



Grand Cru®

REVISTA

ANTÔNIO MAÇANITA: O ENÓLOGO SEM FRONTEIRAS

Como o nome mais disruptivo
do vinho português está usando
o passado para desenhar o futuro

Uma jornada pela cozinha regional brasileira no Guia de Harmonizações
Conheça os detalhes do seu clube de assinaturas deste mês

EDIÇÃO 23 | JUNHO 2026



Antony Martins | CEO do Vissimo Group

TRADIÇÃO E DESCOBERTA

Bem-vindo e bem-vinda à edição de junho de 2026 da Grand Cru Revista. Neste mês, exploramos a união entre a inquietação criativa e o respeito às origens. Do resgate de castas ancestrais à riqueza da nossa cozinha regional harmonizada com terroirs ao redor do mundo, convidamos você a redescobrir sabores autênticos e brindar à coragem de inovar com alma. Esperamos que esta jornada inspire novos brindes. Boa leitura e saúde!

Grand Cru
REVISTA

N.º 23 - Junho 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

António Maçanita revela a filosofia por trás dos projetos que estão redefinindo a identidade vinícola de Portugal

GUIA DE HARMONIZAÇÕES

09

O encontro entre vinho e a culinária brasileira



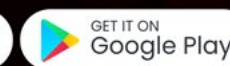
CONFRARIA GRAND CRU

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).



ANTÓNIO MAÇANITA

E UMA INQUIETAÇÃO VISIONÁRIA

Uma conversa exclusiva com o
enólogo que transformou a percepção
dos **vinhos portugueses** no mundo



Enólogo-produtor de primeira geração, António Maçanita pertence a uma linhagem rara de criadores que olham para o vinho como um manifesto cultural. Seus projetos não se limitam à geografia: das encostas íngremes do Douro, onde está a Maçanita Vinhos, à salinidade extrema dos Açores, com a Azores Wine Company, António parece empenhado em traduzir o invisível para dentro da garrafa.

No coração do Alentejo, seu quartel-general é a Fitapreta, uma vinícola que habita o imponente Paço do Morgado de Oliveira. Com mais de 700 anos de história, o edifício medieval é o cenário onde Maçanita opera sua “arqueologia líquida”, resgatando castas que o tempo e o mercado quase silenciaram. O resultado são vinhos que desafiam o estereótipo da região: em vez de tintos pesados e alcoólicos, encontramos frescor, tensão e uma elegância que remete a um Alentejo ancestral e, ao mesmo tempo, profundamente moderno.

Vencedor de prêmios como “Enólogo do Ano” e responsável por rótulos que figuram nos topos dos rankings mundiais, António conversou com a Grand Cru sobre sua filosofia de melhoria incremental, a reabilitação de técnicas medievais e como sua assinatura, marcada por um pensamento independente e preciso, une territórios tão distintos sob um mesmo ideal de pureza.

Acompanhe, a seguir, um mergulho na mente de um dos produtores mais fascinantes da atualidade.



GC Você é conhecido por desafiar o status quo. Se a Fitapreta fosse um manifesto sobre o Alentejo moderno, quais seriam os seus três pontos fundamentais?

AM O entendimento do passado – das castas, dos costumes e da cultura – sem nunca esquecer que estamos aqui hoje, no presente. Acredito num Alentejo contemporâneo que olha para o seu patrimônio, seja ele vitivinícola ou cultural, como uma fonte de conhecimento e identidade, mas nunca como um fator limitador do futuro. Para nós, inovar muitas vezes significa regressar às origens. Trabalhamos com técnicas atuais e uma visão contemporânea, capazes de levar o Alentejo mais longe, mas sempre com profundo respeito pelo saber e pelas práticas que moldaram a região ao longo dos séculos.

GC A vinícola funciona no Paço do Morgado de Oliveira, um edifício do século XIV. Como é o diálogo diário entre criar vinhos disruptivos dentro de paredes que carregam mais de 700 anos de história?

AM O Paço foi fundado em 1306 e celebramos este ano 720 anos de história. A própria reabilitação do edifício é uma verdadeira lição sobre a história: numa mesma parede conseguimos identificar interpretações e intervenções dos séculos XIV, XVI e XIX. Isso nos lembra que a história nunca é estática e que existe, muitas vezes, um contraste entre a memória coletiva e a realidade histórica. A nossa abordagem dita “disruptiva” nasce precisamente daí. Muitas vezes, o que fazemos não é inventar algo novo, mas recuperar práticas e visões que o tempo levou ao esquecimento.

GC Se o vinho é uma forma de expressão, em qual dos seus rótulos você sente que a sua personalidade está mais exposta, sem filtros?

AM É difícil escolher apenas um. Nos brancos, destacaria o Morgado de Oliveira Branco, proveniente da nossa vinha mais recente, plantada em 2017, já com uma visão de “vinha velha”, em

sequeiro e pensada para o longo prazo. Este ano foi reconhecido como Melhor Branco do Ano pela Revista de Vinhos e integrou também o Top 10 da revista. No ano anterior, recebeu igualmente o prémio de Melhor Branco do Ano da revista Grandes Escolhas. Nos tintos, escolheria o Paulistas Tinto, produzido a partir do Chão dos Eremitas, a nossa vinha mais antiga, plantada entre 1969 e 1970. Reúne castas que no passado dominaram o Alentejo (Castelão, Tinta Carvalha, Moreto, Alfrocheiro e Trincadeira) e revela um lado praticamente desaparecido da região, marcado pela elegância e frescura. É um retrato anterior à chegada dominante da Alicante Bouschet e da Aragonez.

GC O projeto de recuperação de castas esquecidas (como Roupeiro ou Trincadeira) é uma marca da casa. O que essas uvas tão singulares entregam ao consumidor que outras variedades não conseguiriam?

AM Com receio de parecer redundante, essas castas permitem recuperar a identidade de um Alentejo que quase se perdeu. Entregam vinhos com frescura, elegância e autenticidade, diferentes daquilo que durante muitos anos se associou à região. Ao recuperarmos estas variedades, conseguimos mostrar ao consumidor um Alentejo mais ligado à sua origem e àquilo que historicamente sempre foi.

GC O Alentejo é uma região quente, mas os vinhos da Fitapreta são conhecidos pelo frescor vibrante. Qual é o segredo técnico, no campo ou na adega, para alcançar esse equilíbrio sem perder a personalidade da região?

AM Nos últimos 30 ou 40 anos, houve uma alteração muito significativa no perfil das castas plantadas no Alentejo. Historicamente, porém, a região tinha castas mais tardias, naturalmente mais frescas e com menor graduação alcoólica. Além disso, as nossas vinhas localizam-se em zonas tradicionalmente mais frescas, como “chãos”, como é o caso da vinha do Chão dos Eremitas, e vales, onde existe presença de água no subsolo.

Como trabalhamos integralmente em sequeiro, estas localizações tornam-se fundamentais para preservar equilíbrio e frescura. Na adega, utilizamos fermentações espontâneas e muito longas - em alguns brancos, as fermentações podem durar até seis meses, levando a maiores conversões de açúcares em álcool. Isso permite vindimas mais precoces ajudando a manter a frescura natural dos vinhos.

GC Para você, o que significa ser sustentável em uma região onde a escassez de água e as mudanças climáticas são desafios reais e imediatos?

AM Prefiro a palavra francesa “durabilité”, porque remete diretamente para a ideia de durabilidade no tempo. Para mim, durabilidade começa por recuperar as castas tradicionais que já existem há décadas no Alentejo e que provaram estar adaptadas ao calor e à escassez de água. Essas variedades fazem parte da resposta para o futuro da região. Depois, existe o trabalho de solo: utilizamos pastoreio de ovelhas e plantação de leguminosas para regenerar e fortalecer os ecossistemas da vinha. No fundo, preparar o futuro passa por compreender profundamente o conhecimento do passado e aplicá-lo de forma inteligente no presente.

GC Como o enoturismo da Fitapreta foi desenhado para ser uma extensão física dessa narrativa, permitindo que o cliente experimente a história do lugar enquanto caminha pela propriedade?

AM Sempre quisemos criar a experiência de enoturismo que nós próprios gostaríamos de viver enquanto apaixonados por vinho. Por isso, o visitante encontra uma verdadeira imersão nos bastidores da Fitapreta, sem filtros nem encenações. É uma viagem pelo dia a dia da adega, pelas práticas de trabalho, pela equipe e pela energia do projeto. Ao mesmo tempo, é também um percurso pela história de Portugal, do Paço e pela evolução da própria Fitapreta. Mais recentemente, essa experiência passou também pela vertente gastronómica, criando uma ligação ainda mais profunda entre vinho, território, cultura e gastronomia local.

GC Seja no Alentejo, no Douro ou nas Ilhas, seus vinhos parecem ter uma energia em comum. Se tivéssemos que definir o que une todos os seus projetos sob diferentes selos, qual seria a característica que o cliente sempre encontrará em um vinho produzido por António Maçanita?

AM Diria que existe um pensamento independente e uma procura constante pelo verdadeiro sentido de lugar. Em qualquer região, o objetivo é produzir vinhos puros, precisos e profundamente ligados à sua origem. Mais do que seguir tendências, procuro interpretar cada território da forma mais honesta possível.

GC E como você consegue manter sua assinatura em vinhos de origens tão diferentes, garantindo que cada projeto respeite a sua própria identidade local?

AM Talvez por ser um enólogo-produtor de primeira geração, vejo uma grande vantagem em chegar a uma região com um olhar de estrangeiro. Isso me permite reparar em detalhes e particularidades que, muitas vezes, passam despercebidos a quem sempre viveu naquele contexto. O que une todos os projetos é a atenção ao detalhe, à precisão e à compreensão profunda do território. Quando colocados lado a lado, os vinhos partilham uma estética e uma filosofia, mas são muito diferentes entre si, porque cada um expressa aquilo que a sua região tem de único.

GC O consumidor muitas vezes busca o clássico, mas António Maçanita entrega o inesperado. Como você busca despertar a curiosidade do público para que ele se sinta seguro ao experimentar algo fora da curva?

AM O que mais me entusiasma no vinho é precisamente a descoberta, novos lugares, novas castas e produtores com formas diferentes de pensar. Essa é também a nossa promessa: nunca parar de aprender, de questionar e de procurar mostrar o melhor de cada região. Quando existe autenticidade e verdade no vinho, o consumidor sente-se mais disponível para sair da zona de conforto e embarcar nessa viagem conosco.

GC Depois de revolucionar a percepção de várias regiões e castas, qual é a próxima fronteira que você ainda quer cruzar com a Fitapreta?

AM A nossa filosofia sempre foi a da melhoria incremental. Todos os anos experimentamos novas ideias, seja na vinha, na adega ou na forma de interpretar cada terroir. São pequenos ajustes, quase microdetalhes, que no conjunto elevam continuamente a qualidade dos vinhos. Vejo esse processo como um caminho infinito, feito de passos curtos, mas consistentes. Isso exige uma equipe cada vez mais preparada, coordenada e exigente consigo própria. Costumo comparar este percurso ao de um restaurante que procura evoluir de uma estrela para duas: não acontece por uma mudança radical, mas pela soma de inúmeros detalhes executados com rigor absoluto.



“No fundo, preparar o futuro passa por compreender profundamente o conhecimento do passado e aplicá-lo de forma inteligente no presente.”

Grand Cru®



ZUCCARDI
VALLE DE UCO

ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS

GRAND CRU REVISTA | Guia de Harmonizações

GUIA DE Harmonizações

CULINÁRIA BRASILEIRA

Tradição e identidade à mesa



UMA NOVA EDIÇÃO
colecionável
A CADA MÊS

RAÍZES BRASILEIRAS E TERROIRS DO MUNDO

Nesta edição, desbravamos a riqueza da cozinha regional brasileira, um mosaico de sabores que percorre da Amazônia aos pampas. Junho nos convida ao conforto, e nada é mais acolhedor do que os pratos que definem nossa identidade. A versatilidade da nossa gastronomia, rica em texturas e intensidades, exige vinhos com personalidade. Ao unir ingredientes como o tucupi e o charque a rótulos de terroirs globais, provamos que a autenticidade brasileira ultrapassa fronteiras e ganha camadas de sofisticação quando bem acompanhada.



COMO HARMONIZAR

Estabelecendo uma ponte entre tradições locais e o mundo do vinho, propomos uma jornada onde cada combinação revela nuances e nos convida a redescobrir ingredientes genuinamente nossos.



TACACÁ + SAUVIGNON BLANC

O vinho é capaz de acompanhar a complexidade sensorial do clássico amazônico por sua alta acidez, além das notas herbáceas e cítricas.



MOQUECA CAPIXABA + GARNACHA ROSÉ

A leveza do peixe e o frescor do coentro harmonizam com a textura de um rosé mais encorpado, que equilibra a doçura dos tomates sem sobrepor a delicadeza da receita.



ARROZ DE CARRETEIRO + TEMPRANILLO JOVEM

A rusticidade do charque e o sabor defumado pedem um vinho com fruta presente e taninos redondos, que trazem maciez ao paladar e abraçam o tempero típico do Sul.



ESCONDIDINHO DE CARNE SECA + SYRAH

A cremosidade da mandioca e a intensidade da carne seca encontram par perfeito na estrutura de um tinto que apresente notas de especiarias e boa persistência.



PATO NO TUCUPI + RIESLING

O tucupi possui uma acidez pungente que pede um vinho vibrante e aromático. O toque cítrico e mineral da Riesling equilibra a intensidade do caldo com elegância.



ARROZ COM PEQUI E FRANGO CAIPIRA + VINHO LARANJA

O sabor marcante e oleoso do pequi requer um vinho de boa presença e corpo, que acompanhe a persistência gustativa desse ingrediente tão singular.



FEIJOADA + ESPUMANTE BRUT

A acidez vibrante e a efervescência do espumante suavizam a gordura das carnes, limpando o paladar e trazendo um frescor que equilibra o peso do prato.



BARREADO + BORDEAUX TINTO

Este cozido de carne de longa duração resulta em uma fibra extremamente macia e sabor concentrado. Um tinto estruturado e com notas de evolução (couro, tabaco e especiarias) harmoniza com a profundidade de sabor e a densidade do preparo.



Grand Cru.



MATARROMERA



ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS



EXPERIÊNCIA

Página 16

O plano Experiência do mês de junho traz rótulos produzidos na rica região vinícola chilena do Valle Central para você degustar.

EXPERIÊNCIA+

Página 16

Já o plano Experiência + apresenta um Vino Rosso que reflete a tradição da produção vinícola italiana.

RESERVA*

Página 18

Com rótulos criados pelas icônicas vinícolas Marqués del Atrio e Mancura, o plano Reserva apresenta vinhos que vão encantar você.

RESERVA+*

Página 19

O plano Reserva + vem com um blend francês de Bordeaux 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 Espanha.

GRAND RESERVA*

Página 22

Se o seu plano é o Grand Reserva, você terá uma experiência encantadora com rótulos feitos por consagradas produtoras espanholas e italiana.

GRAND SÉLECTION*

Página 24

Conheça o plano Grand Sélection e delicie-se com ícones espanhóis feitos nas célebres regiões vinícolas de Rioja e Ribera del Duero.

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

EXPERIÊNCIA/EXPERIÊNCIA+



SELECCIÓN DE PARCELAS CARMÉNÈRE

Experiência/Experiência +

Tipo: Tinto
Vinicola: Viña Morandé
País: Chile
Região: Valle Central
Uvas: Carménère
HARMONIZAÇÃO
Empanadas de carne, rosbfefe, quiche de frango com requeijão



TESOURO VITIVINÍCOLA

Enaltecendo a qualidade da região chilena do Valle Central, Selección de Parcelas Carménère é um verdadeiro tesouro vitivinícola do Novo Mundo. De caráter frutado e equilibrado, ele apresenta aromas de frutas pretas, e notas de especiarias e chocolate, além de taninos sedosos, com final agradável em boca.



SELECCIÓN DE PARCELAS SAUVIGNON BLANC

Experiência/Experiência +

Tipo: Branco
Vinicola: Viña Morandé
País: Chile
Região: Valle Central
Uvas: Sauvignon Blanc
HARMONIZAÇÃO
Sashimi de salmão, salada de rúcula com queijo de cabra e nozes, ceviche de peixe branco



ODE AOS SENTIDOS

Capturando nos mínimos detalhes a essência da casta Sauvignon Blanc, esta versão de Selección de Parcelas é uma ode aos sentidos. Trazendo aromas de frutas cítricas, notas de abacaxi e pêssego branco, e toques florais, ela cativa por seu paladar intensamente frutado e com acidez expressiva.



CALDIROLA 1897 VINO ROSSO

Experiência/Experiência +

Tipo: Tinto
Vinicola: Casa Vinicola Caldirola
País: Itália
Região: Multirregional
Uvas: Sangiovese e Montepulciano
HARMONIZAÇÃO
Panqueca de carne, pizza de pepperoni, queijo Gruyère



TANINOS SEDOSOS

Com mais de 100 anos de história, a Casa Vinicola Caldirola se consagrou no cenário italiano por elaborar vinhos versáteis e contemporâneos. E este 1897 Vino Rosso é exemplo disso. De caráter frutado e fresco, ele apresenta aromas de frutas vermelhas maduras, e corpo médio, com taninos sedosos em boca.

“

Aproveite o plano Experiência com rótulos produzidos na rica região vinícola chilena do Valle Central. No plano Experiência +, você degusta ainda um VINO ROSSO que reflete a tradição da produção vinícola italiana.

Rafaela Reis, sommelière do **VÍSSIMO GROUP**, comenta as seleções deste mês.

RESERVA/RESERVA+



VALDERIVERO JOVEN
RIBERA DEL DUERO D.O.

Reserva/Reserva +

Tipo: Tinto
Vínicola: Hacienda y Viñedos Marqués del Atrio
País: Espanha
Região: Ribera del Duero
Uvas: Tempranillo

HARMONIZAÇÃO
Leitão assado, Carrillada, queijo Manchego



AROMAS INTENSOS

A produção vinícola na Denominação de Origem de Ribera del Duero é conhecida por seu foco na qualidade. Por isso, seu terroir costuma dar vida a rótulos complexos e saborosos, como este Valderivero Joven. Com aromas intensos de frutas vermelhas frescas, como cassis, é um vinho que traz paladar macio, equilibrado, frutado e agradável.



MANCURA MITO GRAN
RESERVA CABERNET
SAUVIGNON

Reserva/Reserva +

Tipo: Tinto
Vínicola: Mancura
País: Chile
Região: Valle del Maipo
Uvas: Cabernet Sauvignon

HARMONIZAÇÃO
Bife Ancho grelhado, filé-mignon ao molho madeira, queijo Gouda



TINTO SUCULENTO

Com sustentabilidade, tecnologia e profundo respeito pela cultura vitivinícola chilena, Mancura entrega este tinto succulento. Amadurecido por 10 meses em barris de carvalho, é um Cabernet Sauvignon que apresenta aromas de frutas vermelhas e pretas, notas picantes e de avelã, e taninos firmes, com final longo em boca.



BARON DE LESTAC
TINTO BORDEAUX AOC

Reserva +

Tipo: Tinto
Vínicola: Maison Castel
País: França
Região: Bordeaux
Uvas: Merlot e Cabernet Sauvignon

HARMONIZAÇÃO
Churrasco de carnes vermelhas, lombo suíno assado, espaguete à bolonhesa



DA PRESTIGIADA
BORDEAUX

Produzido na prestigiada região vinícola de Bordeaux, Baron de Lestac Tinto é um vinho que traz personalidade e riqueza de aromas e sabores. Assinado pela célebre vinícola Maison Castel, esta versão traz aromas de frutas vermelhas frescas e toque de baunilha provenientes de seu amadurecimento em barricas de carvalho. Em boca, ele revela bom equilíbrio, taninos integrados e notas de madeira tostada.

“

O plano Reserva vai encantar você com rótulos criados pelas icônicas vinícolas Marqués del Atrio e Mancura. Já o plano Reserva + vem com um blend francês de Bordeaux para proporcionar um momento de degustação único.

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



RESERVA ESPECIAL



VALDERIVERO ROBLE
RIBERA DEL DUERO D.O.

Reserva Especial

Tipo: Tinto

Vinicola: Hacienda y Viñedos Marqués del Atrio

País: Espanha

Região: Ribera del Duero

Uvas: Tempranillo

HARMONIZAÇÃO
Maminha assada, costelinha de porco com batatas, queijo Parmesão



FRUTADO E ELEGANTE

Banhada pelo rio Duero, ou Douro em Portugal, a Denominação de Origem de Ribera del Duero é famosa por ser palco para a criação de vinhos complexos e robustos. Nesta região, a uva Tempranillo é responsável por protagonizar a produção vinícola. Foi a partir desta casta que nasceu o Valderivero Roble, um tinto frutado e elegante.



MELIOR DE
MATARROMERA
TEMPRANILLO 9 MESES
EN BARRICA RIBERA DEL
DUERO D.O.

Reserva Especial

Tipo: Tinto

Vinicola: Bodega Matarromera

País: Espanha

Região: Ribera del Duero

Uvas: Tempranillo

HARMONIZAÇÃO
Tagliatelle ao molho bolonhesa, bife Ancho grelhado, tábua ibérica



PALADAR SOFISTICADO

Criado 100% com uvas Tempranillo, esta versão da linha Melior de Matarromera é a opção ideal para quem valoriza a elegância e personalidade dos tintos espanhóis. Como destacado no rótulo, o vinho amadurece por 9 meses em barricas de carvalho, apresentando aromas de frutas do bosque, notas tostadas e de alcaçuz, e paladar estruturado, volumoso e sofisticado, com taninos macios e final persistente.



CVNE VIÑA REAL
CRIANZA RIOJA DOCA

Reserva Especial

Tipo: Tinto

Vinicola: Compañía Vinícola del Norte de España

País: Espanha

Região: Rioja

Uvas: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo e Graciano

HARMONIZAÇÃO
Entrecôte grelhado, cordeiro assado, ossobuco com risoto de açafrão



HARMÔNICO E MACIO

Viña Real Crianza passou 14 meses em barricas de carvalho para alcançar equilíbrio aromático e maior tipicidade. Esse processo resultou em um vinho harmônico, com notas de frutas pretas frescas, toques balsâmicos e de especiarias doces, além de estrutura macia e taninos polidos em boca — combinação que conquistou a crítica especializada.

“

O plano Reserva Especial de junho apresenta vinhos tintos criados em emblemáticas regiões vinícolas da Espanha.

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



GRAND RESERVA



MATARROMERA
CRIANZA RIBERA DEL
DUERO D.O.

Grand Reserva

Tipo: Tinto

Vinicola: Bodega Matarromera

País: Espanha

Região: Ribera del Duero

Uvas: Tempranillo

HARMONIZAÇÃO
Costeletas de cordeiro na brasa com ervas finas, tagliatelle ao ragu de pato, guisado de grão-de-bico



MAESTRIA NA TAÇA

Idealizado a partir da uva Tempranillo, Matarromera Crianza reflete a maestria da região de Ribera del Duero na produção de rótulos elegantes e autênticos. Aclamado pela crítica especializada, ele se destaca pelo equilíbrio entre a maturação da fruta e o seu amadurecimento por 12 meses em barricas de carvalho. O resultado é um tinto complexo, com aromas de frutas pretas maduras, e notas sutis de especiarias, como alecrim e cravo. No paladar, mostra-se estruturado e saboroso, com taninos polidos, acidez equilibrada, e final persistente e especiado.



MASSERIA LI VELI LE
CERRATE PRIMITIVO DI
MANDURIA DOC

Grand Reserva

Tipo: Tinto

Vinicola: Masseria Li Veli

País: Itália

Região: Puglia

Uvas: Primitivo

HARMONIZAÇÃO
Cordeiro assado, risoto de linguça, carré de cordeiro com alecrim



TRADIÇÃO DA PUGLIA

Originado a partir de uma criteriosa seleção de uvas colhidas em vinhas com 30 anos de idade, este vinho expressa a tradição e a forte identidade vitivinícola da Puglia. Conservando a concentração típica da Primitivo, exhibe um perfil fresco e puro, com aromas intensos de frutas pretas e silvestres, notas de especiarias doces, café torrado e nuances de ervas secas. No paladar, apresenta caráter macio, excelente estrutura, e taninos elegantes e bem integrados.



CVNE IMPERIAL
RESERVA RIOJA DOCA
2020

Grand Reserva

Tipo: Tinto

Vinicola: Compañía Vinícola del Norte de España

País: Espanha

Região: Rioja

Uvas: Tempranillo, Graciano, Mazuelo e Garnacha

HARMONIZAÇÃO
Carne de panela, polenta cremosa com ragu de carne, queijo Manchego



GRANDE
PERSONALIDADE

Proveniente de vinhas cuidadosamente selecionadas, este Reserva reflete fielmente as características distintas do terroir de Rioja, na Espanha. Produzido em vinhedos próprios com mais de 40 anos de idade, que conseguem proporcionar uvas de alta qualidade e excelente concentração, ele apresenta, no nariz, notas de frutas silvestres maduras. Já em boca, revela grande personalidade por meio de seus taninos sedosos e toques balsâmicos.

“

O plano Grand Reserva traz uma experiência encantadora com rótulos feitos por consagradas produtoras espanholas e italiana.

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

GRAND SÉLECTION



MATARROMERA
PRESTIGIO RIBERA DEL
DUERO D.O. 2021

Grand Reserva

Tipo: Tinto
Vínicola: Bodega Matarromera
País: Espanha
Região: Ribera del Duero
Uvas: Tempranillo

HARMONIZAÇÃO
Assado de cordeiro com alecrim e alho,
bife de Chorizo grelhado com molho de
pimenta negra, queijo Manchego curado



FRESCOR E
PERSISTÊNCIA

Idealizado a partir de icônicas vinhas da região de Ribera del Duero, Prestigio nasceu com o objetivo de criar um vinho único, especial e distinto. Elaborado nas encostas do rio Douro, local privilegiado por seus solos calcários e uma altitude considerável, os vinhos produzidos nessa zona são famosos por sua complexidade e elegância incomparáveis. Nesta versão, temos um rótulo que exala notas de especiarias, como cravo-da-índia e tomilho, e revela intensidade, frescor e persistência em boca.



CVNE CONTINO GRAN
RESERVA RIOJA DOCA
2018

Grand Reserva

Tipo: Tinto
Vínicola: Compañía Vinícola del Norte de España
País: Espanha
Região: Rioja
Uvas: Tempranillo, Graciano, Mazuelo e Garnacha

HARMONIZAÇÃO
Bife de Wagyu grelhado, espaguete de ragu, paella valenciana



OBRA-PRIMA

A versão Gran Reserva da linha Contino é uma verdadeira obra-prima que personifica a excelência dos vinhos espanhóis da região vinícola de Rioja. Um blend em que predomina a casta Tempranillo e é enriquecido por nuances das uvas Graciano, Mazuelo e Garnacha, esse rótulo se destaca pelos seus impressionantes 24 meses de envelhecimento em barricas de carvalho francês. De caráter harmonioso e sofisticado, ele apresenta aromas de frutas pretas maduras, com toques florais e balsâmicos, e paladar equilibrado, com taninos agradáveis, e final longo e persistente.

“

O plano Grand Selección vem com ícones espanhóis feitos nas célebres regiões vinícolas de Rioja e Ribera del Duero.

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



Grand Cru.

SIDERAL



ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS

Grand Cru.

ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS



EST 1716

QUINTA DO
VALLADO