

Grand Cru

magazine

BORBULHAS DE AUTOR

Daniel Geisse fala sobre a linha de
espumantes *premium* criada na Serra
Gaúcha por sua família em parceria
com a Grand Cru

- Descubra a *Riesling*, uva branca de aromas vibrantes
- Dicas para aproveitar o seu clube de assinaturas

Para degustar com calma

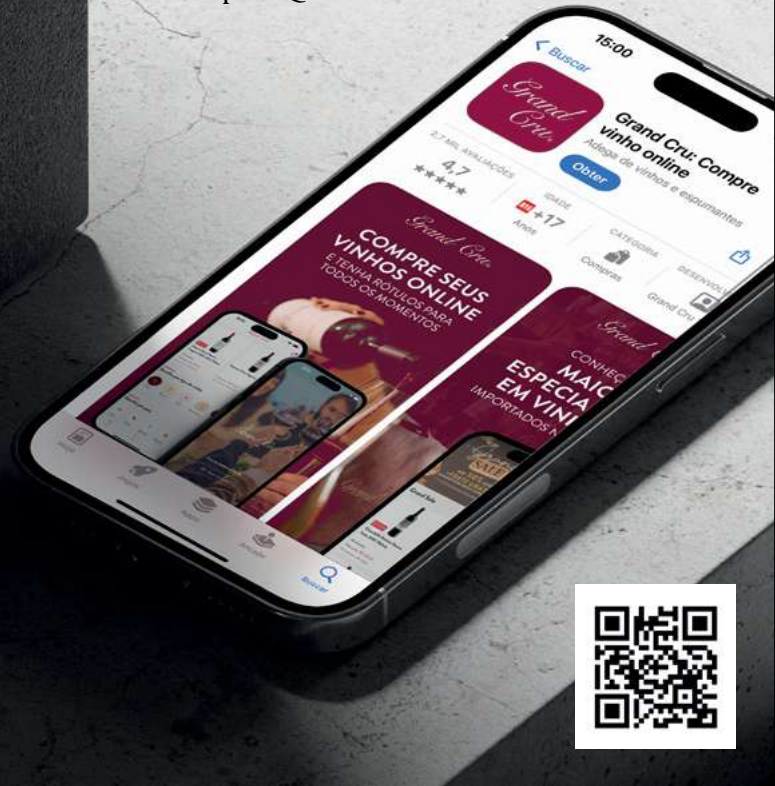
Bem-vindo e bem-vinda à edição de **dezembro de 2025** da **Grand Cru Magazine**! É com grande prazer que recebemos você para mais uma jornada enológica. Aqui você encontra conteúdos exclusivos, incluindo entrevistas com especialistas, curiosidades sobre o mundo da nossa bebida favorita e todos os detalhes sobre a sua Confraria Grand Cru. Um material cuidadosamente escolhido pela Ipojuca Conteúdo 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

Nº17 DEZEMBRO 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

IPOJUCA.

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

“A linha Victoria Geisse é versátil e interessante, adaptando-se aos mais diversos momentos e paladares”

04 ENTREVISTA

Daniel Geisse está na direção da empresa há 25 anos e, atualmente, também é presidente da D.O. Altos de Pinto Bandeira



09 GRANDE ENCICLOPÉDIA DESCUBRA

Leve, expressiva e sofisticada, a *Riesling* é uma das variedades mais icônicas do mundo do vinho



14 CONFRARIA GRAND CRU

Confira todas as experiências de acordo com o seu perfil



Um elo entre o passado e o futuro

Daniel Geisse fala sobre a linha de espumantes *premium* criada pela Família Geisse em parceria com a Grand Cru

por Lígia Nogueira

O navio que trouxe os primeiros Geisse à América do Sul, vindos da Alemanha, empresta seu nome à Victoria Geisse, uma linha de espumantes *premium* criada pela Família Geisse em parceria com a **Grand Cru**. É também o nome da primeira neta de Mario Geisse, enólogo chileno que fundou a vinícola no Brasil em 1979, na cidade de Bento Gonçalves, no Rio Grande do Sul. “Trata-se de uma linha de espumantes sofisticada, que simboliza a ligação entre o passado e o futuro da família”, diz Daniel Geisse.

O filho de Mario Geisse está na direção da empresa há 25 anos e, atualmente, também é presidente da D.O. Altos de Pinto Bandeira, única Denominação de Origem exclusiva para espumantes

do Novo Mundo. A conquista, obtida em novembro de 2022, é resultado de um processo que começou com o reconhecimento da Indicação de Procedência (IP) de Pinto Bandeira em 2012.

Os rótulos que compõem a coleção são elaborados exclusivamente pelo método tradicional, a partir das variedades *Chardonnay* e *Pinot Noir*. “Isso nos permite criar espumantes cremosos, elegantes e equilibrados”, acrescenta Daniel. Segundo ele, uma das principais particularidades de Pinto Bandeira é a possibilidade de colher uvas plenamente maduras, preservando excelente acidez e baixo teor de açúcar – condições muito semelhantes às encontradas na região de Champagne, na França.

Leia mais sobre a Victoria Geisse na entrevista exclusiva do especialista para a **Grand Cru Magazine**.

“Graças à excelente acidez obtida por meio de uvas completamente maduras alcançamos espumantes versáteis e de altíssima qualidade”

Daniel Geisse

G.C. A VICTORIA GEISSE É UMA LINHA DE ESPUMANTES PREMIUM CRIADA PELA FAMÍLIA GEISSE EM PARCERIA COM A GRAND CRU. COMO SURTIU A IDEIA DA COLABORAÇÃO E O QUE ELA SIGNIFICA PARA A VINÍCOLA?

D.G. Durante muitos anos, a **Grand Cru** nos procurou com o intuito de ter algum espumante Geisse em seu portfólio. Como sempre, buscavam produtos de excelência, mas com a necessidade de exclusividade na comercialização – algo que, para nós, sempre foi bastante complicado. Entretanto, já amadurecia em nossas cavas o lançamento de uma nova linha, pensada para ser exclusiva da loja própria da vinícola: uma linha chamada “Victoria” – o mesmo nome do barco que trouxe os primeiros Geisse à América do Sul, vindos da Alemanha, e também o nome da primeira neta de Mario Geisse. Trata-se de uma linha de espumantes sofisticada, que simboliza a ligação entre o passado e o futuro da família Geisse. Foi a partir da descoberta desse lançamento que, na época, a **Grand Cru** nos procurou para saber se seria possível iniciar uma parceria voltada às lojas exclusivas da rede.

G.C. QUAIS SÃO OS RÓTULOS QUE FAZEM PARTE DA LINHA E QUAIS AS SUAS CARACTERÍSTICAS?

D.G. A linha Victoria Geisse é muito versátil e

interessante, adaptando-se aos mais diversos momentos e paladares. Ela utiliza o mesmo vinho base branco (85% *Chardonnay* e 15% *Pinot Noir*), elaborado pelo método tradicional, variando apenas o tempo de guarda sobre as leveduras: Victoria Geisse Extra Brut (mínimo de 12 meses); Victoria Geisse Extra Brut Reserva (mínimo de 24 meses); Victoria Geisse Extra Brut Gran Reserva (mínimo de 36 meses); e Victoria Geisse Magnum (mínimo de 48 meses). Temos também o Victoria Geisse Extra Brut Rosé, elaborado 100% com *Pinot Noir* (mínimo

de 12 meses), e o Victoria Geisse Moscato, com um tempo mínimo de 6 meses de guarda.

G.C. VOCÊ PODERIA FALAR UM POUCO MAIS SOBRE O ESTILO E O MÉTODO PELO QUAL SÃO ELABORADOS?

D.G. A Vinícola Geisse é especialista em espumantes *premium*, elaborados exclusivamente pelo método tradicional, a partir das variedades *Chardonnay* e *Pinot Noir*. Isso nos permite criar espumantes cremosos, elegantes e equilibrados. Graças à excelente acidez obtida por meio de uvas completamente maduras – presenteadas pelo *terroir* de Pinto Bandeira –, alcançamos espumantes versáteis e de altíssima qualidade, desde os mais frescos até os mais complexos e estruturados.

G.C. DE QUE MANEIRA AS CONDIÇÕES CLIMÁTICAS INFLUENCIAM NA PRODUÇÃO?

D.G. O *terroir* de Pinto Bandeira, na Serra Gaúcha, reúne condições únicas e perfeitas para o cultivo das variedades *Chardonnay* e *Pinot Noir*, ideais para a produção de espumantes. Poucas regiões do mundo oferecem características tão especiais: a maioria apresenta condições ideais para vinhos tranquilos, e não para espumantes. Uma das principais particularidades de Pinto Bandeira é a possibilidade de colher uvas plenamente maduras, preservando excelente acidez e baixo teor de açúcar – condições muito semelhantes às encontradas na região de Champagne, na França.



Clique aqui e
conheça mais sobre
a Família Geisse



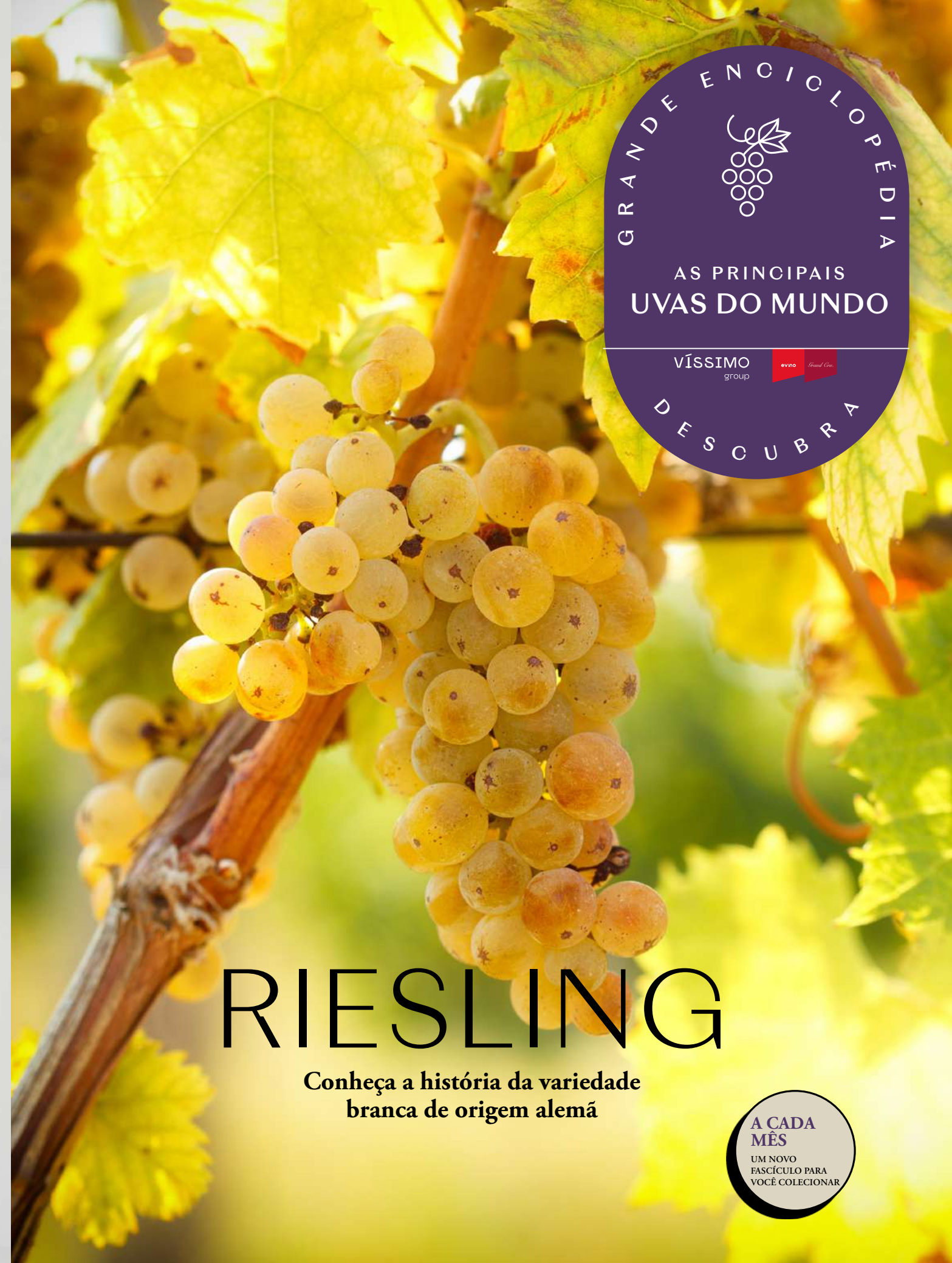


SIEUR D'ARQUES
— Limoux - France —



Grand Cru

ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS



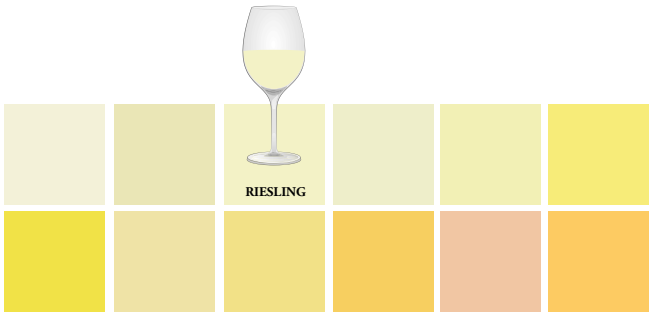
RIESLING

Conheça a história da variedade
branca de origem alemã



ORIGEM

A *Riesling* é uma variedade branca de origem alemã. Os primeiros registros a respeito da casta datam de 1435 na região do Rio Reno, quando uma grande quantidade de mudas de “Riesslingen” foi vendida para um conde alemão. Logo, tais vinhedos se estenderam pelo vale do rio Mosel. Hoje, é considerada a uva símbolo da Alemanha.



A pronúncia de *Riesling* é: “riz-lin”

HISTÓRIA

Ao longo dos anos, principalmente a partir de 1850, a *Riesling* ganhou enorme prestígio na Europa Central, sendo cultivada principalmente ao longo do Rio Reno, na Alemanha, e do Rio

Mosel, na Alemanha, espalhando-se para a Áustria e outros países europeus. É consagrada mundialmente pela excelente capacidade de traduzir o *terroir* de cada região onde é cultivada.

PRINCIPAIS PRODUTORES

ALEMANHA

Berço da *Riesling*, é a maior produtora mundial da uva, elaborando uma grande variedade de vinhos, dos secos até os doces de colheita tardia. As regiões mais importantes são Rheingau, Rheinhessen, Pfalz, Nahe e Mosel, onde os solos de ardósia acrescentam notas minerais intensas e permitem a elaboração de rótulos de enorme longevidade.

FRANÇA

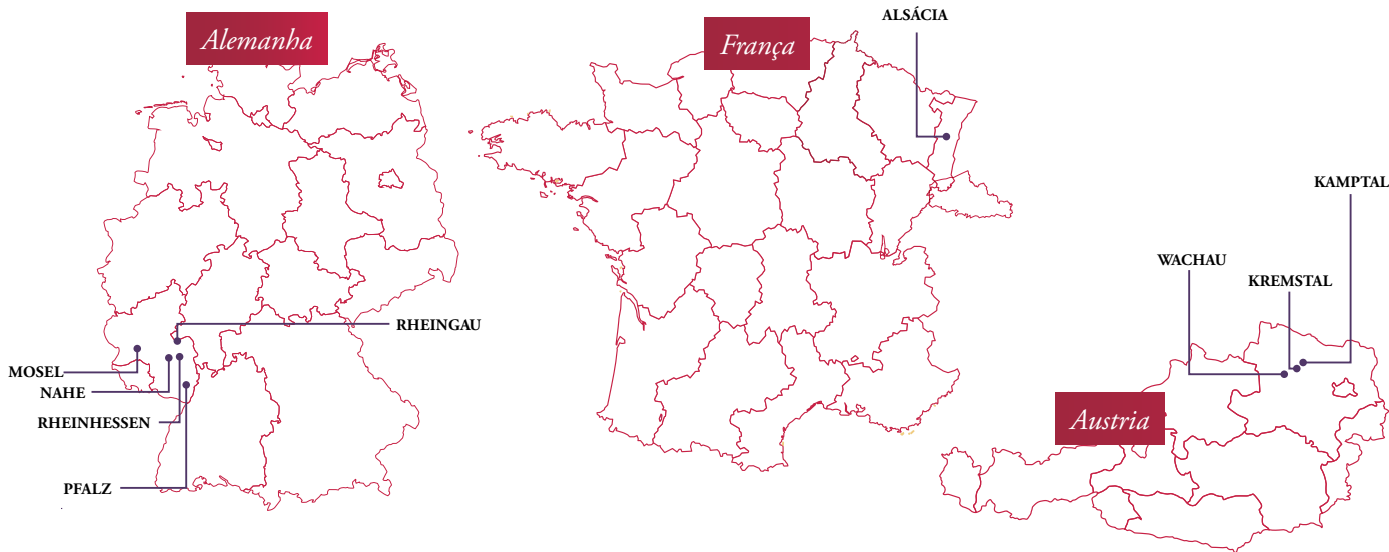
A região da Alsácia, junto às fronteiras com a Alemanha e a Suíça, e seus solos variados (granito, calcário, arenito, argila) geram diferenças de estilo, mas sempre com caráter mineral e gastronômico.

ÁUSTRIA

Wachau, Kamptal e Kremstal estão entre as principais regiões produtoras de *Riesling* no país. Os vinhos elaborados ali são quase sempre secos e apresentam estrutura mais robusta.

OUTROS PAÍSES

No Novo Mundo também se cultiva a *Riesling*. O clima frio do vale de Marlborough, na Nova Zelândia, e os vales de Clare e Eden, no sul da Austrália, revelam-se bons locais para que a casta se desenvolva. No Chile, a uva encontra ambiente propício nos vales do Rapel, Curicó e Maule, onde é utilizada em vinhos de colheita tardia.



ESTILOS

NO NARIZ

O perfil aromático traz notas intensas de frutas cítricas (limão, lima e *grapefruit*), maçã verde, pêssego, damasco e flores brancas. Com o tempo em garrafa, a *Riesling* desenvolve um caráter mineral, que remete a pedra molhada e até petróleo, muito valorizado por apreciadores.



NO PALADAR

Conhecidos pela acidez alta e vibrante, os vinhos elaborados com a *Riesling* geralmente trazem notas de frutas cítricas (limão, lima), maçã verde, pêssego e minerais. Os exemplares mais maduros ou envelhecidos podem apresentar textura untuosa e nuances de mel, flores secas e petróleo. O final costuma ser longo e refrescante.

CORPO

Leve a médio



ACIDEZ

Alta



ÁLCOOL

De 8% a 13%



TEMPERATURA DE SERVIÇO

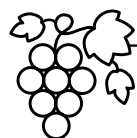
Entre 6 °C e 10 °C





Harmonização

A *Riesling* se destaca pela versatilidade na hora de harmonizar, graças à rica acidez, ao baixo teor alcoólico e a diversos níveis de doçura. Os secos vão bem com pratos com molhos cítricos, peixes, frutos do mar e comida asiática – como Khao Pad (arroz frito típico da culinária tailandesa), sushis e sashimis – ou mesmo saladas. Os meio-secos combinam com comida condimentada ou ligeiramente doce, como tailandesa, indiana e mexicana, equilibrando o calor da pimenta com frescor e leve doçura. Já os doces podem acompanhar sobremesas à base de frutas (torta de maçã, *strudel*, *tarte tatin*), queijos azuis e *foie gras*.



SE VOCÊ GOSTA DESTA, TENTE ESTA



Quem aprecia variedades brancas aromáticas, capazes de produzir vinhos com boa acidez, frescor e versatilidade de estilos – desde os secos e leves até os mais encorpados ou doces – pode aprofundar a experiência degustando rótulos elaborados com as uvas *Pinot Blanc*, *Chenin Blanc* e *Torrontés*.

ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS

ZUCCARDI
VALLE DE UCO

JOSÉ
ZUCCARDI
MALBEC
VALLE DE UCO · MENDOZA
ARGENTINA
2018

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

Aprecie um rótulo branco e um tinto produzidos pela famosa vinícola portuguesa Adega de Monção

EXPERIÊNCIA +

página 17

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

Um blend de Tempranillo e Garnacha criado nos famosos solos espanhóis de Rioja

RESERVA*

página 18

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

Exemplares provenientes de icônicas regiões vinícolas da Itália e Portugal na sua taça

RESERVA +*

página 19

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

Degustte um tinto elaborado em um dos terroirs mais clássicos da vitivinicultura portuguesa

RESERVA ESPECIAL*

página 20

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

Do Brasil e de Portugal, uma seleção de rótulos criados por vinícolas emblemáticas

GRAND RESERVA*

página 22

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

Uma viagem gustativa na companhia de consagradas produtoras Masi e Antônio Maçanita

GRAND SÉLECTION*

página 24

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

Encante-se com a linha Chão dos Eremitas, idealizada pelo renomado enólogo Antônio Maçanita

SELEÇÕES DO MÊS

Experiência/Experiência+



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

ADEGA DE MONÇÃO
ALVARINHO - TRAJADURA
VINHO VERDE DOC

UVAS: Alvarinho e Trajadura
VINÍCOLA: Adega de Monção
REGIÃO: Vinho Verde
PAÍS: Portugal
TIPO: Branco
HARMONIZAÇÃO:
Mexilhões grelhados, sashimi de
atum e cuscuz marroquino



“Em dezembro, o plano
Experiência traz rótulos
produzidos pela famosa
vinícola portuguesa
Adega de Monção. Já
o plano Experiência
+ apresenta um tinto
criado nos famosos solos
espanhóis de Rioja”



Variedades
típicas

“A região vinícola de Vinho Verde está localizada no norte de Portugal e é conhecida por dar origem a rótulos leves e refrescantes. Adega de Monção Alvarinho - Trajadura é um deles. Feito com variedades típicas, apresenta caráter frutado, notas de pêssego e damasco no nariz, e paladar persistente, seco e fresco.”



Frutos silvestres

“Este rótulo é a personificação da tipicidade da região vinícola portuguesa Vinho Verde. Com um perfume envolvente de frutos silvestres, que também se fazem presentes no paladar, traz em boca caráter macio, e equilíbrio entre acidez e álcool.”

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

Experiência

Experiência +

Reserva

Reserva +

Reserva Especial

Grand Reserva

Grand Sélection

ADEGA DE MONÇÃO
TINTO VINHO
VERDE DOC

UVAS : Alvarelhão, Pedral e Vinhão
VINÍCOLA: Adega de Monção
REGIÃO: Vinho Verde
PAÍS: Portugal
TIPO: Tinto
HARMONIZAÇÃO:
Cozido à portuguesa,
arroz de pato e empanada
galega recheada com
carne vermelha



ROMANCERO
TINTO RIOJA DOCA

UVAS: Tempranillo e Garnacha
VINÍCOLA: Marqués del Atrio
REGIÃO: Rioja
PAÍS: Espanha
TIPO: Tinto
HARMONIZAÇÃO:
Ratatouille, ravioli
de queijo curado e
charcutaria



Paladar poderoso

“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 poderoso, com textura aveludada e taninos marcantes.”



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 MERLOT
TREVENEZIE IGT

UVA: Merlot
VINÍCOLA: Masi
REGIÃO: Vêneto
PAÍS: Itália
TIPO: Tinto
HARMONIZAÇÃO:
Pizza de Pepperoni, queijo
Gouda envelhecido e
maminha assada na brasa



“O plano Reserva, com rótulos criados em icônicas regiões vinícolas da Itália e Portugal, oferece um convite à jornada dos sentidos. Já o Reserva + traz um tinto elaborado em um dos terroirs mais clássicos da vitivinicultura portuguesa”



Paladar harmônico

“Idealizado pelo renomado enólogo António Maçanita, este exemplar branco é capaz de encantar os apreciadores mais exigentes de vinho. Produzido com uvas *Arinto*, *Roupeiro* e *Antão Vaz*, variedades típicas do Alentejo, revela aromas cítricos intensos, notas minerais e refrescantes, além de paladar rico e harmônico, com bom volume e final persistente.”

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR

FITA DA FITAPRETA
ANTÓNIO MAÇANITA
BRANCO VR
ALENTEJANO

UVAS: Arinto, Roupeiro e Antão Vaz
VINÍCOLA: Fita Preta
REGIÃO: Alentejo
PAÍS: Portugal
TIPO: Branco
AMADURECIMENTO:
Estágio em barricas de carvalho francês
HARMONIZAÇÃO:
Saint Peter grelhado,
salada de frutos do mar
e camarões grelhados



FITA DA FITAPRETA
ANTÓNIO
MAÇANITA TINTO
VR ALENTEJANO

UVAS: Aragonês, Touriga Nacional e Alicante Bouschet
VINÍCOLA: Fita Preta
REGIÃO: Alentejo
PAÍS: Portugal
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO:
10 meses em barricas de carvalho
HARMONIZAÇÃO:
Costeletas de cordeiro
grelhadas com ervas,
enchido português e risoto
de cogumelos selvagens



Encorpado e intenso

“A linha de vinhos Fita da Fita Preta traz a tipicidade de Portugal por meio deste rótulo encorpado e intenso. Elaborado a partir de castas típicas do Alentejo, a intervenção enológica é baixa, enaltecendo os verdadeiros aromas e sabores da região. O resultado é um tinto com notas de frutos do bosque, e toques de especiarias e *toffee*, além de taninos maduros, acidez equilibrada e boa persistência em boca.”

Taninos macios

“Produzido pela célebre vinícola Masi, Modello Merlot é um verdadeiro convite à jornada dos sentidos. Cativante e versátil, esse rótulo proporciona uma experiência de degustação ímpar por meio de taninos macios e sedosos, que combinam perfeitamente com seus aromas de cereja, ameixa, framboesa e frutos do bosque.”



Reserva Especial



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

VICTORIA GEISSE
EXTRA BRUT
VINTAGE RESERVA

UVAS: Chardonnay e Pinot Noir

VINÍCOLA: Família Geisse

REGIÃO: Pinto Bandeira

PAÍS: Brasil

TIPO: Espumante Branco

AMADURECIMENTO:
24 meses sobre as borras finas

HARMONIZAÇÃO:
Camarões grelhados, mexilhões
salteados e brusqueta com
salmão defumado



“No plano Reserva Especial,
você aprecia uma seleção
de rótulos criados por
emblemáticas vinícolas do
Brasil e de Portugal.”



IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR

Cremoso e sofisticado

“A gestão sustentável da vinha e a meticulosa seleção das uvas é o que proporciona a qualidade admirável dos espumantes feitos pela vinícola Família Geisse. Em meio a essas filosofias são concebidos rótulos como este Extra Brut Vintage Reserva, cremoso, refrescante e sofisticado, que revela aromas de damasco, mel e amêndoas com notas cítricas.”



Versão rara

“Considerada a rainha das uvas portuguesas, a *Touriga Nacional* é marcada pelo seu caráter floral – uma característica que costuma se perder com o tempo, o estágio e o contato com a barrica. Neste vinho, ela se revela em sua forma mais pura, em uma versão rara, amadurecida por apenas 3 meses em tanques de inox, permitindo uma clarificação natural. A *Touriga* vai nua? Vai! Mas nunca a vimos tão bem vestida.”

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

Experiência

Experiência +

Reserva

Reserva +

Reserva Especial

Grand Reserva

Grand Sélection

FITAPRETA
SIGNATURE SERIES A
TOURIGA VAI NUA BY
ANTÓNIO MAÇANITA
UNOAKED

UVA: Touriga Nacional

VINÍCOLA: Fita Preta

REGIÃO: Alentejo

PAÍS: Portugal

TIPO: Tinto

HARMONIZAÇÃO:
Bife Ancho grelhado,
lombo suíno assado e
queijos maturados



FITAPRETA
ANTÓNIO
MAÇANITA O
ANCESTRAL

UVAS: Roupeiro, Rabo de
Ovelha, Arinto, Tamarez,
Alicante Branco e Antão Vaz

VINÍCOLA:
Fica Preta

REGIÃO: Alentejo

PAÍS: Portugal

TIPO: Branco

AMADURECIMENTO:
Estágio em barricas
neutras e sobre as borras

HARMONIZAÇÃO:
Arroz de mariscos,
bacalhau à Brás e queijo
Serra da Estrela



Frutas cítricas

“O Ancestral é um vinho de origem, um esforço para ressuscitar a velha fórmula dos brancos do Alentejo utilizando castas típicas da região. De caráter fresco e frutado, revela final persistente em boca, e aromas de frutas cítricas e pêssego branco.”

Grand Reserva



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

FITAPRETA SIGNATURE
SERIES A LARANJA
MECÂNICA BY ANTÔNIO
MAÇANITA VR ALENTEJANO

UVAS: Arinto, Roupeiro, Verdelho, Antão Vaz, Alicante Branco, Trincadeira-Das-Pratas e Fernão Pires

VINÍCOLA: Fita Preta

REGIÃO: Alentejo

PAÍS: Portugal

TIPO: Branco

HARMONIZAÇÃO:

Porco assado com laranjas, arroz de pato e peru assado



“Se o seu plano é o Grand Reserva, você terá na sua taça exemplares produzidos pelas consagradas produtoras Masi e António Maçanita”



Disruptivo

“Fita Preta A Laranja Mecânica é um vinho laranja que faz alusão ao filme Laranja Mecânica. Fermentado com as cascas das uvas, é um líquido que apresenta cor alaranjada e, segundo António Maçanita, ‘é desconcertante, indisciplinado, disruptivo, perturbador... de uma maneira muito deliciosa!’”



Aromas potentes

“A vinícola Fita Preta cultiva suas vinhas em solos de origem xisto e granito, o que resulta em uvas concentradas com um perfil aromático potencializado. Depois de fermentado, Palpite Tinto Reserva ainda passa por 18 meses em barricas de carvalho francês, resultando em um vinho com aromas concentrados de frutas vermelhas, e paladar intenso e persistente.”

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

FITAPRETA ANTÔNIO
MAÇANITA PALPITE
TINTO RESERVA VR
ALENTEJANO

UVAS: Alicante Bouschet, Aragonez, Castelão, Trincadeira e outras

VINÍCOLA: Fita Preta

REGIÃO: Alentejo

PAÍS: Portugal

TIPO: Tinto

AMADURECIMENTO:

18 meses em barricas de carvalho francês

HARMONIZAÇÃO:

Angus grelhado, cozido de porco preto e charcutaria



MASI FRESCARIPA
BARDOLINO
CLASSICO DOC

UVAS: Corvina, Rondinella e Molinara

VINÍCOLA: Masi

REGIÃO: Bardolino

PAÍS: Itália

TIPO: Tinto

AMADURECIMENTO:

3 meses em barricas de carvalho

HARMONIZAÇÃO:

Risoto de cogumelos, carne grelhada e Spaghetti alla Puttanesca



Tinto elegante

“Frescaripa, produzido pela icônica vinícola Masi, é uma excelente escolha para quem aprecia vinhos tintos elegantes e complexos. Amadurecido por 3 meses em barricas de carvalho, apresenta aromas de cerejas e ameixas, com notas de pimenta, e taninos sedosos, acidez refrescante e final longo em boca.”

Grand Sélection



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

Experiência

Experiência +

Reserva

Reserva +

Reserva Especial

Grand Reserva

Grand Sélection

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

ANTÔNIO MAÇANITA
CHÃO DOS EREMITAS
MORETO VINHAS
VELHAS ALENTEJO DOC

UVA: Moreto
VINÍCOLA: Fita Preta
REGIÃO: Alentejo
PAÍS: Portugal
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO:
16 meses em barricas de carvalho
HARMONIZAÇÃO:
Entrecôte grelhado com
manteiga de ervas, lombo de
porco com batatas rústicas e
cordeiro assado com alecrim e
alho confitado



“Explore o plano Grand
Sélection e encante-se
com a linha Chão dos
Eremitas, idealizada
pelo renomado enólogo
António Maçanita”

ANTÔNIO MAÇANITA
CHÃO DOS EREMITAS
CASTELÃO VINHAS
VELHAS ALENTEJO DOC

UVA: Castelão
VINÍCOLA: Fita Preta
REGIÃO: Alentejo
PAÍS: Portugal
TIPO: Tinto
AMADURECIMENTO:
16 meses em barricas de carvalho
HARMONIZAÇÃO:
Arroz de pato, ensopado de
vitela e leitão assado com
cebolas caramelizadas



Uva típica

“Criado com maestria no coração do Alentejo, a linha de vinhos Chão dos Eremitas reflete a riqueza vitivinícola de Portugal. Elaborado com uvas *Moreto*, este vinho amadureceu por 16 meses em barricas de carvalho. O resultado é um exemplar com aromas de frutas pretas maduras e do bosque, além de paladar concentrado e estruturado, com final longo, persistente e fresco.”



IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR

Notas de cereja

“Conhecido por originar vinhos de tipicidade e riqueza admiráveis, Portugal foi escolhido por António Maçanita como palco da criação deste Chão dos Eremitas. Feito com a típica uva *Castelão*, apresenta notas de cereja, tabaco e especiarias no nariz, e paladar elegante, com taninos marcantes, boa acidez e final persistente.”





VIÑA COBOS

ESTE PRODUCTO É DESTINADO PARA ADULTOS



Grand Cru®

Grand Cru®

COOL · COASTAL · CHILEAN



LEYDA



ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS