

Grand Cru®

REVISTA

Camila **Cocktail**

O lançamento da **Nieto Senetiner**
que propõe uma forma mais leve
e contemporânea de brindar



Vinho e churrasco em foco no Guia de Harmonizações
Saiba mais sobre a seleção do seu clube de assinaturas deste mês



Antony Martins | CEO do Vissimo Group

REDESCOBRINDO O VINHO

Bem-vindo e bem-vinda à edição de fevereiro de 2026 da Grand Cru Revista! Neste mês, celebramos as diversas formas de apreciar o vinho, das tradições mais consagradas aos momentos de descontração e leveza. Entre entrevistas exclusivas e a curadoria da sua Confraria Grand Cru, preparamos um conteúdo rico em histórias e sabores para inspirar seus próximos brindes.

Desejamos uma ótima leitura e experiências memoráveis. Saúde!

Grand Cru
REVISTA

N.º 19 - Fevereiro 2026

Antony Martins | CEO

Patricia Perim | DIRETORA COMERCIAL

Nathalia Cabrera | MARKETING

Lays Renó | CONFRARIA

Larissa Mayra | COORDENADORA DE CONTEÚDO, DESIGN, FOTOGRAFIA E REDES SOCIAIS

Luciana Ferreira, Thainara Lucas, Thais Oliveira e Vitor Rufatto | COLABORADORES

Vinícius Santiago e Rafaela Reis | SOMMELIERS REVISORES

SUMÁRIO



CAMILA COCKTAIL

04

A centenária Nieto Senetiner revela uma nova face do vinho argentino com a linha de coquetéis prontos para beber

GUIA DE HARMONIZAÇÕES

09

Dicas para transformar o churrasco em uma degustação especial



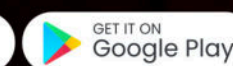
CONFRARIA GRAND CRU

14

Confira a seleção do seu plano

BAIXE NOSSO APP

Clique para baixar o aplicativo da Grand Cru no seu celular via AppStore (Apple) ou Play Store (Google).





QUANDO O VINHO ENCONTRA A DESCONTRAÇÃO

Camila Cocktail alia a sofisticação das uvas clássicas à leveza de brindar sem regras



No universo da vitivinicultura, a tradição e a inovação costumam caminhar lado a lado, mas raramente se encontram de forma tão disruptiva quanto no lançamento da histórica Nieto Senetiner. Com o olhar atento às transformações do consumo contemporâneo, a vinícola argentina apresenta a linha Camila Cocktail, uma proposta que une a excelência de seus vinhedos a uma estética moderna, versátil e profundamente conectada com o espírito do nosso tempo.

Reconhecido como o único coquetel à base de vinho da Argentina, Camila Cocktail nasce para preencher um espaço desejado pelo consumidor atual: o de bebidas mais leves, com menor teor

alcoólico e, acima de tudo, fáceis de apreciar. Concebido em quatro versões já disponíveis na Grand Cru – Clarea, Rosé, Tinto de Verano e Spritz – que combinam vinhos selecionados a infusões de frutas e botânicos naturais, a linha entrega um perfil fresco e aromático com borbulhas delicadas, desenhado para quem busca prazer sem a rigidez dos rituais clássicos.

Para entender como a expertise de uma casa centenária foi aplicada na criação desta marca que promete ser a porta de entrada para novos consumidores, a Grand Cru Revista conversou com a equipe de enologia da vinícola. Eles revelam os bastidores desse projeto que reinterpreta o vinho argentino sob uma nova e refrescante perspectiva. **Leia a seguir.**



“Camila Cocktail não vem para substituir o vinho clássico, mas para ampliar seu universo e aproximá-lo de novos momentos de consumo.”

Equipe de Enologia da Nieto Senetiner

GC Ao criar a Camila Cocktail, quais foram os maiores desafios técnicos para preservar a identidade do vinho em um formato mais descontraído?

NS O principal desafio foi fazer com que o vinho continuasse sendo o protagonista, mesmo em um formato mais descontraído. Trabalhamos especialmente para preservar a frescura, a acidez natural e o perfil aromático, evitando que frutas, botânicos ou as borbulhas ofuscassem sua identidade. O desafio foi traduzir o vinho para um novo código de consumo, sem perder caráter nem qualidade enológica.

GC Como foi o trabalho de equilíbrio entre frescor, doçura natural e outras variáveis para garantir leveza sem perder complexidade?

NS O trabalho se concentrou em um equilíbrio muito preciso entre frescor e doçura natural, entendendo que leveza não deveria significar simplicidade. Buscamos uma sensação fresca e fácil de beber, mas com camadas de sabor que trouxessem interesse e personalidade. A complexidade aqui não vem do álcool, mas do balanço entre acidez, fruta, botânicos e borbulhas.

GC A escolha das uvas e sua combinação com as infusões naturais partiram de quais critérios sensoriais e enológicos?

NS A seleção das variedades buscou sempre que o vinho fosse o protagonista. Também consideramos castas emblemáticas para a Argentina e para a Nieto Senetiner: Malbec, Bonarda, Semillon, Chenin Blanc e Pinot Noir. As infusões e botânicos foram escolhidos com critério de harmonia, para acompanhar e realçar o vinho sem mascarar sua identidade.

GC De que forma essa linha dialoga com a tradição centenária da Nieto Senetiner, mesmo rompendo com o consumo mais clássico do vinho?

NS Com essa nova proposta, a Nieto Senetiner reafirma seu compromisso com inovação, qualidade e saber enológico. Camila Cocktail não rompe com a essência da vinícola – ela a reinterpreta, levando o vinho a novos momentos, formatos e consumidores.



GC Vocês acreditam que esse tipo de produto amplia o repertório do consumidor e pode ser um primeiro contato com o universo do vinho?

NS Totalmente. Camila Cocktail funciona como uma porta de entrada para o universo do vinho, propondo uma experiência mais acessível e próxima, que permite descobri-lo a partir de um lugar leve e cotidiano, sem perder qualidade. Ao simplificar o ritual, aproximamos o vinho de novos consumidores e, ao mesmo tempo, oferecemos a quem já o aprecia novas formas e momentos de consumo.

GC Contem-nos um pouco da visão da equipe sobre o projeto, da concepção da linha até a recepção pelo consumidor.

NS Desde o início, a visão do projeto Camila Cocktail foi repensar como o vinho pode se integrar à vida contemporânea.



A linha nasce da observação de um consumidor que valoriza o vinho, mas busca propostas mais leves e versáteis, alinhadas à sua rotina. A recepção dos consumidores confirmou essa intuição inicial. A seleção foi recebida como uma proposta complementar ao vinho tradicional, que adiciona novos momentos de consumo e atrai tanto públicos mais jovens quanto consumidores habituais que buscam alternativas com menor teor alcoólico. Para nós, isso valida o projeto: Camila Cocktail não vem para substituir o vinho clássico, mas para ampliar seu universo.



Grand Cru.


ZUCCARDI
VALLE DE UCO



ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS

GRAND CRU REVISTA | Guia de Harmonizações

GUIA DE *Harmonizações*

CHURRASCO

Dicas para combinações marcantes e suculentas à mesa



UMA NOVA EDIÇÃO
colecionável
A CADA MÊS

CHURRASCO E VINHO: UM CLÁSSICO POR EXCELÊNCIA

O churrasco é, na essência, um momento de reunião, com aromas e sabores que despertam nossos sentidos e oferecem a oportunidade perfeita para apreciar um bom vinho. Com os dias mais longos do verão e o espírito leve que marca o início do ano - e se intensifica no Carnaval -, essa dupla ganha ainda mais sentido como convite ao encontro e à celebração.



COMO HARMONIZAR

Mais do que uma questão de regras, a combinação entre vinho e preparos de um churrasco é um exercício de sensibilidade: entender como textura, intensidade e outras características dialogam à mesa e transformam a ocasião em uma experiência sensorial completa.

O objetivo é buscar equilíbrio, com rótulos que sustentem a potência da carne sem dominá-la, e pratos que valorizem a expressão de cada exemplar sem mascarar sua identidade. Quando essa sintonia acontece, o churrasco se torna um verdadeiro ritual gastronômico, como nas opções a seguir.



PICANHA + MALBEC

A suculência e a gordura da picanha pedem vinhos de boa estrutura e acidez moderada. O Malbec é a companhia perfeita para a intensidade e textura da carne.



COSTELA BOVINA + TANNAT COM ESTÁGIO EM BARRICAS

Carnes assadas lentamente concentram sabor e colágeno. Vinhos encorpados, com taninos firmes e passagem por carvalho, são capazes de sustentar a riqueza do prato do início ao fim.



FRALDINHA + MERLOT

O perfil frutado, os taninos macios e o corpo médio da bebida respeitam a textura deste corte, revelando um delicioso equilíbrio.



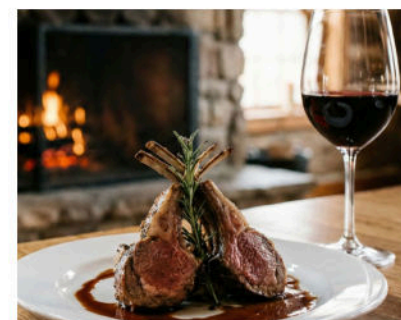
LINGUIÇA ARTESANAL + TEMPRANILLO JOVEM

O perfil condimentado da linguiça encontra sintonia em tintos frutados e frescos. Esse encontro valoriza os temperos sem pesar, mantendo o caráter descontraído do churrasco.



COSTELINHA SUÍNA NA BRASA + GARNACHA DE CORPO MÉDIO

Este tipo de corte pede taninos delicados e perfil frutado. Um Garnacha tinto valoriza a suculência da carne e mantém a harmonização elegante.



CARRÉ DE CORDEIRO + CABERNET SAUVIGNON

Os taninos do Cabernet se integram à gordura da carne, enquanto frutas silvestres e especiarias dialogam com o tostado do preparo, gerando uma degustação muito suculenta.



ROBALO + CHARDONNAY OU ESPUMANTE DE MÉTODO TRADICIONAL

O vinho tem o frescor e perfil aromático ideais para acompanhar a delicadeza do peixe, criando uma combinação refinada e agradável ao paladar.



LEGUMES NA BRASA + ROSÉ OU SAUVIGNON BLANC

Vinhos de boa acidez equilibram o toque tostado e a textura macia dos vegetais sem se sobrepor aos sabores do prato.



O PODER DA VERSATILIDADE

No churrasco brasileiro, diferentes cortes e uma variedade de guarnições são reunidos, criando uma mesa rica em texturas, aromas e intensidades. Nesse cenário, ganham protagonismo os vinhos versáteis, capazes de acompanhar essa diversidade sem perder equilíbrio. Tintos de corpo médio, brancos com passagem por madeira e espumantes de método tradicional, por exemplo, permitem muitas combinações harmônicas que transformam o churrasco em um momento ainda mais prazeroso de confraternização.



Grand Cru.



SIEUR D'ARQUES
Limoux - France

ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS



CONFRARIA
Grand Cru®

EXPERIÊNCIA

Página 16

O plano Experiência do mês de fevereiro traz rótulos produzidos na célebre região vinícola da Sicília para você degustar.

EXPERIÊNCIA+

Página 16

Já o plano Experiência + apresenta um Syrah chileno elaborado pela icônica Viña Leyda.

RESERVA*

Página 18

Com rótulos criados pela consagrada vinícola Bojador, o plano Reserva oferece vinhos capazes de encantar até os paladares mais exigentes.

RESERVA+*

Página 19

O plano Reserva + vem com um Alicante Bouschet da linha Bojador que vai proporcionar a você uma experiência de degustação única.

RESERVA ESPECIAL*

Página 20

No plano Reserva Especial, sua taça terá a presença de vinhos tintos e branco criados nos emblemáticos solos portugueses do Alentejo.

GRAND RESERVA*

Página 22

Se o seu plano é o Grand Reserva, você terá uma experiência encantadora por meio de rótulos feitos pelas consagradas vinícolas Bojador e Viña San Pedro.

GRAND SÉLECTION*

Página 24

Conheça o plano Grand Sélection e delicie-se com verdadeiros ícones idealizados nas regiões do Alentejo e Vêneto.

*Cliente Confrade a partir do Plano Reserva recebe em primeira mão os lançamentos dos melhores rótulos

EXPERIÊNCIA/EXPERIÊNCIA+



BARONE MONTALTO DUE MONDI ROSSO TERRE SICILIANE IGT

Experiência/Experiência +

Tipo: Tinto

Vinícola: Barone Montalto

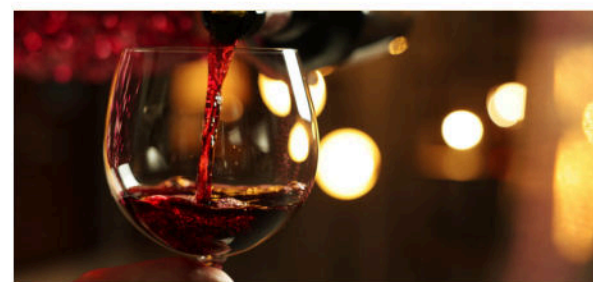
País: Itália

Região: Sicília

Uvas: Blend

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas, massas ao molho bolonhesa, tábua de queijos e embutidos



TANINOS MACIOS

Com o intuito de expressar a autenticidade dos solos da região da Sicília, na Itália, a vinícola Barone Montalto criou este tinto elegante e agradável. Revelando caráter jovem, ele apresenta aromas de frutas silvestres e notas de alcaçuz, além de boa persistência e taninos macios em boca.



BARONE MONTALTO DUE MONDI NERO D'AVOLA SICILIA DOC

Experiência/Experiência +

Tipo: Tinto

Vinícola: Barone Montalto

País: Itália

Região: Sicília

Uvas: Nero d'Avola

HARMONIZAÇÃO

Ravioli de espinafre e ricota, massa ao molho pesto, queijo Pecorino assado



FRUTA E FRESCOR

O clima mediterrâneo da Sicília, ideal para cultivar castas como a Nero d'Avola, contribui para a produção de vinhos com mais frescor, como esta versão da linha Due Mondi. Apresentando caráter encorpado, ele traz aromas de frutas silvestres, notas de alcaçuz, e taninos redondos e macios em seus goles.



LEYDA ESTATE SYRAH VALLE DEL MAIPO D.O.

Experiência/Experiência +

Tipo: Tinto

Vinícola: Viña Leyda

País: Chile

Região: Valle del Maipo

Uvas: Syrah

HARMONIZAÇÃO

Carne bovina assada, pizza de calabresa, tábua de queijos macios



TRADIÇÃO CHILENA

No coração do Chile, o Valle del Maipo abriga vinhedos que reúnem tradição, clima privilegiado e solos diversos, capazes de produzir rótulos únicos. E é neste cenário que surge Leyda Estate Syrah, um tinto expressivo que revela aromas de frutas pretas, como ameixas e amoras, com toques picantes, folhas de louro e sutis notas de baunilha. Em boca, ele apresenta suculência, boa textura, taninos sedosos e final agradável.

“

Aproveite o plano Experiência com rótulos produzidos na célebre região vinícola da Sicília. No plano Experiência +, conheça um Syrah chileno elaborado pela icônica Viña Leyda.”

Rafaela Reis, sommelière do Vissimo Group, comenta as seleções deste mês.



RESERVA/RESERVA+



BOJADOR VINHO TINTO VR ALENTEJANO

Reserva/Reserva +

Tipo: Tinto

Vinicola: Bojador

País: Portugal

Região: Alentejo

Uvas: Blend

HARMONIZAÇÃO

Carnes grelhadas, massa com ragu, risoto de cogumelos



COLHEITA MANUAL

Elaborado na Vidigueira, berço do projeto Bojador, este tinto expressa a face contemporânea do Alentejo sem abrir mão de sua essência. O blend de Aragonez, Touriga Nacional e Trincadeira nasce de uma vindima manual e fermenta em cubas de inox com temperatura controlada para preservar a pureza da fruta. O resultado é um vinho versátil, que revela aromas exuberantes de frutos do bosque, e taninos redondos, com um volume de boca pronunciado.



BOJADOR VINHO BRANCO VR ALENTEJANO

Reserva/Reserva +

Tipo: Branco

Vinicola: Bojador

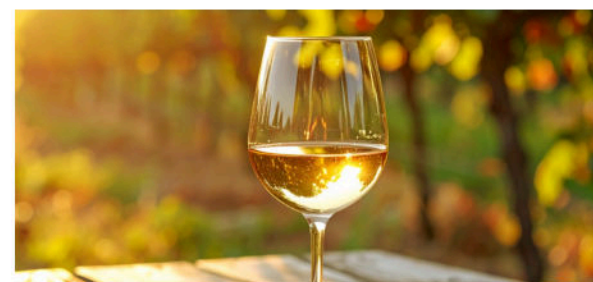
País: Portugal

Região: Alentejo

Uvas: Blend

HARMONIZAÇÃO

Peixe branco grelhado com limão, ceviche de robalo, queijo de cabra fresco



PERFIL VIBRANTE

Este vinho branco traduz o olhar atento de Pedro Ribeiro para o frescor e luminosidade do terroir alentejano. O encontro entre as castas Antão Vaz, Arinto e Alvarinho resultou em um exemplar de perfil vibrante, fermentado a baixas temperaturas em inox para preservar os aromas varietais. No nariz, destaca-se notas de frutas tropicais, enquanto em boca, se mostra fresco, rico e com boa acidez.



BOJADOR ALICANTE BOUSCHET VR ALENTEJANO

Reserva +

Tipo: Tinto

Vinicola: Bojador

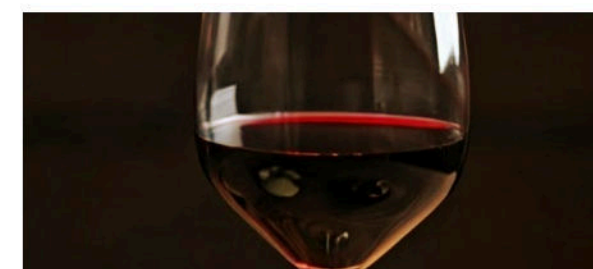
País: Portugal

Região: Alentejo

Uvas: Alicante Bouschet

HARMONIZAÇÃO

Paleta de cordeiro assada, ragu de javali cozido em vinho tinto, coxa de pato confitada



PROFUNDO E FRESCO

Criado com uvas Alicante Bouschet, esta versão de Bojador nasceu de uma vinificação cuidadosa que privilegia métodos tradicionais. Fermentado em lagar de pedra com pisa a pé e amadurecido por 10 meses em barricas de carvalho francês, ele revela profundidade e caráter fresco. Com aromas que evocam notas mentoladas, balsâmicas e especiadas, apresenta boa acidez, e taninos firmes e estruturados em boca, características que lhe conferem excelente potencial de evolução em garrafa.

“

O plano Reserva de fevereiro traz rótulos criados pela consagrada produtora Bojador e capazes de encantar até os paladares mais exigentes. Já o plano **Reserva+** apresenta um Alicante Bouschet elaborado pela vinícola que vai proporcionar a você uma experiência de degustação única.”

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



RESERVA ESPECIAL



BOJADOR RESERVA VINHO TINTO VR ALENTEJANO

Reserva Especial

Tipo: Tinto

Vinicola: Bojador

País: Portugal

Região: Alentejo

Uvas: Blend

HARMONIZAÇÃO

Costela bovina assada com especiarias, pappardelle ao ragu de cordeiro, queijo Manchego curado



COMPLEXIDADE NA TAÇA

Bojador Reserva Tinto reflete uma leitura mais intensa e concentrada do Alentejo, combinando as uvas Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Aragonez. A fermentação em lagares de pisa mecânica e balseiros de carvalho francês, aliada à maceração intensa, confere profundidade e complexidade ao vinho, que amadurece por 9 meses em barricas francesas. Com aromas de frutas pretas bem maduras, e notas especiadas, ele apresenta taninos firmes, e final longo e persistente em boca.



BOJADOR 10 ANOS VINHO TINTO VR ALENTEJANO

Reserva Especial

Tipo: Tinto

Vinicola: Bojador

País: Portugal

Região: Alentejo

Uvas: Blend

HARMONIZAÇÃO

Carré de cordeiro grelhado, bife Ancho na brasa com manteiga de ervas, javali estufado ao vinho tinto



IDENTIDADE ALENTEJANA

Feito para celebrar uma década do projeto Bojador, este tinto simboliza maturidade, memória e identidade. O blend de Alicante Bouschet, Trincadeira e Moreto é vinificado com maceração intensa e fermentação em lagares e balseiros de carvalho francês, seguido do amadurecimento de 10 meses em barricas. O resultado é um rótulo com aromas de frutas pretas bem maduras entrelaçadas a notas especiadas, enquanto em boca, mostra boa concentração, frescor, taninos firmes, e final longo e persistente.



BOJADOR RESERVA VINHO BRANCO VR ALENTEJANO

Reserva Especial

Tipo: Branco

Vinicola: Bojador

País: Portugal

Região: Alentejo

Uvas: Blend

HARMONIZAÇÃO

Bacalhau confitado, peito de frango ao molho de cogumelos, risoto de Parmesão



ELEGANTE E GASTRONÔMICO

Idealizado a partir das variedades Antão Vaz, Rabo de Ovelha e Arinto, este vinho branco Reserva revela a faceta mais sofisticada e gastronômica da linha Bojador. O amadurecimento de 9 meses em barricas de carvalho francês é conduzido com precisão, resultando em notas minerais e toques sutis de madeira bem integrada. Em boca, apresenta grande volume e frescor notável, sustentado por uma acidez elegante.

“

O plano Reserva Especial deste mês leva à sua taça vinhos tintos e branco criados nos emblemáticos solos portugueses do Alentejo.”

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



GRAND RESERVA



BOJADOR AMPHORA TINTO ALENTEJO DOC

Grand Reserva

Tipo: Tinto

Vinicola: Bojador

País: Portugal

Região: Alentejo

Uvas: Blend

HARMONIZAÇÃO

Berinjela à parmegiana, filé mignon
grelhado, cordeiro ao molho de ervas



MAESTRIA E TRADIÇÃO

Produzido com maestria no coração do Alentejo, o Bojador Amphora Tinto é uma experiência sensorial única que reflete a riqueza vitivinícola de Portugal. Criado meticulosamente com as uvas típicas Trincadeira, Moreto e Tinta Grossa, este vinho passou pela tradicional vinificação em talhas, ou seja, em ânforas de barro. As uvas são colhidas à mão, selecionadas e colocadas para prensar. Depois, o mosto é colocado para fermentar em uma talha. O resultado é um exemplar com aromas de frutas vermelhas e pretas maduras, além de boa acidez, taninos macios e frescor em boca.



SINFONIA DE SABORES

Em cada gota do Bojador Amphora Branco, revela-se uma sinfonia de sabores que reflete a tradição e a paixão pelas vinhas do Alentejo, em Portugal. Produzido com as castas típicas Perrum, Roupeiro, Rabo de Ovelha e Manteúdo, ele passou pela tradicional vinificação em talhas – as uvas são colhidas à mão, selecionadas e colocadas para prensar. Depois, o mosto é colocado para fermentar em ânforas de barro. O resultado são aromas envolventes de mel e flores brancas, juntamente com sua cremosidade e frescor em boca.



BOJADOR AMPHORA BRANCO ALENTEJO DOC

Grand Reserva

Tipo: Branco

Vinicola: Bojador

País: Portugal

Região: Alentejo

Uvas: Blend

HARMONIZAÇÃO

Ceviche de peixe branco, salada de frutos
do mar, risoto de cogumelos



SAN PEDRO 1865 SELECTED COLLECTION DOUBLE BARREL CABERNET SAUVIGNON VALLE DEL MAIPO D.O.

Grand Reserva

Tipo: Tinto

Vinicola: Viña San Pedro

País: Chile

Região: Valle del Maipo

Uvas: Cabernet Sauvignon

HARMONIZAÇÃO

Tagliatelle alla Bolognese, entrecôte
grelhado com manteiga de ervas e lasanha
de berinjela com queijo curado



AROMAS SINGULARES

A Viña San Pedro tem profunda expertise na extração das melhores características de cada terroir chileno. No Valle del Maipo, a produtora elaborou este Cabernet Sauvignon que possui aromas singulares agregados pelo processo de duplo amadurecimento em barricas, já que além das clássicas barricas de carvalho francês, também estagiou por 6 meses em barris de pisco, bebida tradicional no Chile.

“

O plano Grand Reserva oferece uma experiência encantadora por meio de rótulos feitos pelas consagradas vinícolas Bojador e Viña San Pedro.”

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



GRAND SÉLECTION



FAROL DO BOJADOR VR ALENTEJANO 2021

Grand Reserva

Tipo: Tinto

Vinicola: Bojador

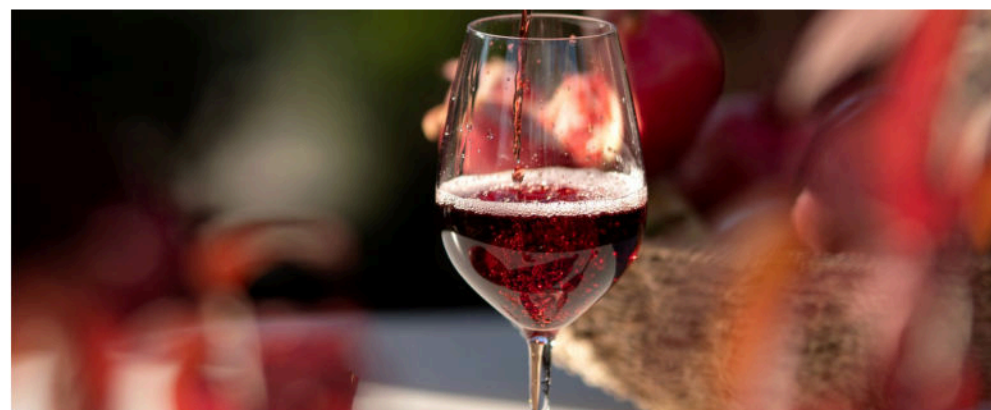
País: Portugal

Região: Alentejo

Uvas: Blend

HARMONIZAÇÃO

Ossobuco Alla Milanese, tagliata de filé mignon, bife de chorizo com chimichurri



MARCANTE E ENVOLVENTE

Ícone do projeto Bojador, o Farol nasce como uma referência de profundidade e grande expressão. Após amadurecer por 24 meses em barricas de carvalho francês, ele revela uma mineralidade intensa, com notas terrosas, de grafite e uma complexidade que remete ao caráter mais autêntico da região do Alentejo. Em boca, apresenta amplitude e precisão, aliadas a um frescor notável que sustenta sua elegância, conduzindo a um final marcante e envolvente.



MASI COSTASERA AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2020

Grand Reserva

Tipo: Tinto

Vinicola: Masi

País: Itália

Região: Vêneto

Uvas: Blend

HARMONIZAÇÃO

Queijo Pecorino, picanha assada na brasa, fettuccine à bolonhesa



EXPRESSÃO DO VÊNETO

Conhecido como um dos ícones que compõem a aristocracia dos vinhos italianos, Costasera é um Amarone della Valpolicella Classico complexo e encorpado. Elaborado por meio da técnica de Appassimento, ele traz aromas de frutas vermelhas bem maduras, ameixas e cerejas, além de taninos sedosos, bom equilíbrio, discreto dulçor e final persistente em boca.

“

No plano Grand Sélection, delicie-se com verdadeiros ícones idealizados nas regiões do Alentejo e Vêneto.”

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

ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS



XAVIER
VIGNON

Grand Cru.



MATARROMERA

ESTE PRODUCTO É DESTINADO PARA ADULTOS


MATARROMERA
2005
Gran Reserva
VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN