

Grand Cru®

REVISTA

MASSERIA LI VELI E O **RENASCIMENTO** DA PUGLIA

Do resgate de castas ancestrais à alta enologia: conheça o projeto da família Falvo que está redefinindo o vinho no sul da Itália



Vinhos, massas e risotos em sintonia no Guia de Harmonizações
Conheça os detalhes do seu clube de assinaturas deste mês

EDIÇÃO 22 | MAIO 2026



Antony Martins | CEO do Vissimo Group

VINHO E MEMÓRIAS

Bem-vindo e bem-vinda à edição de maio de 2026 da Grand Cru Revista. Neste mês, convidamos você a redescobrir o valor do tempo e do afeto à mesa. Da precisão técnica da Masseria Li Veli ao conforto de uma massa ou risoto perfeitamente harmonizados, celebramos o que o vinho faz de melhor: transformar encontros em memórias. É um brinde à autenticidade e ao prazer dos clássicos. Esperamos que estas páginas inspirem momentos inesquecíveis. Boa leitura e saúde!

Grand Cru
REVISTA

N.º 22 - Maio 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

Alfredo Falvo conta sobre a trajetória da família e sua busca pela expressão mais pura da Puglia

GUIA DE HARMONIZAÇÕES

09

Combinações clássicas de vinhos com massas e risotos



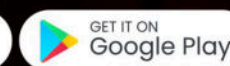
CONFRARIA GRAND CRU

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).



MASSERIA LI VELI

A Puglia além da Primitivo

Da arquitetura vanguardista ao rigor da enologia moderna, conheça a filosofia da família Falvo para elevar a região ao topo do mundo do vinho

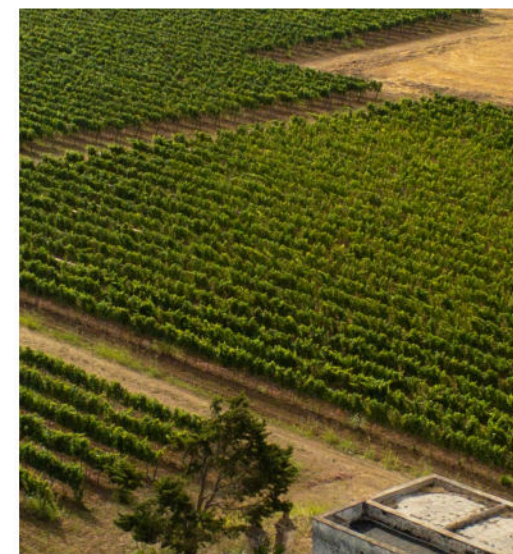
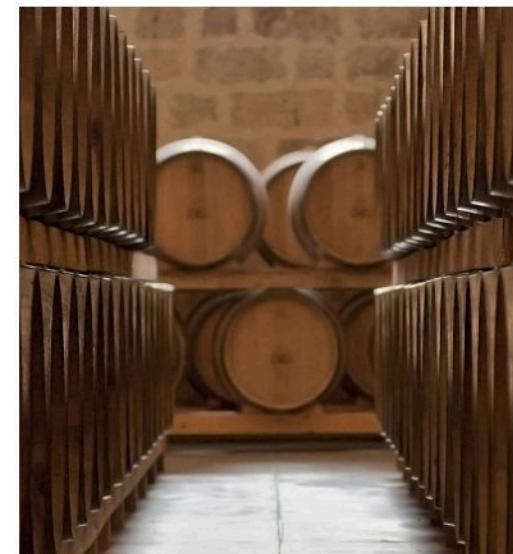


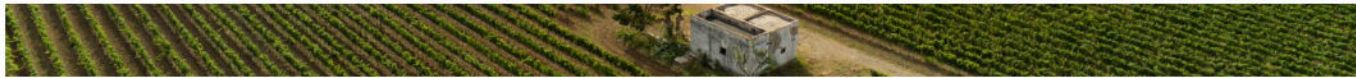
Entre os muitos motivos pelos quais uma região vitivinícola pode nos cativar, a Puglia, no salto da bota da Itália, o faz pela alma. Durante décadas, este território solar foi visto apenas como um celeiro de vinhos potentes e rústicos. No entanto, uma revolução vem redesenhando esse cenário, e no epicentro desse movimento está a Masseria Li Veli.

A história desta propriedade é um capítulo à parte. Fundada originalmente como uma adega modelo pelo Marquês Antonio de Viti de Marco, no início do século XX, a Masseria foi resgatada e trazida ao ápice pela família Falvo. Com um currículo que inclui o renascimento do prestigiado Vino Nobile di Montepulciano na Toscana, os Falvo desembarcaram em Salento não para mudar a tradição local, mas para lapidá-la com um rigor técnico e uma elegância até então pouco vistos por ali.

Outro ponto que torna a Li Veli um destino obrigatório para os entusiastas é a sua corajosa dedicação às castas ancestrais. Enquanto o mundo olhava para o óbvio, eles resgataram joias como a Susumaniello e a Verdeca, tratando-as com a nobreza de quem lapida uma pedra bruta. O resultado são vinhos que preservam o calor da Puglia, mas que entregam uma verticalidade, um frescor e uma mineralidade surpreendentes.

Para entender como se constrói essa ponte entre tradições que remetem ao Império Romano e a enologia de precisão, conversamos com Alfredo Falvo. Nesta entrevista, ele revela por que a Puglia é, hoje, o capítulo mais vibrante da história de sua família.





GC A família Falvo tem um histórico profundo com o renascimento do Nobile di Montepulciano na Toscana. De que forma essa bagagem moldou a visão de vocês ao assumirem a Li Veli e como decidiram que a Puglia seria o próximo grande capítulo dessa história?

AF A Puglia possui uma herança vitivinícola milenar, que remonta à Magna Grécia no século VIII a.C. Seus solos férteis, o clima generoso e uma cultura agrícola profundamente enraizada nos cativaram imediatamente. Ao mesmo tempo, percebemos um abismo entre o potencial extraordinário dos vinhedos e o nível de enologia aplicado na época. Trouxemos a experiência da família na Toscana, especialmente com o renascimento do Vino Nobile di Montepulciano, à Puglia. Nosso objetivo não era mudar a identidade da região, mas elevá-la, introduzindo foco em precisão, equilíbrio e elegância. Naquela época, a Puglia era vista como produtora de vinho a granel; nós acreditávamos que ela tinha todos os elementos para expressar vinhos de caráter e sofisticação. A Li Veli nasceu dessa convicção de revelar uma expressão mais autêntica e de alta qualidade da região.

GC A recuperação da Masseria Li Veli não foi apenas arquitetônica, mas vitivinícola. Como vocês equilibraram o desejo de inovação com o respeito pelo “projeto original” do Marquês Antonio de Viti de Marco?

AF Para a restauração da Masseria Li Veli, escolhemos uma abordagem conservadora, baseada no respeito em vez da transformação. Recuperamos documentos originais para guiar nossa intervenção e permanecer fiéis à visão do Marquês Antonio de Viti de Marco. O objetivo foi preservar a alma autêntica da propriedade, adaptando-a às necessidades contemporâneas. Muitos elementos históricos foram deixados à vista; os antigos poços de armazenamento de vinho, por exemplo, tornaram-se um elo tangível entre passado e presente. Priorizamos materiais locais, como a pedra calcária tradicional de Salento. Um exemplo dessa filosofia é nossa adega principal, coberta por abóbadas de berço, uma marca da arquitetura apuliana, e abriga grandes tonéis, barricas e ânforas.

GC A Li Veli é reconhecida pelo resgate de uvas como o Susumaniello e o Fiano Minutolo. Qual é o maior desafio técnico em dar voz a variedades que foram negligenciadas pelo mercado por tanto tempo e transformá-las em sucessos internacionais?

AF Em relação a uvas como Susumaniello, Fiano Minutolo ou Verdeca, o verdadeiro desafio reside em entender e respeitar a identidade única de cada variedade. Cada uva deve ser abordada em seus próprios termos, começando no vinhedo com manejo meticuloso e, acima de tudo, a escolha precisa do momento da colheita para garantir maturação e equilíbrio ideais. Na adega, essa filosofia continua com uma abordagem sob medida. Cada variedade tem sua personalidade e exige técnicas específicas de extração e controle de temperatura. O objetivo nunca é

padronizar, mas interpretar. É isso que permite que essas uvas nativas revelem sua autenticidade no cenário internacional.

GC O projeto “Askos” foca especificamente em variedades ancestrais. Na visão de vocês, o que essas uvas antigas comunicam sobre o futuro da Puglia que Primitivo e Negroamaro sozinhas não conseguem?

AF A biodiversidade é um valor que devemos cultivar. Através do projeto “Askos”, quisemos dar voz a castas nativas menos conhecidas que, embora negligenciadas por muito tempo, revelam um potencial notável. O que essas variedades ancestrais comunicam é uma visão mais ampla e matizada da Puglia: elas trazem identidades inconfundíveis, enriquecendo o leque expressivo da região para além das uvas já consagradas. Além disso, por estarem profundamente enraizadas no território, elas se adaptaram aos solos e ao clima local ao longo de séculos. Esse processo as torna particularmente resilientes, permitindo que mantenham equilíbrio, frescor e qualidade mesmo em condições climáticas cada vez mais quentes.

GC Vocês utilizam o sistema alberello settonce (em formato hexagonal), um método de plantio ancestral. Como essa geometria clássica influencia a qualidade da fruta e a gestão do vinhedo em comparação aos métodos modernos de espaldeira?

AF O projeto Settonce foi concebido como um vinhedo experimental e um “museu vivo”. O sistema alberello settonce, geometria de plantio já conhecida na época romana, posiciona cada videira nos vértices de um triângulo equilátero, criando um padrão hexagonal perfeito. Essa disposição espacial é incrivelmente eficaz até hoje, permitindo alta densidade de plantio, utilização máxima do solo pelas raízes, equilíbrio vegetativo ideal entre as plantas e exposição solar perfeita. Além disso, a circulação de ar é aprimorada e o manejo do solo é facilitado, pois as videiras ficam alinhadas em todas as direções. Com uma densidade alta, fazemos com que cada videira produza menos frutos, porém melhores. Isso exige muito trabalho manual, mas a qualidade das uvas é nitidamente superior e mais distinta.

GC Trabalhar com Riccardo Cotarella traz um selo de precisão técnica inquestionável. Como acontece a simbiose entre o rigor enológico dele e a tipicidade rústica e vibrante do solo calcário de Salento?

AF Nossos vinhedos estão fincados nos solos calcários de Salento, que naturalmente conferem frescor, salinidade e uma energia vibrante aos vinhos. O objetivo nunca é anular essas características, mas interpretá-las e elevá-las. A abordagem de Cotarella está perfeitamente alinhada à filosofia da nossa família: metódica no método, mas profundamente respeitosa com a matéria-prima. Essencialmente, não é um contraste, mas uma harmonia – o resultado perfeito da união de duas famílias que estão no mundo do vinho há mais de 50 anos.

GC Os vinhos de Salento são historicamente celebrados por sua potência e concentração. Como a Li Veli trabalha o manejo das vinhas e o ponto de colheita para revelar a outra face da Puglia, aquela que entrega frescor, mineralidade e uma sofisticação natural que muitos não imaginavam encontrar na região?

AF Isso começa com uma equipe altamente qualificada. Durante o verão, o monitoramento no vinhedo torna-se extremamente preciso, com amostragens frequentes para avaliar níveis de maturação, pH e parâmetros químicos. Essa análise detalhada nos permite determinar o momento ideal da colheita para cada parcela, preservando a acidez e realçando a expressão aromática. Outra vantagem é que todos os nossos vinhedos estão adjacentes à Masseria, permitindo que as uvas sejam processadas imediatamente após a colheita, evitando o estresse do transporte. Na adega, adotamos uma abordagem gentil com prensagem suave e, para os brancos e rosés, controle rigoroso de temperatura para preservar os aromas primários. Além das barricas de carvalho francês, utilizamos grandes tonéis de madeira e terracota para gerenciar da melhor forma o envelhecimento de cada varietal.

GC De que maneira a proximidade com o Mar Jônico, o Mar Adriático e suas brisas constantes define o perfil aromático e a acidez dos vinhos brancos e tintos da casa?

AF A proximidade com os mares Jônico e Adriático é fundamental. As constantes brisas marinhas garantem uma excelente ventilação nos vinhedos, mantendo as uvas secas e reduzindo drasticamente o risco de doenças e fungos, o que nos permite ter frutos saudáveis com menos intervenção. Ao mesmo tempo, a presença dos dois mares contribui para variações térmicas importantes entre o dia e a noite. Essa amplitude térmica é crucial para o desenvolvimento e preservação dos aromas primários. Como resultado, nossos brancos expressam um perfil aromático vibrante e nítido, com acidez equilibrada, enquanto nossos tintos desenvolvem maior complexidade e elegância, com taninos refinados e um frescor natural que convida ao próximo gole.

GC A Li Veli possui uma clareza admirável de portfólio, desde vinhos de entrada autênticos até os cobiçados single vineyards. Como vocês garantem que a assinatura da casa esteja presente tanto em um vinho de consumo diário quanto em um rótulo premiado com Tre Bicchieri?

AF Na Li Veli, não vemos nosso portfólio como uma hierarquia, mas como a expressão coerente da mesma filosofia em diferentes níveis. Todos os nossos vinhos, dos mais acessíveis aos single vineyards, vêm do mesmo território e são tratados com a mesma atenção aos detalhes. Nossa enologia é deliberadamente respeitosa e não invasiva, visando preservar a pureza da fruta. O que muda entre um vinho de entrada e um premiado com “Tre Bicchieri” não é a filosofia, mas o nível

de seleção. Nossos vinhos ícones vêm de parcelas específicas, muitas vezes de vinhas mais velhas, com rendimentos menores e maior concentração. No fim, seja um vinho para o dia a dia ou uma garrafa estruturada para guarda, a assinatura da Li Veli é a mesma: equilíbrio, frescor, elegância e um claro senso de lugar.

GC O reconhecimento da crítica internacional (Wine Spectator, Gambero Rosso, Vinous) tem sido consistente. Para vocês, como essas avaliações melhor sintetizam o momento atual da vinícola no cenário global?

AF O reconhecimento de publicações como Wine Spectator, Gambero Rosso e Vinous é, para nós, tanto uma confirmação quanto uma responsabilidade. Por um lado, valida o caminho que escolhemos, de expressar Salento de forma refinada e contemporânea, sem perder a autenticidade. Por outro, vemos esses prêmios não como um ponto final, mas como uma referência. Eles refletem nosso posicionamento atual, de uma vinícola que conquistou credibilidade e respeito nos mercados internacionais, capaz de competir em qualidade e consistência com as regiões mais consagradas do mundo.

GC O consumidor brasileiro tem uma forte conexão com os vinhos da Puglia. O que vocês acreditam ser o próximo passo para o público que já foi conquistado pelo Primitivo, e agora começa a explorar outras nuances da Masseria Li Veli?

AF O Brasil sempre demonstrou uma conexão muito calorosa e instintiva com a Puglia. O Primitivo, em particular, foi quem abriu as portas, e acreditamos que o próximo passo é uma evolução natural da curiosidade. Uma vez que o consumidor se apaixona pela generosidade e riqueza do Primitivo, ele começa a buscar o que está além dessa primeira camada da região para descobrir vinhos com mais tensão, frescor e sutileza. É exatamente aqui que a Masseria Li Veli pode surpreendê-los. Variedades como Verdeca, Fiano, Susumaniello ou nossas expressões territoriais de Negroamaro mostram um lado diferente da região, que é mais vertical, mais mineral e, às vezes, inesperado, mas sempre autêntico. Gostamos de dizer que o Primitivo é o primeiro sorriso... mas depois vem a conversa. E o consumidor brasileiro, com sua energia e abertura para o novo, está no momento perfeito para desfrutar desse segundo passo.



S
SIEGEL
FAMILY WINES



Grand Cru.

ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS

GRAND CRU REVISTA | Guia de Harmonizações

GUIA DE *Harmonizações*

MASSAS E RISOTOS

O prazer de unir enogastronomia e afeto



UMA NOVA EDIÇÃO
colecionável
A CADA MÊS

CLÁSSICOS QUE ABRAÇAM

Há algo profundamente acolhedor em uma mesa servida com massas, risotos e vinhos. São pratos que evocam o conforto de casa, o calor dos encontros e aquelas lembranças que guardamos pelo paladar. Um convite para desacelerar e, acima de tudo, celebrar o momento.



COMO HARMONIZAR

Nesta edição, mergulhamos nessa culinária que acolhe, trazendo harmonizações clássicas que respeitam a essência de cada ingrediente para transformar sua experiência em uma memória sensorial e afetiva única.



RISOTO DE COGUMELOS PARIS E PORCINI + PINOT NOIR

Alguns Pinots Noirs têm sabores e aromas que compartilham a característica terrosa dos cogumelos, e sua acidez natural equilibra a untuosidade do queijo e da manteiga.



PENNE AO PESTO DE MANJERICÃO E PINOLI + SAUVIGNON BLANC

O perfil aromático e as notas de ervas da bebida se unem ao perfume do manjericão fresco. É uma combinação vibrante, ideal para evidenciar a leveza do prato.



PAPPARDELLE COM RAGU DE COSTELA BOVINA + CABERNET SAUVIGNON

A carne de longo cozimento pede um par com a mesma intensidade. Aqui, a estrutura de taninos suaviza a gordura da costela e complementa a riqueza do molho.



RISOTO DE LAGOSTA COM TOQUE DE LIMÃO SICILIANO + ESPUMANTE BRUT

A mousse do espumante abraça a cremosidade do risoto, e suas notas aromáticas delicadas combinam com a nobreza do crustáceo. O resultado é uma harmonização elegante e untuosa.



SPAGHETTI AO POMODORO E MANJERICÃO + CHIANTI JOVEM

A acidez natural do tomate encontra na vivacidade desse tinto o par ideal, oferecendo uma combinação repleta de tradição e aconchego.



RISOTO DE QUEIJO BRIE COM DAMASCOS + RIESLING

O toque aromático da casta harmoniza com a delicadeza do queijo e a doçura do damasco neste clássico sofisticado.



SPAGHETTI À CARBONARA + CHARDONNAY COM BARRICA

O carvalho traz a estrutura que a densidade do molho pede e notas de tosta que acompanham o defumado da carne. Já a acidez da Chardonnay contrasta com a gordura do molho, proporcionando uma sensação mais limpa no paladar.



LASANHA À BOLONHESA GRATINADA + MERLOT

A maciez da uva combina com os sabores da carne e o gratinado do queijo, oferecendo um conjunto equilibrado e muito familiar.



RISOTO DE ASPARGOS FRESCOS E RASPAS DE LIMÃO + PINOT GRIGIO

O frescor cítrico do prato encontra similaridade na vivacidade do vinho, enquanto a leveza respeita o sabor vegetal delicado dos aspargos.



LINGUINE COM FRUTOS DO MAR AO AZEITE E ERVAS + MALBEC ROSÉ

Um rosé com mais corpo oferece o frescor para os frutos do mar e a estrutura necessária para acompanhar a untuosidade do azeite de oliva.

ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS

Grand Cru.

COOL · COASTAL · CHILEAN



LEYDA





CONFRARIA
Grand Cru®

EXPERIÊNCIA

Página 16

Se o seu plano é o Experiência, você terá a presença de tintos produzidos pelas tradicionais vinícolas Pizzorno e Nieto Senetiner.

EXPERIÊNCIA+

Página 16

E para complementar a sua degustação, o plano Experiência + traz um Garnacha rosé elaborado nos solos de Navarra.

RESERVA*

Página 18

Em maio, o plano Reserva apresenta 2 rótulos feitos no Chile e Itália perfeitos para brindar bons momentos.

RESERVA+*

Página 19

Com o plano Reserva + você leva para casa um tinto criado pelo renomado produtor francês Xavier Vignon.

RESERVA ESPECIAL*

Página 20

O plano Reserva Especial vem recheado de qualidade e elegância com diferentes expressões feitas no Chile.

GRAND RESERVA*

Página 22

O plano Grand Reserva oferece uma experiência exclusiva com vinhos chilenos e francês que vão encantar você.

GRAND SÉLECTION*

Página 24

Conheça o plano Grand Sélection e encante-se com ícones idealizados pelas vinícolas francesas Xavier Vignon e Crocus Wines.

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

EXPERIÊNCIA/EXPERIÊNCIA+



PIZZORNO MAYÚSCULAS TANNAT MACERACIÓN CARBÓNICA

Experiência/Experiência +

Tipo: Tinto

Vinicola: Pizzorno

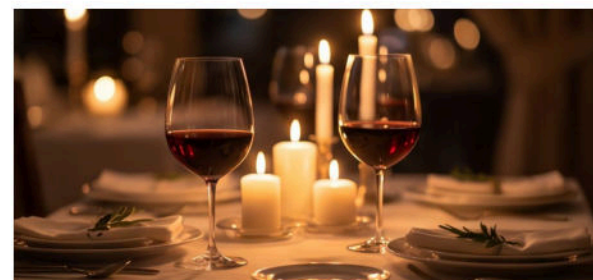
País: Uruguai

Região: Canelones

Uvas: Tannat

HARMONIZAÇÃO

Galeto assado com ervas, chivito, pizza toscana



DELICADEZA E FRESCOR

Produzido por meio da técnica de maceração carbônica, este Tannat traz consigo toda a expertise da célebre vinícola Pizzorno. Nesse processo cuidadoso, parte da vinificação das uvas acontece sem esmagamento e desengace, resultando em um vinho jovem, com acidez equilibrada, e aromas de frutas vermelhas e nuances de banana, mostrando uma nova face da Tannat intensamente frutada, com maior delicadeza e frescor.



NIETO SENETINER BENJAMIN SELECT MALBEC

Experiência/Experiência +

Tipo: Tinto

Vinicola: Nieto Senetiner

País: Argentina

Região: Mendoza

Uvas: Malbec

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas, massas com molhos suaves, empanadas de carne



TANINOS MACIOS

Com mais de 100 anos de história, a vinícola Nieto Senetiner consolidou-se como uma referência internacional na produção e exportação de vinhos argentinos de alta qualidade. E este Malbec expressa com precisão essa trajetória de excelência. Apresentando aromas intensos de cereja preta e amora madura, acompanhados por elegantes notas de baunilha e especiarias, ele revela equilíbrio, corpo médio, e taninos macios e bem integrados em boca.



DOMINIO VEGA LINDE ROSÉ NAVARRA D.O.

Experiência/Experiência +

Tipo: Rosé

Vinicola: Dominio Vega Linde

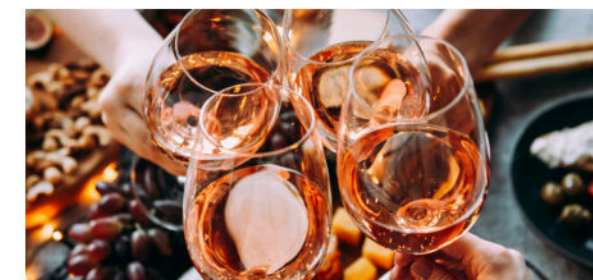
País: Espanha

Região: Navarra

Uvas: Garnacha

HARMONIZAÇÃO

Paella de frutos do mar, atum selado com gergelim, salada mediterrânea com queijo feta e tomates confitados



CARÁTER JOVEM

Elaborado na Denominação de Origem Navarra a partir da casta Garnacha, Dominio Vega Linde amadurece 4 meses sobre as borras, agregando maciez à sua textura e preservando os aromas da uva. De caráter jovem, ele revela aromas intensos de frutas vermelhas, notas especiadas e delicado toque floral, enquanto em boca, mostra-se fresco, equilibrado e com final persistente.

“

Neste mês, o plano Experiência traz tintos produzidos pelas tradicionais vinícolas Pizzorno e Nieto Senetiner. Já com o Experiência +, você leva para casa um Garnacha rosé da região de Navarra.”

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



RESERVA/RESERVA+



MATETIC EQ LIMITED EDITION SAUVIGNON BLANC VALLE DE CASABLANCA D.O.

Reserva/Reserva +

Tipo: Branco

Vinícola: Matetic Vineyards

País: Chile

Região: Valle de Casablanca

Uvas: Sauvignon Blanc

HARMONIZAÇÃO

Robalo assado com crosta de ervas, ceviche de salmão, ostras



COMPLEXO E SINGULAR

Eleita a Vinícola do Ano de 2014 pela revista Wine & Spirits, a Matetic preza pela originalidade e pela produção orgânica e biodinâmica. Exemplo dessa singularidade é este Sauvignon Blanc de edição limitada. Produzido na região do Valle de Casablanca, é um vinho aromaticamente complexo, com intensidade crescente, que revela diferentes camadas ao longo do tempo na taça, especialmente de frutas tropicais. No paladar, mostra-se potente, concentrado, e equilibrado pela acidez e mineralidade características do terroir costeiro.



XAVIER VIGNON VENTOUX AOC

Reserva +

Tipo: Tinto

Vinícola: Xavier Vignon

País: França

Região: Vale do Rhône

Uvas: Grenache, Syrah e Cinsault

HARMONIZAÇÃO

Pappardelle com ragu de carne, medalhão ao molho de mostarda, risoto de cogumelos



PALADAR PERSISTENTE

Criado por um dos enólogos franceses mais respeitados do Vale do Rhône, Xavier Vignon, este vinho traduz, em cada gole, toda singularidade e frescor dos solos de altitude da sub-região de Ventoux. De caráter intenso e complexo, ele apresenta aromas de frutas pretas e alcaçuz, e toques herbáceos, além de paladar persistente e vibrante, com notas picantes.



ROCCA DELLE MACIE RUBIZZO TOSCANA IGT

Reserva/Reserva +

Tipo: Tinto

Vinícola: Rocca delle Macie

País: Itália

Região: Toscana

Uvas: Sangiovese e Merlot

HARMONIZAÇÃO

Sanduiche de pastrami, espaguete ao molho pomodoro, lombo assado



MODERNO E VIBRANTE

A vinícola Rocca delle Macie é comandada por uma das famílias mais tradicionais de Castellina in Chianti, responsável por produzir rótulos que expressam a riqueza e a diversidade da vitivinicultura italiana. Rubizzo traduz a alma e a singularidade da região por meio de um estilo moderno e vibrante. Elaborado com uvas Sangiovese e Merlot, ele revela aromas intensos de frutas vermelhas maduras e violetas, além de paladar fresco e equilibrado.

“

O plano Reserva reúne 2 rótulos feitos no Chile e Itália perfeitos para brindar bons momentos, enquanto o Reserva + oferece um tinto criado pelo renomado produtor francês Xavier Vignon.”

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



RESERVA ESPECIAL



MATETIC CORRALILLO PINOT NOIR VALLE DE SAN ANTONIO D.O.

Reserva Especial

Tipo: Tinto

Vinicola: Matetic Vineyards

País: Chile

Região: Valle de San Antonio

Uvas: Pinot Noir

HARMONIZAÇÃO

Confit de pato, espaguete à carbonara,
risoto de queijo Parmesão



EXPRESSÃO CATIVANTE

Esta versão de Corralillo é uma expressão cativante da uva Pinot Noir produzida pela consagrada vinícola Matetic, cultivada de forma orgânica e biodinâmica no Valle de San Antonio, uma área costeira no Chile. De caráter elegante, esse vinho apresenta aromas de frutas vermelhas, como morango, framboesa e mirtilo, e notas sutis de especiarias. Em boca, ele revela taninos macios, com acidez vibrante, e final longo e suculento.



MATETIC CORRALILLO SYRAH VALLE DE SAN ANTONIO D.O.

Reserva Especial

Tipo: Tinto

Vinicola: Matetic Vineyards

País: Chile

Região: Valle de San Antonio

Uvas: Syrah

HARMONIZAÇÃO

Hambúguer de lentilha preta com cebola
caramelizada, bife de Chorizo com molho
chimichurri, costeleta de cordeiro grelhada
com ervas



RÓTULO EXCEPCIONAL

Idealizado nas deslumbrantes vinhas chilenas do Valle de San Antonio, Corralillo Syrah é um rótulo excepcional que cativa os sentidos com a sua complexidade e caráter distinto, proveniente de vinhedos cultivados de forma orgânica e biodinâmica. Trazendo aromas intensos de frutas vermelhas, violetas, pimenta, chocolate e especiarias, ele revela paladar encorpado e equilibrado, com taninos persistentes, e final longo e suculento.



SAN PEDRO 1865 SELECTED VINEYARDS UNIQUE CABERNET SAUVIGNON

Reserva Especial

Tipo: Tinto

Vinicola: Viña San Pedro

País: Chile

Região: Valle del Maipo

Uvas: Cabernet Sauvignon

HARMONIZAÇÃO

Tagliatelle ao molho bolonhesa, entrecôte
grelhado, polenta cremosa com ragu de
carne



ESTRUTURADO E ELEGANTE

Fundada em 1865, a Viña San Pedro é uma das mais antigas e prestigiadas empresas vinícolas do Chile, reconhecida pela qualidade e diversidade de seus vinhos. E este Cabernet Sauvignon presta homenagem a toda essa tradição e expertise da produtora. Com aromas de frutas vermelhas, e notas picantes e de tabaco, ele se mostra equilibrado, encorpado, estruturado e elegante em boca.

“

Em maio, o plano Reserva Especial vem repleto de qualidade e elegância com diferentes expressões elaboradas no Chile.”

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



GRAND RESERVA



MATETIC EQ GRANITE PINOT NOIR VALLE DE CASABLANCA D.O.

Grand Reserva

Tipo: Tinto

Vinicola: Matetic Vineyards

País: Chile

Região: Valle de Casablanca

Uvas: Pinot Noir

HARMONIZAÇÃO

Charcutaria, stroganoff de carne, berinjela à parmegiana



FRUTADO E FLORAL

EQ vêm da palavra equilíbrio e representa o compromisso da vinícola Matetic com a natureza, manifestado na procura de um controle perfeito entre a vinha, o solo e o clima, por meio do cultivo orgânico e biodinâmico. Na versão Pinot Noir, isso acontece por meio da aromas florais e de frutas vermelhas maduras, além de alta acidez, corpo médio, estrutura firme e elegante, e final longo e mineral em boca.



XAVIER VIGNON GIGONDAS AOC 2022

Grand Reserva

Tipo: Tinto

Vinicola: Xavier Vignon

País: França

Região: Vale do Rhône

Uvas: Grenache e Mourvèdre

HARMONIZAÇÃO

Carne de ovelha grelhada, medalhão ao molho de mostarda e cassoulet



REDONDO COM TANINOS SUCULENTOS

Proveniente da sub-região de Gigondas, uma das denominações mais nobres do sul do Vale do Rhône, na França, este rótulo traz uma seleção de uvas Grenache e Mourvèdre. Produzido nos vinhedos de Xavier Vignon, é um vinho que reflete a potência e a longevidade do terroir onde foi criado. Revelando aromas herbáceos e de especiarias, além de notas sutis de frutas pretas, ele exibe paladar redondo, com textura sedosa, taninos suculentos, e final longo e fresco.



MATETIC EQ COOL CLIMATE SYRAH VALLE DE SAN ANTONIO D.O.

Grand Reserva

Tipo: Tinto

Vinicola: Matetic Vineyards

País: Chile

Região: Valle de San Antonio

Uvas: Syrah

HARMONIZAÇÃO

Pernil de cordeiro, charcutaria, queijo Manchego



MACIO E CONCENTRADO

Pode-se dizer que EQ, de "Equilíbrio", é uma linha de vinhos clássicos, apesar da sua relativa juventude. Criado com uvas cultivadas no Valle de San Antonio, área costeira com clima frio, o rótulo Syrah apresenta aromas marcantes de frutas pretas, e delicadas notas de violetas, especiarias, pimenta e terra úmida. Em boca, mostra-se complexo, intenso, elegante, concentrado e persistente, com acidez vibrante e textura macia.

“

O plano Grand Reserva oferece uma experiência exclusiva com vinhos chilenos e francês que vão encantar você.”

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



GRAND SÉLECTION



XAVIER VIGNON ARCANE LA PAPESSE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC 2016

Grand Reserva

Tipo: Tinto

Vinícola: Xavier Vignon

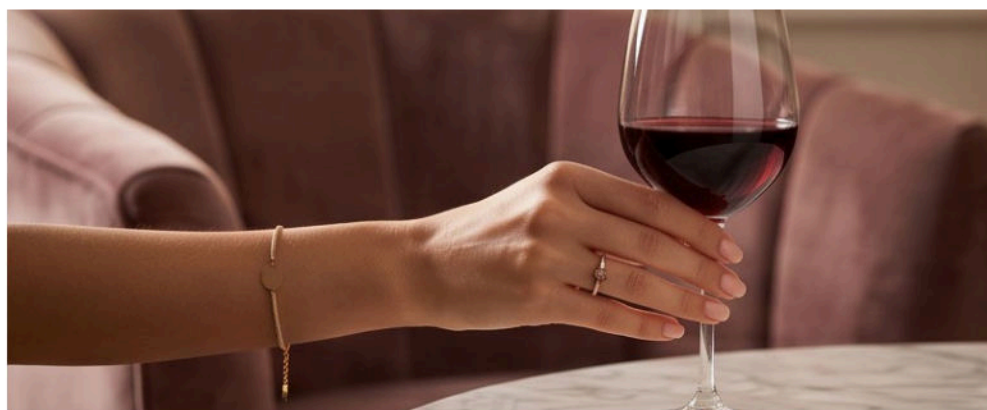
País: França

Região: Châteauneuf-du-Pape

Uvas: Grenache

HARMONIZAÇÃO

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



JOIA DO RHÔNE

La Papesse é um vinho elaborado a partir de uma seleção de vinhas velhas cultivadas nos vinhedos de Châteauneuf-du-Pape. Parte da linha Arcane — inspirada nas cartas do tarô de Marselha da família Sforza-Visconti — este rótulo integra uma coleção de edições únicas e limitadas. 100% Grenache, esta joia do Rhône é considerada uma obra-prima da enologia, ideal para colecionadores e ocasiões especiais. Apresentando elegância surpreendente por meio de seus aromas de cereja e ameixa, e notas de couro e chocolate, ele revela final longo e persistente em boca.



CROCUS LE CALCIFÈRE MALBEC DE CAHORS AOC 2017

Grand Reserva

Tipo: Tinto

Vinícola: Crocus Wines

País: França

Região: Cahors

Uvas: Malbec

HARMONIZAÇÃO

Paleta de cordeiro braseada com purê de batata, medalhão de mignon com molho de cogumelos, ravioli de pato ao molho demi-glace



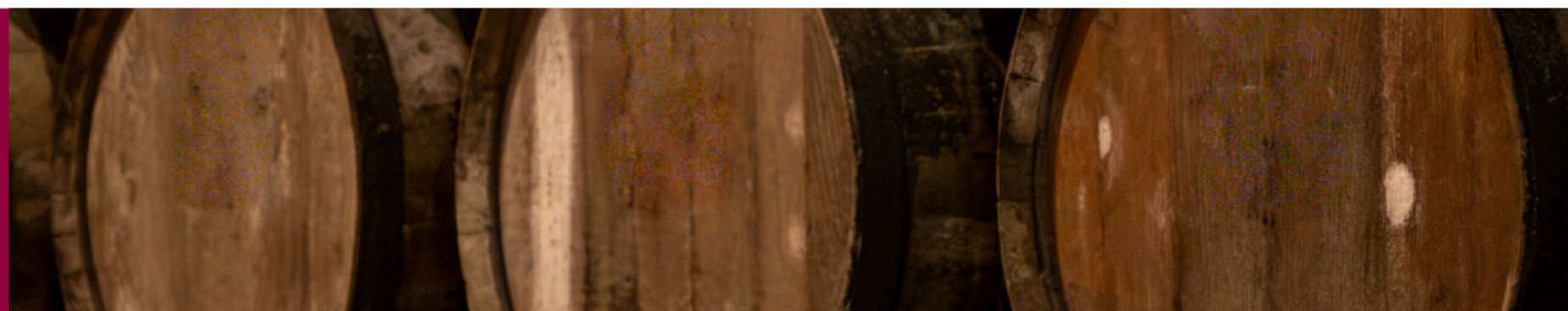
EDIÇÃO LIMITADA

Assinado por Paul Hobbs e Bertrand Gabriel Vigouroux, este vinho é uma edição limitada que evidencia a elegância da uva Malbec quando cultivada em sua região de origem, Cahors. Le Calcifère, que significa “aquele que contém cal”, recebe esse nome devido aos solos ricos em calcário e destaca as expressões de três áreas selecionadas do Vale do Lot. De caráter complexo e vibrante, ele revela aromas de frutas pretas, e notas de especiarias, sálvia e chocolate amargo, além de textura cremosa e final harmonioso em boca.

“

Com o plano Grand Sélection, você degusta ícones idealizados pelas vinícolas francesas Xavier Vignon e Crocus Wines.”

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



ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS

PLANETA



Grand Cru.

CAMILA
NIETO SENETINER

ESTE PRODUCTO É DESTINADO PARA ADULTOS

CAMILA
NIETO SENETINER

CON UN TOQUE DE FINA BURBUJA

PINOT NOIR & MALBEC
SPRITZ
CAMILA
NIETO SENETINER
COCKTAIL
DE VINO
NARANJA
BAIO EN ALCOHOL
& BITTER

LISTO PARA TOMAR CON HIELO

Grand Cru.