



EASTER

Fichas técnicas - Vinhos

Selecionar um bom vinho é um processo, que envolve análise, curadoria e viver experiências.

SOBRE NÓS

PRODUZIMOS VINHOS DE ALTA QUALIDADE, QUE ENRIQUECEM O SABOR E A ALMA.



Somos uma produtora, importadora e distribuidora de vinhos nacionais e importados, fundada em 2012 e estabelecida na cidade de São Paulo.

Temos em nosso portfólio a produção da linha de vinhos Don Mello de Uco de fabricação própria, em Mendoza, Argentina, e possuímos expertise em “garimpar”, importar e distribuir os mais diversos rótulos obtidos ao redor do mundo, como os vinhos exclusivos da Bodega Família Mastrantonio.

Entendemos que a escolha do “vinho ideal” depende exclusivamente do perfil de cada um de nossos clientes e procuramos oferecer a eles a oportunidade de encontrar o seu perfil, apresentando uma experiência única.

The WineHunter Award 2023

excellence is an attitude

Don Mello De Uco



90 - 92,9

2022

Malbec

Valle de Uco

Mendoza • Argentina



Merano 2023,

The WH Helmuth Koecher



EASTER

FICHAS TÉCNICAS

LINHAS *DON MELLO DE UCO* E *MASTRANTONIO*

Os rótulos apresentados nestas fichas técnicas são todos produzidos em Mendoza, Argentina, e prezam pela qualidade de seus líquidos, resultando em vinhos de alta qualidade com sabores intensos e aromas marcantes.

A região de Mendoza está situada ao pé da Cordilheira dos Andes pelo lado argentino, com altitude que varia entre 700 e 1.400 metros.

A região se beneficia com uma amplitude térmica significativa, apresentando dias muito quentes e noites frescas, o que favorece para uma maturação lenta e equilibrada das uvas.



DON MELLO DE UCO CHARDONNAY / PINOT GRIGIO



DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Origem: Tupungato, Mendoza, Argentina.

Altitude: 1.250 metros.

Castas: 57% Chardonnay / 43% Pinot Grigio.

Produção: 20 dias em tanques de aço inoxidável em temperatura controlada de 15° C.

ATRIBUTOS

Cor: Amarelo suave com reflexos dourados.

Aroma: Apresenta notas florais tropicais e de frutos cítricos.

Palato: Apresenta uma acidez balanceada, excelente frescor, acompanhado de notas de frutos amarelos, como pêssegos e abacaxi.

Teor alcoólico: 14,5%

Temperatura de serviços: entre 10° e 12° C.

Harmonização: Pode ser apreciado com aperitivos ou acompanhando peixes e mariscos.

B2B (caixa com 6 gfs)



DON MELLO DE UCO PINOT GRIGIO



DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Origem: Vale do Uco, Mendoza, Argentina.

Altitude: 1.250 metros.

Castas: 100% Pinot Grigio.

Produção: O vinho é fermentado e estagiado 100% em tanques aço inoxidável para preservar o frescor e os aromas frutados e florais.

ATRIBUTOS

Cor: Dourada tênue e brilhante.

Aroma: Apresenta aromas frescos e florais.

Palato: Devido à sua acidez e frescor, é um vinho bastante versátil

Temperatura de serviços: entre 10° e 12° C.

Harmonização: É uma excelente opção para acompanhar pratos leves, como saladas, peixes e frutos do mar, aves grelhadas e massas leves.

B2B (caixa com 6 gfs)



DON MELLO DE UCO TORRONTES



DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Origem: Valle de Cafayate, Salta, Argentina.

Altitude: 1.750 metros.

Castas: 100% Torrontes.

Produção: 10 dias em tanques de aço inoxidável.

ATRIBUTOS

Cor: Amarelo suave com detalhes esverdeados.

Aroma: Apresenta aroma que remete à flores brancas e pêssegos acompanhados de notas cítricas.

Palato: Apresenta um excelente frescor, acompanhado de uma acidez equilibrada ao final da boca.

Teor alcoólico: 14%

Temperatura de serviços: entre 10° e 12° C.

Harmonização: Pode ser utilizado com aperitivos ou acompanhando peixes, mariscos e pratos aromáticos e picantes da culinária asiática.

B2B (caixa com 6 gfs)

DON MELLO DE UCO CABERNET FRANC ROSE



DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Origem: Vista Flores, Mendoza, Argentina.

Altitude: 1.100 metros.

Castas: 100% Cabernet Franc.

Produção: 10 dias em tanques de aço inoxidável.

ATRIBUTOS

Cor: Rosado Tenue.

Aroma: Apresenta aroma intenso de fruto vermelho, como groselha, e pimenta preta, típicos do Cabernet Franc.

Palato: Fresco, com acidez marcada que realça seus taninos delicados e elegantes, trazendo bastante persistência e doçura.

Teor alcoólico: 14,5%

Temperatura de serviços: entre 8° e 12° C.

Harmonização: Entradas leves, petiscos, saladas, peixes e frutos do mar.

B2B (caixa com 6 gfs)



DON MELLO DE UCO MALBEC ROSE 2024



DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Origem: Tupungato, Mendoza, Argentina.

Altitude: 1.250 metros.

Castas: 100% Malbec.

Produção: 12 dias em tanques de aço inoxidável em temperatura controlada de 16° C, mais 8 meses de repouso no próprio tanque.

ATRIBUTOS

Cor: Rosado vivaz.

Aroma: Apresenta aroma de frutas frescas e notas tropicais.

Palato: Em boca redondo com acidez balanceada e notas doces.

Palato: Fresco, com acidez marcada que realça seus taninos delicados e elegantes, trazendo bastante persistência e doçura.

Teor alcoólico: 14,5%

Temperatura de serviços: entre 8° e 12° C.

Harmonização: Harmoniza com peixe e comidas pouco condimentadas.

B2B (caixa com 6 gfs)



DON MELLO DE UCO MALBEC 2021



DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Origem: Tupungato, Mendoza, Argentina.

Altitude: 1.250 metros.

Castas: 100% Malbec.

Produção: 15 dias em tanques de aço inoxidável em temperatura controlada entre 24° e 26° C e 6 meses em carvalho francês (70%).

ATRIBUTOS

Cor: Vermelho violáceo de boa intensidade.

Aroma: Intenso, com notas de frutos vermelhos e maduros.

Palato: Alta concentração e estrutura, com notas de cerejas, compotas e menta suave.

Teor alcoólico: 13,5%

Temperatura de serviços: entre 15° e 17° C.

Harmonização: Acompanha bem carnes de caça. Carnes vermelhas, massas com molho vermelho e pizzas em geral.

B2B (caixa com 6 gfs)



DON MELLO DE UCO CABERNET FRANC 2021



DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Origem: Tupungato, Mendoza, Argentina.

Altitude: 1.250 metros.

Castas: 100% Cabernet Franc.

Produção: 15 dias em tanques de aço inoxidável em temperatura controlada entre 24° e 26° C e 6 meses em carvalho francês (50%).

ATRIBUTOS

Cor: Vermelho forte.

Aroma: Notas de pimenta vermelha e ervas são predominantes ao nariz.

Palato: Boca com suaves notas de pirazina e frutos silvestres. Presença de madeira.

Teor alcoólico: 13,5%

Temperatura de serviços: entre 15° e 17° C.

Harmonização: Todos os tipos de carnes vermelhas.

B2B (caixa com 6 gfs)





DON MELLO DE UCO RESERVA

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Origem: Vista Flores, Mendoza–Argentina.

Altitude: 1.100 metros.

Castas: 50% Malbec, 40% cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc.

Produção: 12 dias em tanque de aço inoxidável e 12 meses em barricas de carvalho francês.

ATRIBUTOS

Cor: Vermelho grená intenso.

Aroma: O aroma nos traz a mente pimentão verde e notas de pimenta negra, frutas frescas e baunilha.

Palato: Em boca é redondo e amável, com uma acidez moderada e bom final.

Teor alcoólico: 14,5%

Temperatura de serviços: 16º C.

Harmonização: Acompanha bem carne vermelha e comidas pouco condimentadas.

B2B (caixa com 6 gfs)



DON MELLO DE UCO GRAN RESERVA



DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Origem: Tupungato, Mendoza, Argentina.

Altitude: 1.250 metros.

Castas: 100% Malbec.

Produção: 15 dias em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada, 12 meses em carvalho francês e 12 meses em garrafa.

ATRIBUTOS

Cor: Vermelho violeta intenso.

Aroma: Apresenta notas florais, de frutas vermelhas e negras que predominam o nariz.

Palato: Em boca apresenta estrutura e acidez balanceada, com suave toque de madeira, baunilha e chocolate.

Teor alcoólico: 14,5%

Temperatura de serviços: Entre 15º e 18º C.

Harmonização: Acompanha bem carnes vermelhas cozidas ou grelhadas e queijos fortes.

B2B (caixa com 6 gfs)



ESPUMANTE DOM EMILIO BENEDETTI



DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Origem: Valle de Uco, Mendoza–Argentina.

Altitude: 1.100 metros.

Castas: 100% Chardonnay.

Produção: 100% do vinho estagia durante 12 meses em barricas NOVAS de carvalho francês.

ATRIBUTOS

Cor: Amarelo vibrante com suaves tons esverdeados.

Aroma: Aromas de mel, torrada, frutas tropicais suaves e frutas de caroço como pêsego.

Palato: Macio no paladar, acidez equilibrada, elegância e persistência de notas frutadas como maçã verde. Boa frescura e complexidade.

Teor alcoólico: 11,5%

Temperatura de serviços: Entre 4° C e 6° C.

Harmonização: Ideal para as mais requintadas harmonizações gastronômicas.

B2B (caixa com 6 gfs)



DON MELLO DE UCO GRAN RESERVA CHARDONNAY



DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Origem: Tupungato, Mendoza, Argentina.

Altitude: 1.250 metros.

Castas: 100% Chardonnay.

Produção: 100% do vinho estagia durante 12 meses em barricas NOVAS de carvalho francês.

ATRIBUTOS

Cor: Amarela com reflexos esverdeados.

Aroma: Aromas de mel, torrada, frutas tropicais suaves e frutas de caroço como pêssigo.

Palato: Na boca, é fresco e equilibrado. A acidez sempre presente confere-lhe persistência e bom corpo.

Teor alcoólico: 11,5%

Temperatura de serviços: Entre 4° C e 6° C

Harmonização: Ideal para as mais requintadas harmonizações gastronômicas.

B2B (caixa com 6 gfs)



CORLEONE TINTO GRAN RED BLEND



DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Origem: Rivadavia, Mendoza, Argentina.

Altitude: 700 metros.

Castas: 70% Malbec, 20% Bonarda e 10% Petit Verdot.

Produção: Fermentação em tanques de cimento e 6 meses em contato com carvalho para estabilizar.

ATRIBUTOS

Cor: Vermelho rubi.

Aroma: Aromas de frutas maduras com notas de vegetais.

Palato: Paladar franco e expressivo, com boa aderência e final agradável.

Teor alcoólico: 13,6%

Temperatura de serviços: entre 15° e 17° C.

Harmonização: Acompanha bem carnes de porco ou mesmo um bom cordeiro.

B2B (caixa com 6 gfs)



CORLEONE TINTO MALBEC



DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Origem: Rivadavia, Mendoza, Argentina.

Altitude: 700 metros.

Castas: 100% Malbec.

Produção: 12 dias em tanques de cimento e 3 meses em contato com carvalho.

ATRIBUTOS

Cor: Vermelho rubi.

Aroma: Aromas de frutas maduras com notas de vegetais.

Palato: Franco e expressivo, com final agradável.

Teor alcoólico: 13,5%

Temperatura de serviços: entre 15° e 17° C.

Harmonização: Acompanha bem carnes vermelhas e massas com molho vermelho.

B2B (caixa com 6 gfs)





CORLEONE TINTO GRAN MALBEC

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Origem: Rivadavia, Mendoza, Argentina.

Altitude: 700 metros.

Castas: 100% Malbec.

Produção: Fermentação em tanques de cimento e 6 meses em contato com carvalho.

ATRIBUTOS

Cor: Vermelho violáceo de boa intensidade.

Aroma: Aromas de frutas vermelhas e negras maduras.

Palato: Acidez ajustada com taninos pouco estruturados, porém compatível com potência da casta, final longo.

Teor alcoólico: 13,6%

Temperatura de serviços: entre 15° e 17° C.

Harmonização: Acompanha bem carnes de vaca e de porco ou mesmo um bom e bem temperado cordeiro.

B2B (caixa com 6 gfs)



MASTRANTONIO 63 PREMIUM RED BLEND



DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Origem: Los Chacayes, Mendoza, Argentina.

Altitude: 1.200 metros.

Castas: 70% Malbec, 10% Cab Sauvignon, 10% Cab Franc e 10% Petit Verdot.

Produção: Fermentação em sistema de pilhagem, sem passar por tanque de aço e 12 meses em barricas de carvalho novas.

ATRIBUTOS

Cor: Vermelho rubi intenso.

Aroma: Aromas integrados de frutas maduras e notas herbais.

Palato: Paladar amplo, com boa presença em boca e potencial de envelhecimento.

Teor alcoólico: 14,8%

Temperatura de serviços: entre 15° e 17° C.

Harmonização: Acompanha bem carnes vermelhas em geral e massas com molho vermelho.

B2B (caixa com 6 gfs)



MASTRANTONIO 63 PREMIUM MALBEC



DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Origem: Los Chacayes, Mendoza, Argentina.

Altitude: 1.200 metros.

Castas: 100% Malbec.

Produção: Fermentação em sistema de pilhagem, sem passar por tanque de aço e 12 a 14 meses em barricas de carvalho francês novas.

ATRIBUTOS

Cor: Vermelho rubi intenso.

Aroma: Equilibrado, com agradáveis notas herbais e de madeira bem integrados.

Palato: Bom corpo com taninos firmes, intensos e finos e potencial de envelhecimento.

Teor alcoólico: 14,8%

Temperatura de serviços: entre 15° e 17° C.

Harmonização: Acompanha bem com carne de cordeiro com ervas finas.

B2B (caixa com 6 gfs)



MASTRANTONIO 63 PREMIUM CABERNET FRANC



DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Origem: Los Chacayes, Mendoza, Argentina.

Altitude: 1.200 metros.

Castas: 85% Cabernet Franc e 15% Cabernet Sauvignon.

Produção: Seleção manual de uvas com fermentação em sistema de pilhagem, sem passar por tanque de aço e 12 meses em barricas de carvalho novas.

ATRIBUTOS

Cor: Vermelho rubi intenso.

Aroma: Aromas integrados com notas de especiarias e flores silvestres.

Palato: Paladar agradável que reflete claramente sua tipicidade, com notas de frutas pretas.

Teor alcoólico: 14,8%

Temperatura de serviços: entre 15° e 17° C.

Harmonização: Acompanha bem carnes vermelhas em geral acompanhadas com um bom risoto de limão.

B2B (caixa com 6 gfs)



MASTRANTONIO 63 GRAN MALBEC



DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Origem: Los Chacayes, Mendoza, Argentina.

Altitude: 1.200 metros.

Castas: 100% Malbec.

Produção: Dupla seleção de uvas e fermentação em sistema de pilhagem, sem passar por tanque de aço, permanecendo 24 meses em barricas de carvalho francês novas.

ATRIBUTOS

Cor: Vermelho rubi intenso.

Aroma: Tem um caráter próprio de frutas e especiarias que só pode ser alcançado pela seleção das uvas.

Palato: Bom corpo e equilíbrio, com força e fluidez, e texturas muito delicadas.

Teor alcoólico: 14,8%

Temperatura de serviços: entre 15° e 17° C.

Harmonização: Acompanha bem carnes vermelhas em geral, acrescentado por alguma especiaria.

B2B (caixa com 6 gfs)





DJ RED BLEND

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Origem: Los Chacayes, Mendoza, Argentina.

Altitude: 1.200 metros.

Castas: 75% Malbec, 10% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc.

Produção: Fermentação em tanques de cimento e envelhecido por 12 meses em barricas de carvalho francês de primeiro e segundo.

ATRIBUTOS

Cor: Vermelho violeta profundo.

Aroma: Intenso e limpo, com um caráter austero, equilibrado e elegante.

Palato: Expressivo, com um paladar franco e fresco e bom potencial de envelhecimento.

Teor alcoólico: 14,9%

Temperatura de serviços: entre 15° e 17° C.

Harmonização: Acompanha bem bife de lombo com batatas rústicas com alecrim, entre outras carnes.

B2B (caixa com 6 gfs)





DJ MALBEC

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Origem: Los Chacayes, Mendoza, Argentina.

Altitude: 1.200 metros.

Castas: 100% Malbec, de vinhas biológicas.

Produção: Fermentação em tanques de cimento e envelhecido por 12 meses em barricas de carvalho francês de primeiro e segundo.

ATRIBUTOS

Cor: Vermelho violeta profundo intenso e brilhante.

Aroma: Notas de frutos negros silvestres e herbáceos.

Palato: Paladar fresco e vibrante, com fluidez e boa aderência. Fácil de beber.

Teor alcoólico: 14,9%

Temperatura de serviços: entre 15° e 17° C.

Harmonização: Acompanha bem um bom bife de chorizo ou um cassoulet.

B2B (caixa com 6 gfs)



FAMILIA MASTRANTONIO

FM 2018



DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Origem: Los Chacayes, Mendoza, Argentina.

Altitude: 1.200 metros.

Castas: 80% Malbec e 20% Petit Verdot.

Produção: Blend de Malbec e Petit Verdot cofermentados em barricas de carvalho francês. Após a fermentação, o vinho permanece nas barricas por pelo menos mais 12 meses.

ATRIBUTOS

Cor: Vermelho violeta brilhante.

Aroma: Intenso Intenso e profundo, herbáceo e frutado, com leves nuances esfumaçadas.

Palato: Sua entrada é equilibrada, com com algumas frutas pretas, especiarias e ervas silvestres.

Teor alcoólico: 14,8%

Temperatura de serviços: entre 15° e 17° C.

Harmonização: Acompanha bem Carré de cordeiro com ervas finas.

B2B (caixa com 6 gfs)





ÁGATA – CABERNET SAUVIGNON

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Origem: Ametista do Sul - RS, Brasil.

Castas: Cabernet Sauvignon

Produção: 30% do vinho com 12 meses de amadurecimento em barris de carvalho francês.

ATRIBUTOS

Cor: Vermelho intenso e tonalidade viva.

Aroma: Predominam os aromas frutados que lembram amoras, morangos e em seguida aparecem os aromas de especiarias como pimenta preta, baunilha e aniz, no final notas tostadas e de caramelo.

Palato: Paladar leve e equilibrado, vinho com bom frescor e fácil de beber.

Teor alcoólico: 12,5%

Temperatura de serviços: entre 18° e 20° C.

Harmonização: Pode ser apreciado sozinho ou acompanhando queijos frescos, massas de molho branco, pizzas e carnes grelhadas.

B2B (caixa com 6 gfs)



ÂGATA – CABERNET SAUVIGNON DEMI SEC



DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Origem: Ametista do Sul - RS, Brasil.

Castas: Cabernet Sauvignon

Produção: Passou 6 meses em barricas (expressando mais as frutas vermelhas).

ATRIBUTOS

Cor: Rubi profundo.

Aroma: Os aromas frutados são percebidos, e notas de açúcar com a acidez de frutas vermelhas são uma das características desse vinho.

Palato: Vinho com paladar macio, trazendo um equilíbrio entre o açúcar e a acidez.

Teor alcoólico: 12,5%

Temperatura de serviços: entre 18° e 20° C.

Harmonização: É um excelente acompanhamento de queijos moles, pizzas e massas com molhos vermelhos.

B2B (caixa com 6 gfs)





ÁGATA – MERLOT

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Origem: Ametista do Sul - RS, Brasil.

Castas: Merlot

Produção: 12 meses de amadurecimento em barris de carvalho francês.

ATRIBUTOS

Cor: Apresenta uma coloração intensa e tonalidade viva.

Aroma: Exalam aromas complexos e profundos de café, chocolate, trufa, couro, frutas pretas, especiarias e, com o envelhecimento notas sutis de caça.

Palato: Com a idade, esse vinho, de um encorpado marcante e taninos doces, torna-se macio. Ele deixa uma boca plena, suave, persistente e frutada.

Teor alcoólico: 12,5%

Temperatura de serviços: entre 18° e 20° C.

Harmonização: Harmoniza bem com cortes nobres de carne, pequenas caças, carnes brancas e aves com molhos densos e queijos fortes.

B2B (caixa com 6 gfs)





ÁGATA – TANNAT

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Origem: Ametista do Sul - RS, Brasil.

Castas: Tannat.

Produção: 6 meses em Carvalho Francês.

ATRIBUTOS

Cor: Atraente, boa intensidade de cor e tonalidade vermelho rubi.

Aroma: Jovem, de boa complexidade de aromas que lembram geleia de frutas, ameixa, uva passa e notas de tostado, caramelo e baunilha.

Palato: Bom corpo e boa concentração, taninos firmes, bom equilíbrio entre a estrutura e a acidez que deixa o vinho agradável e persistente.

Teor alcoólico: 12,5%

Temperatura de serviços: entre 14° e 15° C.

Harmonização: Acompanha com elegância pratos como massas de molho condimentado, queijos maturados, carnes de caça e especialmente a carne de cordeiro, nas mais variadas formas de preparação.

B2B (caixa com 6 gfs)





ÁGATA NEGRA – BLEND DE UVAS

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Origem: Ametista do Sul - RS, Brasil.

Castas: Malbec (50%), Tannat (30%) e Cabernet Sauvignon (20%)

Produção: 12 meses de amadurecimento em barris de carvalho francês.

ATRIBUTOS

Cor: Vermelho intenso, tonalidade viva e profundidade de cor.

Aroma: Predomínio dos aromas frutados de ameixas e mirtilo, notas de especiarias, pimenta, noz-moscada, baunilha e caramelo.

Palato: Textura sedosa, com taninos macios, excelente persistência de ameixas e amoras maduras, boa estrutura e final de boca refrescante e persistente.

Teor alcoólico: 13,5%

Temperatura de serviços: entre 15° e 16° C.

Harmonização: Acompanha bem pratos que levam carne vermelha grelhada ou assada sem molhos pesados, tartar de filé-mignon, pratos elaborados com cordeiro, legumes grelhados e queijos maturados.

B2B (caixa com 6 gfs)



ÁGATA – ESPUMANTE BRUT



DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Origem: Ametista do Sul - RS, Brasil.

Castas: Chardonnay.

Produção: Colheita manual, prensagem direta das uvas inteiras, primeira fermentação em tanque de aço inóx com controle de temperatura, segunda fermentação na garrafa com “Sur Lies” de 12 meses.

ATRIBUTOS

Cor: Amarelo claro e com desprendimento de borbulhas finas e persistentes que formam um colar na superfície do vinho.

Aroma: Elegante e com intensidade de frutas frescas e frutas em calda, notas de confeitaria, combinadas com aromas de pão tostado, torrefação, amanteigado, frutas cítricas e passas de abacaxi e laranja.

Palato: Paladar intenso, espuma cremosa, com acidez refrescante e sabor persistente de fruta madura e torrefação.

Teor alcoólico: 12,5%

Temperatura de serviços: entre 5° e 6° C.

Harmonização: Versátil, pode ser servido antes das refeições ou acompanhando entradas, saladas, quiches, pratos de sabor leve e delicado como peixes e frutos do mar.

B2B (caixa com 6 gfs)



ÂGATA DE FOGO – ESPUMANTE BRUT

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Origem: Ametista do Sul - RS, Brasil.

Castas: Chardonnay e Pinot Noir.

Produção: Colheita manual, prensagem direta das uvas inteiras, primeira fermentação em tanque de aço inóx com controle de temperatura, segunda fermentação na garrafa com “Sur Lies” de 18 meses.

ATRIBUTOS

Cor: Amarelo palha brilhante com reflexos dourados.

Aroma: Elegante e delicado com notas de flores brancas, damasco, maçã, fermentos e confeitaria, combinadas com aromas de pão tostado, amanteigado, toques de mel e frutas cristalizadas.

Palato: Paladar intenso, espuma cremosa, com acidez refrescante e sabor persistente de fruta madura e boa estrutura.

Teor alcoólico: 12,5%

Temperatura de serviços: entre 6 e 8° C.

Harmonização: Encontra sua combinação perfeita com os frutos do mar e os peixes mais gordurosos.

B2B (caixa com 6 gfs)





ÁGATA ESPUMANTE DEMI SEC

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Origem: Ametista do Sul - RS, Brasil.

Castas: Chardonnay e Sauvignon Blanc.

Produção: Colheita manual, prensagem direta das uvas inteiras, primeira fermentação em tanque de aço inóx com controle de temperatura, segunda fermentação na garrafa com “Sur Lies” de 6 meses.

ATRIBUTOS

Cor: Com reflexos verdes, o tom dourado pálido e vivo é animado por borbulhas finas.

Aroma: O nariz é limpo, fresco, dando vazão a notas de frutas brancas, frutas secas e alguns toques de confeitaria.

Palato: Na boca é bastante aromático, franco e refrescante. Uma expressão alegre se desprende do seu todo.

Teor alcoólico: 12,5%

Temperatura de serviços: entre 5° e 6° C.

Harmonização: Ideal como aperitivo, na versão demi sec revela-se um vinho de degustação ou de sobremesa. Pode acompanhar entradas leves, carnes brancas e aves preparadas com bastante simplicidade ou frias pela elegância e fineza de ambas.

B2B (caixa com 6 gfs)



ÂGATA ESPUMANTE MOSCATEL



DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Origem: Ametista do Sul - RS, Brasil.

Castas: Moscato.

Produção: Colheita manual, prensagem direta das uvas inteiras, única fermentação em tanques de inox – método Asti.

ATRIBUTOS

Cor: Sua coloração clara e transparente com espuma abundante e persistente.

Aroma: Possui aromas intensos de frutas como pêssego, pêra e maçã, e florais como jasmim e rosas.

Palato: Leve e fácil de beber, refrescante, paladar doce e extremante frutado.

Teor alcoólico: 7,5%

Temperatura de serviços: entre 5 e 6° C.

Harmonização: Espumante jovial e descontraído, especialmente indicado para festas e recepções especiais, onde pode acompanhar uma conversa com os amigos ou ser servido com os canapés, e devido ao seu sabor adocicado combina muito bem com sobremesas como bolo, mousse de maracujá e salada de frutas.

B2B (caixa com 6 gfs)





ÁGATA – MISTELA

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Origem: Ametista do Sul - RS, Brasil.

Castas: Moscato em sobrematuração.

Produção: Colheita manual, extração do mosto de moscato, separação das cascas e alcoolização até 17%.

ATRIBUTOS

Cor: Sua coloração é de um leve dourado.

Aroma: De grande expressão aromática, exala notas florais e frutadas ligeiramente conservados, aos quais se junta um toque exótico de pasta de amêndoas, damasco e mel.

Palato: No paladar é saboroso, fresco e doce. No final, apresenta aromas longos de frutas cítricas e exóticas (lichia).

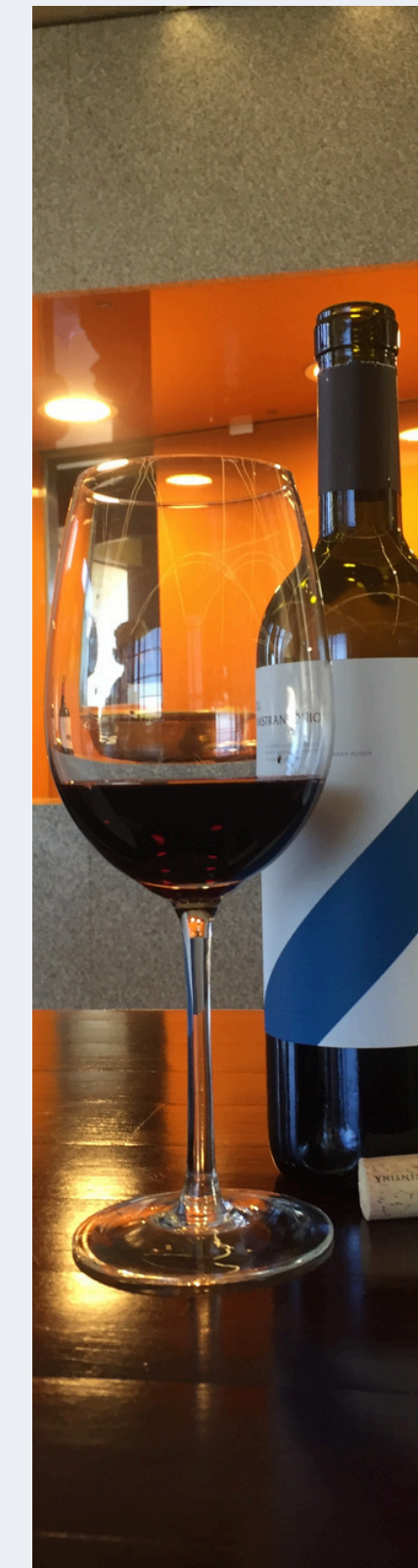
Teor alcoólico: 17,0%

Temperatura de serviços: entre 6° e 8° C.

Harmonização: Ideal para aperitivo, com canapés salgados/doces. Também é agradável como vinho de degustação junto com frutas secas e nozes.

B2B (caixa com 6 gfs)





MUITO
OBRIGADO!



@eastervinhos



+55 11 99329-6048



eastervinhos.com.br



comercial@eastervinhos.com.br

