

Grand Cru®

REVISTA

PULENTA ESTATE E O **LEGADO** EM CADA TAÇA

Uma jornada entre gerações para
revelar a **alma** de Mendoza e de uma
vinícola icônica



Deleite-se com vinhos e sobremesas no Guia de Harmonizações
Conheça os detalhes do seu clube de assinaturas deste mês

EDIÇÃO 21 | ABRIL 2026



Antony Martins | CEO do Vissimo Group

O VALOR DOS DETALHES

Bem-vindo e bem-vinda à edição de abril de 2026 da Grand Cru Revista! Neste mês, celebramos a excelência da Pulenta Estate em uma entrevista exclusiva sobre legado, precisão e paixão pelo terroir. Complementamos essa jornada com a curadoria da sua Confraria Grand Cru e um guia dedicado à harmonização de vinhos e sobremesas. Um convite para explorar a leitura e brindar ao extraordinário.

Grand Cru
REVISTA

N.º 21 - Abril 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



ENTREVISTA

04

A família Pulenta nos guia em uma rota pelo legado de uma das bodegas mais emblemáticas de Mendoza

GUIA DE HARMONIZAÇÕES

09

O ápice da refeição com as melhores combinações entre vinhos e sobremesas



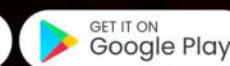
CONFRARIA GRAND CRU

14

Experiências de acordo com o seu perfil

BAIXE NOSSO APP

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



PULENTA

E S T A T E



A Maestria do Tempo e da Técnica

Em uma conversa exclusiva, a família Pulenta revela os pilares que sustentam a identidade e o futuro de sua produção em Mendoza



No coração de Mendoza, onde os Andes desenharam o horizonte, o sobrenome Pulenta é indissociável da própria evolução do vinho argentino. Com raízes que remontam à imigração italiana de 1912, a família não apenas testemunhou a transformação de Luján de Cuyo e do Valle de Uco, mas ajudou a escrevê-la. Hoje, a Pulenta Estate personifica o equilíbrio raro entre o peso de um legado centenário e o dinamismo de uma quarta geração visionária.

Reconhecida pela pureza de variedades como Cabernet Franc e Chardonnay, a vinícola tem a busca pela perfeição em sua

essência, unindo trabalho em família e precisão técnica da viticultura de alta gama na elaboração de rótulos de perfil único.

Reunimos a família para uma conversa sobre os pilares que sustentam essa trajetória. Nesta entrevista, exploramos como o rigor técnico protege a expressão natural do terroir, o papel vital das novas gerações no presente e futuro da vinícola, e o compromisso inegociável com a excelência que mantém a assinatura Pulenta como um ícone de sofisticação e autenticidade **em cada taça.**



GC A família Pulenta carrega um legado centenário que se confunde com a própria história de Mendoza. Como a Pulenta Estate consegue equilibrar o peso desse legado e o respeito a sua história com o dinamismo de uma vinícola contemporânea e focada em inovação?

FP Nossa trajetória começa há mais de um século com a chegada dos imigrantes italianos a Mendoza. Em 1912, fundamos a primeira vinícola da família, projeto que se tornou uma das maiores operações do segmento no mundo. Nos anos 1990, Don Antonio Pulenta tomou a decisão estratégica de vender essa operação de grande escala, mas preservou o coração de tudo, os vinhedos. Muitas dessas parcelas, plantadas décadas antes, representavam o verdadeiro centro de nosso trabalho. A Pulenta Estate nasce apoiada em mais de cem anos de experiência, mas orientada por uma proposta clara de traduzir esse conhecimento em vinhos de alta gama. Nos posicionamos como o encontro natural entre a tradição de uma família que ajudou a moldar o vinho argentino e um olhar contemporâneo, voltado à elegância e à precisão.

GC Luján de Cuyo e Valle de Uco são pilares do portfólio da vinícola. De que maneira as diferenças entre esses terroirs se traduzem no estilo e na identidade dos vinhos?

FP Luján de Cuyo e o Valle de Uco são expressões distintas de Mendoza, e compreender essas diferenças está no centro de nosso trabalho. Estudamos cada uma das fincas com extremo cuidado, apoiados no conhecimento profundo dessas terras originalmente desenvolvidas por Don Antonio Pulenta. Esse histórico nos permite entender com precisão como os vinhedos evoluíram e quais as decisões adequadas para cada parcela, definindo o plantio de cada varietal com foco na expressão que desejamos. Ao mesmo tempo, o vinhedo revela surpresas: nossos Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon vêm apresentando resultados notáveis e hoje são reconhecidos internacionalmente. Cada terroir se expressa de maneira única e nosso desafio está em interpretá-lo para que cada vinho traduza com clareza sua origem.

GC O Cabernet Franc e o Chardonnay da Pulenta Estate têm recebido atenção especial da crítica. O que torna essas variedades particularmente expressivas em seus vinhedos?

FP A expressividade do nosso Cabernet Franc e Chardonnay nasce da combinação entre o terroir e a forma como conduzimos o trabalho no vinhedo. O Cabernet Franc provém da finca La Zulema, em Alto Agrelo – vinhedo que se consolidou como referência para a variedade na Argentina. Os solos favorecem uma hidratação equilibrada, resultando em taninos macios e estrutura elegante. Já o Chardonnay, também de Alto Agrelo, é originado de um clone selecionado por Don Antonio Pulenta e trazido da Itália em 1992, conhecido pelo perfil aromático expressivo. A fermentação e o estágio sobre borras finas, aliados ao uso de carvalho francês, conferem textura e amplitude em boca, construindo um equilíbrio entre frescor, complexidade e elegância.

GC A linha La Flor, idealizada pela quarta geração da família, apresenta um lado mais vibrante, jovem e direto, sem nunca abdicar da elegância característica da Pulenta. Como essa linha é desenvolvida para que ela sirva como a “porta de entrada” perfeita para o universo da marca, mantendo o rigor técnico pelo qual a vinícola é conhecida?

FP La Flor nasce de um novo olhar dentro da família, concebida pela quarta geração com a proposta de explorar uma expressão mais vibrante, direta e contemporânea do vinho. Mesmo nesse exercício de frescor, os princípios de qualidade, elegância e estilo seguem como parte essencial do DNA da Pulenta. Buscamos construir um universo que refletisse uma relação mais leve com o vinho, com rótulos pensados para serem espontâneos sem abrir mão de nossa identidade. O design, desenvolvido em Londres, foca em um público conectado ao universo criativo. Do ponto de vista enológico, La Flor permite maior liberdade de estilo e consumo jovem, mas preserva nossa essência, pois as uvas vêm das mesmas fincas e seguem o mesmo rigor técnico, assegurando que a qualidade permaneça intacta.



GC Essa transição liderada pela quarta geração já é uma realidade no cotidiano da vinícola. Como vocês trabalham a sucessão familiar para que essas novas ideias tragam inovação constante sem diluir os valores fundamentais e a assinatura que Eduardo e Hugo estabeleceram?

FP Em uma empresa familiar, a evolução entre gerações acontece de forma natural. Cada etapa traz novas perspectivas e formas de se relacionar com o consumidor, processo que vivemos com fluidez. Ao mesmo tempo, permanecem inegociáveis os valores de compromisso absoluto com a qualidade e seriedade no trabalho no vinhedo, além da convicção de que grandes vinhos exigem tempo e consistência. As novas gerações contribuem com energia e sensibilidade contemporânea, mantendo a bodega dinâmica, mas esse olhar inovador se apoia sempre em nossa base sólida. Em resumo, mudam as interpretações, mas o caminho segue o mesmo – a busca constante pela excelência, sem atalhos, e o respeito profundo ao estilo que define a Pulenta Estate.

GC É notório que a vinícola utiliza tecnologia de ponta em seus processos. Como a precisão técnica ajuda a proteger a expressão natural do terroir em vez de encobri-la?

FP A tecnologia é uma ferramenta que, na Pulenta Estate, entendemos como um recurso a serviço do vinho, nunca como algo que se sobrepõe a ele. Temos um estilo muito bem definido e reconhecível que une elegância, precisão e expressão clara do terroir. A precisão técnica, por sua vez, contribui para decisões mais consistentes no vinhedo e na adega, possibilitando vinificar parcelas separadamente e compreender o comportamento de cada solo. Nosso objetivo nunca é intervir em excesso, mas conduzir o vinho para que ele se expresse com fidelidade. Essa precisão é essencial para garantir que cada garrafa corresponda plenamente à expectativa de quem escolhe nossos vinhos.

GC A vinícola é constantemente premiada e reconhecida globalmente. Como vocês utilizam esse prestígio para abrir portas não apenas para a marca, mas para elevar a percepção sobre os grandes vinhos argentinos?

FP Elevar a percepção sobre os vinhos argentinos de prestígio é um trabalho coletivo. No nosso caso, essa contribuição acontece naturalmente, já que somos uma das poucas bodegas mendocinas com gestão familiar e capital 100% argentino. Isso imprime um compromisso diferente, com decisões orientadas pelo longo prazo. Recebemos os prêmios internacionais com satisfação, pois representam anos de trabalho, mas eles também trazem responsabilidade. Ao longo do tempo, nos consolidamos como sinônimo de qualidade, e sustentar essa expectativa é parte de nosso propósito. No fim, é o nome de nossa família que está no rótulo, e o compromisso com cada pessoa que abre uma garrafa da Pulenta é absoluto.

GC A Pulenta Estate é conhecida por oferecer uma das experiências de visita mais exclusivas e personalizadas de Mendoza. De que forma receber o entusiasta na vinícola ajuda a comunicar sua filosofia de precisão e cuidado de uma forma que o vinho, sozinho, não conseguiria?

FP A experiência de visita permite compreender nosso projeto de forma muito mais profunda do que uma garrafa sozinha consegue transmitir. O visitante tem a oportunidade de ver o trabalho de perto, percorrer os vinhedos, explorar a adega e observar o nível de detalhe que dedicamos a cada etapa. Essa proximidade revela nossa filosofia de precisão e o cuidado da nossa equipe. Ao mesmo tempo, a visita cria uma conexão com a nossa essência. Somos uma família movida pela paixão pelo vinho, mas também por um estilo de vida que valoriza o design, a gastronomia e a busca pelo bem feito. Abrir nossas portas é compartilhar não apenas como elaboramos os vinhos, mas convidar o visitante ao nosso universo.

GC Pensando nas próximas gerações, como a Pulenta Estate tem adaptado seu manejo de vinhedos para enfrentar os desafios climáticos e garantir a longevidade da produção em Mendoza?

FP Conduzimos o trabalho no vinhedo com visão de longo prazo. Estudamos os solos de cada propriedade minuciosamente para entender como irão evoluir. Nosso manejo é orientado para preservar o equilíbrio do ecossistema, mantendo a saúde do solo e a biodiversidade, pois vinhedos equilibrados são a base para vinhos de alta qualidade. Além das condições naturais, prevalece nossa convicção de que o diferencial está no cuidado contínuo e de que, quando uma finca está saudável, ela se torna resiliente e capaz de expressar todo o seu potencial.

GC O Brasil é um mercado cada vez mais relevante para vinhos argentinos premium. Como a Pulenta Estate enxerga a relação com o consumidor brasileiro?

FP Enxergamos o consumidor brasileiro como exigente e com cada vez mais conhecimento sobre vinhos, acompanhando a evolução da sofisticada cena gastronômica no Brasil. Nesse contexto, é gratificante ver que esses consumidores escolhem e valorizam os vinhos da Pulenta Estate, reconhecendo a qualidade presente em cada garrafa. Como ocorre em todos os nossos mercados, esse reconhecimento traz uma grande responsabilidade. Nosso compromisso é corresponder a essa confiança, oferecendo rótulos que acompanhem momentos importantes. Acreditamos que esse é o papel do vinho: integrar experiências que permanecem na memória.

GC Após consolidar ícones e dominar expressões varietais, quais são as novas fronteiras (estilos ou micro-terroirs) que a Pulenta Estate pretende explorar nos próximos anos?

FP Seguimos estudando e nos surpreendendo com o potencial de nossas próprias fincas, mesmo após tantos anos. Nesse percurso, testamos novos varietais e diferentes abordagens de vinificação, sempre com um olhar criterioso. A inovação faz parte de nosso processo como forma de aprofundar o entendimento do terroir e das possibilidades de cada parcela. Inovar, por si só, não é o mais difícil; o verdadeiro compromisso está em inovar mantendo nosso nível de excelência, o padrão que nos define.

Grand Cru.



CADUS



ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS

GRAND CRU REVISTA | Guia de Harmonizações

GUIA DE *Harmonizações*

SOBREMESAS

Uma degustação envolvente com camadas de textura e sabor



UMA NOVA EDIÇÃO
coleccionável
A CADA MÊS

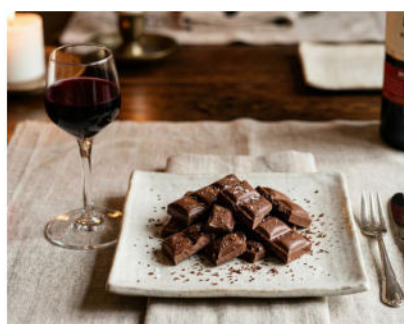
O ÚLTIMO ATO

Muitas vezes, a sobremesa é considerada um mero ponto final de um almoço ou jantar, um momento em que as taças são deixadas de lado ou preenchidas apenas pelo hábito. Nesta edição do Guia de Harmonizações, propomos uma experiência diferente: tornar o último ato o clímax da refeição.



COMO HARMONIZAR:

No mês da Páscoa, exploramos desde clássicos históricos até combinações que fogem do óbvio para provar que o capítulo mais surpreendente da harmonização pode ser aquele reservado para o final. Confira nossa curadoria e deleite-se.



CHOCOLATE AO LEITE + VINHO DO PORTO RUBY

A intensidade do chocolate ao leite pede um vinho doce e estruturado. Os aromas frutados e a textura envolvente do Porto dialogam com a sobremesa neste clássico da harmonização.



CRÈME BRÛLÉE + VINHO DO PORTO TAWNY

O dulçor do vinho combina com a textura cremosa da sobremesa e a crocância do açúcar caramelizado, proporcionando um contraste agradável em boca.



COLOMBA PASCAL TRADICIONAL + ESPUMANTE MOSCATEL

A leveza da massa e o toque cítrico das frutas cristalizadas são ideais para um vinho aromático e delicadamente doce. A efervescência traz frescor e equilíbrio entre os elementos.



CHEESECAKE COM FRUTAS VERMELHAS + ESPUMANTE ROSÉ DEMI-SEC

A acidez das frutas e a cremosidade do cheesecake encontram equilíbrio em um espumante de doçura sutil. As notas de frutas vermelhas evidenciam as nuances da sobremesa e trazem frescor ao conjunto.



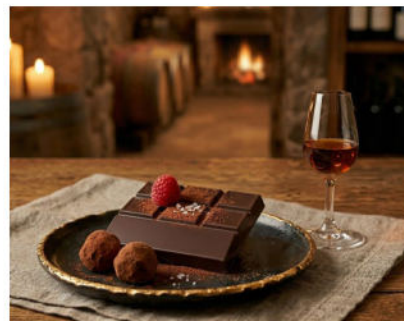
PAVLOVA DE FRUTAS TROPICAIS + SAUTERNES

A acidez natural das frutas contrasta de forma agradável com a doçura do rótulo, enquanto a diversidade de sabores complementa os aromas intensos e exóticos do exemplar.



TORTA DE LIMÃO + MOSCATO D'ASTI

O perfil cítrico da torta combina com um vinho igualmente vibrante. O Moscato d'Asti, com doçura e borbulhas delicadas, acompanha os sabores sem sobrecarregar o paladar.



CHOCOLATE 70% CACAU + VINHO DO PORTO COLHEITA

O leve amargor do chocolate se equilibra com um vinho igualmente intenso. Notas de frutas negras, especiarias e chocolate presentes no vinho reforçam a profundidade da sobremesa sem perder harmonia.



MIL-FOLHAS DE BAUNILHA + ESPUMANTE BRANCO DEMI-SEC

A leveza do creme e a crocância da massa folhada harmonizam com um vinho de doçura moderada e boa acidez. O perlage agrega frescor e contrasta com a textura, enquanto os aromas elegantes acompanham a baunilha sem excessos.



TORTA FLORESTA NEGRA + RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

A doçura intensa e a complexidade do vinho, resultado do processo de Appassimento, harmonizam maravilhosamente com as camadas de chocolate, chantilly e cerejas da sobremesa, criando o grand finale que sua degustação merece.



Grand Cru.



BARONE
MONTALTO
ITALIA

ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS



CONFRARIA
Grand Cru®

EXPERIÊNCIA

Página 16

O plano Experiência do mês de abril traz rótulos produzidos em ricas regiões vinícolas da Argentina para você degustar.

EXPERIÊNCIA+

Página 16

Já o plano Experiência + apresenta um vinho branco português elaborado nos clássicos solos do Alentejo.

RESERVA*

Página 18

Com rótulos criados pelas icônicas vinícolas argentinas Pulenta Estate e Zuccardi, o plano Reserva oferece vinhos que vão encantar você.

RESERVA+*

Página 19

O plano Reserva + vem com um blend uruguaio de Tannat e Malbec que vai proporcionar a você um momento de degustação único.

RESERVA ESPECIAL*

Página 20

No plano Reserva Especial, sua taça terá a presença de vinhos tintos criados em emblemáticas regiões vinícolas da Argentina e Chile.

GRAND RESERVA*

Página 22

Se o seu plano é o Grand Reserva, você terá uma experiência encantadora por meio de rótulos feitos por consagradas produtoras argentinas.

GRAND SÉLECTION*

Página 24

Conheça o plano Grand Sélection e delicie-se com ícones do Uruguai e Chile que conquistaram a crítica especializada.

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

EXPERIÊNCIA/EXPERIÊNCIA+



NIETO SENETINER CAMILA RED BLEND

Experiência/Experiência +

Tipo: Tinto

Vinicola: Nieto Senetiner

País: Argentina

Região: Mendoza

Uvas: Malbec, Tannat e Ancellotta

HARMONIZAÇÃO

Empanadas argentinas, fettuccine ao molho bolonhesa, risoto de cogumelo



REGIÃO ICÔNICA

Na icônica região vinícola de Mendoza, a produtora Nieto Senetiner deu vida a este Camila Red Blend, que destaca as uvas Malbec, Tannat e Ancellotta. O resultado é um vinho com notas de frutas vermelhas maduras e especiarias, além de paladar agradável, com taninos macios e delicados.



TANINOS AVELUDADOS

Elaborada pela vinícola Bodega Del Fin Del Mundo, a linha Ventus é uma homenagem ao vento patagônico que influencia favoravelmente o desenvolvimento das uvas, conferindo vinhos com boa estrutura e potencial aromático. Nesta versão, temos um Malbec de caráter macio e equilibrado, com notas de frutas vermelhas, ameixas maduras e flores, além de taninos aveludados, e final longo e persistente em boca.



BODEGA DEL FIN DEL MUNDO VENTUS MALBEC

Experiência/Experiência +

Tipo: Tinto

Vinicola: Bodega Del Fin Del Mundo

País: Argentina

Região: Patagônia

Uvas: Malbec

HARMONIZAÇÃO

Parrillada argentina, massas ao molho vermelho, tábua de queijos



VINHAS DO CONVENTO BRANCO VR ALENTEJANO

Experiência/Experiência +

Tipo: Branco

Vinicola: Adega de Redondo

País: Portugal

Região: Alentejo

Uvas: Roupeiro, Fernão Pires e Arinto

HARMONIZAÇÃO

Lula salteada na manteiga, peixe na brasa, torta de espinafre



TERROIR SINGULAR

Reflexo de um terroir singular e histórico, este vinho branco combina frescor e vivacidade com precisão. Produzido na clássica região vinícola do Alentejo, ele apresenta aromas intensos de frutas tropicais que se unem a delicadas nuances cítricas, já em boca, se mostra harmonioso e vibrante, com excelente equilíbrio e final persistente.

“

Em abril, o plano Experiência apresenta rótulos produzidos em ricas regiões vinícolas da Argentina para você degustar, enquanto o plano Experiência + traz um vinho branco português elaborado nos clássicos solos do Alentejo.”

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



RESERVA/RESERVA+



PULETA LA FLOR MALBEC

Reserva/Reserva +

Tipo: Tinto

Vinicola: Puleta Estate

País: Argentina

Região: Mendoza

Uvas: Malbec

HARMONIZAÇÃO

Picanha assada, polpetone recheado, risoto de linguiça



ESSÊNCIA DA MALBEC

Oriunda da renomada região vinícola de Mendoza, a linha La Flor revela a modernidade que a quarta geração da família Puleta passa a imprimir na vinícola. Em sua versão Malbec, expressa a essência marcante dessa casta que se tornou um ícone do Novo Mundo. O resultado é um rótulo que seduz com seus aromas de frutas vermelhas maduras e especiarias, e paladar macio e complexo.



PIZZORNO DON PRÓSPERO RESERVA FAMILIAR TANNAT-MALBEC

Reserva +

Tipo: Tinto

Vinicola: Pizzorno

País: Uruguai

Região: Canelones

Uvas: Tannat e Malbec

HARMONIZAÇÃO

Arroz caldoso de cordeiro, canelone de carne moída com molho de tomate, queijo Parmesão



PALADAR VIBRANTE

Produzido pela Pizzorno, este rótulo homenageia Don Próspero José Pizzorno, fundador da vinícola em 1910, e reflete o legado da quarta geração da família, que preza pela qualidade e respeito à terra. Elaborado a partir das uvas Tannat e Malbec, o vinho traz consigo toda a tipicidade da região de Canelones, no Uruguai, expressa em aromas de frutas vermelhas e pretas frescas, toques de especiarias e flores, além de paladar vibrante, estruturado e macio.



ZUCCARDI VALLES MALBEC

Reserva/Reserva +

Tipo: Tinto

Vinicola: Zuccardi

País: Argentina

Região: Valle de Uco

Uvas: Malbec

HARMONIZAÇÃO

Entrecôte grelhado com batatas rústicas, ravioli de cordeiro, filé-mignon grelhado com purê de mandioquinha



ELEGANTE E MACIO

Feito no Valle de Uco, aos pés da Cordilheira dos Andes, este Malbec reflete a tipicidade de um dos terroirs mais prestigiados da Argentina. Revelando aromas de frutas vermelhas maduras, como ameixa e cereja, e sutis notas herbáceas, ele é elegante, com corpo médio, taninos macios, acidez equilibrada e final frutado em boca.

“

Com rótulos criados pelas icônicas vinícolas argentinas Puleta Estate e Zuccardi, o plano Reserva oferece vinhos que vão encantar você. Já o plano Reserva + vem com um blend uruguaio de Tannat e Malbec que vai proporcionar um momento de degustação único.”

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



RESERVA ESPECIAL



ZUCCARDI Q MALBEC

Reserva Especial

Tipo: Tinto

Vinicola: Zuccardi

País: Argentina

Região: Mendoza

Uvas: Malbec

HARMONIZAÇÃO

Risoto de carne desfiada, costela de porco assada e escondidinho de carne seca



QUALIDADE E EQUILÍBRIO

Sinônimo de qualidade e elegância, a linha Zuccardi Q foi a primeira a trazer o nome da família Zuccardi estampado no rótulo. Refletindo esses atributos em sua degustação, este Malbec revela aromas frutados de mirtilo e amoras, com nuances de ervas escuras e cedro, além de bom corpo, taninos agradáveis e acidez equilibrada no paladar.



MATETIC CORRALILLO CORTE MALBEC E MERLOT VALLE DE ACONCAGUA D.O.

Reserva Especial

Tipo: Tinto

Vinicola: Matetic Vineyards

País: Chile

Região: Valle de Aconcagua

Uvas: Malbec e Merlot

HARMONIZAÇÃO

Tornador de filé-mignon ao molho de ervas frescas, risoto cremoso de 3 queijos, peito de pato grelhado



BLEND ELEGANTE

Entre as paisagens marcantes do Valle de Aconcagua nasce este elegante blend de Malbec e Merlot, que traduz a harmonia entre tradição e expressão contemporânea da Matetic Vineyards. Após amadurecer por 18 meses em barricas de carvalho francês, o vinho revela aromas de frutas vermelhas maduras, e notas de noz-moscada e anis. Em boca, apresenta taninos finos e macios, acidez equilibrada e final fresco.



VIÑA COBOS FELINO ALFA MALBEC

Reserva Especial

Tipo: Tinto

Vinicola: Viña Cobos

País: Argentina

Região: Mendoza

Uvas: Malbec

HARMONIZAÇÃO

Bife de chorizo grelhado, lasanha de berinjela, nhoque de batata ao molho bolonhesa



GOLES SUCULENTOS

A linha Felino Alfa nasceu para expressar a autenticidade das castas cultivadas no rico território vitivinícola de Mendoza. Esta versão Malbec, elaborada com uvas cuidadosamente selecionadas na sub-região do Valle de Uco, revela aromas de frutas pretas maduras, notas de especiarias e baunilha, e goles suculentos, estruturados e elegantes.

“

O plano Reserva Especial leva à sua taça vinhos tintos criados em emblemáticas regiões vinícolas da Argentina e Chile.”

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



GRAND RESERVA



CADUS VALLE DE UCO PETIT VERDOT TUNUYÁN

Grand Reserva

Tipo: Tinto

Vinicola: Cadus

País: Argentina

Região: Mendoza

Uvas: Petit Verdot

HARMONIZAÇÃO

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



AROMAS COMPLEXOS

Cadus Valle de Uco é uma linha que reflete a identidade e as características dessa clássica região argentina. Nesta versão, temos um vinho elaborado com uvas Petit Verdot, na sub-região de Tunuyán, que exala aromas complexos de grafite e ervas, como louro, cravo e tomilho, além de toques de frutas pretas, como cassis e cerejas. Em boca, mostra-se concentrado e profundo, com taninos firmes.



VIÑA COBOS COCODRILO MALBEC

Grand Reserva

Tipo: Tinto

Vinicola: Viña Cobos

País: Argentina

Região: Mendoza

Uvas: Malbec

HARMONIZAÇÃO

Filé-mignon assado com batatas, risoto de Parmesão, berinjela à parmegiana



TESOURO ARGENTINO

A versão Malbec da linha Cocodrilo combina a intensidade da uva protagonista com a maestria da vinícola Viña Cobos. De caráter concentrado e equilibrado, ele apresenta um encantador leque de aromas frescos e complexos, que se mesclam a mirtilos, chocolate amargo e toques de baunilha. Em boca, revela taninos macios e final longo, tornando-se um verdadeiro tesouro argentino na taça.



ZUCCARDI ALUVIONAL MALBEC

Grand Reserva

Tipo: Tinto

Vinicola: Zuccardi

País: Argentina

Região: Mendoza

Uvas: Malbec

HARMONIZAÇÃO

Cordeiro assado com ervas, filé-mignon ao molho de cogumelos, queijo Parmesão



INTENSO E ROBUSTO

Aluvional é um tinto que apresenta a seleção dos melhores solos aluviais de Mendoza por meio da emblemática uva Malbec. Sua produção na rochosa região de Altamira gerou um vinho intenso e complexo, com aromas de mirtilos, amoras e ameixas, e notas de pimenta-preta e vegetação rasteira, além de equilíbrio perfeito entre açúcar e acidez, e estrutura tânica robusta em boca.

“

Com o plano Grand Reserva, você terá uma experiência encantadora por meio de rótulos feitos por consagradas produtoras argentinas.”

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



GRAND SÉLECTION



PIZZORNO PRIMO 2023

Grand Reserva

Tipo: Tinto

Vinicola: Pizzorno

País: Uruguai

Região: Canelones

Uvas: Tannat, Malbec, Cabernet Franc e Petit Verdot

HARMONIZAÇÃO

Cordeiro assado com ervas finas, alheira, risoto de funghi porcini



OBRA-PRIMA

Amadurecido por 12 meses em barricas de carvalho francês, este rótulo une a casta icônica da vinicultura uruguaia, Tannat, a variedades típicas do corte bordelês. Envolvente e estruturado, com aromas de frutas pretas maduras, e notas sutis de flores, especiarias doces, cacau e tostado, ele revela taninos maduros e polidos, além de final longo e fresco em boca, consolidando-se como a obra-prima da vinícola Pizzorno.



SAN PEDRO ALTAIR VALLE DEL CACHAPOAL ANDES D.O. 2022

Grand Reserva

Tipo: Tinto

Vinicola: Viña San Pedro

País: Chile

Região: Valle del Cachapoal

Uvas: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère, Syrah e Petit Verdot

HARMONIZAÇÃO

Carré de cordeiro com crosta de ervas, Chateaubriand com ragu de cogumelos, queijo Grana Padano



PALADAR RICO

Idealizada com uvas provenientes dos ricos solos chilenos do Valle del Cachapoal Andes, esta versão da linha Altair foi criada. De caráter elegante, concentrado e harmonioso, ela apresenta aromas intensos de frutas vermelhas frescas, como cerejas, e sutis notas de carvalho, além de paladar rico e com bom equilíbrio entre álcool, corpo e taninos.

“

Neste mês, aprecie no plano Grand Sélection ícones do Uruguai e Chile que conquistaram a crítica especializada.”

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

ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS



1865

Grand Cru.



PIERRE ANDRÉ
MAISON FONDÉE EN 1923



ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS