

Grand Cru

magazine

POR DENTRO DA VIÑA SIEGEL

A enóloga chilena Fabiola Calderón
compartilha sua visão global e soluções
criativas para os desafios de cada safra

- Descubra: a história da uva branca *Albariño*
- Saiba como aproveitar o seu clube de assinaturas

Informação e bons goles

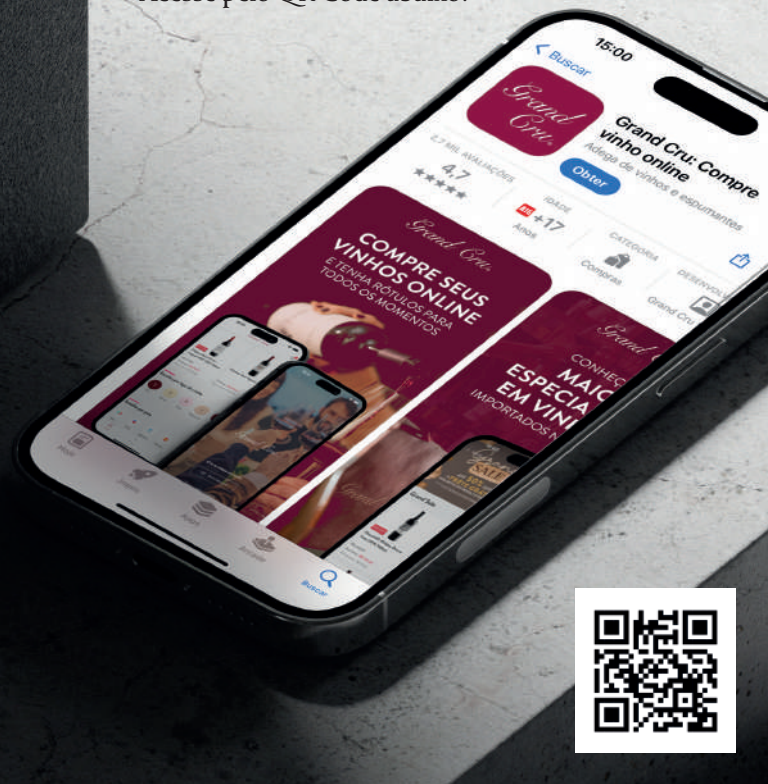
Bem-vindo e bem-vinda à edição de novembro de 2025 da **Grand Cru Magazine**! É com grande prazer que recebemos você para mais uma jornada enológica. Aqui você encontra conteúdos exclusivos, incluindo entrevistas com especialistas, curiosidades sobre o mundo da nossa bebida favorita e todos os detalhes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

Nº16 NOVEMBRO 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

“São sempre as mesmas uvas, mas o objetivo é conseguir um resultado melhor que o anterior”

04 ENTREVISTA

Rótulos elaborados sob a batuta da enóloga chilena Fabiola Calderón expressam a personalidade da Viña Siegel



09 GRANDE ENCICLOPÉDIA DESCUBRA

Albariño, a variedade branca aromática famosa por produzir vinhos frescos e minerais



14 CONFRARIA GRAND CRU

Experiências de acordo com o seu perfil

“O que mais gosto no meu trabalho é que cada safra é um novo desafio. São sempre as mesmas uvas, mas o objetivo é conseguir um resultado melhor que o anterior”

Fabiola Calderón

Colchagua no DNA

Com mais de 700 hectares cultivados no Chile, a Viña Siegel expressa sua personalidade por meio de rótulos elaborados sob a batuta da enóloga Fabiola Calderón

por Lígia Nogueira

A Viña Siegel produz vinhos há mais de 30 anos no Vale de Colchagua, onde Alberto Siegel Dauelsberg cultivou os primeiros vinhedos da família. Atualmente a vinícola tem mais de 700 hectares de vinhedos distribuídos em sete terrenos, localizados estrategicamente aos pés da Cordilheira dos Andes em Los Lingues, até as zonas costeiras mais altas, como Peralillo, e muito próximos ao Oceano Pacífico no Vale de Leyda.

À frente desse trabalho está a enóloga Fabiola Calderón. Em entrevista exclusiva para a **Grand Cru Magazine**, ela conta ter entrado no mundo do vinho quase por acaso: formada em fruticultura e enologia pela Pontifícia Universidade Católica do Chile, sua motivação inicial foi o desejo de viajar. Trabalhou em vindimas nos Estados Unidos, na Austrália e na França, além de experiências no Chile, até chegar à Siegel em 2008 como assistente. Seis anos depois, assumiu a gerência de operações enológicas, cargo que ocupa até hoje.

Sua filosofia consiste em respeitar a origem das uvas e colher no momento certo. Nos tintos, prefere mínima intervenção e aposta na maceração pós-fermentativa quando as condições per-

mitem. Quanto aos brancos, aplica mais tecnologia, por considerá-los mais delicados e desafiadores.

Entre os vinhos que marcaram sua trajetória está o Unique Selection, *blend* criado em 2008 e mantido até hoje com a mesma composição – 45% *Cabernet Sauvignon*, 35% *Carmenère* e 20% *Syrah* – como homenagem às origens da vinícola. Outro destaque é o Gran Reserva Cabernet Sauvignon, reconhecido por seu equilíbrio.

A sustentabilidade também é um dos pilares do trabalho de Fabiola e da Siegel. A vinícola reutiliza resíduos para compostagem, trata águas residuais para irrigação, aproveita a energia de forma eficiente e é certificada como sustentável. Além disso, investe constantemente em inovação: técnicas como microvinificação, centrifugação precoce e filtragem tangencial permitiram elevar a qualidade dos vinhos e criar novos rótulos.

Em um setor ainda marcado pela predominância masculina, Fabiola construiu sua carreira passando por todas as funções – de operária a gerente de operações. Para ela, essa trajetória possibilita uma visão ampla das necessidades da vinícola e reforça a contribuição das mulheres no vinho: trazer sensibilidade, visão global e soluções criativas para os desafios de cada safra.

G.C. ATUALMENTE A VIÑA SIEGEL TEM MAIS DE 700 HECTARES PLANTADOS EM VINHEDOS DISTRIBUÍDOS EM SETE TERRENOS NO CHILE. VOCÊ PODERIA NOS CONTAR UM POUCO SOBRE AS DIFERENÇAS ENTRE ELES E COMO ELAS INFLUENCIAM NOS VINHOS PRODUZIDOS?

F.C. As origens dos primeiros vinhedos foram na comuna de Palmilla, onde foram plantadas as primeiras parreiras e onde também se encontra hoje a vinícola construída em 1980. Nessa região, temos vários campos caracterizados por solos pesados de origem argilosa, de onde nasceram os primeiros vinhos destinados ao mercado nacional. Depois, em 1998, foram plantados vinhedos mais próximos da costa, na zona de

Peralillo, uma área mais fresca, com solos aluviais, leves e bem drenados, que dão vinhos bastante frutados, mas com pouca estrutura. Porém, em mistura com os primeiros, conseguimos elaborar vinhos mais elegantes no nariz e bem frutados.

Na mesma época, também foram plantados vinhedos próximos à Cordilheira dos Andes, na comuna de San Fernando, perto de onde moravam os proprietários da vinícola, na mesma linha dos outros setores. Em 2007, teve início o projeto em Los Lingues, a 20 km ao norte de San Fernando. As primeiras plantações foram em uma área plana, onde hoje nascem os vinhos da linha Handpicked. Em 2009, nesse mesmo campo, plantamos aos pés da cordilheira, em uma área que chamamos de *Cerro Reserva*, variedades que

hoje dão origem aos vinhos *Gran Reserva*, *Unique* e *Ketran*.

Em 2013, plantamos o *Cerro Reserva*. Trabalhamos com Pedro Parra para definir as variedades, em um morro plantado em 360°, com inclinações de até 45 graus, onde hoje temos *Cinsault*, *Carignan* e o corte mediterrâneo. Também cultivamos *Sauvignon Blanc*, *Chardonnay*, *Mourvèdre*, *Petit Verdot*, *Malbec*, *Carmenère*, *Syrah* e *Cabernet Sauvignon*. Esse setor tem diferentes tipos de solos, de origem vulcânica e com diversas estruturas, o que nos permite obter vinhos mais elegantes e equilibrados.

G.C. COMO FOI O CAMINHO QUE A LEVOU A SE TORNAR ENÓLOGA DA VIÑA SIEGEL?

F.C. Entrei na enologia porque queria viajar. Estudei na Pontificia Universidade Católica do Chile, onde me especializei em fruticultura e enologia. Fui para os Estados Unidos, Austrália e França, sempre alternando vindimas no Chile como assistente. Em 2006, como enóloga de uma vinícola de investimentos hispano-chilenos, realizei o trabalho de percorrer os campos, degustar bagas, decidir a colheita por setores e vinificar separadamente. Fui chamada pela Siegel em 2008 como assistente de enologia, depois assumi como enóloga e, no fim de 2014, passei a gerente de operações enológicas, cargo que ocupo até hoje.

G.C. DE QUE MANEIRA O AMBIENTE INFLUENCIOU A SUA ESCOLHA PELA ENOLOGIA?

F.C. Sou de Santiago, mas acho que houve influências familiares para que eu seguisse na agricultura. Quando criança, passava as férias no campo da minha avó, em San Clemente, na cordilheira, em contato direto com a natureza. Na época da universidade,



Clique aqui e conheça mais sobre a Viña Siegel

ajudava meu pai na compra e venda de frutas, visitando produtores e exportadoras para abastecer a agroindústria. Esse ambiente me levou a buscar um trabalho na área agrícola, e depois migrei para a enologia.

G.C. QUAL É A SUA FILOSOFIA COMO ENÓLOGA? HÁ ALGUM PRINCÍPIO QUE GUIA TODAS AS SUAS DECISÕES NO PROCESSO DE VINIFICAÇÃO?

F.C. Respeitar a origem das uvas e fazer as coisas no momento certo. A base está em definir corretamente a data de colheita e valorizar o trabalho agrícola nos vinhedos. Nos tintos, usamos poucos insumos enológicos: um pouco de leveduras, nutrientes para garantir fermentação correta, e apostamos na maceração pós-fermentativa quando a maturação da uva e as condições do ano permitem. Nos brancos, aplicamos mais tecnologia, porque para mim são mais delicados e dependem muito mais do nariz do

que da boca. Gosto de elaborar mais brancos do que tintos justamente por serem mais desafiadores.

G.C. A LINHA UNIQUE SELECTION, DISPONÍVEL NO BRASIL PELA GRAND CRU, É UM BLEND MUITO ELOGIADO. COMO NASCE UM CORTE COMO ESSE?

F.C. Quando cheguei à vinícola, em 2008, já existiam três vinhos nesse nível, elaborados com uvas compradas de diferentes produtores de Colchagua. Essas uvas eram da safra de 2006 e já estavam em barrica. Só precisei fazer o corte. Esse primeiro corte definiu a linha até hoje, e não quis mudar, porque foi o primeiro que fiz na vinícola. Na época, ainda não tínhamos vinhas em Los Lingues em produção, mas hoje o vinho é feito 100% com uvas próprias. Mantemos a tradição do *coupage* como homenagem às origens, sempre com a mesma proporção: 45% *Cabernet Sauvignon*, 35% *Carmenère* e 20% *Syrah*.

G.C. QUAIS TECNOLOGIAS OU TÉCNICAS RECENTES TÊM TRANSFORMADO A MANEIRA COMO VOCÊS FAZEM VINHO HOJE?

F.C. Desde 2011, usamos propagadores de leveduras; desde 2010, centrifugação dos tintos; desde 2008, flotação nos brancos. Isso nos ajudou a retirar as borras sujas desde o início. Apenas nos três vinhos mais icônicos não aplicamos isso, deixando o processo mais natural. Desde 2016, todos os cortes de prensa passam por filtragem tangencial, o que trouxe grande benefício para os vinhos finais. Em 2017, investimos em uma vinícola de microvinificação, para trabalhar desde a linha *Single Vineyard* para cima, com lotes de 4.000 kg. No início, fazíamos o esmagamento manual, hoje é mecanizado. Também temos sistemas automáticos de remontagem, permitindo controlar melhor o tempo e a frequência.





ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS

Grand Cru®



ALBARIÑO

Conheça a história da uva branca famosa por
originar vinhos aromáticos e com boa acidez



ORIGEM

A *Albariño* é uma uva branca de origem ibérica, cultivada principalmente na região da Galícia, na Espanha – mais precisamente em Rías Baixas, considerada seu berço histórico –, e no Minho, em Portugal, onde é conhecida como *Alvarinho*.



A pronúncia de *Albariño* é: “al-ba-ri-nho”

HISTÓRIA

As primeiras menções sobre a casta datam de 1843, mas especialistas acreditam que a variedade seja mais antiga. Por muito tempo, acreditou-se que tivesse sido trazida por monges de origem francesa durante o Caminho de Santiago. No entanto,

estudos genéticos modernos indicam que a *Albariño* é autóctone da Península Ibérica. Com o tempo, tornou-se a variedade mais emblemática da Galícia e ganhou também grande expressão em Portugal, especialmente na região dos Vinhos Verdes.

PRINCIPAIS PRODUTORES

ESPANHA

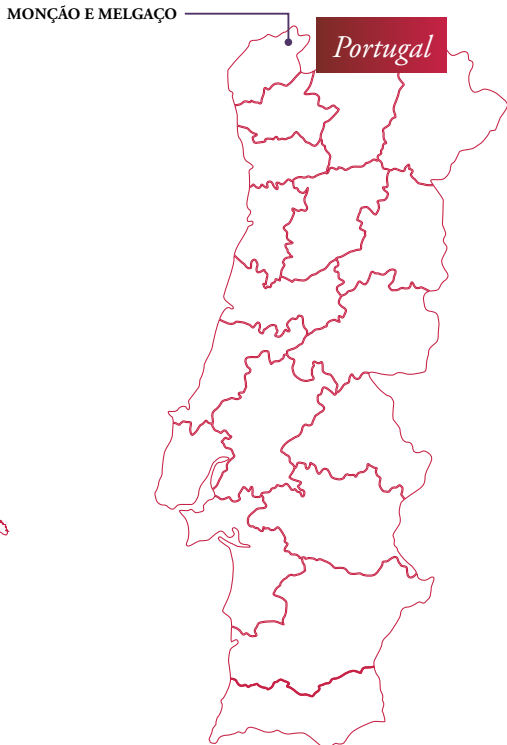
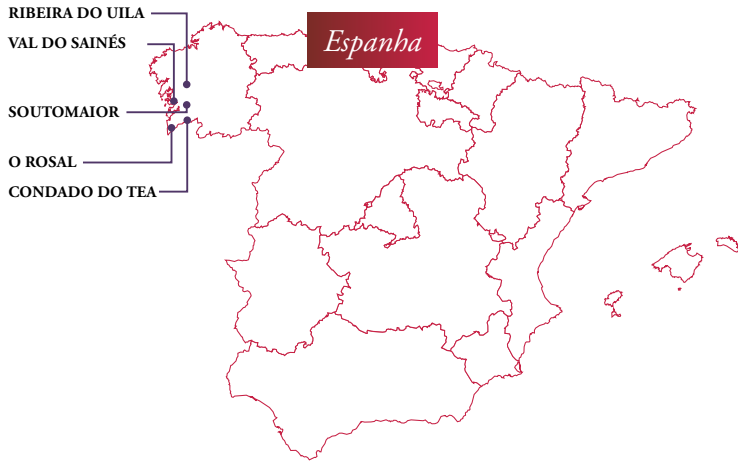
O país é o maior produtor mundial da uva branca, com destaque para Rías Baixas, onde a *Albariño* é praticamente sinônimo de identidade local, nas cinco sub-zonas: Val do Salnés, O Rosal, Condado do Tea, Soutomaior e Ribeira do Ulla. Os vinhos elaborados aqui são conhecidos pela leveza, frescor e mineralidade.

PORTUGAL

Na sub-região de Monção e Melgaço, dentro da Denominação Vinhos Verdes (Minho), a *Alvarinho* é a estrela, produzindo vinhos de grande reputação. São caracterizados por excelente acidez e frescor.

OUTROS PAÍSES

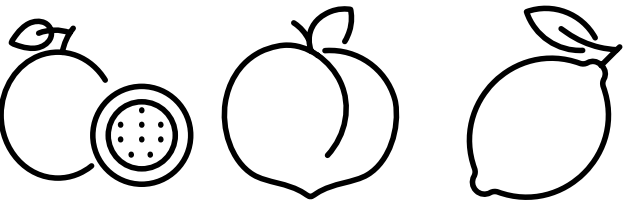
Ao longo das últimas décadas, a uva foi levada para regiões do Novo Mundo, apresentando cultivos de qualidade na Califórnia (EUA), bem como no Uruguai, Chile, Argentina, Austrália e até em algumas áreas do Brasil (Serra Gaúcha e Campanha Gaúcha), onde ainda é um nicho em expansão.



ESTILOS

NO NARIZ

Pode apresentar aromas intensos de frutas tropicais (manga, maracujá), pêssego e notas florais. Também traz aromas cítricos (limão, *grapefruit*), maçã verde, pera, notas florais delicadas e, em alguns *terroirs*, um caráter salino, que remete à maresia.



NO PALADAR

Geralmente é fresco, vibrante e com alta acidez, corpo médio e textura envolvente. Alguns exemplares podem apresentar leve untuosidade ou estrutura mais robusta, quando há estágio em barricas. Final prolongado, cítrico e muitas vezes mineral, transmitindo sensação de frescor marítimo.

CORPO

Médio



ACIDEZ

Alta



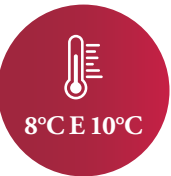
ÁLCOOL

De 12% a 13,5%



TEMPERATURA DE SERVIÇO

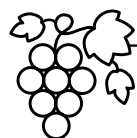
Entre 8 °C e 10 °C





Harmonização

Os vinhos elaborados com a *Albariño* são versáteis e gastronômicos, especialmente indicados para acompanhar pratos leves e de influência marítima, como peixes e frutos do mar (ostras, mariscos, camarões, vieiras), pratos da culinária mediterrânea e japonesa, carnes brancas (frango e aves grelhadas com ervas) e queijos de cabra. Para os vegetarianos, saladas cítricas, legumes grelhados e risoto de aspargos ou cogumelos. Versões mais encorpadas e intensas harmonizam com pratos mais estruturados, como bacalhau, polvo e até carnes brancas mais ricas.

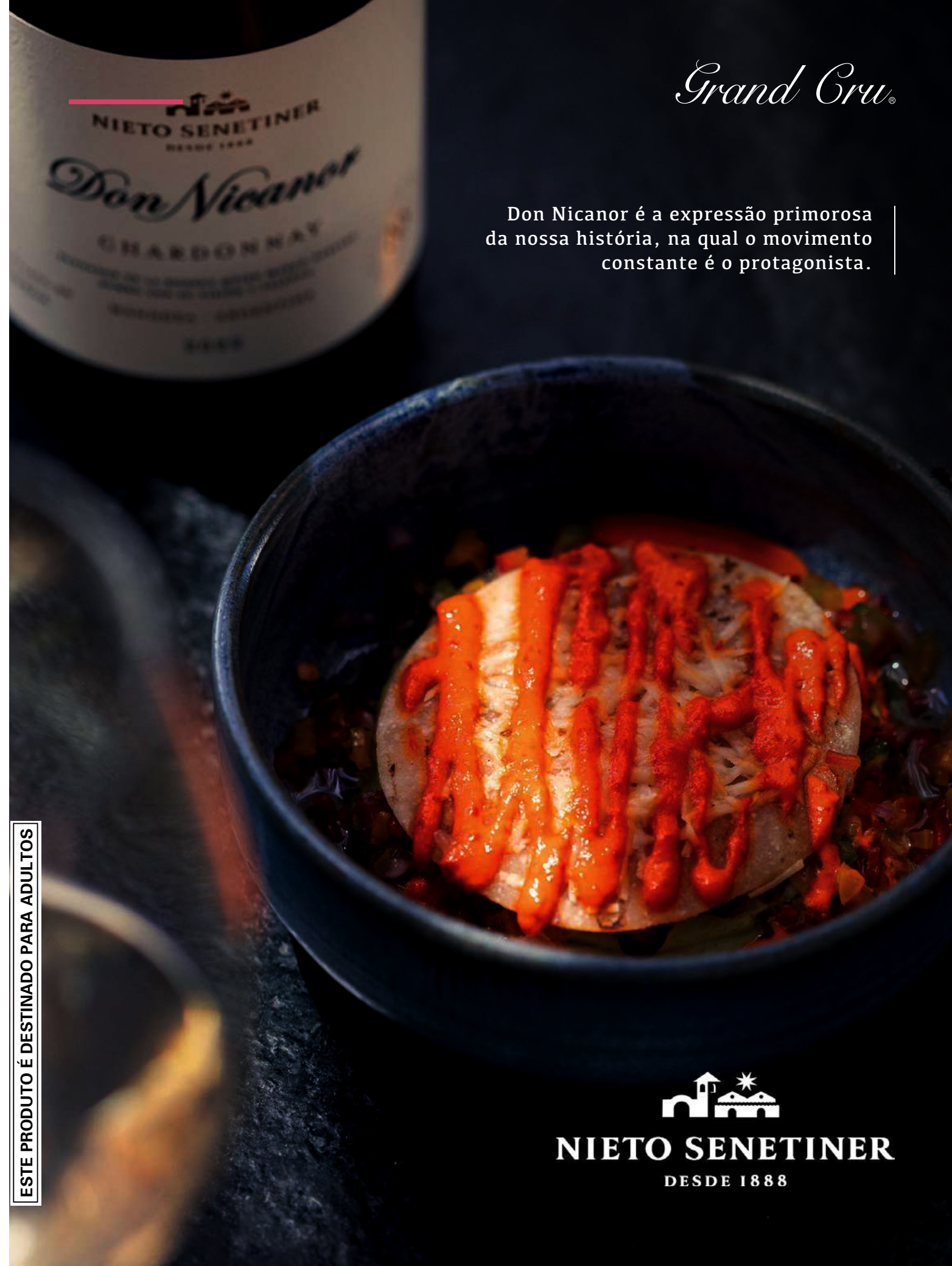


SE VOCÊ GOSTA DESTA, TENTE ESTA



Quem aprecia a acidez vibrante da *Albariño* pode ampliar os horizontes degustando rótulos elaborados com as uvas *Verdejo*, *Godello* e *Sauvignon Blanc*. Elas são conhecidas por dar origem a vinhos brancos frescos e aromáticos, geralmente com notas cítricas, herbáceas ou minerais.

ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS



Grand Cru®

Don Nicanor é a expressão primorosa da nossa história, na qual o movimento constante é o protagonista.



NIETO SENETINER
DESDE 1888



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 elaborados nos ricos solos argentinos de Mendoza 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 Sauvignon Blanc 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

Exemplares criados pela Quinta do Vallado capazes de encantar a paladares exigentes

RESERVA +*

página 19

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

Um rosé produzido com maestria na celebrada região francesa de Languedoc-Roussillon

RESERVA ESPECIAL*

página 20

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

Faça uma viagem gustativa com dois tintos e um branco da região espanhola de Rioja

GRAND RESERVA*

página 22

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

Conheça as respeitadas vinícolas da Espanha e de Portugal por meio de três rótulos tintos

GRAND SÉLECTION*

página 24

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

Uma degustação vertical de vinhos idealizados pela marca francesa Château Barde-Haut

SELEÇÕES DO MÊS

Experiência/Experiência+



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

CHICO MALO
MALBEC

UVA: Malbec
VINÍCOLA: Finca el Nevado
REGIÃO: Mendoza
PAÍS: Argentina
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO:
6 meses em barricas de carvalho francês
HARMONIZAÇÃO:
Parmegiana de filé-mignon,
empanadas e nhoque à bolonhesa



“O plano Experiência de novembro traz rótulos produzidos nos ricos solos de Mendoza. Já o plano Experiência + apresenta um Sauvignon Blanc criado pela Mancura no Vale Central chileno”



Fácil de beber

“No coração de Mendoza, entre as montanhas e o sol vibrante dos Andes, nasce Chico Malo Gran Corte, um vinho que expressa a ousadia da vinícola Finca El Nevado. Produzido a partir de um *blend* das uvas *Malbec*, *Syrah* e *Tempranillo*, mostra-se intenso, untuoso e fácil de beber. Após amadurecer por 6 meses em barricas de carvalho francês, entrega aromas de frutas vermelhas maduras e notas de cacau e baunilha.”

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

CHICO MALO
GRAN CORTE

UVAS : Malbec, Syrah e Tempranillo
VINÍCOLA: Finca el Nevado
REGIÃO: Mendoza
PAÍS: Argentina
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO:
6 meses em barricas de carvalho francês
HARMONIZAÇÃO:
Bife de chorizo com batatas rústicas, *fettuccine* ao molho vermelho e queijo Provolone



MANCURA ETNIA
SAUVIGNON BLANC

UVA: Sauvignon Blanc
VINÍCOLA: Mancura
REGIÃO: Vale Central
PAÍS: Chile
TIPO: Branco
HARMONIZAÇÃO:
Peixes brancos, brócolis grelhado e queijo de Cabra fresco



Caráter frutado

“As uvas da linha Etnia, provenientes do Vale Central chileno, foram cuidadosamente escolhidas por apresentarem caráter fresco e frutado. O resultado são vinhos jovens e expressivos como este *Sauvignon Blanc*, com goles refrescantes e harmônicos, e delicadas notas de abacaxi, pêssego branco e flores no nariz.”

Símbolo da Argentina

“Produzido entre os ricos vinhedos de Mendoza, esta versão de Chico Malo revela a personalidade autêntica da *Malbec*, uva que se tornou símbolo da Argentina. Fácil de beber, revela aromas complexos de ameixa madura e frutas pretas, com toques tostados, além de corpo agradável e untuoso, taninos macios e final persistente em boca.”



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

QUADRIFOLIA BRANCO BY VALLADO DOURO DOC

UVAS : Moscatel, Rabigato, Códaga e Malvasia Fina
VINÍCOLA: Quinta do Vallado
REGIÃO: Douro
PAÍS: Portugal
TIPO: Branco
HARMONIZAÇÃO: Salada de polvo à moda portuguesa, arroz de mariscos e ceviche de peixe branco



“Com rótulos criados pela famosa Quinta do Vallado, o plano Reserva deste mês oferece vinhos capazes de encantar até os paladares mais exigentes. Já o Reserva + traz um rosé francês que vai proporcionar a você uma experiência de degustação única”



Fresco e delicado

“Quadrifolia Branco foi produzido pela Quinta do Vallado, uma das vinícolas mais antigas e prestigiadas de Portugal. Elaborado com uvas cultivadas na região do Douro, é um vinho com aromas de frutas brancas e cítricas e toque de flor de laranjeira, além de paladar fresco e delicado, com acidez agradável.”



Taninos macios

“Quadrifolia foi elaborado pela tradicional Quinta do Vallado a partir de um típico blend português. Produzido com uvas *Touriga Franca*, *Tinta Roriz* e outras, é um vinho jovem e de corpo médio, que revela aromas de frutas vermelhas, como amoras, cerejas, framboesas e groselhas, e taninos macios em boca.”

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR

QUADRIFOLIA TINTO BY VALLADO DOURO DOC

UVAS: Touriga Franca, Tinta Roriz e outras
VINÍCOLA: Quinta do Vallado
REGIÃO: Douro
PAÍS: Portugal
TIPO: Tinto
HARMONIZAÇÃO: Alheira, arroz de pato e lombo de porco assado



FAMILLE LAFAGE CÔTÉ ROSÉ CÔTES CATALANES IGP

UVAS: Grenache e Cabernet Sauvignon
VINÍCOLA: Domaine Lafage
REGIÃO: Languedoc-Roussillon
PAÍS: França
TIPO: Rosé
HARMONIZAÇÃO: Carpaccio de salmão, tartar de atum e caviar de berinjela



Paladar vibrante

“Nascido nas ensolaradas vinhas francesas de Côtes Catalanes, Domaine Lafage Côté Rosé é uma celebração da tradição vinícola refinada. Seus aromas florais e frutados transportam quem o aprecia para campos de verão, completando a experiência por meio de um paladar harmônico e vibrante, que revela final longo e refrescante.”

Reserva Especial



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

BODEGAS RASILLO
CRIANZA RIOJA
DOCa

UVAS: Tempranillo e Garnacha

VINÍCOLA: Hacienda y Viñedos Marqués del Atrio

REGIÃO: Rioja

PAÍS: Espanha

TIPO: Tinto

AMADURECIMENTO:
12 meses em barricas de carvalho americano

HARMONIZAÇÃO:
Massa com ragu de costela, Ratatouille provençal e queijo Brie



“Se o seu plano é o Reserva Especial, você terá uma experiência encantadora por meio de rótulos produzidos na consagrada região espanhola de Rioja”



IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR

Toques picantes

“Elaborado com maestria pela renomada Hacienda y Viñedos Marqués del Atrio, este exemplar é um tinto de qualidade produzido na região de Rioja. Amadurecido por 12 meses em barricas de carvalho, revela notas de frutas pretas, alcaçuz e toques picantes, além de paladar macio e estruturado, com final longo e persistente.”



Intenso e elegante

“Rioja, uma das mais importantes regiões vinícolas da Espanha, foi cuidadosamente escolhida para a criação desta versão Reserva da linha Bodegas Rasillo. Intensa e elegante, encanta com seus aromas de frutas vermelhas e sutis notas de carvalho, além de grande complexidade, persistência e equilíbrio 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

BODEGAS RASILLO
RESERVA RIOJA
DOCa

UVAS: Tempranillo e Garnacha

VINÍCOLA: Hacienda y Viñedos Marqués del Atrio

REGIÃO: Rioja

PAÍS: Espanha

TIPO: Tinto

AMADURECIMENTO:
24 meses em barricas de carvalho americano

HARMONIZAÇÃO:
Paella Valenciana, tapas de presunto Ibérico e carré de cordeiro ao alecrim



VIÑA REAL
BLANCO BARREL
FERMENTED RIOJA
DOCa

UVA: Viura

VINÍCOLA: Compañía Vinícola del Norte de España

REGIÃO: Rioja

PAÍS: Espanha

TIPO: Branco

AMADURECIMENTO:
5 meses em barricas de carvalho húngaro

HARMONIZAÇÃO:
Paella de frutos do mar, peixes assados e aves assadas



Perfume de frutas

“Criado 100% a partir da uva Viura, este rótulo mostra o potencial dos exemplares brancos de Rioja. Com perfume de frutas como maçã, banana e pera, é um vinho de acidez refrescante que harmoniza com o típico presunto espanhol, e também com pratos à base de frutos do mar.”

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

VALLADO QUINTA DO ORGAL DOURO SUPERIOR DOC

UVAS: Touriga Franca, Touriga Nacional e Sousão

VINÍCOLA: Quinta do Vallado

REGIÃO: Douro

PAÍS: Portugal

TIPO: Tinto

AMADURECIMENTO: 16 meses em barricas de carvalho francês

HARMONIZAÇÃO: Maminha grelhada, lombo de porco assado e entrecosto com batatas e castanhas



“Exemplares criados por emblemáticas vinícolas da Espanha e de Portugal marcam presença em sua taça no plano Grand Reserva de novembro”



Potência na taça

“Construída em 1716, a Quinta do Vallado é uma das mais antigas e famosas propriedades do Vale do Douro. Situada às margens do Rio Corgo, um afluente do Rio Douro, a vinícola é reconhecida por criar vinhos de qualidade, como o Quinta do Orgal. Localizado no Douro Superior e produzido de forma orgânica, este tinto entrega intensidade e potência.”



Blend de respeito

“Elaborado a partir de vinhas Velhas com idades entre 60 e 100 anos, Vallado Reserva Field Blend reúne mais de 35 castas, com destaque para Tinta Roriz, Tinta Amarela, Touriga Franca e Tinta Barroca. Amadurecido por 18 meses em barricas de carvalho francês, este rótulo impressiona os paladares mais exigentes. Complexo e elegante, ele traz notas balsâmicas da madeira, figo, amora e tabaco no nariz, além de taninos maduros e redondos, com final longo e persistente em boca.”

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR

VALLADO RESERVA FIELD BLEND DOURO DOC

UVAS: Tinta Roriz, Tinta Amarela, Touriga Franca, Tinta Barroca e outras

VINÍCOLA: Quinta do Vallado

REGIÃO: Douro

PAÍS: Portugal

TIPO: Tinto

AMADURECIMENTO: 18 meses em barricas de carvalho francês

HARMONIZAÇÃO: Filé-mignon assado, risoto de *funghi porcini* e queijo Grana Padano



VIÑA REAL RESERVA RIOJA DOCa

UVAS: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo e Graciano

VINÍCOLA: Compañía Vinícola del Norte de España

REGIÃO: Rioja

PAÍS: Espanha

TIPO: Tinto

AMADURECIMENTO: 18 meses em barricas de carvalho

HARMONIZAÇÃO: Bife Ancho grelhado, arroz de costela e queijos maduros



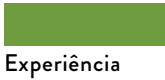
Cuidado artesanal

“Originário da prestigiada região de Rioja Alavesa, Viña Real Reserva é um verdadeiro exemplar de cuidado artesanal na produção de vinhos. Com uma colheita manual de uvas, seguida de um envelhecimento meticuloso de 18 meses em barricas, este tinto passou ainda um ano refinando seus aromas e sabores na garrafa.”

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

CHÂTEAU BARDE-HAUT
SAINT-ÉMILLION GRAND
CRU CLASSÉ 2015

UVAS: Merlot e Cabernet Franc
VINÍCOLA: Château Barde-Haut
REGIÃO: Saint-Émilion
PAÍS: França
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO:
18 meses em barricas de carvalho francês
HARMONIZAÇÃO:
Cordeiro à provençal,
pappardelle com ragù de javali e
Boeuf Bourguignon



“Conheça o plano
Grand Sélection e
delicie-se com uma
degustação vertical de
rótulos idealizados pela
célebre vinícola francesa
Château Barde-Haut”

CHÂTEAU BARDE-HAUT
SAINT-ÉMILLION GRAND
CRU CLASSÉ 2016

UVAS: Merlot e Cabernet Franc
VINÍCOLA: Château Barde-Haut
REGIÃO: Saint-Émilion
PAÍS: França
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO:
18 meses em barricas de
carvalho francês
HARMONIZAÇÃO:
Carré de cordeiro assado,
risoto de cogumelos e ravioli
de ossobuco



Estrela em ascensão

“Elevado ao *status* de Grand Cru Classé em 2012, o Château Barde-Haut surge como estrela em ascensão de Saint-Émilion. Idealizado com as uvas Merlot e Cabernet Franc, amadurece 18 meses em barricas de carvalho francês e revela aromas intensos de creme de cassis, amoras silvestres, violetas, couro e ervas secas. Encorpado, com taninos maduros e sedosos e ótimo final em boca, é um convite para vivenciar a sofisticação e maestria da vitivinicultura francesa.”



IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR

Taninos sedosos

“Este Château Barde-Haut Saint-Émilion Grand Cru Classé 2016 revela aromas de amora, ameixa, cereja preta, morango silvestre, mirtilo e geleia de framboesa, além de leves notas defumadas. Harmônico e saboroso, com corpo médio, boa acidez e taninos firmes e sedosos, é um convite para vivenciar a sofisticação e maestria da vitivinicultura francesa.”



Grand Cru

DOMAINE
LAFAGE

ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS

Grand Cru.

1865

ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS

