



Brasil Mundí
WINE



CATÁLOGO 2025

BrasilMundi



BrasilMundi
WINE

 [winebrasilmundi](https://www.instagram.com/winebrasilmundi)
www.brasilmundi.com.br





A **Brasil Mundi** iniciou sua trajetória em 2005 com o firme compromisso de oferecer um serviço ético, de qualidade e comprometido. Rapidamente, consolidou-se como uma das maiores importadoras de Santa Catarina, destacando-se pela inovação ao ser uma das pioneiras em operações por conta e ordem de terceiros.

Em 2018, após 13 anos de experiência e sucesso, surgiu a necessidade de oferecer um diferencial no mercado brasileiro. Foi então que nasceu a **Brasil Mundi Wine**, um projeto com a missão de ir além de simplesmente comercializar vinhos, mas de oferecer histórias e valores que ressoassem com os consumidores.

Essa busca levou à descoberta de duas vinícolas argentinas que se encaixavam perfeitamente na filosofia da Brasil Mundi Wine: a histórica *Reserva de los Andes* e o ambicioso projeto do renomado músico *Gustavo Santaolalla*, a vinícola *Cielo y Tierra*. Ambas representam a essência da *Brasil Mundi Wine* – oferecer vinhos que carregam consigo tradição, inovação e uma história a ser contada.

A partir desse ponto, a **Brasil Mundi Wine** ampliou suas parcerias, estabelecendo relações duradouras com vinícolas de países como Argentina, Chile, Espanha, França, Portugal e Uruguai. Em cada nova parceria, a empresa continua a buscar produtores que compartilhem a visão de que o vinho é uma expressão de cultura e paixão.

Hoje, a **Brasil Mundi Wine** é reconhecida por sua habilidade em selecionar vinhos que combinam qualidade superior com preços competitivos, sempre mantendo o compromisso de agregar valor ao consumidor.

Fiel à sua missão original, a empresa continua a trazer ao mercado brasileiro vinhos que inspiram e oferecem uma experiência memorável em cada taça.

**BrasilMundi
WINE**



| | |
|---------------------------|-----------|
| Argentina | 6 |
| Reserva de los Andes | 6 |
| Cielo y Tierra | 13 |
| Bodega Cicchitti | 17 |
| Familia Millán | 21 |
| Chile | 32 |
| Top Wine Group (La Playa) | 32 |
| Kinast Family Wines | 38 |
| Viña Sagrada | 42 |
| Espanha | 45 |
| Viñedos de Aldeanueva | 45 |
| França | 49 |
| H. Blin | 49 |
| Château Les Mesclances | 52 |
| Itália | 58 |
| Rossello | 58 |
| Castello di Neive | 62 |
| Tre Donne | 65 |
| Cantina San Matteo | 68 |
| Portugal | 72 |
| Quinta Dona Leonor | 72 |
| Bugalha | 75 |
| Divai | 77 |
| Adega de Penalva | 82 |
| Barcos Wines | 85 |
| Abegoaria | 88 |
| Uruguai | 92 |
| Bodega Cerro Chapeu | 92 |
| Brasil | 98 |
| Believer Gin | 98 |



A história da Bodega **Reserva de los Andes** começou há mais de um século, em 1882, quando imigrantes italianos fundaram a antiga vinícola *Michel* e cultivaram os primeiros vinhedos no distrito de Rodríguez Peña, no vale central de Mendoza.

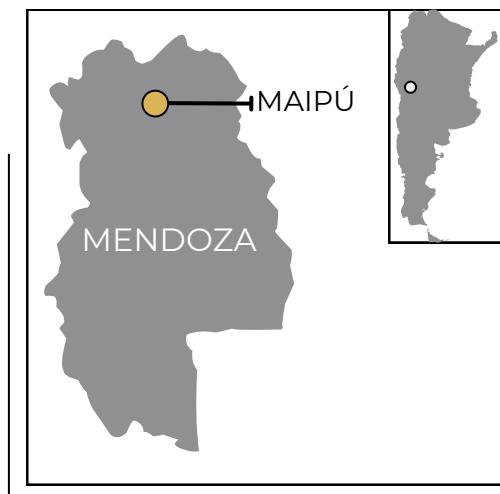
Desde o início, a vinícola desempenhou um papel fundamental na pequena comunidade local, fornecendo eletricidade para o povoado por meio de um gerador elétrico inglês.

Ao longo dos anos, a produção da vinícola cresceu sob os cuidados de diferentes famílias, mantendo o estilo arquitetônico original e uma dedicação constante à qualidade. As técnicas tradicionais de vinificação se aliam a novas tecnologias, honrando a herança transmitida de geração em geração.

Os vinhos da **Reserva de los Andes** nascem na *Finca Las Margaritas*, uma propriedade de cerca de 100 hectares na região de Maipú, a 500 metros de altitude. Ali, as videiras se desenvolvem em solos franco-arenosos profundos e pedregosos, sob um clima cálido, com muitas horas de sol ao ano.

A irrigação segue o método tradicional em sulcos, utilizando a água coletada da barragem.

Reserva de los Andes representa a união do espírito dos primeiros imigrantes com a inovação moderna, traduzindo um passado nobre em um presente promissor.



MAIPÚ

Maipú é uma subzona vinícola na região de Mendoza, Argentina, reconhecida como a Primeira Zona vitícola do país. Com rica história, abriga renomados produtores.

Sua paisagem tem vinhedos de altitude, solos aluviais, dias ensolarados e noites frias devido aos ventos andinos. Solos pobres e áridos favorecem videiras sob leve estresse, gerando vinhos concentrados e intensamente aromáticos.

Reserva de los Andes - Chardonnay

Seleção de vinhedos em Finca Las Margaritas.

Jovem e fresco, apresentando aromas de frutas brancas e florais.

Em boca é cremoso e com boa acidez.

Região: Maipú - Mendoza

Composição: 100% Chardonnay

Envelhecimento: -

Solo: Franco-arenoso e pedregoso

Altitude: 500 m.s.n.m.

Clima: Temperado cálido

R\$ 26,00

Reserva de los Andes - Bonarda

(Cód - 70904)



Seleção de vinhedos em Finca Las Margaritas. Cor vermelha intensa com reflexos violáceos, no nariz apresenta maçã e figos maduros.

Em boca apresenta taninos leves e untuosos. Duradouro e fácil de beber.

Região: Maipú - Mendoza

Composição: 100% Bonarda

Envelhecimento: -

Solo: Franco-arenoso e pedregoso

Altitude: 500 m.s.n.m.

Clima: Temperado cálido

R\$ 26,00

Reserva de los Andes - Tempranillo

(Cód - 70909)



Seleção de vinhedos em Finca Las Margaritas. Vermelho intenso com tons violáceos.

Aroma franco frutado, com toques de especiarias e pimenta verde. Entrada fresca com predominância de frutas e leve picância, muito fácil de beber.

Região: Maipú - Mendoza

Composição: 100% Tempranillo

Envelhecimento: -

Solo: Franco-arenoso e pedregoso

Altitude: 500 m.s.n.m.

Clima: Temperado cálido

R\$ 26,00



Reserva de los Andes - Malbec

Seleção de vinhedos em Finca Las Margaritas.

Vermelho rubi vibrante com tons violáceos. Aroma franco, marcado por frutas frescas característicos da casta. Macio, sedoso e fresco. Vivaz e fácil de beber.

Região: Maipú - Mendoza

Composição: 100% Malbec

Envelhecimento: -

Solo: Franco-arenoso e pedregoso

Altitude: 500 m.s.n.m.

Clima: Temperado cálido

Premiações: 89 Pontos James Suckling



R\$ 26,00

Reserva de los Andes - Cabernet Sauvignon



Vermelho intenso, com reflexos alaranjados.

No nariz apresenta aroma franco e varietal, com ligeiras notas de pirazinas e especiarias. Entrada doce e frutada, com taninos macios e frescos. Constante e fácil de beber.

Região: Maipú - Mendoza

Composição: 100% Cabernet Sauvignon

Envelhecimento: -

Solo: Franco-arenoso e pedregoso

Altitude: 500 m.s.n.m.

Clima: Temperado cálido

R\$ 26,00

Reserva de los Andes - Blend



Cor vermelha intensa, com tons violáceos. Aroma frutado e especiado. Com notas de ameixas e amoras. Untuoso com taninos macios e maduros, final frutado, fresco, fácil de beber.

Região: Maipú - Mendoza

Composição: 50% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 20% Merlot

Envelhecimento: -

Solo: Franco-arenoso e pedregoso

Altitude: 500 m.s.n.m.

Clima: Temperado cálido

R\$ 34,00



Valle de Luna - Malbec

Seleção de vinhedos em Finca Las Margaritas.

Vermelho rubi vibrante com tons violáceos. Aroma franco, marcado por frutas frescas característicos da casta. Macio, sedoso e frescos. Vivaz e fácil de beber.

Região: Maipú - Mendoza

Composição: 100% Malbec

Envelhecimento: -

Solo: Franco-arenoso e pedregoso

Altitude: 500 m.s.n.m.

Clima: Temperado cálido



R\$ 24,50

Valle de Luna - Cabernet Sauvignon

(Cód - 70916)



Vermelho intenso, com reflexos alaranjados.

No nariz apresenta aroma franco e varietal, com ligeiras notas de pirazinas e especiarias. Entrada doce e frutada, com taninos macios e frescos. Constante e fácil de beber.

Região: Maipú - Mendoza

Composição: 100% Cabernet Sauvignon

Envelhecimento: -

Solo: Franco-arenoso e pedregoso

Altitude: 500 m.s.n.m.

Clima: Temperado cálido

R\$ 24,50

Valle de Luna - Blend

(Cód - 96040)



Cor vermelha intensa, com tons violáceos. Aroma frutado e fresco. Com ligeiras notas de ameixas secas. Untuoso com taninos macios e maduros, final frutado, fresco, fácil de beber.

Região: Maipú - Mendoza

Composição: 50% Malbec, 30% Bonarda, 20% Tempranillo

Envelhecimento: -

Solo: Franco-arenoso e pedregoso

Altitude: 500 m.s.n.m.

Clima: Temperado cálido

R\$ 34,00



Valle de Luna - Blend

Cor vermelha intensa, com tons violáceos. Aroma frutado e especiado. Com notas de ameixas e amoras. Untuoso com taninos macios e maduros, final frutado, fresco, fácil de beber.

| | |
|------------------------|---|
| Região: | Maipú - Mendoza |
| Composição: | 50% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 20% Merlot |
| Envelhecimento: | - |
| Solo: | Franco-arenoso e pedregoso |
| Altitude: | 500 m.s.n.m. |
| Clima: | Temperado cálido |

R\$ 34,50

Finca Las Margaritas - Chardonnay

(Cód - 70890)

Cor amarelo esverdeado brilhante. Aroma frutado e fresco. Com notas claras de banana, maçã, complexo com notas de baunilha intensa. Untuoso, fresco com acidez equilibrada com final frutado e longo, reafirmando as notas sentidas no nariz.



| | |
|------------------------|--|
| Região: | Maipú - Mendoza |
| Composição: | 100% Chardonnay |
| Envelhecimento: | Contato com as leveduras por um curto período de tempo |
| Solo: | Franco-arenoso e pedregoso |
| Altitude: | 500 m.s.n.m. |
| Clima: | Temperado cálido |

R\$ 38,00

Finca Las Margaritas - Malbec Rosé

(Cód - 70891)

Cor salmão brilhante e intenso. No nariz apresenta frutas vermelhas como framboesa e amoras, com leve toque floral. Em boca é delicado, com ótima acidez e frescor. Final agradável e afrutado.



| | |
|------------------------|----------------------------|
| Região: | Maipú - Mendoza |
| Composição: | 100% Malbec |
| Envelhecimento: | - |
| Solo: | Franco-arenoso e pedregoso |
| Altitude: | 500 m.s.n.m. |
| Clima: | Temperado cálido |

R\$ 38,00



Finca Las Margaritas - Syrah

Cor vermelha intensa, com ligeiro borda telha. Notas marcadas de pimenta vermelha e especiarias. Macio e fresco, jovem, com notas de especiarias e baunilha com notas de chocolate conseguidas pela fina aduela de carvalho.

Região: Maipú - Mendoza

Composição: 100% Syrah

Envelhecimento: Contato com carvalho americano por 2 meses

Solo: Franco-arenoso e pedregoso

Altitude: 500 m.s.n.m.

Clima: Temperado cálido

R\$ 38,00

Finca Las Margaritas - Malbec

(Cód - 70893)

De cor vermelho rubi, com tons violáceos, com grande transparência. Aroma franco e varietal, ameixa, fruta vermelha, baunilha e café.

Macio, frutado, com taninos macios e maduros. Final longo e fácil de beber.

Região: Maipú - Mendoza

Composição: 100% Malbec

Envelhecimento: Contato com carvalho americano por 2 meses

Solo: Franco-arenoso e pedregoso

Altitude: 500 m.s.n.m.

Clima: Temperado cálido

R\$ 38,00

Finca Las Margaritas - Cabernet Sauvignon

(Cód - 70892)

Coloração vermelha escura com matizes rubis. No nariz apresenta aromas de pimenta negra, tabaco e suaves notas de defumados pelo seu contato com o carvalho. Na boca, é firme, equilibrado e com final prolongado.

Região: Maipú - Mendoza

Composição: 100% Cabernet Sauvignon

Envelhecimento: Contato com carvalho americano por 2 meses

Solo: Franco-arenoso e pedregoso

Altitude: 500 m.s.n.m.

Clima: Temperado cálido

R\$ 38,00



Reserva de los Andes - Synergy Oak

Coloração vermelha escura com matizes rubis. No nariz apresenta aromas de pimenta negra, tabaco e suaves notas de defumados pelo seu contato com o carvalho. Na boca, é firme, equilibrado e com final prolongado.

| | |
|------------------------|--|
| Região: | Maipú / Perdriel - Mendoza |
| Composição: | 50% Malbec (Maipú) / 50% Malbec (Perdriel - Luján de Cuyo) |
| Envelhecimento: | 12 meses em carvalho francês e americano |
| Solo: | Franco-arenoso e pedregoso |
| Altitude: | 500 - 950 m.s.n.m. |
| Clima: | Temperado cálido e semi árido |

R\$ 62,00



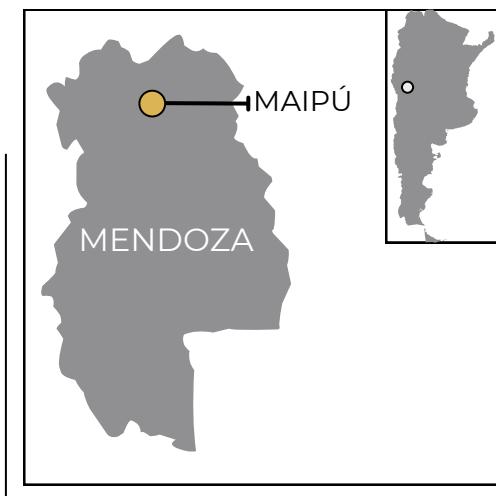


Bodega **Cielo y Tierra** nasceu em 2005, fruto da paixão pelo vinho do renomado músico argentino e ganhador de dois Óscars *Gustavo Santaolalla*. Localizada em Lunlunta, Luján de Cuyo, Mendoza, a vinícola reflete a alma criativa e o compromisso ambiental de seus fundadores.

Santaolalla, conhecido mundialmente por sua música e sua participação na criação de soundtracks em reconhecidas séries como *Narcos*, desejava criar vinhos que capturam a essência dos terroirs argentinos.

Com foco na sustentabilidade, a *Bodega Cielo y Tierra* valoriza a terra e a cultura em cada etapa do processo. Seus vinhedos antigos, especialmente dedicados ao Malbec, são cultivados com técnicas amigáveis ao meio ambiente, garantindo vinhos de qualidade excepcional. A dedicação à preservação da natureza e à excelência na produção faz com que a vinícola seja reconhecida internacionalmente.

Cielo y Tierra é mais do que uma vinícola; é uma filosofia. Para Santaolalla, estar no "Cielo" é ver a vida com uma nova perspectiva, buscando a felicidade através do trabalho diário. Já a "Tierra" representa a conexão com as raízes, a tradição milenar da viticultura, e a satisfação de compartilhar momentos especiais com amigos e família em um cenário que simboliza o céu na terra.



MAIPÚ

Maipú é uma subzona vinícola na região de Mendoza, Argentina, reconhecida como a Primeira Zona vitícola do país. Com rica história, abriga renomados produtores. Sua paisagem tem vinhedos de altitude, solos aluviais, dias ensolarados e noites frias devido aos ventos andinos. Solos pobres e áridos favorecem videiras sob leve estresse, gerando vinhos concentrados e intensamente aromáticos.



Callejón de las Brujas - Cabernet Franc

Vermelho rubi com leves tons telha. Frutado no aroma, com notas de especiaria, predominando o pimentão vermelho assado. Na boca é untuoso, com taninos redondos e final longo, reafirmando as notas de pimentão vermelho assado.

Região: Agrelo, Luján de Cuyo - Mendoza

Composição: 100% Cabernet Franc

Envelhecimento: -

Solo: Franco-arenoso e pedregoso

Altitude: 950 m.s.n.m.

Clima: Temperado cálido

R\$ 76,00

Callejón de las Brujas - Carménerè

(Cód - 70873)

Violeta com tons de tijolo. Aroma afrutado e tênue lembrança de figos secos, com notas de especiaria e leve presença de pimentão vermelho. Na boca é untuoso, com taninos redondos, de longa duração e final complexo.

Produção limitada - 11000 garrafas.

Região: Ugarteche, Luján de Cuyo - Mendoza

Composição: 100% Carménère

Envelhecimento: -

Solo: Argila aluvial e pedregoso

Altitude: 900 m.s.n.m.

Clima: Seco e semidesértico

R\$ 76,00

Callejón de las Brujas - Merlot

(Cód - 70876)

Um vinho de cor vermelho rubi com leves tons de tijolo. Com aroma frutado, com notas espaçadas de ervilhas e de conservas. Em boca se apresenta com taninos redondos e permanente, reafirmando as notas de ervilha e espargos enlatados.

Produção limitada - 10900 garrafas.

Região: Ugarteche, Luján de Cuyo - Mendoza

Composição: 100% Merlot

Envelhecimento: -

Solo: Argila aluvial e pedregoso

Altitude: 900 m.s.n.m.

Clima: Seco e semidesértico



R\$ 76,00





Callejón de las Brujas - Malbec

Vermelho violeta com tons azuis profundos. Frutado, com notas floral, predominando ameixas e figos secos. Untuoso, com taninos suaves e final de longa duração e frutado.

| | |
|------------------------|------------------------------------|
| Região: | Perdriel, Luján de Cuyo - Mendoza |
| Composição: | 100% Malbec |
| Envelhecimento: | - |
| Solo: | Aluviais |
| Altitude: | 950 m.s.n.m. |
| Clima: | Seco e semidesértico |
| Premiações: | 91 Pontos - Concurso Vinus Mendoza |

R\$ 76,00

Callejón de las Brujas - Tannat

(Cód - 70878)



Púrpura violáceo com bordas grená. Frutado, predominante ameixas e figos secos. Taninos estruturados e persistentes. Untuoso e untuoso no meio da boca com final longo revelando notas de frutos secos

| | |
|------------------------|---------------------|
| Região: | Rivadavia - Mendoza |
| Composição: | 100% Tannat |
| Envelhecimento: | - |
| Solo: | Arenosos |
| Altitude: | 450 m.s.n.m. |
| Clima: | Árido |

R\$ 76,00

Callejón de las Brujas - Ensamble

(Cód - 70874)



Roxo violáceo com tons azuis profundos. Frutado, com notas de baunilha e toque mineral.

Untuoso, com taninos macios e maduros, final longevo e picante, deixando claras lembranças de uma história de bruxa sem igual.

| | |
|------------------------|--|
| Região: | Lunlunta, Luján de Cuyo - Mendoza |
| Composição: | 50% Malbec, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Petit Verdot |
| Envelhecimento: | 12 meses em carvalho americano, francês e talha |
| Solo: | Areias argilosas |
| Altitude: | 990 m.s.n.m. |
| Clima: | Seco e semidesértico |



R\$ 76,00



Celador - Malbec

Cor vermelho rubi, com tons violáceos. Aroma franco e varietal, denotando ameixas e figos secos, com notas claras de chocolate e especiarias. Na boca é macio e untuoso com notas de baunilha, frutos vermelhos, como ameixa e framboesa. Final elegante e equilibrado devido aos seus taninos doces e maduros.

| | |
|------------------------|---|
| Região: | Perdriel, Luján de Cuyo - Mendoza |
| Composição: | 100% Malbec |
| Envelhecimento: | Barricas francesas de 2º uso por 12 meses |
| Solo: | Aluviais |
| Altitude: | 950 m.s.n.m. |
| Clima: | Seco e semidesértico |
| Premiações: | 90 Pts James Suckling; Ouro Vinus Mendoza |

R\$ 120,00

Don Juan Nahuel - Malbec Reserva

(Cód - 70889)



Cor vermelha intensa, com tons azuis profundos. Afrutado, predominam ameixas maduras e desidratadas, notas de especiarias com notas de noz-moscada e cravo, aromas terciários, que mostram a sua elegância. Na boca é untuoso, denso, encorpado, revelando as especiarias e as frutas desidratadas. Também notas de canela, ameixas e figos. Taninos fortes e maduros com final complexo e duradouro.

| | |
|------------------------|--|
| Região: | Perdriel, Luján de Cuyo - Mendoza |
| Composição: | 100% Malbec |
| Envelhecimento: | Barricas francesas e americanas por 24 meses |
| Solo: | Argila aluvial e pedregoso |
| Altitude: | 990 m.s.n.m. |
| Clima: | Seco e semidesértico |
| Premiações: | 92 Pontos Descorchados |

R\$ 260,00

DJN Gran Corte

(Cód - 70888)



Cor vermelha intensa, com tons profundos de azul e preto. Nariz complexo, presença de frutos vermelhos, predominam ameixas maduras e desidratadas, aromas secundários de café, e presença de aromas terciários, que demonstram o seu excelente envelhecimento e elegância. Na boca é untuoso, denso e encorpado, reafirmando na boca todo o potencial aromático onde reaparecem os frutos desidratados e as especiarias. Final complexo e duradouro.

| | |
|------------------------|---|
| Região: | Lunlunta, Luján de Cuyo - Mendoza |
| Composição: | 50% Malbec, 50% Petit Verdot |
| Envelhecimento: | Carvalho francês de 1º por 24 meses |
| Solo: | Solos aluviais |
| Altitude: | 990 m.s.n.m. |
| Clima: | Seco e semidesértico |
| Premiações: | 95 Pontos Vinus Mendoza; 93 Pontos James Suckling |

R\$ 465,00



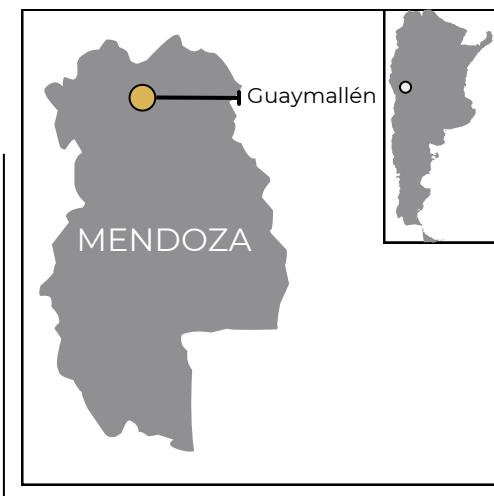
BODEGA CICCHITTI

A história da **Bodega Cicchitti** começa no final do século XIX, quando *Don Giuseppe Mondati*, um enólogo italiano, deixou sua terra natal, Ancona, para se estabelecer em Mendoza, Argentina. Sua paixão pelo vinho foi herdada por seu neto, José A. Cicchitti, que herdou esse legado com uma devoção inabalável ao mundo da vitivinicultura.

Em 1983, José fundou a **Bodega Cicchitti**, e em 1989 adquiriu uma vinícola em Guaymallén, que foi modernizada, combinando tradição e inovação na produção de vinhos de alta qualidade.

Em 1997, a *Bodega Cicchitti* alcançou um marco importante ao conquistar a primeira medalha de ouro da vitivinicultura argentina no concurso internacional da **OIV** (Organização Internacional da Vinha e o Vinho) com o espumante Soingé, elaborado pelo método tradicional. Este reconhecimento solidificou a posição da vinícola no cenário global.

Sempre em busca de evolução e comprometida com a qualidade, a vinícola continuou investindo em novas tecnologias. Em 2011, a nova geração da família Cicchitti se juntou ao negócio, e em 2015, uma finca histórica com vinhos pré-filoxera foi adquirida em Maipú, Mendoza, simbolizando a continuidade do legado.



GUAYMALLÉN

Guaymallén, parte da Grande Mendoza, é chamada de "Capital do Espumante". Foi lá que, em 1902, surgiu o primeiro espumante argentino, marcando uma tradição vinícola destacada.

Esse título se consolidou quando o Soigné, da Bodega Cicchitti, foi o primeiro espumante argentino a ganhar uma premiação internacional da OIV (Organização Internacional da Vinha e do Vinho).

Soigné - Grand Cuvée

Cor amarelo-dourado brilhante e fina perlage.

Perfumado e delicado, com presença de pêssegos, maçã verde, frutas cítricas e pão tostado pelo longo contato com as leveduras.

Em boca é complexo, com acidez refrescante e final prolongado.

Região: Tupungato, Valle de Uco - Mendoza

Composição: Chardonnay - Pinot Noir

Envelhecimento: 24 meses de autólise

Solo: Aluvial, areais e cascalho

Altitude: 1180 m.s.n.m.

Clima: Seco e semidesértico

Premiações: Primeiro espumante argentino em ganhar premiações

R\$ 74,90

Este o Este - Malbec

(Cód - 74104)

Cor rubi brilhante, com aromas de frutas vermelhas frescas e flores silvestres.

Em boca é fresco, agradável, com taninos redondos e acidez muito refrescante.



Região: San Martin / Maipú - Mendoza

Composição: 50% Malbec (San Martin), 50% Malbec (Maipú)

Envelhecimento: Curto estágio em concreto

Solo: Aluviais e arenosos

Altitude: 700 - 800 m.s.n.m.

Clima: Cálido

R\$ 36,50

Primmo - Malbec

(Cód - 74105)

Cor rubi brilhante, com aromas de frutas vermelhas frescas, geleia de ameixa e

mirtílos. Em boca é redondo, persistente e com taninos doces.

Final longo e aveludado.



Região: Luján de Cuyo e Valle de Uco - Mendoza

Composição: 100% Malbec

Envelhecimento: Curto estágio em concreto

Solo: Argila aluvial e pedregoso

Altitude: 850 - 1100 m.s.n.m.

Clima: Seco e cálido



R\$ 50,00

Cicchitti - Sangiovese

Cor vermelho rubi límpido e brilhante. Lembrança de morangos, frutas vermelhas e pretas em conjunto com aromas florais de violetas e folha de tomate.

Em boca é fresco, com acidez vibrante, notas de ameixas e cerejas, equilibrado e gentil.

Região: Cruz de Piedra, Maipú - Mendoza

Composição: 100% Sangiovese

Envelhecimento: 70% concreto, 30% carvalho francês por 6 meses

Solo: Aluvial, areais e cascalho

Altitude: 800 m.s.n.m.

Clima: Seco e semidesértico

R\$ 74,50

Cicchitti - Merlot

(Cód - 90033)

Cor rubi com leves tons violáceos.

Em nariz lembra a frutas vermelhas, cerejas maduras e figos. Pimentão doce, baunilha e café.

Em boca é elegante e sutil, com taninos redondos e aveludados com final prolongado.

Região: Tupungato, Valle de Uco - Mendoza

Composição: 100% Merlot

Envelhecimento: 50% em concreto e 50% em carvalho francês por 6 meses

Solo: Aluviais e arenosos

Altitude: 700 - 800 m.s.n.m.

Clima: Seco e cálido

R\$ 74,50

Cicchitti - Malbec

(Cód - 74106)

Cor rubi brilhante, com aromas de frutas vermelhas frescas, geleia de ameixa e

mirtilos. Em boca é redondo, persistente e com taninos doces.

Final longo e aveludado.

Região: Luján de Cuyo e Maipú - Mendoza

Composição: 100% Malbec

Envelhecimento: 50% concreto e 50% carvalho francês por 6 meses

Solo: Aluvial, areais e cascalho

Altitude: 800 m.s.n.m.

Clima: Seco e cálido

Premiações: 91 Pontos James Suckling; 90 Pontos Descorchados

R\$ 69,00



Cicchitti - Cabernet Sauvignon

Cor vermelho rubi com boa intensidade e reflexos vermelho telha. Em aromas destacam-se as groselhas e cerejas, finamente integradas ao tabaco e chocolate. Em boca é elegante e aveludado, com boa estrutura e persistência.

Região: Cruz de Piedra, Maipú - Mendoza

Composição: 100% Cabernet Sauvignon

Envelhecimento: 50% concreto, 50% carvalho francês por 6 meses

Solo: Solos aluviais

Altitude: 800 m.s.n.m.

Clima: Seco e semidesértico

Premiações: 90 Pontos Descorchados

R\$ 74,50

Cicchitti - Malbec Edición Limitada

(Cód - 74107)



Cor vermelho profundo com reflexos azuis.

No aroma é concentrado, com presença de violetas, ameixas maduras, cerejas, alcaçuz e baunilha. Na boca se apresenta redondo, intenso e com grande complexidade.

Região: Tupungato, Valle de Uco e Maipú - Mendoza

Composição: 100% Malbec

Envelhecimento: 50% concreto e 50% carvalho de 1º uso por 12 meses

Solo: Aluviais e arenosos

Altitude: 800 - 1180 m.s.n.m.

Clima: Seco e semidesértico

Premiações: 91 Pontos James Suckling

R\$ 90,00

Cicchitti - Nectar Dulce Natural

(Cód - 90035)



Cor amarelo esverdeado limpo e muito brilhante.

No aroma é muito intenso, com aroma afrutado de maçã verde e abacaxi.

Em boca é untuoso e persistente, com ótima acidez. Ideal para sobremesas.

Região: Tupungato, Valle de Uco / Cruz de Piedra, Maipú - Mendoza

Composição: Chardonnay, Moscatel e Glera

Envelhecimento: -

Solo: Aluvial e areais

Altitude: 800 m.s.n.m.

Clima: Seco e semidesértico

Premiações: 90 Pontos James Suckling

R\$ 74,90

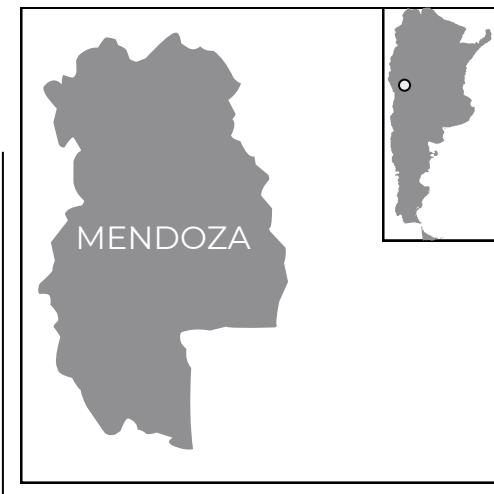


A história da Família Millán é marcada por tradição e inovação. Fundada por José Jesús Millán em Mendoza, Argentina.

A Millán SA começou há mais de 50 anos, destacando-se na comercialização de uma variedade de produtos e expandindo sua presença para mais de 25 países.

Em 2006, a família entrou no universo dos vinhos, estabelecendo três vinícolas de alto padrão: **Bodega Los Toneles**, **Bodega Mosquita Muerta** e **Bodega Fuego Blanco**. Com mais de 1.000 hectares de vinhedos próprios, garantem a qualidade de seus vinhos, que conquistaram mercados como Brasil, Canadá e Estados Unidos.

A Família Millán, unindo suas raízes com a busca por excelência, continua a compartilhar o melhor da viticultura argentina com o mundo.



MENDOZA

Localizada em um planalto de grande altitude na beira da Cordilheira dos Andes, a província de Mendoza é responsável por cerca de 70% da produção anual de vinho do país. Onde a casta francesa Malbec tem a sua casa no Novo Mundo, produzindo vinhos tintos de grande concentração e intensidade.

Embora o Malbec seja sem dúvida a estrela da região, também há extensas plantações de Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Syrah, Torrontes e Sauvignon Blanc. Mendoza também começa a se posicionar como produtor de espumantes.

Cordero con Piel de Lobo - Chardonnay

(Cód - 70919)



Prensado do cacho inteiro e fermentado em aço inox por 28 dias a 12 °C.

Cor amarelo vivo e brilhante. No nariz apresenta-se muito afrutado, com destacadas notas de maçã verde e abacaxi.

Na boca é macio e fresco, com acidez media.

Região: Mendoza**Composição:** 100% Chardonnay**Envelhecimento:** -**Solo:** Aluvial**Altitude:** 700 - 1000 m.s.n.m.**Clima:** Árido e semiárido

R\$ 34,00

Cordero con Piel de Lobo - Malbec Rosé

(Cód - 70921)



Colheita manual nas primeiras horas da manhã.

Prensagem leve e delicada do cacho inteiro para evitar extração excessiva.

Vinho de cor leve e vibrante, com aromas de flores brancas e especiarias. Em boca é vivaz, com grande volume, persistente e elegante.

Região: Mendoza**Composição:** 100% Malbec**Envelhecimento:** -**Solo:** Aluvial**Altitude:** 700 - 1000 m.s.n.m.**Clima:** Árido e semiárido

R\$ 34,00

Cordero con Piel de Lobo - Bonarda

(Cód - 96041)



Fermentação feita em piscinas de cimento em baixa temperatura e fermentado com leveduras do vinhedo.

É de cor vermelho rubi com aromas de geleia de frutos vermelhos e uva passa. Na boca apresenta-se elegante e de taninos sedosos.

Região: Mendoza**Composição:** 100% Bonarda**Envelhecimento:** Cimento de 4 a 6 meses**Solo:** Aluvial**Altitude:** 700 - 1000 m.s.n.m.**Clima:** Árido e semiárido

R\$ 34,00



Cordero con Piel de Lobo - Merlot

Fermentação feita em piscinas de cimento em baixa temperatura e fermentado com leveduras do vinhedo.

É de cor vermelho rubi com presença de ervas, frutas vermelhas e temperos.

Na boca é suave e persistente.

Região: Mendoza

Composição: 100% Merlot

Envelhecimento: Cimento de 4 a 6 meses

Solo: Aluvial

Altitude: 700 - 1000 m.s.n.m.

Clima: Árido e semiárido

R\$ 34,00

Cordero con Piel de Lobo - Syrah

(Cód - 106444)

Fermentação em piscinas de concreto em baixa temperatura com leveduras extraídas do vinhedo.

De cor vermelho intenso e profundo, com aromas de cerejas e pimenta do reino.

Em boca é intenso com taninos muito presentes.

Região: Mendoza

Composição: 100% Syrah

Envelhecimento: 4 a 6 meses em piscinas de concreto

Solo: Aluvial

Altitude: 700 - 1000 m.s.n.m.

Clima: Árido e semiárido

R\$ 34,00

Cordero con Piel de Lobo - Malbec

(Cód - 70920)

Colheita em diferentes etapas de maturação.

A fermentação é realizada em piscinas de concreto a baixa temperatura e com leveduras nativas do vinhedo, para obter uma maior expressão varietal típica do Malbec.

Região: Mendoza

Composição: 100% Malbec

Envelhecimento: 50% do vinho em barricas usadas por 6 meses

Solo: Aluvial

Altitude: 700 - 1000 m.s.n.m.

Clima: Árido e semiárido

R\$ 34,00



Cordero con Piel de Lobo - Cabernet Sauvignon

Colheita em diferentes etapas de maturação.

Maceração pre fermentativa a 10°C durante 48 horas.

Fermentação a 25°C, com trabalhos de extração moderados, conseguindo-se um vinho fresco, frutado e de estrutura média.

Região: Mendoza**Composição:** 100% Cabernet Sauvignon**Envelhecimento:** 50% do vinho em barricas usadas de 4 a 6 meses**Solo:** Aluvial**Altitude:** 700 - 1000 m.s.n.m.**Clima:** Árido e semiárido**Premiações:** 90 Pontos James Suckling

R\$ 34,00

Margaritas para los Chanchos - Chardonnay

(Cód - 96043)



Delicada prensagem, e posterior fermentação, feita a temperaturas moderadas e leveduras selecionadas. Cor amarela com reflexos verdosos. No nariz podemos apreciar matizes cítricos e tropicais. Na boca é refrescante e equilibrado, vivaz expressivo e final agradável.

Região: Mendoza**Composição:** 100% Chardonnay**Envelhecimento:** 30% do vinho com carvalho durante 4 meses**Solo:** Aluvial**Altitude:** 700 - 1000 m.s.n.m.**Clima:** Árido e semiárido

R\$ 45,00

Margaritas para los Chanchos - Malbec

(Cód - 87656)



Delicada prensagem, e posterior fermentação, feita a temperaturas moderadas e leveduras selecionadas. Cor vermelha intensa com tons de violeta, possui aromas a frutos vermelhos frescos. Boa estrutura e taninos suaves.

Região: Mendoza**Composição:** 100% Malbec**Envelhecimento:** 30% do vinho em barricas usadas durante 4 meses**Solo:** Aluvial**Altitude:** 700 - 1000 m.s.n.m.**Clima:** Árido e semiárido

R\$ 45,00

Margaritas para los Chanchos - Cabernet Sauvignon (Cód - 87657)

Delicada prensagem, e posterior fermentação, feita a temperaturas moderadas e leveduras selecionadas. 30% com carvalho durante 4 meses e o resto em tanques de aço inoxidável. Blend final e engarrafamento.

Região: Mendoza

Composição: 100% Cabernet Sauvignon

Envelhecimento: 30% do vinho em barricas usadas durante 4 meses

Solo: Aluvial

Altitude: 700 - 1000 m.s.n.m.

Clima: Árido e semiárido

R\$ 45,00

Perro Callejero - Sauvignon Blanc

(Cód - 73829)

Videiras com idades maiores a 12 anos. Seleção das melhores parcelas de Sauvignon Blanc. Traz lembranças de aromas herbáceos, frutos tropicais, pimentão com uma marcada acidez e sabores de ervas verdes, pimentão verde e frutas tropicais.



Região: Agrelo e Perdriel - Luján de Cuyo, Mendoza

Composição: 100% Sauvignon Blanc

Envelhecimento: Contato com as finas lias por 5 meses

Solo: Aluvial

Altitude: 800 - 1100 m.s.n.m.

Clima: Árido e semiárido

R\$ 62,00

Perro Callejero - Pinot Noir

(Cód - 70926)

Colheita manual em caixas de 12kg, durante as primeiras horas da manhã. Cor rubi brilhante, com aromas que lembram a frutas vermelhas frescas, com um leve toque de ervas e cogumelos. Na boca é fresco e com taninos muito macios.



Região: Agrelo e Perdriel - Luján de Cuyo, Mendoza

Composição: 100% Pinot Noir

Envelhecimento: Contato com as finas lias por 5 dias

Solo: Aluvial

Altitude: 800 - 1100 m.s.n.m.

Clima: Árido e semiárido

R\$ 62,00



Perro Callejero - Cabernet Franc

Videiras com idade maior a 12 anos e fermentação é feita em bacias de cimento. Apresenta uma cor vermelha intensa, no nariz apresenta notas temperadas, pimenta preta e um sutil toque de madeira. Na boca tem uma boa estrutura e excelente acidez. Fácil de beber.

| | |
|------------------------|---|
| Região: | Luján de Cuyo e Valle de Uco - Mendoza |
| Composição: | 100% Cabernet Franc |
| Envelhecimento: | 50% em barricas de carvalho francês e americano por 4 meses |
| Solo: | Aluvial |
| Altitude: | 900 - 1400 m.s.n.m. |
| Clima: | Árido e semiárido |

R\$ 62,00

Perro Callejero - Cabernet Sauvignon

(Cód - 96044)



Videiras com idades maiores a 12 anos. A fermentação é feita em piscinas de concreto. É de cor vermelho brilhante, com aromas a frutos vermelhos e pimentos cozidos. Na boca é de estrutura suave

| | |
|------------------------|--|
| Região: | Agrelo e Perdriel - Luján de Cuyo, Mendoza |
| Composição: | 100% Cabernet Sauvignon |
| Envelhecimento: | 40% do vinho em carvalho de 4 a 6 meses |
| Solo: | Aluvial |
| Altitude: | 900 - 1400 m.s.n.m. |
| Clima: | Árido e semiárido |

R\$ 62,00

Perro Callejero - Blend de Malbec

(Cód - 70924)



A fermentação realiza-se em piscinas de concreto e em tanques de aço inoxidável com leveduras indígenas provenientes de cada vinhedo. De cor vermelha intensa com tons rubi, com aromas a frutos pretos como ameixa e cerejas. Na boca apresenta boa acidez, final persistente e redondo.

| | |
|------------------------|---|
| Região: | Luján de Cuyo e Valle de Uco - Mendoza |
| Composição: | 100% Malbec |
| Envelhecimento: | 50% em carvalho francês e americano por 4 a 6 meses |
| Solo: | Aluvial |
| Altitude: | 900 - 1400 m.s.n.m. |
| Clima: | Árido e semiárido |

R\$ 62,00



Mosquita Muerta - Pispi

Videiras com idade maior a 12 anos e fermentação é feita em bacias de cimento. Pentavarietal de intenso aroma a violetas e frutos vermelhos maduros, unido a uma acidez equilibrada. É um vinho que apresenta taninos amáveis que geram sensação de cremosidade.

| | |
|------------------------|---|
| Região: | Luján de Cuyo e Valle de Uco - Mendoza |
| Composição: | 40% Malbec, 20% Bonarda, 20% P. Verdot, 10% Merlot e 10% C.F. |
| Envelhecimento: | 50% em barricas neutras por 8 a 10 meses |
| Solo: | Aluvial |
| Altitude: | 900 - 1400 m.s.n.m. |
| Clima: | Árido e semiárido |
| Premiações: | 92 Pontos Descorchados |

R\$ 87,00

Sapo de Otro Pozo - Blend de Tintas

(Cód - 70928)



Colheita manual, seleção de uvas no vinhedo.

Cada componente é elaborado por separado em pequenos recipientes de concreto. Apresenta frutos pretos bem maduros e se expande pela boca, gerando uma sensação de cremosidade.

| | |
|------------------------|--|
| Região: | Valle de Uco - Mendoza |
| Composição: | 60% Malbec, 20% Syrah e 20% Cabernet Franc |
| Envelhecimento: | 50% em carvalho francês novo por 14 meses |
| Solo: | Aluvial |
| Altitude: | 1000 - 1300 m.s.n.m. |
| Clima: | Árido e semiárido |
| Premiações: | 94 Pontos Descorchados |

R\$ 110,00

Mosquita Muerta - Malbec

(Cód - 70923)



Colheita manual em caixas de 20 kg. Cada zona se colheita no momento oportuno de madurez fenólica buscada. De cor vermelha com grande profundidade. Apresenta uma elevada intensidade aromática revelando notas picantes e florais muito características da zona do Valle de Uco, que se misturam com aromas de frutos pretos como mirtilos.

| | |
|------------------------|--|
| Região: | Valle de Uco - Mendoza |
| Composição: | 100% Malbec |
| Envelhecimento: | 50% em carvalho francês de 1º, 2º e 3º uso |
| Solo: | Aluvial |
| Altitude: | 900 - 1400 m.s.n.m. |
| Clima: | Árido e semiárido |

R\$ 140,00

Mosquita Muerta - Blend de Tintas

(Cód - 70922)



| | |
|------------------------|--|
| Região: | Luján de Cuyo e Valle de Uco - Mendoza |
| Composição: | 70% Malbec, 20% Cabernet S., 5% Cabernet Franc e 5% Merlot |
| Envelhecimento: | 50% em barricas neutras por 8 a 10 meses |
| Solo: | Aluvial |
| Altitude: | 900 - 1400 m.s.n.m. |
| Clima: | Árido e semiárido |
| Premiações: | 93 Pontos Descorchados |

R\$ 140,00



Contraviento - Malbec

Colheita manual nas primeiras horas da manhã para manter o frescor das uvas. Elaboração tradicional em tanques de concreto. Vinho de corpo médio, com muita presença de frutas como amoras, morangos e ameixas. Taninos doces e elegantes com acidez vibrante.

Região: Valle del Pedernal, San Juan - Cuyo

Composição: 100% Malbec

Envelhecimento: 6 meses em carvalho francês de segundo uso

Solo: Pedregosos

Altitude: 1300 - 1500 m.s.n.m.

Clima: Árido e semiárido

R\$ 32,50

Contraviento - Cabernet Sauvignon

(Cód - 98956)



Colheita manual nas primeiras horas da manhã para manter o frescor das uvas. Vinho de corpo médio, com muita presença de frutas, leve pimentões e tabaco por causa da passagem em carvalho. Em boca tem bom volume e boa acidez.

Região: Valle del Pedernal, San Juan - Cuyo

Composição: 100% Cabernet Sauvignon

Envelhecimento: 6 meses em barricas de carvalho francês de segundo uso

Solo: Pedregoso

Altitude: 1300 - 1500 m.s.n.m.

Clima: Árido e semiárido

R\$ 32,50

Fuego Blanco - Gewürztraminer

(Cód - 98953)



Colheita manual em caixas de 12kg.

Boa estrutura. De cor amarelo claro e brilhante. Muito aromático, com notas de rosas e jasmim. Fresco, floral e com final muito sedoso.

Região: Valle del Pedernal - San Juan, Cuyo

Composição: 100% Gewürztraminer

Envelhecimento: 5 dias em contato com as finas lias

Solo: Pedregosos

Altitude: 1300 - 1500 m.s.n.m.

Clima: Árido e semiárido

R\$ 90,00

Fuego Blanco - Malbec

(Cód - 98954)



Colheita manual em caixas de 12kg. Fermentação com leveduras nativas em ovos de concreto de 1500 litros por 20 dias. Cor vermelha intensa, com ótimo corpo e alto frescor. No nariz podem se perceber aromas de morangos, ameixas e violetas. Os taninos são doces e sedosos, com acidez vibrante e final prazeroso.

Região: Valle del Pedernal - San Juan, Cuyo

Composição: 100% Malbec

Envelhecimento: 8 meses em barricas de carvalho francês usadas

Solo: Pedregosos

Altitude: 1300 - 1500 m.s.n.m.

Clima: Árido e semiárido

R\$ 70,00

Fuego Blanco - Malbec/Syrah

(Cód - 98952)

Colheita manual em caixas de 12kg. Fermentação das uvas com leveduras indígenas por separado. Cor vermelha intensa com tons violáceos. Aromas de frutas vermelhas combinados com notas de especiarias e um toque de couro. Grande estrutura, com taninos doces e macios. Final muito longo e elegante.

Região: Valle del Pedernal - San Juan, Cuyo

Composição: 60% Malbec, 40% Syrah

Envelhecimento: 8 meses em toneles de 1000 litros de carvalho francês

Solo: Pedregosos

Altitude: 1300 - 1500 m.s.n.m.

Clima: Árido e semiárido

R\$ 99,00





BEBÁ COM MODERAÇÃO | PROIBIDA A VENDA PARA MENORES DE 18 ANOS



LAPLAYA



A **Top Wine Group** nasceu em 1990, fruto da visão de Juan Sutil, um renomado empreendedor agrícola do Chile, com o desejo de contribuir para o desenvolvimento da indústria vitivinícola chilena.

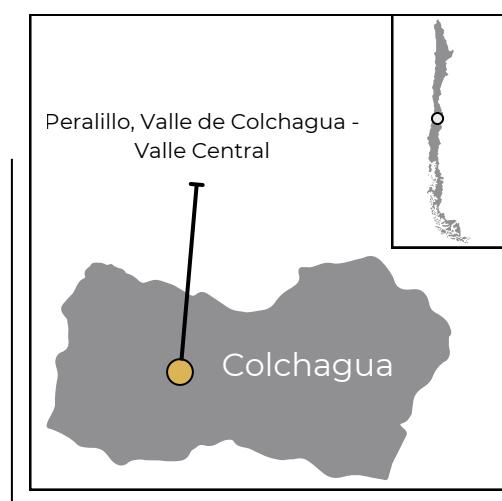
A família Sutil, que chegou ao Chile em 1850, sempre foi profundamente ligada à terra, e essa tradição se refletiu na criação da vinícola.

Desde o início, a Viña Sutil se comprometeu a cultivar vinhos que expressassem o caráter único de cada terroir.

Ao longo dos anos, o sonho de *Juan Sutil* se expandiu para diversas regiões do Chile, incluindo Limarí, Leyda, Maipo, Maule, Curicó e Cauquenes. Em cada um desses lugares, os vinhedos são cuidadosamente tratados, com um profundo respeito pelo solo e pelo clima que dão vida aos seus vinhos.

A **Top Wine Group** valoriza a sustentabilidade e o respeito pelo meio ambiente, buscando deixar uma marca positiva em seu entorno. A equipe, vista como parte essencial da missão da vinícola, trabalha com dedicação para garantir que cada vinho seja um embaixador do Chile no cenário internacional.

Assim, a *Viña Sutil* se firma como uma vinícola que, além de produzir vinhos de qualidade, valoriza suas raízes e o futuro da vitivinicultura chilena.



COLCHAGUA

O Vale de Colchagua, no centro do Chile, é uma das regiões vinícolas mais promissoras da América do Sul. Ele forma a metade sudoeste da maior região do Vale do Rapel. Alguns dos melhores vinhos tintos do Chile são feitos no vale, principalmente de Cabernet Sauvignon, Carmenère e Syrah.

O terroir desejável da região, combinado com um marketing persistente e focado, fez desta uma das regiões vinícolas mais importantes do Chile, junto com o Vale do Maipo no norte.



Chile

(Cód - 98984)

La Playa Reserva - Sauvignon Blanc



Amarelo pálido com reflexos verdes, limpo e brilhante. Nos aromas, notas de frutas tropicais e cítricas se destacam com um toque de ervas que adiciona complexidade. No paladar, os sabores são de frutas, com uma acidez fresca e equilibrada. Final longo e frutado.

| | |
|------------------------|--|
| Região: | Valle de Colchagua e Valle de Curicó - Valle Central |
| Composição: | 100% Sauvignon Blanc |
| Envelhecimento: | Contato com as lias por um breve período de tempo |
| Solo: | Granítico, calcário e rocha vulcânica |
| Altitude: | 300 - 500 m.s.n.m. |
| Clima: | Mediterrâneo |
| Premiações: | 90 Pontos James Suckling |



R\$ 34,00

La Playa Reserva - Chardonnay

(Cód - 98985)

De cor amarela brilhante, com reflexos dourados, o vinho apresenta notas de frutas como pêssego e pêra no nariz, bem como aromas de frutas tropicais de abacaxi e notas florais, tudo integrado com sutis toques de carvalho torrado. No paladar, o vinho é saboroso, com frutas, acidez equilibrada e notas bem integradas de nozes. É suculento e refrescante, com um final longo.

| | |
|------------------------|---|
| Região: | Valle de Colchagua, Valle del Rapel - Valle Central |
| Composição: | 100% Chardonnay |
| Envelhecimento: | Contato com as lias por 3 meses |
| Solo: | Aluvial e franco argiloso |
| Altitude: | 130 m.s.n.m. |
| Clima: | Mediterrâneo |
| Premiações: | 90 Pontos James Suckling |

R\$ 34,00

La Playa Reserva - Rosé

(Cód - 98986)

De cor rosado intenso. Apresenta notas de frutas como morango, leves notas florais e minerais. No paladar, o vinho é saboroso, com frutas, acidez equilibrada e notas bem integradas de amoras. É suculento e refrescante, com um final longo.

| | |
|------------------------|--|
| Região: | Cauquenes, Valle del Maule - Valle Central |
| Composição: | 75% Garnacha, 25% Mourvedre |
| Envelhecimento: | Contato com as lias finas por 2 meses |
| Solo: | Granítico, cascalho e argilia |
| Altitude: | 135 m.s.n.m. |
| Clima: | Mediterrâneo |
| Premiações: | 91 Pontos James Suckling |

R\$ 34,00





Chile

(Cód - 98987)

La Playa Reserva - Merlot



Vermelho rubi com reflexos intensos violáceos.

Aromas típicos da casta, incluindo frutas vermelhas como framboesa, cereja e amora, integradas com notas de baunilha e carvalho tostado. No paladar, o vinho é suave, com uma textura envolvente e um final longo e elegante.

Região: Valle del Colchagua, Valle del Rapel - Valle Central

Composição: 100% Merlot

Envelhecimento: Contato com carvalho por 3 meses

Solo: Aluvial e franco-argiloso

Altitude: 130 m.s.n.m.

Clima: Mediterrâneo

Premiações: Ouro - Japan Women's Wine Awards

R\$ 34,00

La Playa Reserva - Carménère

(Cód - 98988)



De cor vermelha com tons de rubi. No nariz, o vinho revela aromas de frutas vermelhas e pretas, como ameixas, cerejas e amoras, juntamente com notas suaves de ervas, torradas e café. Na boca, entra suavemente, com sabores de frutas integrados ao carvalho, alcançando um final persistente.

Região: Valle del Colchagua, Valle del Rapel - Valle Central

Composição: 100% Carménère

Envelhecimento: Contato com carvalho por 3 meses

Solo: Aluvial e franco-argiloso

Altitude: 130 m.s.n.m.

Clima: Mediterrâneo

R\$ 34,00

La Playa Reserva - Cabernet Sauvignon

(Cód - 98989)



Este vinho é vermelho-rubi brilhante, com tons de roxo. No nariz revela aromas intensos de frutas vermelhas, como morangos e cerejas, e frutas pretas, como mirtilos e amoras, juntamente com aromas integrados de carvalho tostado e caramelo. Na boca é sedoso, com volume médio, sabores de frutas integrados ao carvalho e um final longo.

Região: Cauquenes, Valle del Maule - Valle Central

Composição: 100% Cabernet Sauvignon

Envelhecimento: Contato com carvalho por 3 meses

Solo: Argiloso

Altitude: 130 m.s.n.m.

Clima: Mediterrâneo

Premiações: 90 Pontos James Suckling

R\$ 34,00

La Playa Gran Reserva - Sauvignon Blanc



Amarelo claro na cor com matizes verde palha. Os aromas são de frutas tropicais como toranja, com notas herbais que complementam os complexos aromáticos. No paladar é fresco com sutis sabores de frutas e boa acidez, levando a um bom acabamento.

| | |
|------------------------|---|
| Região: | Colchagua, Valle del Rapel - Valle Central |
| Composição: | 100% Sauvignon Blanc |
| Envelhecimento: | Mantido em tanques de aço inox em condições anaeróbicas |
| Solo: | Granítico com presença de argilas |
| Altitude: | 130 m.s.n.m. |
| Clima: | Mediterrâneo |
| Premiações: | 90 Pts James Suckling; 92 Pts Tim Atkin |

R\$ 47,90

La Playa Gran Reserva - Chardonnay

(Cód - 98979)



Cor amarelo dourado, limpo e brilhante. Os aromas intensos destacam notas de frutas tropicais que são bem complementadas pelos aromas tostados, assim como baunilha. No paladar, o vinho tem boa acidez, equilíbrio e cremosidade, com um final agradável.

| | |
|------------------------|--|
| Região: | Colchagua, Valle del Rapel - Valle Central |
| Composição: | 100% Chardonnay |
| Envelhecimento: | 20% em carvalho. Contato com lias por 3 meses |
| Solo: | Granítico com presença de argilas |
| Altitude: | 130 m.s.n.m. |
| Clima: | Mediterrâneo |
| Premiações: | 90 Pontos James Suckling; 90 Pontos Descorchados |

R\$ 47,90

La Playa Gran Reserva - Pinot Noir

(Cód - 98980)



Vermelho claro com tons rubi. No nariz, apresenta notas intensas de frutas frescas, como cerejas e framboesas, muito bem integradas com sutis notas tostadas e picantes. No paladar, é refrescante, cheio de sabor, com taninos integrados e um final suculento.

| | |
|------------------------|--|
| Região: | Valle del Leyda, San Antonio - Valparaíso |
| Composição: | 100% Pinot Noir |
| Envelhecimento: | 3 meses em contato com lias e 12 meses em carvalho francês |
| Solo: | Profundos e argilosos |
| Altitude: | 240 m.s.n.m. |
| Clima: | Influência oceânica |
| Premiações: | 90 Pontos La Cav |

R\$ 47,90



La Playa Gran Reserva - Merlot

Vermelho rubi com reflexos violetas. No nariz, aromas de frutas frescas como cereja e amora silvestre estão bem integrados com as notas do envelhecimento em carvalho, incluindo carvalho tostado e especiarias. O paladar mostra taninos suaves, ótima textura, acidez equilibrada e sabores de frutas se destacam. O acabamento é suave, longo e frutado.

Região: Colchagua, Valle del Rapel - Valle Central

Composição: 100% Merlot

Envelhecimento: 6 meses em carvalho

Solo: Profundos e argilosos

Altitude: 130 m.s.n.m.

Clima: Mediterrâneo

Premiações: 90 Pontos Descorchados

R\$ 47,90

La Playa Gran Reserva - Carménère

(Cód - 98982)

Cor vermelho-carmim com fundo rubi. Aromas muito intensos, com notas de frutas vermelhas e pretas como ameixa madura e amora, bem integradas com notas especiadas típicas da variedade, assim como notas de carvalho tostado.

O paladar é intenso e saboroso, com estrutura equilibrada e um final longo e frutado.

Região: Colchagua, Valle del Rapel - Valle Central

Composição: 100% Carménère

Envelhecimento: 6 meses em carvalho

Solo: Profundos e argilosos

Altitude: 130 m.s.n.m.

Clima: Mediterrâneo

Premiações: 90 Pontos La Cav

R\$ 47,90

La Playa Gran Reserva - Cabernet Sauvignon

(Cód - 98983)

Vermelho rubi limpo e brilhante com reflexos escuros. Aromas de cereja, amora, mirtilo, nozes e cravo. Taninos suaves e intensos no paladar, integrados com frutas e carvalho, culminando em um final longo e frutado.

Região: Cauquenes, Valle del Maule - Valle Central

Composição: 92% Cabernet Sauvignon, 8% Cabernet Franc

Envelhecimento: 6 meses em carvalho

Solo: Graníticos e argila arenosa

Altitude: 135 m.s.n.m.

Clima: Mediterrâneo

Premiações: Ouro - Japanese Women's Wine Awards

R\$ 47,90





Chile

(Cód - 98976)



La Playa - Limited Edition Syrah

Aromas complexos misturam toques florais de violetas, cerejas pretas, cerejas ácidas, especiarias e um toque sutil defumado. O paladar oferece uma textura suave, sabores concentrados, frescor, equilíbrio e notável persistência.

| | |
|------------------------|--|
| Região: | Valle del Limarí - Coquimbo |
| Composição: | 94% Syrah, 4% Petit Verdot, 2% Viognier |
| Envelhecimento: | 12 meses em carvalho francês (25% novo) |
| Solo: | Argiloso aluvial, calcário e granítico |
| Altitude: | 205 m.s.n.m. |
| Clima: | Desértico com influência oceânica |
| Premiações: | 90 Pts James Suckling; 91 Pts Descorchados; 90 Pts Tim Atkin |

R\$ 79,90

La Playa - Limited Edition Carménère

(Cód - 98975)



Aromas intensos de cerejas, morangos, alcaçuz, cassis, folhas de louro, hortelã, mocha e carvalho tostado. O paladar oferece concentração elegante, volume suave, taninos maduros e um final longo e frutado.

| | |
|------------------------|---|
| Região: | Colchagua, Valle del Rapel - Valle Central |
| Composição: | 96% Carménère; 4% Petit Verdot |
| Envelhecimento: | 16 meses em carvalho francês de 300 e 500 litros (15% novo) |
| Solo: | Profundos e argilosos |
| Altitude: | 130 m.s.n.m. |
| Clima: | Mediterrâneo |
| Premiações: | 91 Pts Descorchados; 90 Pts James Suckling; 92 Pts La Cav |

R\$ 79,90

La Playa - Limited Edition Cabernet Sauvignon

(Cód - 98977)



Aromas frescos de ameixa, morango, amora, entrelaçados com notas picantes de pimenta preta e branca, cravo e carvalho tostado.

Em boca é intenso com sabores ousados, estrutura equilibrada e final persistente.

| | |
|------------------------|---|
| Região: | Alto Maipo, Valle del Maipo - Valle Central |
| Composição: | 96% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot |
| Envelhecimento: | 14 meses em carvalho francês |
| Solo: | Aluviais e pedregosos |
| Altitude: | 450 m.s.n.m. |
| Clima: | Mediterrâneo |
| Premiações: | 91 Pontos Descorchados |

R\$ 79,90

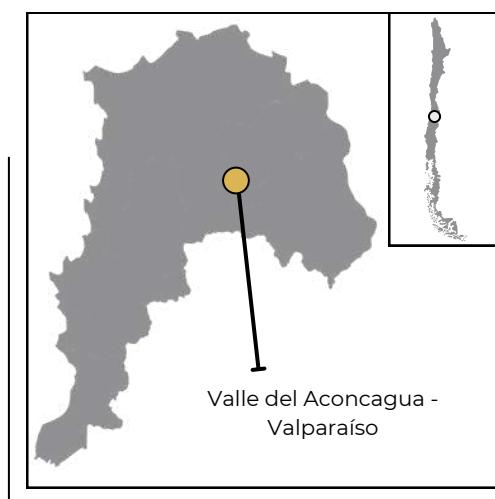


Em 1998, **Carlos Kinast** iniciou sua trajetória na indústria do vinho, atuando como Gerente Comercial, Gerente Geral e, mais tarde, como diretor e acionista em importantes vinícolas chilenas. Após anos de experiência, decidiu seguir um caminho próprio e fundar a Kinast Family Wines, inspirado pelo exemplo de seu sogro, **Aurelio Montes**, um dos enólogos *mais respeitados do Chile e do mundo*.

Desde o início, a **Kinast Family Wines** tem como pilares o esforço, o trabalho e a transparência, valores que nortearam o crescimento da empresa e a consolidaram como referência em qualidade. Seus vinhedos estão distribuídos por diversas regiões chilenas, como Maule, Colchagua, Lontué, Casablanca e Leyda, permitindo a elaboração de vinhos que expressam com autenticidade os diferentes terroirs do país.

A vinícola combina tradição familiar com tecnologia de ponta, garantindo precisão em cada etapa da produção. O resultado são vinhos elegantes, consistentes e reconhecidos em diversos mercados internacionais.

Exportada para mais de 25 países, a Kinast Family Wines representa a nova geração do vinho chileno: ousada, comprometida com a excelência e fiel às suas raízes.



VALLE DEL ACONCAGUA

Localizado ao norte de Santiago, o Vale do Aconcágua é uma das regiões vitivinícolas mais tradicionais do Chile. Com vinhedos que se estendem desde as encostas da Cordilheira dos Andes até a brisa do Oceano Pacífico, o vale oferece condições ideais para o cultivo de variedades tintas estruturadas, como Cabernet Sauvignon e Syrah, além de brancos elegantes em áreas de clima mais frio. A grande amplitude térmica, os solos aluviais e a boa drenagem contribuem para vinhos intensos, concentrados e com excelente potencial de guarda.



Viento Austral - Sauvignon Blanc

Cor amarelo com reflexos verdes, muito límpido e brilhante. Em nariz se apresenta muito intenso e aromático, com notas que lembram casca de lima e abacaxi. Na boca tem ótimo equilíbrio, com acidez vibrante e refrescante.

Região: D.O. Valle del Aconcagua - Valparaíso

Composição: 100% Sauvignon Blanc

Envelhecimento: -

Solo: Franco arenoso

Altitude: 900 m.s.n.m.

Clima: Temperado com influência mediterrânea

R\$ 27,90

Viento Austral - Syrah Rosé

(Cód - 107960)



Cor rosa pálido, complexo e com aromas de framboesa fresca e ginja, além de apresentar notas claras de flores e cereja vermelha.

Na boca o vinho é sutil, refrescante e interessante acidez com final muito agradável.

Região: D.O. Valle del Aconcagua - Valparaíso

Composição: 100% Syrah

Envelhecimento: -

Solo: Franco arenoso

Altitude: 900 m.s.n.m.

Clima: Temperado com influência mediterrânea

R\$ 27,90

Viento Austral - Carmenere

(Cód - 107962)



Aromas frescos de ameixa, morango, amora em conjunto com aromas defumados e tostados.

Em boca é de corpo médio, com grande presença de frutas, estrutura equilibrada e final persistente.

Região: D.O. Valle del Aconcagua - Valparaíso

Composição: 100% Carmenere

Envelhecimento: -

Solo: Franco arenoso

Altitude: 900 m.s.n.m.

Clima: Temperado com influência mediterrânea

R\$ 27,90



Viento Austral - Syrah

Cor vermelho intenso, profundo e brilhante. No nariz apresenta notas de mirtilos doces e azeitonas pretas. Em boca é elegante, com ataque intenso que vai diminuído e dando lugar à toques especiados.

Região: D.O. Valle del Aconcagua - Valparaíso

Composição: 100% Syrah

Envelhecimento: -

Solo: Franco arenoso

Altitude: 900 m.s.n.m.

Clima: Temperado com influência mediterrânea

R\$ 27,90

Viento Austral - Cabernet Sauvignon

(Cód - 107963)

Vinho jovem e vibrante, que revela aromas de frutas vermelhas e negras, conjuntamente com toques de ervas frescas e baunilha. Conta com taninos equilibrados, de corpo médio com boa persistência.

Região: D.O. Valle del Aconcagua - Valparaíso

Composição: 100% Cabernet Sauvignon

Envelhecimento: -

Solo: Franco arenoso

Altitude: 900 m.s.n.m.

Clima: Temperado com influência mediterrânea

R\$ 27,90

El Grat - Reserva Cabernet / Syrah

(Cód - 107958)

Roxo-vermelho intenso e límpido. Em nariz é complexo, com notas de ervas frescas, hortelã e alcaçuz, em complemento com leves notas de baunilha e canela.

Em boca o vinho é suave, saboroso e bem equilibrados, com taninos suaves e doces e final de persistência média

Região: D.O. Valle del Aconcagua - Valparaíso

Composição: 70% Cabernet Sauvignon e 30% Syrah

Envelhecimento: 8 meses em barricas de carvalho francês e americano

Solo: Franco arenoso

Altitude: 900 m.s.n.m.

Clima: Temperado com influência mediterrânea

R\$ 56,00



El Grat - Gran Reserva Cabernet / Carmenere

(Cód - 107959)



Cor vermelho rubi profundo. Presenta aromas muito complexos, com presença de frutas vermelhas como cereja, e também ameixas secas, delicadamente misturados com ervas frescas.

Em boca apresenta boa estrutura, com taninos e acidez na medida certa.

Região: D.O. Valle del Aconcagua - Valparaíso

Composição: 70% Cabernet Sauvignon e 30% Carmenere

Envelhecimento: 12 meses em barricas de carvalho francês

Solo: Franco arenoso

Altitude: 900 m.s.n.m.

Clima: Temperado com influência mediterrânea

R\$ 74,00





Viña Sagrada surge como uma experiência transformadora, desafiando o convencional e abraçando uma nova era no mundo do vinho.

Nascida de uma visão disruptiva, esta vinícola convida todos a quebrar os paradigmas e a encontrar a redenção em cada gole.

Seus dez mandamentos orientam essa revolução, trazendo uma mudança constante (I) e atraindo almas possuídas, abrindo suas mentes para o novo (II). Rompendo pactos e tradições (III), a Viña Sagrada se destaca por oferecer uma proposta inovadora e ousada (IV), que cria marcas destinadas a atrair consumidores além das fronteiras do habitual (V).

Eliminando padrões e práticas obsoletas (VI), a Viña Sagrada desafia paradigmas e cativa a atenção nas prateleiras (VII), sempre comprometida com a alta qualidade e o sucesso de seus vinhos (VIII). Novos padrões e hábitos de consumo são estabelecidos (IX), enquanto a vinícola se esforça para se tornar viral e fora do comum (X).

Cada garrafa é uma jornada do profano ao sagrado, um convite para redentores que buscam propósito e autenticidade. **Viña Sagrada** é mais do que uma vinícola; é uma experiência transformadora, destinada àqueles que desejam transcender em cada gole.



Viña Sagrada - Perro Blanco

No mundo mítico da Viña Sagrada, convidamos você a mergulhar na essência única do nosso vinho "Perro Blanco".

Esse guardião silencioso, um companheiro fiel em sua busca pela autenticidade, é uma metáfora vibrante da pureza que se encontra em cada canto de seu ser.

A cada gole, o "**Perro Blanco**" revela sua lealdade em notas refinadas e aromas sutis, como o guardião silencioso de seus momentos mais íntimos.

Essa garrafa é um farol brilhante que guia seu paladar em direção à redenção, uma experiência que transcende o comum para mergulhá-lo em frescor, pureza e autenticidade.

Deixe que o "Perro Blanco" guie você na jornada para explorar os cantos mais profundos do seu ser, transformando o ritual da degustação em um ato sagrado de redenção pessoal.

R\$ 34,00

Viña Sagrada - Ave Retro

(Cód - 100411)



"Ave Retro" se apresenta como uma canção libertadora que ressoa a cada gole, que guia você em direção à redenção pessoal. Em cada garrafa, você encontrará a força para enfrentar as lembranças sombrias e abraçar a luz que escorrega pelas fendas da penitência.

Este vinho é um chamado para desafiar a culpa, para transformar as sombras em asas que o elevam a novas alturas.

Deixe que o "Ave Retro" seja seu guia nessa jornada de autodescoberta, onde cada nota no paladar é uma oportunidade de vencer seus medos e renascer. Mergulhe em um vinho que desperta a coragem interior, que o impulsiona a voar alto sobre as sombras do passado. "Ave Retro" é a chave para a liberdade, um convite irresistível para dominar seus demônios internos e emergir como uma alma redimida e fortalecida.

Abra a porta da redenção com "Ave Retro" e descubra a harmonia que aguarda em cada canto de sua alma.

R\$ 39,90

Viña Sagrada - 963

(Cód - 100412)



Mergulhe na harmonia do "**963**", uma proposta da Viña Sagrada que vai além das convenções do vinho.

Essa mistura extraordinária é muito mais do que um vinho; é "A Palavra" que sussurra histórias de fortuna e destino, entrelaçadas em cada gole como uma frequência delicada que revela bons presságios.

Na linguagem dos números, "963" surge como um símbolo de boa sorte e caminhos predestinados, uma fusão de números que dançam em harmonia em cada taça. Este vinho é uma ode à aleatoriedade controlada que se desdobra em cada nuance de seu sabor.

Descubra o poder de "963", A Palavra que é pronunciada em cada nota, em cada revelação de sabor, e permita que a sorte flua em harmonia enquanto você explora o universo único desse vinho excepcional.

R\$ 64,90

Viña Sagrada - Barato



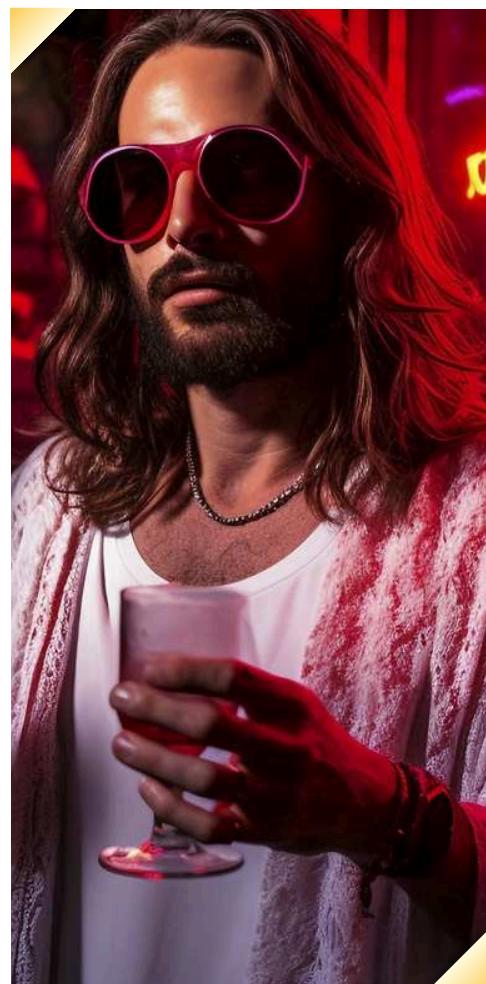
A **Viña Sagrada** consagra uma experiência de sofisticação e tentação com o "Barato", um vinho que desafia as percepções convencionais e redefine a autenticidade em cada gole.

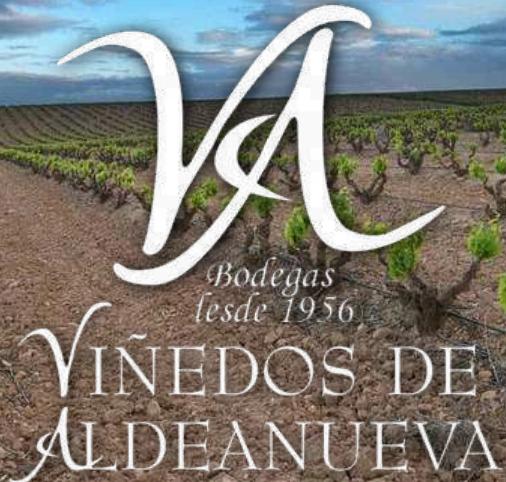
Esse elixir excepcional é uma declaração para os sedentos com a atitude de um rei, aqueles que entendem que a paixão não é medida em termos de preço, mas na mistura requintada de sofisticação que cada garrafa exala.

"Barato" é um lembrete de que a verdadeira riqueza não está no custo do rótulo, mas no valor da autenticidade e da dedicação depositada em cada garrafa. Cada taça é um convite para se rebelar contra os mandamentos estabelecidos e se livrar de toda pretensão de simplicidade.

Descubra o prazer do genuíno e mergulhe no deleite sem reservas do "Barato". Porque, no final das contas, aqueles que entendem que a exclusividade não tem preço encontrarão em cada gole uma verdadeira recompensa: uma experiência inigualável, cheia de autenticidade e sabor.

R\$ 125,00





Fundada em 1955 por um grupo visionário de agricultores em Aldeanueva de Ebro, a **Viñedos de Aldeanueva** nasceu da necessidade de unir forças contra os escassos compradores que dominavam o mercado na época. A cooperativa rapidamente cresceu, atraindo novos membros e expandindo suas vinhas, o que levou à construção de uma adega maior nos anos 60. Na década de 70, a produção de vinhos engarrafados começou de forma manual, mas logo se modernizou, refletindo o espírito inovador da cooperativa.

Nos anos 80, a **Viñedos de Aldeanueva** iniciou sua jornada comercial, investindo em tecnologia e expandindo sua presença no mercado espanhol. A aquisição de parte da Bodegas Berberana marcou um período de expansão estratégica. Em 2015, a criação da Fincas de Azabache marcou uma nova era, voltada para vinhos de alta gama e enoturismo.

Hoje, com mais de seis décadas de dedicação e inovação, a **Viñedos de Aldeanueva** se firma como uma das maiores forças produtoras da prestigiosa DOCa Rioja, mantendo viva a tradição de excelência e compromisso com a qualidade.



RIOJA ORIENTAL

A Rioja Oriental, responsável por 40% da produção total de vinhos da região de Rioja, é uma sub-região de destaque no cenário vitivinícola. Estende-se do sudeste de Logroño até Alfaro, abrangendo principalmente a comunidade de La Rioja, ao sul do Rio Ebro, com uma pequena porção em Navarra.

Com verões quentes e secos, influenciados pelo clima mediterrâneo, e solos com características peculiares, a área produz vinhos de perfil singular. Esses vinhos se destacam pela expressão única e alta qualidade, refletindo o terroir e as condições climáticas locais.

Conde de Tresaguas - Branco

(Cód - 98948)



Amarelo palha esverdeado muito brilhante. O nariz é muito frutado, destacando-se aromas de citrinos, maçã e um toque bem marcado de fruta branca. Na boca é macio e fresco, persistente, excelente harmonia entre acidez e fruta. O final é longo e muito agradável, lembrando frutas cítricas.

Região: Aldeanueva del Ebro, Rioja Oriental - DOCa Rioja

Composição: Verdejo, Tempranillo Blanco e Viura

Envelhecimento: -

Solo: Argilo ferroso e aluvial

Altitude: 300 - 400 m.s.n.m.

Clima: Mediterrâneo

R\$ 57,90

Conde de Tresaguas - Tempranillo

(Cód - 98946)



Vermelho com tons de roxo escuro e rubi jovem.

Nariz fresco de morangos silvestres frescos e groselhas com uma sensação floral. Paladar amável com taninos suaves, frescor de dar água na boca e fruta suculenta.

Região: Aldeanueva del Ebro, Rioja Oriental - DOCa Rioja

Composição: 100% Tempranillo

Envelhecimento: -

Solo: Argilo ferroso e aluvial

Altitude: 300 - 400 m.s.n.m.

Clima: Mediterrâneo

Premiações: Ouro - Gilbert & Gaillard

R\$ 57,90

Conde de Tresaguas - Crianza

(Cód - 98949)



Vermelho granada brilhante, com tons rubi. No nariz apresenta compota de frutos vermelhos e pretos, bem integrada com notas balsâmicas e baunilha proporcionadas pela madeira. Entrada saborosa na boca, com taninos macios e maduros, sobressaem sabores de fruta preta em compota, com notas de café e cacau. Final longo e equilibrado.

Região: Aldeanueva del Ebro, Rioja Oriental - DOCa Rioja

Composição: Tempranillo, Garnacha e Graciano

Envelhecimento: 12 meses em carvalho e 6 meses em garrafa

Solo: Argilo ferroso e aluvial

Altitude: 300 - 400 m.s.n.m.

Clima: Mediterrâneo

Premiações: 90 Pontos - Gilbert & Gaillard

R\$ 96,00

Conde de Tresaguas - Reserva

(Cód - 98950)



Vermelho granada brilhante, com tons rubi.

No nariz apresenta frutas vermelhas e pretas maduras como amora e framboesa, integradas com notas balsâmicas, café e baunilha. Na boca apresenta taninos sedosos e maduros, ótimo volume e notas de frutos vermelhos maduros.

Região: Aldeanueva del Ebro, Rioja Oriental - DOCa Rioja**Composição:** Tempranillo, Garnacha e Graciano**Envelhecimento:** 24 meses em barrica e 12 em garrafa**Solo:** Argilo ferroso e aluvial**Altitude:** 300 - 400 m.s.n.m.**Clima:** Mediterrâneo**Premiações:** 92 Pontos - Gilbert & Gaillard**R\$ 150,00****Dilema - Verdejo**

(Cód - 98944)



Amarelo palha com reflexos esverdeados muito brilhantes.

O nariz é complexo, com notas herbáceas, anis, erva-doce e ervas finas que acompanham um fundo de frutas cítricas muito expressivas.

Na boca é untuoso e fresco com grande equilíbrio e final longo.

Região: Serrada, Valladolid - DO Rueda**Composição:** 100% Verdejo**Envelhecimento:** -**Solo:** Argilo calcário e pedregoso**Altitude:** 700 m.s.n.m.**Clima:** Continental com influência oceânica**R\$ 65,00****Misiva - Roble**

(Cód - 98945)



Cor rubi intensa com reflexos marrom. No nariz é intenso, apresentando frutas pretas, cereja, amora e mirtilo. Devido ao seu amadurecimento em carvalho, ganha complexidade, mostrando aromas picantes de toffee, baunilha e balsâmico. O paladar é frutado e saboroso com toque mineral e tostado. Boa concentração, taninos maduros e final longo.

Região: Nava de Roa - DO Ribera del Duero**Composição:** 100% Tempranillo**Envelhecimento:** 6 meses em barricas de carvalho francês e americano**Solo:** Argilo calcário e pedregoso**Altitude:** 750 m.s.n.m.**Clima:** Árido**R\$ 100,00**

Misiva - Crianza

(Cód - 98947)



Cor vermelho profundo com reflexos rubi. No nariz apresenta aromas de frutas negras maduras como amora, mirtilo e alcaçuz, os quais se integram perfeitamente com os aromas de cacau e balsâmicos presentes pelo seu longo estágio em carvalho. Na boca é intenso, com taninos firmes e redondos, mostrando novamente o cacau. Final longo e duradouro.

Região: Nava de Roa - DO Ribera del Duero

Composição: 100% Tempranillo

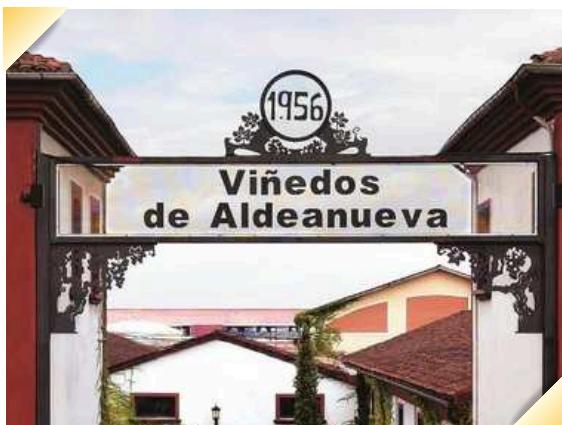
Envelhecimento: 12 meses em barrica e 12 meses em garrafa

Solo: Argilo calcário e pedregoso

Altitude: 750 m.s.n.m.

Clima: Árido

R\$ 150,00



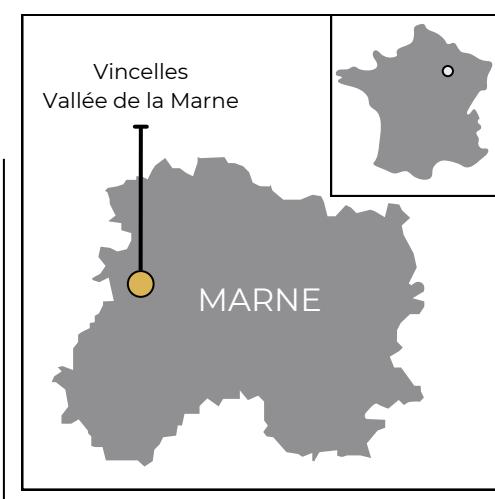


Champagne **H. Blin** é uma união de viticultores (Cooperativa de Vincelles) fundada em 1947 por Henri Blin e outros 28 produtores locais. Vindo de uma longa linhagem de viticultores, com raízes no século XVII, Henri Blin trouxe sua tradição familiar para criar uma vinícola única na região de Champagne.

Diferente de outras grandes produtoras, H. Blin foca na variedade Pinot Meunier, que representa 70% dos seus 110 hectares de vinhedos. Os demais 30% são divididos entre Chardonnay e Pinot Noir. Essas uvas são cultivadas em solos argilo-calcários com exposição ideal, garantindo que as uvas amadureçam lentamente e desenvolvam sabores excepcionais.

A sustentabilidade é um pilar fundamental para H. Blin. A vinícola adota práticas agrícolas responsáveis, com 70% de seus vinhedos certificados com o rótulo VDC de viticultura sustentável. Desde 2013, vários hectares já são certificados organicamente, refletindo o compromisso da vinícola com a preservação do meio ambiente.

Cada garrafa de Champagne **H. Blin** guarda a história e a dedicação de gerações de viticultores, combinando tradição e qualidade.



Vallée de la Marne

O Vallée de la Marne, a oeste de Épernay, é uma região crucial na produção de Champagne, destacando-se pela diversidade geográfica e varietal. Estendendo-se ao longo do rio Marne, oferece condições ideais para o cultivo da Pinot Meunier, casta que se adapta ao clima frio e húmido do vale, conferindo aos champagnes um caráter frutado e vivo. Combinando a singularidade do terroir e a longa tradição vitivinícola, o vale produz champagnes de rica paleta aromática e complexidade, mantendo-se uma das zonas mais dinâmicas de Champagne.

H. Blin - Extra Brut Tradition

Amarelo dourado com perlage elegante e constante.

No nariz se apresenta muito sofisticado, com toque mineral acompanhado de frutas como maça em compota, pêssego, damasco e pão recém assado.

Em boca é untuoso, com acidez refrescante, final longo e equilibrado.

Região: Vincelles, Vallée de la Marne - AOC Champagne

Composição: 70% Pinot Meunier, 20% Chardonnay, 10% Pinot Noir

Envelhecimento: Tomada de espuma / Prise de mousse - 36 meses

Solo: Argiloso e calcário

Altitude: 60 - 100 m.s.n.m.

Clima: Oceânico e continental

Premiações: 92 Pts James Suckling; 91 Pts Wine Spectator, Ouro G&G

R\$ 260,00

H. Blin - Extra Brut Rosé

(Cód - 98141)



Cor rosa elegante com fino perlage.

No nariz mostra-se fresco, com aromas de morango silvestre e framboesa. Na boca é rico e denso, com notas picantes e frutadas misturadas com aromas mais profundos de brioche. Um belo final, redondo e estruturado.

Região: Vincelles, Vallée de la Marne - AOC Champagne

Composição: 60% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 10% Meunier, 10% AOC Red

Envelhecimento: Tomada de espuma / Prise de mousse - 36 meses

Solo: Argilo calcário e pedregoso

Altitude: 60 - 100 m.s.n.m.

Clima: Oceânico e continental

Premiações: 91 Pontos Wine Spectator

R\$ 320,00

H. Blin - Extra Brut Blanc de Blancs

(Cód - 98140)



Cor amarelo palha com fino e elegante perlage.

No nariz é intenso, com aromas a pêra, abacaxi e exóticos toques de lichia e mineralidade.

Na boca é untuoso e intenso, com frutas cítricas e toque levemente salgado pela mineralidade.

Final longo e agradável.

Região: Vincelles, Vallée de la Marne - AOC Champagne

Composição: 100% Chardonnay

Envelhecimento: Tomada de espuma / Prise de mousse - 36 meses

Solo: Argilo calcário e pedregoso

Altitude: 60 - 100 m.s.n.m.

Clima: Oceânico e continental

Premiações: 91 Pontos Wine & Spirits

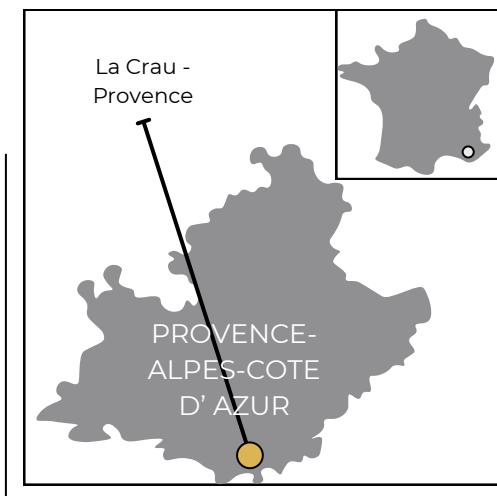
R\$ 345,00





No coração da Provença, cercado por colinas arborizadas e ladeado pelos rios Gapeau e Réal Martin, encontra-se o histórico **Château Les Mesclances**. O nome vem do provençal “Mescla”, que significa mistura — uma referência perfeita à diversidade de solos, paisagens e histórias que definem este lugar singular. Com origens que remontam à época romano-gálica, os vestígios arqueológicos no local revelam uma longa tradição de viticultura e olivicultura. A propriedade pertence à família de Villeneuve-Bargemon desde 1530.

O vinhedo, cultivado de forma **orgânica**, cobre 33 hectares divididos em três terroirs distintos. Essa diversidade, somada a um ecossistema natural privilegiado, garante autenticidade, qualidade e expressão única aos vinhos do Château. Os solos xistosos, voltados ao sul, oferecem intensidade e potência aromática aos vinhos AOP Côtes de Provence e La Londe, enquanto os vinhos IGP Méditerranée, provenientes da planície aluvional próxima às margens dos rios, revelam leveza e vivacidade. Château Les Mesclances é, acima de tudo, um patrimônio preservado, onde história, natureza e tradição vitivinícola se encontram em harmonia.



Provence

A Provence, no sudeste da França, é referência mundial na produção de vinhos rosés, combinando tradição e um terroir privilegiado. Com clima mediterrâneo e solos diversos, a região favorece castas como Grenache, Cinsault e Syrah, resultando em rosés elegantes, aromáticos e refrescantes. Além dos vinhos, a paisagem é marcada por campos de lavanda e vilarejos históricos, refletindo o estilo de vida provençal. Côtes de Provence é a principal denominação, símbolo de uma viticultura vibrante, que alia autenticidade, beleza natural e excelência na produção.

Charmes Blanc



Amarelo com sutis reflexos verdes.

No nariz é vívido, com muita presença de frutas de caroço, flores brancas e mineralidade. Na boca conta com uma acidez vibrante, reminiscência de frutas e um final salino.

Região: IGP Méditerranée - Provence-Alpes-Côte d'Azur

Composição: 80% Sauvignon Blanc e 20% Viognier

Envelhecimento:

Solo: Aluvial com presença de lodo, quartzo e filito

Altitude: 20 - 35 m.s.n.m.

Clima: Mediterrâneo

R\$ 69,90

Romane Blanc

(Cód - 104640)



Amarelo com sutis reflexos verdes.

No nariz é vívido, com muita presença de frutas brancas, mineralidade e flores brancas. Na boca conta com uma acidez vibrante, reminiscência de frutas e um final salino.

Região: Côtes de Provence AOP- Provence-Alpes-Côte d'Azur

Composição: 100% Rolle

Envelhecimento:

Solo: Xisto azul com presença de quartzo

Altitude: 20 - 35 m.s.n.m.

Clima: Mediterrâneo

R\$ 100,00

Cuvée Saint Honorat Blanc

(Cód - 104643)



Cor palha brilhante e jovem. Puro e aromático, com notas de pêssego fresco, amêndoas e algumas notas amanteigadas derivadas das borras.

O paladar apresenta corpo médio, boa intensidade de sabor e acidez equilibrada, notas de frutas de caroço com cremosidade suave e um final longo e levemente salino.

Região: Côtes de Provence AOP- Provence-Alpes-Côte d'Azur

Composição: 50% Rolle e 50% Ugni Blanc

Envelhecimento: 8 meses em contato com as lias finas.

Solo: Xisto azul com presença de quartzo

Altitude: 20 - 35 m.s.n.m.

Clima: Mediterrâneo

R\$ 125,00

Charmes Rosé



Rosa salmão brilhante e límpido.

No nariz é vívido, com presença de frutas cítricas e frutas brancas.

Na boca conta com uma acidez vibrante, reminiscência de frutas e um final salino.

| | |
|------------------------|--|
| Região: | IGP Méditerranée - Provence-Alpes-Côte d'Azur |
| Composição: | 43% Cinsault, 35% Grenache, 12% Tibouren, 5% Syrah e 5% Merlot |
| Envelhecimento: | |
| Solo: | Aluvial com presença de lodo, quartzo e filito |
| Altitude: | 20 - 35 m.s.n.m. |
| Clima: | Mediterrâneo |

R\$ 69,90

Romane Rosé

(Cód - 104641)



Cor toranja pálido.

Em nariz o vinho revela-se muito fresco, com notas de frutas vermelhas e cítricas.

Ótimo balance em boca, com acidez refrescante e ataque intenso.

| | |
|------------------------|--|
| Região: | Côtes de Provence AOP - Provence-Alpes-Côte d'Azur |
| Composição: | 50% Grenache, 46% Cinsault e 4% Mourvèdre |
| Envelhecimento: | |
| Solo: | Xisto azul com presença de quartzo |
| Altitude: | 20 - 35 m.s.n.m. |
| Clima: | Mediterrâneo |

R\$ 100,00

Céleste Rosé

(Cód - 104630)



Cor toranja pálido e brilhante.

No nariz abre com notas de frutas vermelhas frescas e cítricas.

Na boca é vibrante e com ótimo balance, com ataque seco, acidez refrescante e leve erval no final combinado com mineralidade.

| | |
|------------------------|--|
| Região: | Côtes de Provence AOP - Provence-Alpes-Côte d'Azur |
| Composição: | 50% Cinsault, 35% Grenache e 5% Syrah |
| Envelhecimento: | - |
| Solo: | Xisto azul com presença de quartzo |
| Altitude: | 20 - 35 m.s.n.m. |
| Clima: | Mediterrâneo |

R\$ 90,00

Cuvée Saint Honorat Rosé

(Cód - 104644)

**Região:** Côtes de Provence AOP - Provence-Alpes-Côte d'Azur**Composição:** 70% Grenache, 20% Cinsault e 10% Mourvèdre**Envelhecimento:** Curto estágio em aço inox com as lias finas.**Solo:** Xisto azul com presença de quartzo**Altitude:** 20 - 35 m.s.n.m.**Clima:** Mediterrâneo

R\$ 125,00

Faustine Rosé

(Cód - 104657)



Rosé leve e brilhante que oferece nuances de frutas silvestres, gengibre, capim-limão, cítricos maduros e notas florais. Na boca apresenta bom volume, com notas de frutas vermelhas, notas de especiarias de gengibre, uma acidez bem construída e um final longo e brilhante. Um rosé elegante e generoso.

Região: AOP Côtes de Provence La Londe - Provence**Composição:** 90% Grenache e 10% Mourvèdre**Envelhecimento:** 8 meses em contato com as lias finas.**Solo:** Aluvial com presença de lodo, quartzo e filito**Altitude:** 20 - 35 m.s.n.m.**Clima:** Mediterrâneo

R\$ 140,00

Charmes Rouge

(Cód - 104639)



Cor vermelho rubi vibrante e límpida.

No nariz apresenta notas de frutas vermelhas com destaque para as cerejas e também as especiarias.

Na boca apresenta taninos sedosos, corpo médio e acidez refrescante.

Região: Côtes de Provence AOP- Provence-Alpes-Côte d'Azur**Composição:** 90% Syrah e 10% Tibouren**Envelhecimento:** 4 meses em tanques de aço inox**Solo:** Xisto azul com presença de quartzo**Altitude:** 20 - 35 m.s.n.m.**Clima:** Mediterrâneo

R\$ 69,90



Romane Rouge

Vermelho granada brilhante.

No nariz apresenta frutas vermelhas como cerejas e leve toque de alcaçuz.

Na boca conta com taninos sedosos, acidez equilibrada e final longo com especiarias.

Região: Côtes de Provence AOP- Provence-Alpes-Côte d'Azur

Composição: 85% Syrah e 15% Mourvèdre

Envelhecimento: Curto estágio em aço inox

Solo: Xisto azul com presença de quartzo

Altitude: 20 - 35 m.s.n.m.

Clima: Mediterrâneo

R\$ 100,00

Cuvée Saint Honorat Rouge

(Cód - 104645)



Cor roxo profundo e intenso.

No nariz apresenta muita complexidade, com notas de frutas pretas frescas, pimenta do reino, azeitonas pretas e leve toque animal. Em boca conta com ótimo volume, com taninos elegantes e sedosos equilibrado pela excelente acidez e com final longo de pimenta do reino.

Região: AOP Côtes de Provence La Londe - Provence

Composição: 65% Syrah e 35% Mourvèdre

Envelhecimento: 12 meses em carvalho francês

Solo: Aluvial com presença de lodo, quartzo e filito

Altitude: 20 - 35 m.s.n.m.

Clima: Mediterrâneo

R\$ 125,00

Faustine Rouge

(Cód - 104658)



No visual o vinho é intenso de cor roxo-escuro. Em boca o vinho se apresenta complexo, misturando frutas vermelhas e escuras, com um toque de especiarias apimentadas como pimenta-do-reino. Na boca é denso e bem estruturado, com taninos maduros e saborosas notas de frutas vermelhas e pimenta, com final longo e persistente.

Região: AOP Côtes de Provence La Londe - Provence

Composição: 60% Syrah, 40% Mourvèdre

Envelhecimento: 16 meses em barricas de 400 litros

Solo: Aluvial com presença de lodo, quartzo e filito

Altitude: 20 - 35 m.s.n.m.

Clima: Mediterrâneo

R\$ 190,00



BEBÁ COMMODERAÇÃO | PROIBIDA A VENDA PARA MENORES DE 18 ANOS

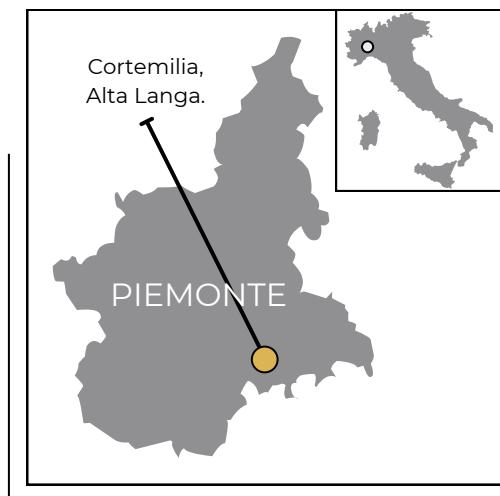


No coração de Cortemilia, Piemonte, a história da **Vinícola Rossello** começou em 1920 com *Bernardino Rossello*, o Cavaliere, apaixonado por sua terra e pelo vinho. O que era um sonho pessoal logo se transformou em um legado familiar.

Nas décadas de 1950 e 1970, *Pietro* e *Dino* — segunda e terceira gerações — impulsionaram a marca com uma abordagem inovadora: vender vinhos engarrafados diretamente para as famílias italianas, criando uma relação próxima com o consumidor e fortalecendo a identidade da Rossello.

Em 2000, *Giulio Rossello* assumiu a quarta geração com uma visão moderna e espírito internacional. Sem perder as raízes, expandiu os horizontes da vinícola na Itália e no exterior.

Hoje, a Rossello é reconhecida pela produção de vinhos clássicos do Piemonte e espumantes elegantes, que refletem o equilíbrio entre tradição e inovação. Cada garrafa carrega a história de uma família dedicada há mais de um século à arte de transformar a terra em algo verdadeiramente especial.



Piemonte

O Piemonte, no noroeste da Itália, é uma das regiões vitivinícolas mais prestigiadas do país, conhecido por sua elegância e diversidade. Envolto pelos Alpes e atravessado pelo rio Pó, o clima continental com grandes variações térmicas favorece o cultivo de castas como Nebbiolo, Barbera e Dolcetto. A região abriga denominações lendárias como Barolo e Barbaresco, ícones de profundidade e longevidade, além de produzir vinhos brancos e espumantes de grande finesse. Unindo tradição centenária, terroirs variados e técnicas modernas, o Piemonte expressa com autenticidade a alma do vinho italiano, em rótulos de grande complexidade e identidade.

Cortese dell'Alto Monferrato D.O.C.

Videiras de 25 anos.

Amarelo palha com reflexos verdes. No nariz se apresenta frutado, com toques de maçã verde, notas cítricas e delicado floral que se integram perfeitamente com os leve aromas de amêndoas. Em boca é seco, fresco e com acidez vibrante.

Região: Cortese dell'Alto Monferrato D.O.C. - Piemonte

Composição: 100% Cortese

Envelhecimento: -

Solo: Calcário com margas de areia

Altitude: 250 m.s.n.m.

Clima: Temperado

R\$ 82,00

Gavi del Comune di Gavi D.O.C.G.

(Cód - 105145)



Videiras de 25 anos. Amarelo pálido com reflexos verdes.

No nariz se apresenta muito floral, acompanhado de mel, pêssego, maçã verde, elegantes aromas cítricos e mineralidade muito marcante.

Na boca é seco, sedoso, com fantástica acidez, vibrante e refrescante.

Região: Gavi D.O.C.G. - Piemonte

Composição: 100% Cortese

Envelhecimento: -

Solo: Argilo calcário, com margas de areia e lodo

Altitude: 250 m.s.n.m.

Clima: Temperado

Premiações: 89 Pontos Decanter Awards

R\$ 120,85

Roero Arneis D.O.C.G.

(Cód - 105143)



Videiras de 25 anos.

Amarelo palha com reflexos dourados. Aromas sutis e elegantes de flores brancas, frutas tropicais frescas e pêssego branco.

Na boca é elegante, harmonioso, com ótimo volume e ótimo balance.

Região: Roero Arneis D.O.C.G. - Piemonte

Composição: 100% Arneis

Envelhecimento: -

Solo: Margas de areia de origem marítimo

Altitude: 300 m.s.n.m.

Clima: Temperado

R\$ 120,85

Barbera del Monferrato D.O.C.

Videiras de 25 anos.

Roxo-vermelho com reflexos rubi. Muita presença de frutas vermelhas com framboesa e cereja madura, com toques de ameixa no final.

Em boca é suave, com taninos e acidez com ótimo balance.

Região: Barbera del Monferrato D.O.C. - Piemonte**Composição:** 100% Barbera**Envelhecimento:** -**Solo:** Marga calcária**Altitude:** 200 - 300 m.s.n.m.**Clima:** Temperado

R\$ 82,00

Barbera d'Asti Superiore D.O.C.G.

(Cód - 105142)



Videiras de 25 anos. Profundo roxo-vermelho com reflexos granada.

Afrutado e intenso, com notas de amora, framboesa, ameixa e cerejas maduras. Leves toques de pimentão verde e baunilha.

Boa intensidade, taninos redondos e sedosos.

Região: Barbera d'Asti Superiore D.O.C.G. - Piemonte**Composição:** 100% Barbera**Envelhecimento:** 16 meses em barricas de carvalho francês**Solo:** Argilo calcário**Altitude:** 250 m.s.n.m.**Clima:** Temperado

R\$ 110,54

Langhe Rosso D.O.C.

(Cód - 105125)



Videiras de 15 a 20 anos.

Roxo intenso e profundo. Afrutado, com presença de cerejas e mirtilos. Uma delicada nota de baunilha e especiarias no final. Em boca tem volume, intenso e persistente com presença de chocolate e baunilha no final.

Região: Langhe Rosso D.O.C. - Piemonte**Composição:** 60% Dolcetto, 30% Barbera e 10% Nebbiolo**Envelhecimento:** Nebbiolo 18 meses em carvalho francês
Barbera 12 meses em carvalho francês e Dolcetto 12 meses em aço inox.**Solo:** Argiloso**Altitude:** 200 - 300 m.s.n.m.**Clima:** Temperado

R\$ 110,54

Nebbiolo d'Alba D.O.C.

Videiras de 25 anos.

Vermelho rubi com reflexos granada.

No nariz apresenta aromas florais de rosas e violetas, com leves toques de framboesa e cerejas maduras com sugestões de balsâmico. Persistente, taninos sedosos e firmes.

Região: Nebbiolo d'Alba D.O.C. - Piemonte**Composição:** 100% Nebbiolo**Envelhecimento:** 18 meses em barricas de carvalho francês**Solo:** Argilo arenoso alternado com arenitos**Altitude:** 400 m.s.n.m.**Clima:** Temperado**Premiações:** 91 Pontos Decanter Wine Awards

R\$ 120,85

Barolo D.O.C.G.

(Cód - 105146)



Videiras de 20 anos.

Granada profundo com reflexos laranja. No nariz apresenta notas de fruta vermelha madura, violetas e rosas secas, toques de baunilha, pimenta do reino, couro defumado e alcatrão. Na boca é seco, com taninos firmes e sedosos.

Região: Barolo D.O.C.G. - Piemonte**Composição:** 100% Nebbiolo**Envelhecimento:** 30 meses em barricas de carvalho francês**Solo:** Siltoso e argiloso**Altitude:** 350 m.s.n.m.**Clima:** Temperado**Premiações:** 92 Pontos Decanter Wine Awards

R\$ 324,72

Moscato d'Asti

(Cód - 105121)



Videiras de 20 anos.

Amarelo dourado profundo com leves reflexos verdes.

No nariz é fresco, com aromas florais, exóticos reminiscências de sálvia e pêssego maduro.

Em boca é redondo, com elegante cremosidade por causa da fina perlage.

Região: Moscato d'Asti D.O.C.G. - Piemonte**Composição:** 100% Moscato**Envelhecimento:****Solo:** Marga calcária com argila**Altitude:** 350 m.s.n.m.**Clima:** Temperado

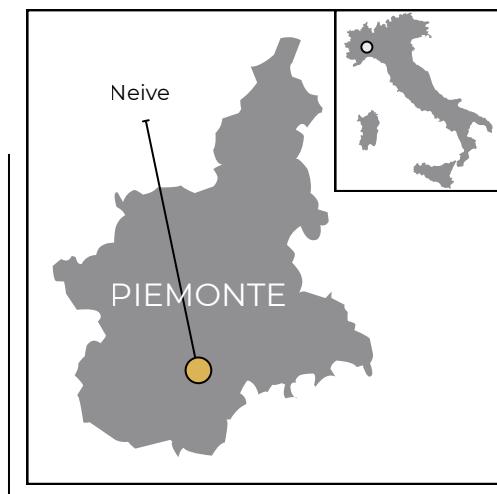
R\$ 107,65

CASTELLO DI NEIVE

Localizada no coração do Piemonte, a **Castello di Neive** tem suas raízes ligadas ao imponente castelo do século XVIII, adquirido pela família Stupino na década de 1960. Com forte ligação à terra e tradição vitivinícola da região, a família restaurou cuidadosamente a propriedade e investiu no potencial dos vinhedos locais, entre eles Santo Stefano, Basarin, Valtorta e i Cortini.

A partir da década de 1970, com a colaboração do renomado enólogo Louis Oudart, responsável pela valorização do Barbaresco no século XIX, a **Castello di Neive** passou a se destacar pela produção de vinhos de altíssima qualidade, respeitando a tipicidade das castas e o terroir único da região.

A vinícola é especialmente reconhecida por seu trabalho com a uva Arneis, cultivada desde 1978, e pelo papel importante na revalorização dessa variedade. Combinando história, dedicação e precisão enológica, a **Castello di Neive** oferece vinhos elegantes e autênticos, que expressam com fidelidade a alma do Piemonte.



Piemonte

O Piemonte, no noroeste da Itália, é uma das regiões vitivinícolas mais prestigiadas do país, conhecido por sua elegância e diversidade. Envolto pelos Alpes e atravessado pelo rio Pó, o clima continental com grandes variações térmicas favorece o cultivo de castas como Nebbiolo, Barbera e Dolcetto. A região abriga denominações lendárias como Barolo e Barbaresco, ícones de profundidade e longevidade, além de produzir vinhos brancos e espumantes de grande finesse. Unindo tradição centenária, terroirs variados e técnicas modernas, o Piemonte expressa com autenticidade a alma do vinho italiano, em rótulos de grande complexidade e identidade.

Dolcetto d'Alba D.O.C.

(Cód - 105147)



Vinhedos cultivados em 1960, 1980 e 2010 (1,5 ha)

Cor rubi médio com reflexos roxos.

No nariz o vinho se apresenta muito fresco, com notas de frutas e floral muito marcado.

Em boca é suave, com taninos macios e final de amêndoas.

Região: Dolcetto d'Alba D.O.C. - Piemonte

Composição: 100% Dolcetto

Envelhecimento: -

Solo: Areias e marga calcária

Altitude: 250 - 300 m.s.n.m.

Clima: Temperado

R\$ 160,00

Barbera d'Alba D.O.C.

(Cód - 105148)



Vinhedos cultivados em 2001 e 2008 (0,5 ha)

Cor rubi brilhante com reflexos roxos.

No nariz o vinho se apresenta muito fresco, com notas de frutas maduras.

Em boca é suave, com taninos macios e acidez presente e bem integrada.

Região: Barbera d'Alba D.O.C. - Piemonte

Composição: 100% Barbera

Envelhecimento: -

Solo: Areias e marga calcária

Altitude: 180 - 260 m.s.n.m.

Clima: Temperado

R\$ 187,00

Barbera d'Alba Superiore D.O.C.

(Cód - 105149)



Vinhedos cultivados em 2003 (0,7 ha)

Cor rubi intensa e profunda. No nariz é complexo, com muita presença de frutas vermelhas e especiarias e um toque de avelãs do Piemonte. Leves toques aportados pelo carvalho que adicionam complexidade. Na boca conta com ótimo volume, acidez e taninos equilibrados.

Região: Barbera d'Alba Superiore D.O.C. - Piemonte

Composição: 100% Barbera

Envelhecimento: 12 meses em barricas de carvalho francês

Solo: Margas de areia de origem marítimo

Altitude: 250 - 280 m.s.n.m.

Clima: Temperado

R\$ 291,60

Langhe Nebbiolo D.O.C.

Vinhedos cultivados em 2000 e 2020 (1 ha)
Vermelho granada de intensidade média.

No nariz se apresenta fresco, com notas de frutas e florais típicos da casta. Na boca tem ótimo balance, com taninos delicados que vão ficando mais suaves com o tempo.

Região: Langhe Nebbiolo D.O.C. - Piemonte

Composição: 100% Nebbiolo

Envelhecimento: -

Solo: Areias e marga calcária

Altitude: 180 - 260 m.s.n.m.

Clima: Temperado

R\$ 293,75

Barbaresco D.O.C.G.

(Cód - 105151)

Vinhedos cultivados em 1960 (75%), 2001 (15%) e 10% mais novos.

Vermelho granada brilhante, típico da Nebbiolo. No nariz é complexo e delicado, com presença de frutas vermelhas maduras e flores secas, acompanhado de um sutil toque de especiarias aportados pelo carvalho. Em boca os taninos são elegantes e final longo.

Região: Barbaresco D.O.C.G. - Piemonte

Composição: 100% Nebbiolo

Envelhecimento: 12 meses em toneles de carvalho francês

Solo: Areias e marga calcária

Altitude: 180 - 250 m.s.n.m.

Clima: Temperado

R\$ 451,26



TRÈ DONNE

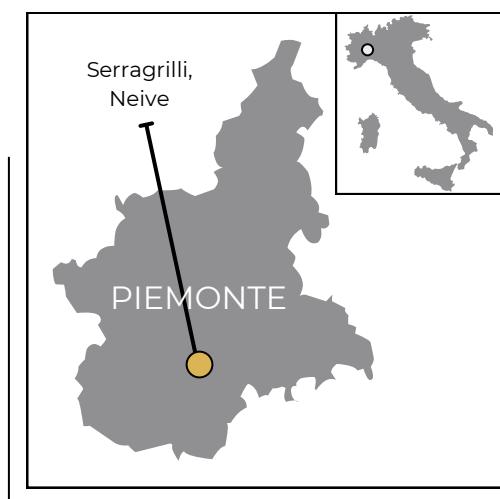
Wine sensation from Italy

A história da vinícola **Tre Donne** tem raízes profundas na colina de Serragrilli, em Neive, coração do Langhe e do Monferrato — uma terra de vinhos nobres e tradição vitivinícola.

Desde 1850, a família Lequio cultiva uvas e produz vinhos nesse cenário privilegiado, onde cada safra carrega a memória das gerações que vieram antes.

Hoje, quem dá continuidade ao legado são as mulheres da família, ao lado de seus maridos, com o mesmo cuidado e paixão de sempre. Nos últimos anos, expandiram os vinhedos além dos arredores da antiga cantina, passando a cultivar também em áreas consagradas como Barolo, Roero e Gavi. O objetivo é claro: oferecer uma seleção completa de grandes vinhos piemonteses ao mundo.

O nome "**Tre Donne**" celebra essa força feminina que move o presente e aponta para o futuro — com a esperança de que as quatro filhas da nova geração também sigam esse caminho. Uma vinícola onde tradição e família seguem lado a lado, taça após taça.



Piemonte

O Piemonte, no noroeste da Itália, é uma das regiões vitivinícolas mais prestigiadas do país, conhecido por sua elegância e diversidade. Envolto pelos Alpes e atravessado pelo rio Pó, o clima continental com grandes variações térmicas favorece o cultivo de castas como Nebbiolo, Barbera e Dolcetto. A região abriga denominações lendárias como Barolo e Barbaresco, ícones de profundidade e longevidade, além de produzir vinhos brancos e espumantes de grande finesse. Unindo tradição centenária, terroirs variados e técnicas modernas, o Piemonte expressa com autenticidade a alma do vinho italiano, em rótulos de grande complexidade e identidade.

Darc (Donna Brunna) - Vino Rosso

Idade das videiras: 20 - 38 anos.

Aroma floral e frescor por causa da Dolcetto e Freisa, com presença de cerejas, frutas vermelhas e baunilha por causa da passagem por carvalho da Barbera e Pinot Noir. Em boca tem taninos sedosos, com acidez balanceada e final longo.



| | |
|------------------------|--|
| Região: | Alba, Langhe - Piemonte |
| Composição: | 40% Barbera d'Alba, 30% Pinot Noir, 20% Dolcetto d'Alba e 10% Freisa |
| Envelhecimento: | Barbera e Pinot Noir - 12 meses em barricas francesas (50% 1º uso, 50% 2º uso) Dolcetto e Freisa em tanques de aço inox por 12 meses. |
| Solo: | Calcário argiloso |
| Altitude: | 220 - 290 m.s.n.m. |
| Clima: | Temperado |

R\$ 107,03

Dolcetto d'Alba (Donna Viola)

(Cód - 105153)

Videiras entre 20 - 35 anos.

Cor roxo profundo.

Aroma floral com notas de violeta muito marcadas e muita presença de fruta vermelha fresca, ameixas e toque de especiaria. Em boca conta com corpo médio e acidez baixa.



| | |
|------------------------|--|
| Região: | Dolcetto d'Alba DOC, Langhe - Piemonte |
| Composição: | 100% Dolcetto |
| Envelhecimento: | Mantido em aço inox em condições anaeróbicas |
| Solo: | Calcário argiloso |
| Altitude: | 220 - 270 m.s.n.m. |
| Clima: | Temperado |

R\$ 129,22

Barbera d'Alba (Donna Rosa)

(Cód - 105154)

Idade das videiras: 45 anos.

Cor rubi intensa e profunda. No nariz se apresenta afrutado, com notas de frutas vermelhas frescas e cerejas maduras.

Na boca os taninos são baixos e acidez controlada pelos rendimentos baixos das videiras.



| | |
|------------------------|---|
| Região: | Barbera d'Alba DOC - Piemonte |
| Composição: | 100% Barbera |
| Envelhecimento: | 80% do vinho em tanques de aço inox. 20% do vinho por 6 meses em carvalho francês Allier de 1000 litros. |
| Solo: | Calcário argiloso |
| Altitude: | 270 m.s.n.m. |
| Clima: | Temperado |

R\$ 133,17

Langhe Nebbiolo (Donna Nera)



Idade das videiras: 20 - 35 anos.

Roxo intenso e profundo. No nariz apresenta toques de morango selvagem, framboesa, cassis, couro, baunilha e tabaco em perfeita harmonia.

Na boca conta com uma estrutura excelente, taninos sedosos e final longo.

Região: Monticello d'Alba, Langhe - Piemonte

Composição: 100% Nebbiolo

Envelhecimento: 24 meses em toneles de carvalho francês de 500 litros.
Carvalho Allier com média tostagem: 50% novo e 50% de segundo uso

Solo: Calcário argiloso

Altitude: 200 - 300 m.s.n.m.

Clima: Temperado

R\$ 168,54

Barolo (Donna Clotilde)

(Cód - 105156)



Idade das videiras: 20 anos e somente 1 hectare.

Cor vermelho rubi com reflexos laranja. Cereja, ameixa e groselha preta combinam perfeitamente com o toque floral de rosa e as especiarias como pimenta branca, couro e tabaco. Em boca é intenso, com taninos firmes porém elegantes e uma excelente acidez.

Região: Monforte d'Alba, Barolo - Piemonte

Composição: 100% Nebbiolo

Envelhecimento: 3 a 5 anos em toneles de carvalho francês de 500 litros
Carvalho francês Allier de tostagem media.

Solo: Calcário argiloso

Altitude: 200 - 300 m.s.n.m.

Clima: Temperado

R\$ 406,44



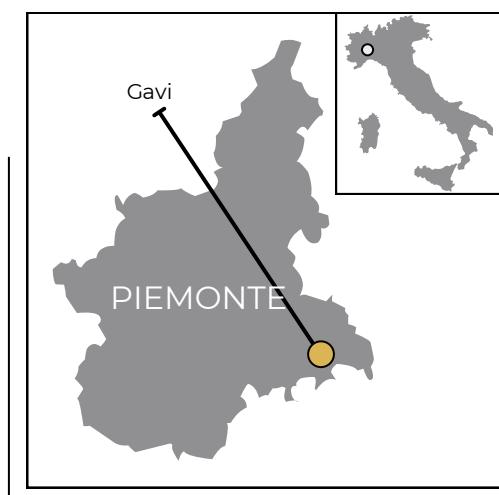


A história da **San Matteo** nasce da união entre tradição e paixão. Embora tenha iniciado sua produção em Gavi, as raízes do projeto estão na Alta Langa, onde o bisavô Giuseppe começou a cultivar uvas e produzir vinho no fim do século XIX, na pequena vila de Vesime.

Ao longo das gerações, o amor pela terra e pela viticultura foi passando de pai para filho — até chegar ao atual produtor, que, mesmo com outro trabalho, corria para a adega sempre que podia, movido pelo desejo de experimentar, aprender e aperfeiçoar seus vinhos.

Em 2005, após anos de tentativas e aprendizados, nasceram as primeiras garrafas com o selo da vinícola. Nesse mesmo ano, veio ao mundo o filho do produtor — inspiração direta para o nome **San Matteo**.

Com entusiasmo renovado, ele passou a apresentar seus vinhos na Itália e em outros mercados europeus. A resposta foi positiva, especialmente na Alemanha, onde conquistou reconhecimento. Hoje, a **San Matteo** segue firme no exterior, com vinhos que combinam herança familiar e autenticidade.



Piemonte

O Piemonte, no noroeste da Itália, é uma das regiões vitivinícolas mais prestigiadas do país, conhecido por sua elegância e diversidade. Envolto pelos Alpes e atravessado pelo rio Pó, o clima continental com grandes variações térmicas favorece o cultivo de castas como Nebbiolo, Barbera e Dolcetto. A região abriga denominações lendárias como Barolo e Barbaresco, ícones de profundidade e longevidade, além de produzir vinhos brancos e espumantes de grande finesse. Unindo tradição centenária, terroirs variados e técnicas modernas, o Piemonte expressa com autenticidade a alma do vinho italiano, em rótulos de grande complexidade e identidade.

La Rivetta

Idade das videiras: 15 - 40 anos.

Vinho branco pálido com reflexos amarelo palha. Em aromas é delicado, com toques de frutas e florais de lavanda. No paladar é sutil, com acidez vibrante e levemente picante. Final balanceado, longo e intenso.

Região: Caprata d'Orba, Francovilla, Bisio, San Cristoforo, Província de Alessandria - Piemonte**Composição:** 100% Cortese**Envelhecimento:****Solo:** Arenoso e franco arenoso**Altitude:** 135 - 315 m.s.n.m.**Clima:** Temperado

R\$ 56,50

Roero Arneis D.O.C.G.

(Cód - 105607)

Videiras entre 15 - 40 anos.

Amarelo palha brilhante com delicadas notas de espinheiro, acácia, maça e amêndoas doces. Na boca é elegante, com ótimo volume e leve toque balsâmico no final.

Região: Castellinaldo, Província de Cuneo - Piemonte**Composição:** 100% Arneis**Envelhecimento:** 4 a 5 meses com baixa temperatura em tanques de aço inox**Solo:** Arenoso e franco arenoso**Altitude:** 135 - 315 m.s.n.m.**Clima:** Temperado

R\$ 133,39

Gavi D.O.C.G.

(Cód - 105605)

Vinhedos com idades de 15 a 40 anos.

No nariz apresenta-se delicado com notas florais e frutais, misturadas na perfeição com o mel. Na boca o vinho é elegante e refinado, com acidez refrescante e final persistente.

Região: Capriata d'Orba, San Cristoforo, Gavi, Francavilla. Província de Alessandria.**Composição:** 100% Cortese**Envelhecimento:****Solo:** Marga arenosa com fauna marinha**Altitude:** 135 - 315 m.s.n.m.**Clima:** Temperado

R\$ 122,40



Derthona - Colli Tortonessi Timorasso

Idade dos vinhedos: 7 anos.

Vinho branco tranquilo que apresenta uma cor amarela intensa com reflexos esverdeados; seu aroma refinado é frutado e floral, com notas de flor de acácia, pêssego e pera. O paladar é finamente equilibrado, com um final longo. Fresco e saboroso, com boa acidez.

Região: Berzano di Tortona, Volpeglino - Província de Alessandria

Composição: 100% Derthona Timorasso

Envelhecimento: 10 meses em contato com as finas lias e bâtonnage regulares

Solo: Calcário argiloso

Altitude: 300 m.s.n.m.

Clima: Temperado

R\$ 247,43

Il Pendio

(Cód - 105604)

Idade das videiras: 35 anos.

Vermelho rubi intenso com reflexos violeta.

O principal aroma é de ameixas, acompanhados de mirtilos e sardinheiras. No paladar é refinado e vívido, o vinho tem uma bela estrutura com final balanceado e persistente.

Região: Caprita d'Orba e Ovada, Provincia de Alessandria - Piemonte

Composição: 60% Barbera e 40% Dolcetto

Envelhecimento:

Solo: Arenoso e franco arenoso

Altitude: 135 - 315 m.s.n.m.

Clima: Temperado

R\$ 56,50

Barbera d'Alba D.O.C. - Can Jek

(Cód - 105610)

Videiras entre 35 anos.

Intenso e firme vermelho rubi com marcada presença de cerejas, ameixas, mirtilos e um leve toque de especiarias. Na boca é cheio, elegante e intenso, com ótimo balance entre taninos e acidez e final longo. Ótimo potencial de envelhecimento.

Região: Diano d'Alba, Província de Cuneo - Piemonte

Composição: 100% Barbera

Envelhecimento:

Solo: Arenoso e franco arenoso

Altitude: 500 - 560 m.s.n.m.

Clima: Temperado

R\$ 136,75



Langhe Nebbiolo



Idade dos vinhedos: +7 anos.

Vermelho rubi. Um distintivo Nebbiolo com cerejas ácidas e frutas de bosque.

Na boca é vibrante com excelente balance entre frutas e delicadas notas balsâmicas.

Região: Neive e Roddi, Província de Cuneo - Piemonte

Composição: 100% Nebbiolo

Envelhecimento:

Solo: Calcário argiloso

Altitude: 290 - 330 m.s.n.m.

Clima: Temperado

R\$ 134,70





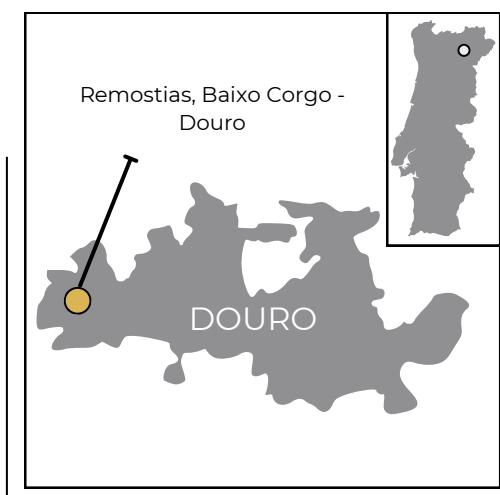
QUINTA DONA LEONOR DOURO

A **Quinta Dona Leonor**, situada no vale de Remostias, Peso da Régua, no coração do Douro, carrega uma identidade familiar de várias gerações. Originalmente pertencente aos Frades do Convento de Salzedas, a Quinta passou, na segunda metade do século XIX, a ser conhecida como 'Quinta das Meninas' devido às três irmãs que ali viviam, lideradas pela matriarca *Dona Leonor*.

Na primeira metade do século XX, a propriedade foi herdada por Fernando Braz de Magalhães, e em 2000, junto com seus filhos António e Pedro, revitalizou a vinícola, honrando as tradições familiares. A marca '*Dona Leonor*' é uma homenagem à tia-avó do atual proprietário, que se tornou a inspiração para o nome da Quinta.

Com duas propriedades, uma no Baixo Corgo em Remostias e outra no Cima Corgo em Covas do Douro, a Quinta continua a produzir vinhos de alta qualidade, preservando uma profunda conexão com as tradicionais casas exportadoras de vinho do Porto.

A dedicação à excelência e à tradição é evidente em cada safra, produzindo uma quantidade de vinhos muito limitados que capturam a essência autêntica do Douro



BAIXO CORGO

O Baixo Corgo, sob a influência direta da Serra do Marão, é a sub-região mais fresca e chuvosa, a mais fértil e com maior densidade de vinhas.

O motivo pelo quais são geralmente mais frescas, é que esta sub-região encontra-se mais perto da costa e conta com maior influência Atlântica. Em solos xistosos, são vinhas que transmitem muita frescura e mineralidade dada a sua localização e altitude.

Quinta Dona Leonor - Colheita

Apresenta cor vermelha intensa.

No nariz apresenta elegantes aromas de frutas bem maduras perfeitamente equilibradas com a especiaria.

Na boca é macio, com taninos redondos e final largo e persistente.

| | |
|------------------------|---|
| Região: | Remostas, Baixo Corgo - DOC Douro |
| Composição: | Touriga Franca, Tinta Barroca, Touriga Nacional e Tinta Roriz |
| Envelhecimento: | - |
| Solo: | Xistoso |
| Altitude: | 50 - 335 m.s.n.m. |
| Clima: | Influência atlântica |

R\$ 120,00**Quinta Dona Leonor - Reserva**

(Cód - 97485)



Cor vermelha intensa e carregada.

No nariz é muito elegante e expressivo, com notas de frutas vermelhas e doces. Na boca é macio, presença de frutas e cacau, taninos redondos, final longo e persistente.

Produção total - 3500 garrafas.

| | |
|------------------------|---|
| Região: | Remostas, Baixo Corgo - DOC Douro |
| Composição: | Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional e Tinta Barroca |
| Envelhecimento: | 10 meses em barricas |
| Solo: | Xistoso |
| Altitude: | 50 - 335 m.s.n.m. |
| Clima: | Influência atlântica |

**R\$ 179,90****Quinta Dona Leonor - Touriga Nacional**

(Cód - 97489)



Cor vermelha-púrpura carregada.

No nariz é intenso, com notas de groselhas e framboesas que se integram aos aromas florais, alcaçuz, tabaco e cacau. Na boca apresenta taninos firmes e grande complexidade, acompanhado de um final longo e persistente. Produção total - 800 garrafas.

| | |
|------------------------|---|
| Região: | Remostas, Baixo Corgo - DOC Douro |
| Composição: | 100% Touriga Nacional |
| Envelhecimento: | 10 meses em barrica de carvalho francês |
| Solo: | Xistoso |
| Altitude: | 50 - 335 m.s.n.m. |
| Clima: | Influência atlântica |

**R\$ 335,90**

Quinta Dona Leonor - Reserva de Família

Cor vermelha-rubi com reflexos laranja.

No nariz tem boa complexidade, com frutas vermelhas maduras, herbáceo e charuto. Na boca apresenta taninos firmes e ótima acidez, acompanhado de um final longo e persistente de fruta e carvalho. Produção total 1500 garrafas.

| | |
|------------------------|--|
| Região: | Remostas, Baixo Corgo - DOC Douro |
| Composição: | Touriga Nacional e Touriga Franca |
| Envelhecimento: | 50% do vinho em carvalho francês e americano novo por 12 meses |
| Solo: | Xistoso |
| Altitude: | 50 - 335 m.s.n.m. |
| Clima: | Influência atlântica |

R\$ 490,00

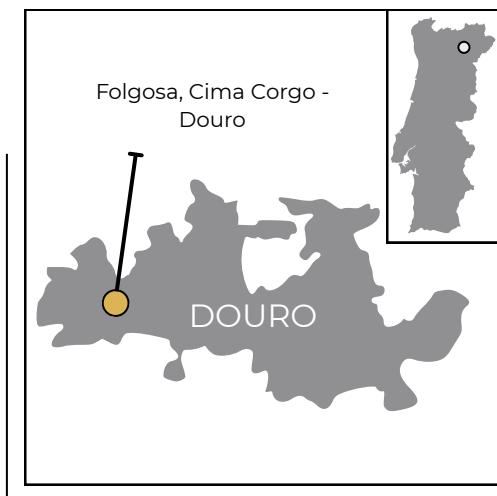


bugalha

Localizada na Folgosa do Douro, na margem esquerda do rio Douro, a **Quinta da Cruz** é um tesouro familiar há mais de 15 anos. Com uma área de cerca de 6 hectares, esta propriedade aproveita ao máximo o terroir de excelência da região. O projeto Bugalha, como é conhecido, reflete o cruzamento entre as profundas raízes transmontanas da família, ligadas à agricultura, e a energia das novas gerações, que trouxeram uma nova perspectiva para a produção de vinhos.

A altitude entre 320 e 380 metros, combinada com a exposição solar a norte, proporciona condições ideais para o cultivo das castas Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão, além de vinhas velhas de castas brancas. Sob a orientação do experiente enólogo José Barata, a Bugalha começou a trilhar seu caminho com passos tranquilos e sustentados, visando criar vinhos que expressem a singularidade do Douro.

Os vinhos da Quinta da Cruz são mais que uma expressão de um terroir excepcional; são o resultado de conhecimento, paixão e a fusão de tradições antigas com o vigor das novas gerações. Este é apenas o começo de uma jornada promissora que se desdobra com cada nova safra.



CIMA CORGO

As vinhas do Cima Corgo, são mais temperadas e estão situadas no coração do Douro, onde a influência Atlântica é equilibrada com a influência Continental, com solos xistosos e afloramentos graníticos.

Daqui saem vinhos de grande elegância e equilíbrio, com fruta fresca e taninos macios. A região também por contar com algumas das melhores quintas produtoras de vinhos do Porto.

Quinta da Cruz - Bugalha Reserva

(Cód - 97482)



Cor rubi intensa, com notas de fruta vermelha e floral típico da Touriga Nacional e sugestão amadeirada de incenso.

Em boca conta com ótimo volume e complexidade, taninos sedosos e aveludados, final longo e marcante.

Região: Folgosa do Douro, Cima Corgo - DOC Douro

Composição: 40% T. Nacional, 30% T. Franca, 20% Tinta Roriz, 10% Sousão

Envelhecimento: -

Solo: Xistoso

Altitude: 320 - 380 m.s.n.m.

Clima: Influência atlântica

R\$ 199,90

Quinta da Cruz - Bugalha Manipulado

(Cód - 97483)



Apresenta cor rubi intensa. Em aromas é complexo e serio, com fruta negra fresca, especiaria e eucalipto.

Em boca é intenso, taninos presentes e sedosos com acidez equilibrada conferem um final longo e sedutor.

Região: Folgosa do Douro, Cima Corgo - DOC Douro

Composição: 40% T. Nacional, 30% T. Franca, 20% Tinta Roriz, 10% Sousão

Envelhecimento: 22 meses em barricas de carvalho francês

Solo: Xistoso

Altitude: 320 - 380 m.s.n.m.

Clima: Influência atlântica

R\$ 560,90



HERDADE DOS CASARÕES



DIVAI

Na **Herdade dos Casarões**, em Estremoz, os vinhos *Divai* refletem a essência do Alentejo, uma região com mais de dois mil anos de tradição vitivinícola. Desde 2014, a marca *Divai* tem se dedicado a produzir vinhos que aliam a riqueza do solo alentejano e o clima único da região com técnicas enológicas contemporâneas.

A palavra "*Divai*" é inspirada no termo suaíli para vinho, uma herança linguística que remonta à colonização francesa de Madagascar, simbolizando a fusão entre tradição e modernidade.

Os vinhos *Divai* são concebidos com um profundo respeito pelas castas autóctones e práticas sustentáveis, buscando sempre a máxima expressão do terroir. A combinação de conhecimento técnico, paixão e experiência, baixo a supervisão enológica de Luís Duarte, resulta em vinhos com personalidade marcante e elegância.

Cada garrafa é um testemunho da dedicação dos homens e mulheres que, diariamente, cuidam das vinhas e da adega, garantindo que cada vinho seja uma verdadeira expressão da herança vitivinícola portuguesa.



ÉVORA

Évora é a capital da região vinícola do Alentejo e uma das oito sub-regiões do Alentejo DOC.

É uma cidade murada idílica no coração do Alentejo, que, apesar do seu pequeno tamanho, é a principal produtora de vinhos da região vinícola do Alentejo e sempre produziu vinhos de grande qualidade e prestígio.

A região é bem conhecida pelos seus vinhos tintos cremosos e encorpados.

Divai - Selection Branco

Cor citrina pálida brilhante, com aromas que lembram frutas tropicais como abacaxi e aromas florais.

Na boca se apresenta fresco e elegante, com acidez vibrante e mineralidade.

Região: Estremoz, Évora - DOC Alentejo

Composição: Antão Vaz, Arinto, Alvarinho

Envelhecimento: -

Solo: Argilo calcário e xistoso

Altitude: 470 - 510 m.s.n.m.

Clima: Continental mediterrâneo

R\$ 69,00

Divai - Selection Rosé

(Cód - 99489)



Cor salmão clara e brilhante. No nariz apresenta aroma de morango, com equilíbrio entre notas de fruta e florais.

Em boca é seco, com excelente acidez e frescor.

Região: Estremoz, Évora - DOC Alentejo

Composição: Touriga Nacional, Aragonêz e Trincadeira

Envelhecimento: -

Solo: Argilo calcário e xistoso

Altitude: 470 - 510 m.s.n.m.

Clima: Continental mediterrâneo

R\$ 69,00

Divai - Selection Tinto

(Cód - 99490)



Cor rubi brilhante. No nariz apresenta aroma de fruta vermelha em conjunto com aroma de pimentos frescos.

Em boca é amável, de meio-corpo, com final intenso.

Região: Estremoz, Évora - DOC Alentejo

Composição: Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Syrah

Envelhecimento: -

Solo: Argilo calcário e xistoso

Altitude: 470 - 510 m.s.n.m.

Clima: Continental mediterrâneo

R\$ 69,00

Divai - Arinto

(Cód - 99485)



Cor limão clara, apresenta aroma franco com presença de frutas brancas e cítricas, assim como toques minerais e de flor de laranjeira.

Em boca apresenta grande frescura e untuosidade, com acidez vibrante e com final muito refrescante.

Região: Estremoz, Évora - DOC Alentejo

Composição: 100% Arinto

Envelhecimento: Parte do vinho estagia em carvalho por 6 meses

Solo: Argilo calcário e xistoso

Altitude: 470 - 510 m.s.n.m.

Clima: Continental mediterrâneo

R\$ 130,00

Divai - Alicante Bouschet

(Cód - 99484)



Cor granada intensa. No nariz é complexo e profundo, com presença de frutos silvestres como ameixas, integradas ao cacau fornecido pelo carvalho. Em boca apresenta taninos austeros e intensos, com final longo e apimentado.

Região: Estremoz, Évora - DOC Alentejo

Composição: 100% Alicante Bouschet

Envelhecimento: 6 meses em carvalho francês de 2º uso

Solo: Argilo calcário e xistoso

Altitude: 470 - 510 m.s.n.m.

Clima: Continental mediterrâneo

R\$ 130,00

Divai - Touriga Nacional

(Cód - 99491)



Limpido, com cor rubi intensa. No nariz é elegante, com aromas de frutas negras, flores e bosque.

Ataque seco, intenso, com boa estrutura na boca, taninos redondos e boa persistência.

Região: Estremoz, Évora - DOC Alentejo

Composição: 100% Touriga Nacional

Envelhecimento: 6 meses em barricas de carvalho francês de 2º uso

Solo: Argilo calcário e xistoso

Altitude: 470 - 510 m.s.n.m.

Clima: Continental mediterrâneo

R\$ 130,00

Divai - Reserva Branco

Cor dourada brilhante e intensa.

No nariz apresenta fruta de poupa branca, florais por parte da Viognier e baunilha por causa do estágio em barricas. Em boca é untuoso e intenso, com final prolongado.

Região: Estremoz, Évora - DOC Alentejo

Composição: Antão Vaz, Viognier, Arinto

Envelhecimento: Parte do vinho estagia em carvalho por 6 meses

Solo: Argilo calcário e xistoso

Altitude: 470 - 510 m.s.n.m.

Clima: Continental mediterrâneo

Premiações: Prata - Concurso Vinhos de Portugal

R\$ 130,00

Divai - Reserva Tinto

Cor rubi intensa e profunda. No nariz apresenta complexidade, onde predomina a fruta preta como amora preta madura, e especiaria como noz-moscada e pimenta do reino. Em boca é untuoso, com taninos sedosos e persistentes.

Região: Estremoz, Évora - DOC Alentejo

Composição: Petit Verdot, Alicante Bouschet, Touriga Nacional

Envelhecimento: 12 meses em barricas de carvalho francês

Solo: Argilo calcário e xistoso

Altitude: 470 - 510 m.s.n.m.

Clima: Continental mediterrâneo

R\$ 190,00



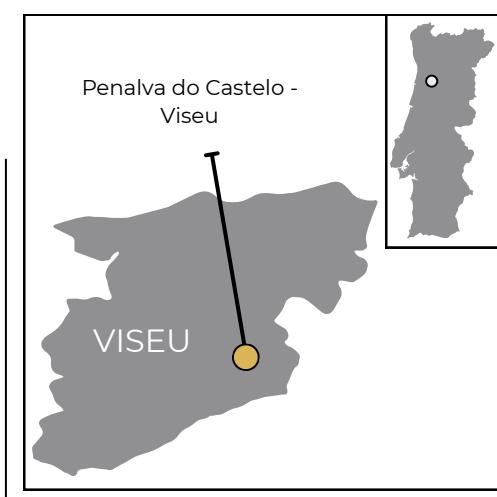


BEBA COM MODERAÇÃO. PROIBIDA A VENDA PARA MENORES DE 18 ANOS



Em 23 de dezembro de 1960, onze viticultores uniram forças para fundar a **Adega Cooperativa de Penalva do Castelo**, um marco na história do vinho do Dão. O objetivo era claro: promover o bem comum e valorizar a produção local. Em 1963, a cooperativa já contava com 43 associados, e quatro anos depois, a adega começou a vinificar as uvas de todos os membros. A qualidade dos primeiros vinhos rapidamente atraiu mais viticultores, consolidando a reputação da cooperativa tanto em vinhos brancos quanto em tintos.

Hoje, a cooperativa reúne cerca de 1.000 associados que representam 1.200 hectares de vinhedos. Com uma produção anual de sete milhões de litros de vinho, a **Adega Cooperativa de Penalva do Castelo** combina tradição e modernidade, utilizando tecnologia avançada para vinificação, envelhecimento e engarrafamento. Parte do vinho é destinada a prestigiadas empresas do Dão, enquanto o restante é engarrafado sob marcas próprias, levando o nome de Penalva do Castelo para o mundo todo. Com aproximadamente um milhão de garrafas produzidas anualmente, a cooperativa se destaca como uma das maiores empresas do concelho e uma referência incontestável na produção de vinhos do Dão.



Penalva do Castelo

Dão é uma região produtora de vinho em Portugal, na parte centro-norte do país.

Por causa de sua famosa produção de vinhos de alta qualidade, cheios de complexidade, elegância e enorme longevidade, alcançou o título de "Borgonha de Portugal".

Além de ter vinhos tintos com grande complexidade e longevidade, a região é bem conhecida por seus vinhos brancos ricos, aromáticos e minerais.

Flor D' Penalva - Colheita Branco

(Cód - 74065)



Cor amarelo citrino com reflexos verdosos. No nariz apresenta-se jovem, com damasco, pera e mineralidade intensa e atraente.

Na boca é uma bela surpresa, pela frescura da acidez, estrutura e final elegante.

| | |
|------------------------|--|
| Região: | Penalva do Castelo - DOC Dão |
| Composição: | 60% Malvasia Fina, 20% Bical, 20% Cerceal Branco |
| Envelhecimento: | 9 meses em cubas de aço inox |
| Solo: | Granítico e xistoso |
| Altitude: | 370 - 500 m.s.n.m. |
| Clima: | Influência atlântica |

R\$ 42,00

Flor D' Penalva - Colheita Tinto

(Cód - 74066)



Cor rubi brilhante. No nariz o aroma franco e limpo, com notas frutadas, de cerejas e flores silvestres.

Na boca tem boa acidez, corpo médio, taninos suaves e final agradável.

| | |
|------------------------|---|
| Região: | Penalva do Castelo - DOC Dão |
| Composição: | Aragonêz, Touriga Nacional, Alfrocheiro |
| Envelhecimento: | - |
| Solo: | Granítico e xistoso |
| Altitude: | 370 - 500 m.s.n.m. |
| Clima: | Influência atlântica |

R\$ 42,00

Flor D' Penalva - Reserva

(Cód - 74067)



Cor rubi brilhante. No nariz o aroma franco e limpo, presença de frutas negras como ameixas, flores silvestres e tostado.

Na boca tem boa acidez, corpo médio, taninos suaves e final agradável.

| | |
|------------------------|---|
| Região: | Penalva do Castelo - DOC Dão |
| Composição: | Aragonêz, Touriga Nacional, Alfrocheiro |
| Envelhecimento: | 3 meses em barricas de carvalho francês |
| Solo: | Granítico e xistoso |
| Altitude: | 370 - 510 m.s.n.m. |
| Clima: | Influência atlântica |

R\$ 69,90

Flor D' Penalva - Premium



Apresenta cor rubi brilhante e intensa, com aroma frutado e um paladar intenso, taninos presentes e sedosos, frescura notável e final longo.

Região: Penalva do Castelo - DOC Dão

Composição: T. Nacional, Tinta Pinheira, Aragonêz, Jaen

Envelhecimento: 6 meses em cubas de aço inox

Solo: Granítico e xistoso

Altitude: 370 - 500 m.s.n.m.

Clima: Influência atlântica

R\$ 69,00



BARCOS WINES

ADEGA PONTE DA BARCA E ARCOS DE VALDEVEZ



Desde 1963, a **Barcos Wines**, uma cooperativa que reúne a Adega Ponte da Barca e Arcos de Valdevez, dedica-se a preservar um patrimônio vitivinícola único no coração da Região dos Vinhos Verdes, em Portugal. Situada na sub-região do *Lima*, uma área com mais de 2000 anos de história na viticultura, a cooperativa assume o compromisso de manter vivas as raízes e tradições locais, produzindo vinhos que refletem a essência desse terroir.

Nos últimos dez anos, a **Barcos Wines** investiu significativamente em modernização, elevando a qualidade de seus vinhos e alcançando reconhecimento global.

Com mais de 70% da produção destinada à exportação, os vinhos da cooperativa foram premiados em diversas competições internacionais.

A sub-região do *Lima*, onde os vinhos são cultivados, é conhecida por suas condições climáticas únicas, com temperaturas constantes ao longo do ano e altos índices pluviométricos. Esses fatores permitem que as castas Loureiro e Vinhão atinjam sua máxima expressão, resultando em vinhos verdes brancos aromáticos, elegantes e minerais, e vinhos tintos com grande potencial de maturação.



Lima

Lima é uma das 9 sub-regiões da região do Vinho Verde.

Aqui as uvas Loureiro e Vinhão atingem seu ápice, devido à proximidade do oceano atlântico (cerca de 40 km) e seus solos graníticos e férteis. As altas temperaturas e a alta umidade na maturação, conferem aos vinhos um caráter frutado excepcional, baixo teor alcoólico e aromas delicados.



Naperão - Espumante Branco

Cor citrina e aspetto cristalino, aroma a frutos cítricos com leves notas evoluídas típicas da espumantização. Com perlage fino, delicado e persistente, é um espumante elegante com acidez viva, seco e saboroso.

Região: Lima - DOC Vinho Verde

Composição: 100% Loureiro

Envelhecimento: Método Charmat, curto estagio em garrafa

Solo: Granítico arenoso

Altitude: 25 - 80 m.s.n.m.

Clima: Influência atlântica

R\$ 74,90

Conserva - Vinho Verde Branco

(Cód - 74052)



Cor amarelo-citrino com nuances esverdeadas, límpido e brilhante.

No nariz é sofisticado e delicado, tem notas de frutos cítricos e elegantes toques florais. Na boca possui corpo leve, tem uma acidez refrescante com retrogosto cítrico. Apresenta uma ligeira efervescência que o torna um vinho jovem e fresco.

Região: Lima - DOC Vinho Verde

Composição: 50% Loureiro, 30% Arinto, 20% Trajadura

Envelhecimento: -

Solo: Ganítico

Altitude: 25 - 80 m.s.n.m.

Clima: Influência atlântica

Premiações: Prata - Mundus Vini

R\$ 32,00

Conserva - Vinho Verde Rosé

(Cód - 74053)



Límpido e brilhante, apresenta coloração vibrante rosada.

No nariz apresenta frutas vermelhas frescas, como morango e framboesas e na boca, as notas frutadas de destacam, além de acidez marcante.

Região: Lima - DOC Vinho Verde

Composição: 50% Vinhão, 30% Borraçal, 20% Espadeiro

Envelhecimento: -

Solo: Granítico e xistoso

Altitude: 25 - 80 m.s.n.m.

Clima: Influência atlântica

R\$ 32,00



Naperão - Alvarinho/Loureiro Premium

De cor citrina, aroma marcado a frutos tropicais e cítricos, com notas florais, deslumbrante pela sua mineralidade, complexidade, equilíbrio e persistência em boca.

| | |
|------------------------|-----------------------------|
| Região: | Lima - DOC Vinho Verde |
| Composição: | 50% Alvarinho, 50% Loureiro |
| Envelhecimento: | Bâtonnage por 1 mês |
| Solo: | Granítico arenoso |
| Altitude: | 25 - 80 m.s.n.m. |
| Clima: | Influência atlântica |

R\$ 48,00

Naperão - Alvarinho Reserva

(Cód - 74024)

Apresenta uma cor citrina aroma a frutos tropicais como abacaxi, pêssego e de pinus. Na boca tem uma excelente mineralidade frescura e boa persistência. Elegante e complexo. Potencial de guarda de 5 a 10 anos.

| | |
|------------------------|------------------------|
| Região: | Lima - DOC Vinho Verde |
| Composição: | 100% Alvarinho |
| Envelhecimento: | Bâtonnage por 6 meses |
| Solo: | Granítico e arenoso |
| Altitude: | 25 - 80 m.s.n.m. |
| Clima: | Influência atlântica |

R\$ 72,00





A **Abegoaria** é mais do que uma vinícola; é a expressão de uma paixão profunda pelas raízes e tradições portuguesas, que começou na margem esquerda do Guadiana, no Alentejo. Fundada por *Manuel Bio* em 2007, a **Abegoaria** nasceu de sua visão de revitalizar e preservar o patrimônio vitivinícola de Portugal. Ao assumir a presidência da Adega Granja Amareleja, *Manuel* transformou uma cooperativa em dificuldades em um pilar da produção vinícola regional, representando 95% da produção local.

A **Abegoaria** expandiu-se para além do Alentejo, alcançando outras regiões vinícolas importantes como Douro, Tejo, Dão e Vinhos Verdes, sempre mantendo a essência da tradição e da qualidade. Entre seus projetos mais emblemáticos estão a Herdade Abegoaria dos Frades, que promete ser um dos melhores destinos eno-turísticos do país, e a Vidigal Wines, reforçando sua presença internacional.

A **Abegoaria** não se limita à produção de vinhos; também investe em azeites, queijos e outros produtos gourmet, refletindo uma abordagem diversificada e inovadora. Com cada novo projeto, a vinícola reforça seu compromisso com a excelência, mantendo viva a essência do Alentejo e de outras regiões vinícolas.



ÉVORA

Évora é a capital da região vinícola do Alentejo e uma das oito sub-regiões do Alentejo DOC.

É uma cidade murada idílica no coração do Alentejo, que, apesar do seu pequeno tamanho, é a principal produtora de vinhos da região vinícola do Alentejo e sempre produziu vinhos de grande qualidade e prestígio.

A região é bem conhecida pelos seus vinhos tintos cremosos e encorpados.

Amo.te - Vinho Verde Branco

(Cód - 74069)



Cor amarelo-citrino com nuances esverdeadas, límpido e brilhante. No nariz é sofisticado e delicado, tem notas de frutos cítricos e elegantes toques florais. Na boca possui corpo leve, tem uma acidez refrescante com retrogosto cítrico. Apresenta uma ligeira efervescência que o torna um vinho jovem e fresco.

Região: Lima - DOC Vinho Verde

Composição: 50% Loureiro, 30% Arinto, 20% Trajadura

Envelhecimento: -

Solo: Granítico arenoso

Altitude: 25 - 80 m.s.n.m.

Clima: Influência atlântica

R\$ 36,00

Amo.te - Vinho Verde Rosé

(Cód - 99483)



Límpido e brilhante, apresenta coloração vibrante rosada.

No nariz apresenta frutas vermelhas frescas, como morango e framboesas e na boca, as notas frutadas de destacam, além de acidez marcante.

Região: Lima - DOC Vinho Verde

Composição: 50% Vinhão, 30% Borraçal, 20% Espadeiro

Envelhecimento: -

Solo: Ganítico

Altitude: 25 - 80 m.s.n.m.

Clima: Influência atlântica

R\$ 36,00

Amo.te - Colheita Branco

(Cód - 90593)

Cor amarelo cítrico evoluído, e no nariz o aroma é fresco com notas florais e de frutos pêssego e damasco.

Bom equilíbrio na boca, com a fruta muito bem ligada à acidez.

Região: Évora Monte - VR Alentejo

Composição: 100% Viognier

Envelhecimento: -

Solo: Granítico, xistoso e arenoso

Altitude: 160 - 230 m.s.n.m.

Clima: Continental e mediterrâneo

R\$ 39,90





Amo.te - Colheita Tinto

Cor rubi brilhante. Em aromas apresenta muita fruta como ameixas, cerejas em combinação com leve pimentão e goiabada.

Em boca conta com corpo médio, com taninos refinados e final frutado.

| | |
|------------------------|--|
| Região: | Évora Monte - VR Alentejo |
| Composição: | Syrah, Alicante Bouschet, Aragonêz e Trincadeira |
| Envelhecimento: | - |
| Solo: | Granítico, xistoso e arenoso |
| Altitude: | 160 - 230 m.s.n.m. |
| Clima: | Continental e mediterrâneo |



R\$ 39,90

Amo.te - VR Alentejano Reserva

(Cód - 90595)



Cor granada com reflexos rubi, com fruta vibrante a ameixa e framboesa. Corpo presente, taninos marcantes e ao mesmo tempo com elegância. Final de boca prolongado, envolvente e expressivo.

| | |
|------------------------|---|
| Região: | Évora Monte - VR Alentejano |
| Composição: | Syrah e Alicante Bouschet |
| Envelhecimento: | 6 meses em barricas de carvalho francês |
| Solo: | Granítico, xistoso e arenoso |
| Altitude: | 160 - 230 m.s.n.m. |
| Clima: | Continental e mediterrâneo |

R\$ 69,00





BEBÁ COM MODERAÇÃO. PROIBIDA A VENDA PARA MENORES DE 18 ANOS

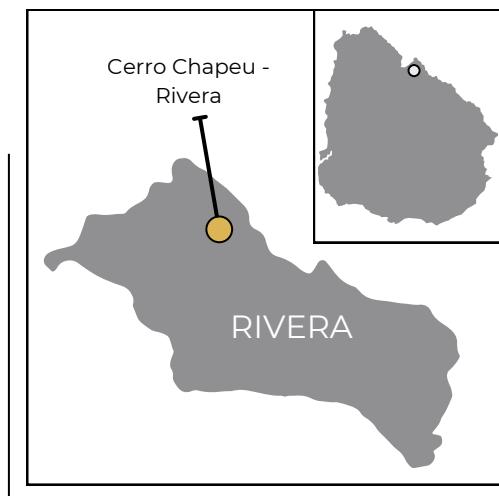


BODEGA CERRO CHAPEU

Em 1973, **Francisco “Quico” Carrau Pujol**, em colaboração com a Universidade da Califórnia, Davis, iniciou uma busca meticulosa por um terroir ideal para plantar vinhos livres de vírus. A propriedade perfeita foi encontrada em **Cerro Chapeu**, Rivera, com solos arenosos, profundos e de baixa fertilidade e excelente drenagem, o local mostrou-se ideal para o cultivo de videiras adaptadas ao clima do Uruguai.

Em 1997, *Francisco Carrau*, filho mais novo de “Quico” e representante da nona geração da família, projetou e construiu uma vinícola inovadora dentro de uma colina. A estrutura foi desenhada para aproveitar a gravidade, minimizando a manipulação dos mostos durante a vinificação. Francisco também se dedicou a projetos de inovação no vinhedo, isolando leveduras autóctones de **Cerro Chapeu** e aplicando técnicas de vinificação de mínima intervenção.

A vinícola pratica uma viticultura sustentável com 100% de uvas próprias, cultivadas em 40 hectares de vinhos cercadas por 220 hectares de prados e matas nativas. Sem irrigação artificial, a água utilizada é proveniente do aquífero Guarani, reciclada em um monte de pinos, para preservar o meio ambiente.



CERRO CHAPEU

A região de Cerro Chapeu está localizada ao norte do Uruguai, no departamento de Rivera.

A região norte conta com únicamente 39 hectares de vinhedos, sendo a vinícola Cerro Chapeu o principal expoente da região.

Com altitudes ao redor dos 220 metros sobre o nível do mar, maior horas sol ao ano e clima continental, esta região produz vinhos com qualidades e características únicas.

Castel Pujol - Chardonnay

Cor amarelo dourado brilhante. No nariz é muito expressivo, com afruitadas de polpa branca como melão maduro e pêssego.

Em boca apresenta um bom volume, com acidez refrescante e boa intensidade. Final agradável.



Região: Cerro Chapeu - Rivera

Composição: 100% Chardonnay

Envelhecimento: -

Solo: Aluviais e areias vermelhas

Altitude: 250 m.s.n.m.

Clima: Continental



R\$ 32,50

Castel Pujol - Rosé Saignée

Fina cor rosa profunda, límpida e intensa.

No nariz se apresenta harmonioso, com muita presença de frutas vermelhas e florais.

Em boca é seco, com acidez muito refrescante e convidativa.



Região: Cerro Chapeu - Rivera

Composição: 100% Tannat

Envelhecimento: -

Solo: Aluviais e areias vermelhas

Altitude: 250 m.s.n.m.

Clima: Continental

R\$ 32,50

Castel Pujol - Marselan

Cor rubi leve, brilhante e límpida.

No nariz é elegante, com muita presença de frutas vermelhas, assim como acompanhados de leves toques terrosos.

Em boca os taninos são agradáveis, com uma acidez suculenta e bom final.



Região: Melilla - Montevideo

Composição: 100% Marselan

Envelhecimento: -

Solo: Argiloso e calcário

Altitude: 50 m.s.n.m.

Clima: Temperado, com influência atlântica

R\$ 32,50



Castel Pujol - Cabernet Sauvignon

Cor rubí intensa e límpida. No nariz é muito expressivo, apresentando aromas que lembram a groselha-preta, leve pimentão e azeitonas pretas. Em boca é um Cabernet suculento e carnososo, muito agradável ao palato e com final longo.

| | |
|------------------------|-----------------------------|
| Região: | Cerro Chapeu - Rivera |
| Composição: | 100% Cabernet Sauvignon |
| Envelhecimento: | - |
| Solo: | Aluviais e areias vermelhas |
| Altitude: | 250 m.s.n.m. |
| Clima: | Continental |

R\$ 32,50

Castel Pujol - Tannat

(Cód - 74082)

Cor rubí profunda e límpida. No nariz é muito expressivo, apresentando aromas que lembram a mirtilos, amoras e leves especiarias. Em boca é um Tannat amigável com taninos sedosos, muito agradável ao palato e com final longo.

| | |
|------------------------|-----------------------------|
| Região: | Cerro Chapeu - Rivera |
| Composição: | 100% Tannat |
| Envelhecimento: | - |
| Solo: | Aluviais e areias vermelhas |
| Altitude: | 250 m.s.n.m. |
| Clima: | Continental |

R\$ 32,50

Castel Pujol - Tannat/Merlot

(Cód - 74081)

Cor rubi leve, brilhante e límpida.

No nariz é elegante, com muita presença de frutas vermelhas, assim como acompanhados de leves toques terrosos.

Em boca os taninos são agradáveis, com uma acidez suculenta e bom final.

| | |
|------------------------|-----------------------------|
| Região: | Cerro Chapeu - Rivera |
| Composição: | 70% Tannat, 30% Merlot |
| Envelhecimento: | - |
| Solo: | Aluviais e areias vermelhas |
| Altitude: | 250 m.s.n.m. |
| Clima: | Continental |

R\$ 32,50



Cerro Chapeu - Reserva Sauvignon Blanc

Cor amarelo palha com reflexos esverdeados.

No nariz apresenta muita complexidade aromática, com notas de toronja, maçã verde e pêssego. Na boca apresenta bom volume, com acidez e muito refrescante. Final afrutado e convidativo.

Região: Cerro Chapeu - Rivera**Composição:** 100% Sauvignon Blanc (Plantadas em 1977)**Envelhecimento:** Bâtonage por 6 meses**Solo:** Aluviais e areias vermelhas**Altitude:** 250 m.s.n.m.**Clima:** Continental**Premiações:** 91 Pontos Descorchados

R\$ 52,00

Cerro Chapeu - Reserva Chardonnay

(Cód - 74078)



Cor amarelo dourado brilhante.

Um chardonnay muito expressivo, com aromas de nectarina, raspas de limão siciliano, maçã, baunilha e mineral. Untuoso e refrescante, aparecendo novamente a nectarina.

Região: Cerro Chapeu - Rivera**Composição:** 100% Chardonnay (Plantadas em 1981)**Envelhecimento:** 50% por 6 a 10 meses em carvalho francês novo**Solo:** Aluviais e areias vermelhas**Altitude:** 250 m.s.n.m.**Clima:** Continental

R\$ 52,00

Cerro Chapeu - Reserva Pinot Noir

(Cód - 74075)



Cor vermelho brilhante e delicado. No nariz é expressivo e complexo, apresentando frutas vermelhas como framboesas, e delicadas notas da maturação como chá preto e rosas. Na boca é vivo e com bela estrutura, com final sedoso e elegante.

Região: Cerro Chapeu - Rivera**Composição:** 100% Pinot Noir (Plantadas em 1987)**Envelhecimento:** 6 meses em carvalho francês com finas lias**Solo:** Aluviais e areias vermelhas**Altitude:** 250 m.s.n.m.**Clima:** Continental**Premiações:** 90 Pontos Descorchados

R\$ 64,00



Cerro Chapeu - Reserva Nebbiolo

Cor granada intenso. No nariz revela toda sua complexidade, com notas de fruta negra madura, especiaria, alcatrão, rosas e notas terrosas. Em boca é intenso, com taninos firmes e presentes, com final longo e aveludado.

| | |
|------------------------|--|
| Região: | Cerro Chapeu - Rivera |
| Composição: | 100% Nebbiolo (Plantadas em 1910) |
| Envelhecimento: | 12 meses em carvalho francês em contato com finas lias |
| Solo: | Aluviais e areias vermelhas |
| Altitude: | 250 m.s.n.m. |
| Clima: | Continental |
| Premiações: | 91 Pontos Tim Atkin |

R\$ 83,00

Cerro Chapeu - Reserva Cabernet Sauvignon

(Cód - 74074)



Cor púrpura brilhante com reflexos rubi. No nariz é expressivo e complexo, com presença de fruta madura, pimentão vermelho assado e leve toque de menta.

Na boca conta com taninos sedosos e ótimo equilíbrio entre o volume e acidez.

| | |
|------------------------|--|
| Região: | Cerro Chapeu - Rivera |
| Composição: | 100% Cabernet Sauvignon (Plantadas em 1978) |
| Envelhecimento: | 12 meses em barricas de carvalho francês de 2º uso |
| Solo: | Aluviais e areias vermelhas |
| Altitude: | 250 m.s.n.m. |
| Clima: | Continental |
| Premiações: | 92 Pontos Descorchados |

R\$ 52,00

Cerro Chapeu - Reserva Tannat

(Cód - 74071)



Cor púrpura intenso. No nariz é expressivo e complexo, com presença de fruta madura, especiarias e floral de violetas, integrados com o tabaco proporcionado pelo seu estágio em carvalho.

Taninos presentes, porém elegantes, com boa presença de frutas e notas amadeiradas.

| | |
|------------------------|--|
| Região: | Cerro Chapeu - Rivera |
| Composição: | 100% Tannat (Plantadas em 1973 e 1995) |
| Envelhecimento: | 12 meses em barricas de carvalho francês de 2º uso |
| Solo: | Aluviais e areias vermelhas |
| Altitude: | 250 m.s.n.m. |
| Clima: | Continental |
| Premiações: | 92 Pontos Descorchados |

R\$ 52,00



BEBÁ COM MODERAÇÃO | PROIBIDA A VENDA PARA MENORES DE 18 ANOS



BELIEVER

LONDON DRY GIN



BEBER COMMODERAÇÃO | PROIBIDA A VENDA PARA MENORES DE 18 ANOS

Em 2019, nasceu um sonho: criar um gin que se diferenciasse das opções disponíveis no mercado. Depois de um ano inteiro construindo o espaço físico e desenvolvendo a receita do melhor London Dry Gin, Believer nasceu!

Produzido com pinha de araucária, uma fruta rara que só pode ser colhida durante três meses do ano, nosso gin é verdadeiramente especial. Em alambiques de cobre martelado, combinamos essa pinha com 14 botânicos in natura (importados e nacionais), em um processo de produção híbrido dos seus elementos, que consiste em infusão direta e a vapor, resultando em um sabor equilibrado e notas cítricas que tornam cada drink uma experiência única.

Cada detalhe foi pensado para proporcionar uma vivência sensorial completa, desde a apresentação visual até o último gole.

Believer Gin é a escolha perfeita para celebrar suas conquistas e momentos especiais.

Venha experimentar a singularidade de Believer Gin e descubra o que significa brindar com excelência.





BELIEVER

LONDON DRY GIN



Believer London Dy Gin

**Região**

Rio Grande do Sul - Brasil

**Produtor**

Believer

**Conteúdo**

750 ml

**Teor Alcoólico**

43%

**Elaboração**

Produzido visando à mais alta qualidade, sua receita leva a pinha e mais 14 botânicos in natura (importados e nacionais), em um processo de produção híbrido dos seus elementos, que consiste em infusão direta e a vapor.



Zimbro, Coentro, Angélica, Lírio Florentino, Toronja, Limão Siciliano, Laranja Bahia, Lúcia-Lima, Gengibre, Lavanda, Hortelã, Alcaçuz, Vergateza, Pinhão, Canela.

R\$ 99,00



BrasilMundi
WINE

www.brasilmundi.com.br

 [@winebrasilmundi](https://www.instagram.com/winebrasilmundi)

