ulecia
REGIÃO: Rioja
PAÍS: Espanha
TIPO: Tinto
HARMONIZAÇÃO:
Fraldinha com molho de
chimichurri, costela no bafo e
polenta com cogumelos



Textura aveludada

“Rioja é uma das regiões mais clássicas da vitivinicultura espanhola, responsável por criar vinhos harmoniosos e versáteis, como este Romancero Tinto. De caráter intenso, revela aromas de frutas vermelhas, como framboesa e groselha, e notas de violeta, além de paladar harmônico, com textura aveludada e taninos macios.”



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

MASI BONACOSTA
VALPOLICELLA
CLASSICO DOC

UVAS: *Corvina, Rondinella e Molinara*
VINÍCOLA: Masi
REGIÃO: Vêneto
PAÍS: Itália
TIPO: *Tinto*
HARMONIZAÇÃO:
Bife à Parmegiana, lombo assado com alecrim e spaghetti alla puttanesca



“No plano Reserva Especial, você aprecia dois rótulos tintos e um branco criados por renomadas vinícolas da Itália e de Portugal”



Exemplar
estruturado

“Construída em 1716, a produtora Quinta do Vallado é uma das mais importantes da história vitivinícola portuguesa. Reconhecida pela criação de rótulos que refletem a essência e a tradição do país, a linha de vinhos Lote de Família foi elaborada pelos enólogos da família Vallado, que selecionaram cuidadosamente as parcelas para a produção de cada vinho. O resultado é um exemplar estruturado, rico e frutado.”

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR

VALLADO LOTE
DE FAMÍLIA TINTO
DOURO DOC

UVAS: *Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Sousão e outras*
VINÍCOLA: Quinta do Vallado
REGIÃO: Douro
PAÍS: Portugal
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO:
Uma parte do vinho passa 8 meses em barricas de carvalho francês
HARMONIZAÇÃO:
Arroz de costela, alheira e canelone recheado



VALLADO PRIMA
DOURO DOC

UVA: *Moscatel Galego Branco*
VINÍCOLA: Quinta do Vallado
REGIÃO: Douro
PAÍS: Portugal
TIPO: Branco
HARMONIZAÇÃO:
Salada de polvo à moda portuguesa, arroz de mariscos e comida japonesa



Toques de rosas

“Criado pela consagrada Quinta do Vallado, Prima Douro DOC leva este nome por ser o primeiro vinho feito na safra. Produzido a partir da uva *Moscatel*, traz aromas sutis com características florais, toques de rosas e hortelã, e delicadeza e refrescância em boca.”

Apreciado por
Hemingway

“Elogiado pelo escritor Ernest Hemingway como ‘um vinho tinto leve e seco, amigável como a casa de um irmão predileto’, Valpolicella Classico é um rótulo de grande tradição italiana. De caráter elegante, este *blend* entre as uvas *Corvina*, *Rondinella* e *Molinara* revela perfume de cerejas e amoras, com notas sutis de especiarias e ervas.”

Grand Reserva



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

PAGO DE LOS CAPELLANES
JOVEN ROBLE RIBERA
DEL DUERO DO

UVA: Tempranillo
VINÍCOLA: Pago de Los Capellanes
REGIÃO: Ribera del Duero
PAÍS: Espanha
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO:
5 meses em barricas de carvalho francês
HARMONIZAÇÃO:
Picanha assada, ossobuco com risoto de açafrão e charcutaria



“Se o seu plano é o Grand Reserva, você terá na sua taça exemplares produzidos em consagradas regiões da Espanha e da Itália”



Encorpado e energético

“Ribera del Duero é uma das regiões mais célebres da vitivinicultura espanhola, e os exemplares ali produzidos são capazes de proporcionar uma experiência única a quem os aprecia. Joven Roble é para todos e para todas as ocasiões, feito com uvas provenientes de vinhedos com idade média de 25 anos, nasce um vinho fresco e vibrante, mas também encorpado e energético.”



Simplicidade e força

“Nascido em 1964, o Campofiorin é um dos clássicos italianos tradicionais mais apreciados do mundo, reconhecido internacionalmente como rico, aveludado e versátil à mesa. Criador de uma nova categoria de vinhos do Vêneto, inspirado na técnica de appassimento do Amarone, este vinho leva uma porcentagem de uvas passificadas, combinando simplicidade e elegância com força e majestade.”

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

MASI CAMPOFIORIN
ROSSO VERONA IGT

UVAS: Corvina, Rondinella e Molinara
VINÍCOLA: Masi
REGIÃO: Vêneto
PAÍS: Itália
TIPO: Tinto
HARMONIZAÇÃO:
Bife Ancho grelhado, lasanha à bolonhesa e queijo Parmesão



MASI BROLO
CAMPOFIORIN
ROSSO VERONA IGT

UVAS: Corvina, Rondinella e Oseleta
VINÍCOLA: Masi
REGIÃO: Vêneto
PAÍS: Itália
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO:
24 meses em barricas de carvalho eslavo
HARMONIZAÇÃO:
Tagliatelle alla bolognese, costeletas de cordeiro ao alecrim e filé-mignon ao molho madeira



Frutas maduras

“Brolo Campofiorin é uma excelente escolha para quem aprecia vinhos tintos elegantes e complexos. Este é uma versão cuvée do Campofiorin, que usa o método de produção original do Amarone, a técnica de Appassimento. O corte leva Oseleta, que é uma uva redescoberta por Masi, que agrega muita complexidade ao vinho. Amadurecido por 24 meses em barricas de carvalho eslavo, exhibe notas de frutas maduras, especiarias e taninos sedosos em boca, além de toques de ameixa, cereja e canela no nariz.”

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

CADUS ICONO

UVAS: 88% Malbec, 10% Cabernet Sauvignon e 2% Petit Verdot

VINÍCOLA: Cadus

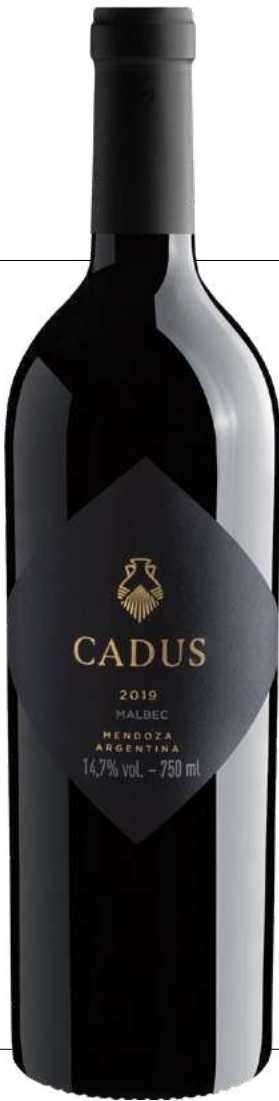
REGIÃO: Vale de Uco

PAÍS: Argentina

TIPO: Tinto

AMADURECIMENTO:
24 meses em barricas de carvalho francês e 6 meses em ânfora de barro

HARMONIZAÇÃO:
Costeletas de cordeiro grelhadas com ervas frescas, polenta cremosa com ragu de ossobuco e queijo Grana Padano



“Explore o plano Grand Sélection e encante-se com tintos idealizados pelas célebres produtoras Cadus e Matetic”

Final longo e complexo

“A produtora Cadus nos presentearia com este exemplar de Mendoza, onde as vinhas dançam ao ritmo dos Andes. Com passagem em carvalho francês durante 24 meses e estágio de 6 meses em ânfora de barro espanhol, revela aromas de frutas vermelhas e pretas, notas herbáceas e de especiarias, e toques de flores. Em boca, é complexo e elegante, com taninos sedosos e final agradável.”



IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR

MATETIC SYRAH VALLE DE SAN ANTONIO D.O.

UVA: Syrah

VINÍCOLA: Matetic Vineyards

REGIÃO: Vale de San Antonio

PAÍS: Chile

TIPO: Tinto

AMADURECIMENTO:
20 meses em barricas de carvalho francês

HARMONIZAÇÃO:
Maminha grelhada, cordeiro com batatas ao murro e queijo Gouda maturado



Frescor vibrante

“Idealizado a partir da uva *Syrah*, este vinho da renomada vinícola Matetic é uma joia do Vale de San Antonio, no Chile. A vinícola utiliza apenas técnicas biodinâmicas no manejo do vinhedo, por meio de métodos naturais, o que permite alcançar um desenvolvimento com menor impacto para a natureza. Esbanjando aromas elegantes de pimenta, terra úmida, especiarias, chocolate e sutis toques de violeta, é caracterizado por seus taninos macios e presentes em boca.”




NIETO SENETINER
DESDE 1888

Grand Cru.

ESTE PRODUCTO É DESTINADO PARA ADULTOS

ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS



Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



Grand Cru.