

**OBRA PRIMA**<sup>®</sup>  
IMPORTADORA  
**2020**



Desde 2004, nós, da Obra Prima Importadora, difundimos a cultura do vinho no Brasil. Somos referência no segmento de importação de bebidas e alimentos.

Contamos com a assessoria de grandes enólogos e sommeliers na descoberta das estrelas de cada região produtora e na ampliação do mercado dos vinhos.

Importamos com exclusividade das bodegas mais renomadas e premiadas da África do Sul, Argentina, Austrália, Chile, Espanha, Estados Unidos, França, Itália, Portugal e Uruguai.

Além de vinhos, importamos outros produtos de referência internacional, como as cervejas do Chile e as vodkas da Polônia.

Oferecemos desde 2015, a linha de alimentos vindos da Itália, como as massas, molhos, tomates pelados, acetos, cremes balsâmicos, azeites e arroz.

Alguns dos produtos levam a marca Obra Prima Gourmet, que retratam a qualidade na seleção dos ingredientes e preparo.

Temos também produtos nacionais como o suco de uva, integral e sem conservantes, duas linhas de geleias: a Selection, com sabores inigualáveis e pedaços de frutas, e a Premium, ideal para harmonização de pratos. Em 2019, expandimos nossos produtos alimentícios, incluindo os temperos, de origem austríaca, levando também a marca Obra Prima Gourmet e as deliciosas conservas, importadas da Itália.

Para melhor armazenamento dos produtos, possuímos cinco depósitos, sendo três em Curitiba, um em São Paulo e um no Rio de Janeiro, totalizando uma área de aproximadamente 10.000m<sup>2</sup>. Para atender com agilidade e eficiência aos nossos clientes, temos a DOPI-SP (Distribuidora Obra Prima Importadora de São Paulo) e a DOPI-RJ (Distribuidora Obra Prima Importadora do Rio de Janeiro), responsáveis por toda a distribuição realizada nos respectivos estados, além de atendermos vários outros estados do norte ao sul do Brasil.

Primamos pela seriedade com que selecionamos nossos produtos, bebidas e alimentos, além do respeito que temos pelos nossos clientes e produtores.

Conheça os nossos produtos!

PAULO ROBERTO BLAUTH DE SOUZA  
ROGÉRIO LOPES DE SOUZA



## MISSÃO

Desenvolver e difundir o interesse pela cultura do vinho, oferecendo aos seus clientes excelência em produtos alimentícios no que se refere à qualidade, variedade e atendimento.

## VISÃO

Ser referência em comércio de bebidas e alimentos, oferecendo qualidade em seus produtos e serviços.

## VALORES

Almejando se firmar como uma empresa que apresenta princípios positivos ligados à sua conduta, a Obra Prima Importadora preserva o comprometimento, responsabilidade, qualidade e reconhecimento das pessoas como sendo o maior patrimônio da organização.





# SEJA VOCÊ O CHEF



ACETO BALSÂMICO • CREME BALSÂMICO • AZEITE DE OLIVA • ARROZES  
MASSAS • MOLHOS • TEMPEROS • TOMATES PELADOS • GELEIAS

OBRAPRIMAGOURMET.COM  
/OBRA PRIMA GOURMET MOMENTOS

# LANÇAMENTOS

40 FAMILIA  
FALASCO



HERMANDAD  
CABERNET FRANC  
CHARDONNAY

42 BODEGA  
RFM



ESPUMANTE  
SENSACION  
BRUT ROSÉ

46 VINÃ DE  
AGUIRRE



SANTA VILLA  
RESERVADO  
CABERNET  
SAUVIGNON  
CARMENÈRE  
MERLOT  
SYRAH  
ROSÉ SYRAH

46 VINÃ DE  
AGUIRRE



SANTA VILLA  
RESERVADO  
CHARDONNAY  
ROSÉ SYRAH  
SAUVIGNON BLANC

51 PATER  
FAMILIAE



PATER FAMILIAE  
FILIVS  
HEREDIUM  
ICONO

52 VIÑEDO  
ERRAZURIZ  
OVALLE



VEO SUPERIOR  
CABERNET  
SAUVIGNON  
CARMENÈRE  
CHARDONNAY  
MERLOT  
ROSÉ SYRAH  
SAUVIGNON BLANC  
SYRAH

62 MANZANOS  
WINES



CINCO VIÑAS  
GARNACHA  
TEMPRANILLO  
VIURA

62 MANZANOS  
WINES



MÁS DE CINCO VIÑAS  
PREMIUM  
TEMPRANILLO  
PREMIUM VERDEJO

70 CALDIROLA



ESPUMANTE BRUT  
DAMA  
MONTEPULCIANO  
D'ABRUZZO DOC  
DAMA  
SANGIOVESE PUGLIA  
IGT DAMA

70 CALDIROLA



NERO D'AVOLA SICILIA  
DOC  
PIEMONTE DOC  
BARBERA  
PINOT GRIGIO PUGLIA  
IGT

72 MGM



MOSKETTO  
SPRITZ  
TINTO

72 MGM



ENZO BARTOLI  
AMARONE  
SOPRASASSO  
ROSSO VENETO  
SOPRASASSO

75 CONSORZIO  
PRODUTTORI  
VIN



1932 NEGROAMARO  
SALENTO ROSADO IGT

76 SCHENK



BAROLO DOCG  
CESARE PAVESE  
ROSSO DI  
MONTEPULCIANO  
DOC, TENUTE  
POGGIOCARO

81 ADEGA DO  
CARTAXO



COUDEL MOR  
RESERVA D.O.C

88 CAVES  
CAMPELO



MIRANDA VINHO  
VERDE ROSÉ  
CAMPELO VINHO  
VERDE ARINTO

# SUMÁRIO

## LEGENDA

- Código
- Produto
- Região
- Ingredientes
- Composição
- Teor Alcoólico
- Notas de Cor
- Notas Olfativas
- Notas Gustativas
- Tempo de Barrica
- Harmonização
- Peso
- Tempo de Preparo
- Acidez

## ALIMENTOS

### ACETOS E CREMES BALSÂMICOS

- 17 Acetificio Aretino ITÁLIA
- 16 Obra Prima Gourmet ITÁLIA

### ARROZES

- 21 Obra Prima Gourmet ITÁLIA

### AZEITES DE OLIVA

- 25 Herdade do Douro PORTUGAL
- 18 Obra Prima Gourmet ITÁLIA

### CONSERVAS

- 14 Bella Contadina ITÁLIA

### GELEIAS

- 12 Obra Prima Gourmet BRASIL

### MASSAS

- 22 Obra Prima Gourmet ITÁLIA

### MOLHOS

- 19 Obra Prima Gourmet ITÁLIA

### PASSATA E TOMATES PELADOS

- 20 Obra Prima Gourmet ITÁLIA

### TEMPEROS

- 10 Obra Prima Gourmet ÁUSTRIA

## BEBIDAS

### ÁFRICA DO SUL

- 32 Lutzville VINHOS

### ARGENTINA

- 41 Baron Edmond de Rothschild VINHOS E ESPUMANTES
- 34 Belasco de Baquedano
- 36 Bodega Los Haroldos
- 42 Bodega RFM
- 40 Familia Falasco
- 27 Punto Máximo

### AUSTRÁLIA

- 43 Westminster Wine VINHOS

### BRASIL

- 45 Prima Duo SUCOS
- 44 Serra da Uva

### CHILE

- 58 Kunstmann VINHOS E CERVEJAS
- 51 Pater Familiae
- 28 Punto Máximo
- 46 Viña de Aguirre
- 52 Viñedos Errazuriz Ovalle

### ESPAÑA

- 63 Destilerías La Navarra VINHOS, CAVAS E LICORES
- 62 Manzanos Wines
- 60 Marco Real
- 29 Punto Máximo

### ESTADOS UNIDOS

- 30 Punto Máximo VINHOS

### FRANÇA

- 67 Château Chérubin VINHOS E CONHAQUES
- 65 Château Les Millaux
- 64 Dupuy Cognac
- 68 Maison Desvignes
- 66 Osmose Vins
- 31 Punto Máximo
- 69 Vaucher Père & Fils

### ITÁLIA

- 70 Caldirola VINHOS, ESPUMANTES E LICORES
- 78 Chiarli
- 75 Consorzio Produttori Vini
- 72 MGM Mondo del Vino
- 76 Schenk
- 74 Zanin

### POLÔNIA

- 79 Vodka.PL VODKAS

### PORTUGAL

- 81 Adega do Cartaxo VINHOS E VINHOS DO PORTO
- 88 Caves Campelo
- 82 Magnum
- 86 Poças Porto & Douro
- 80 Quinta da Alorna
- 84 Terra D'Alter

### URUGUAI

- 90 Viña Varela Zarranz VINHOS



ÁUSTRIA

Weinviertel



Tudo começou em 1881 com o fundador Janos Kotanyi, fornecendo a páprica para a realeza do antigo império Húngaro. A Kotanyi GmbH logo se tornou um importante fornecedor e fabricante de vários temperos para diversos países do mundo. Hoje, os temperos e as especiarias são comprados de diversas origens, sempre buscando a melhor qualidade. A mistura e o envase são feitos na Áustria, onde fica a sede da Kotanyi GmbH.



**SAL ROSA DO HIMALAIA**

- ▶ **COD 0941**
- 📄 Sal Iodado do Himalaia. Vidro com tampa tipo moedor.
- 📄 Iodato de potássio - Sal rosa de Punjab (da região sul do Himalaia).
- 📄 110g.



**SAL MARINHO**

- ▶ **COD 0947**
- 📄 Sal Marinho Iodado.
- 📄 Sal marinho iodado e potássio.
- 📄 105g

LANÇAMENTO

**MANJERICÃO**

- ▶ **COD 0942**
- 📄 Manjericão.
- 📄 100% Manjericão.
- 📄 55g.



**ORÉGANO**

- ▶ **COD 0944**
- 📄 Orégano.
- 📄 100% Orégano.
- 📄 37g.



**ERVAS ITALIANAS**

- ▶ **COD 0940**
- 📄 Ervas Italianas. Vidro com tampa tipo moedor.
- 📄 Sal marinho iodado, páprica, pimenta-rosa, manjericão, estragão, alecrim e tomilho.
- 📄 55g.



**MIX DE PIMENTAS**

- ▶ **COD 0943**
- 📄 Mistura de Pimentas. Vidro com tampa tipo moedor.
- 📄 81,5% Pimenta (preta, branca e verde), coentro e pimenta-rosa.
- 📄 45g.



**PIMENTA-PRETA**

- ▶ **COD 0946**
- 📄 Pimenta-preta. Vidro com tampa tipo moedor.
- 📄 100% Pimenta-preta.
- 📄 50g.



**PIMENTA-VERMELHA E SAL**

- ▶ **COD 0945**
- 📄 Pimenta-calabresa e Sal. Vidro com tampa tipo moedor.
- 📄 Sal marinho iodado e pimenta-calabresa seca (35% de pimenta).
- 📄 45g.



TEMPEROS

OBRA PRIMA GOURMET

11

TEMPEROS

OBRA PRIMA GOURMET

TEMPEROS

10

OBRA PRIMA GOURMET



BRASIL

Bento Gonçalves



A Obra Prima Importadora lançou em 2015 a Obra Prima Gourmet, uma linha exclusiva de alimentos para abrilhantar ainda mais o seu mix de produtos. Buscando agradar os paladares mais sofisticados, lançamos em 2017, uma coletânea de geleias divididas em 2 linhas: Selection e Premium. Ambas são elaboradas com frutas selecionadas em um processo diferenciado, utilizando sistemas de última geração, que permitem maior integridade das frutas quando geleia, além de manter o aroma e sabor.

A linha Selection é ideal para o café da manhã, com sabores inigualáveis e pedaços de frutas. Já a linha Premium, possui sabores diferenciados e próprios para harmonização de pratos mais elaborados, carnes, saladas e queijos, em diversas cartas. Por ser uma geleia natural, pode apresentar pequenas variações de sabor de acordo com a safra das frutas.



**GELEIA OBRA PRIMA GOURMET SELECTION AMORA**

- ▶ **COD 0660**
- 📄 Geleia de Amora.
- 🍷 Amora, açúcar, glicose de milho, fibra alimentar (polidextrose), ácido ascórbico (vitamina C), pectina cítrica e ácido cítrico. Não contém glúten. Teor de açúcar: 50%.
- 👁 Roxo intenso.
- 👉 Fresco de amoras.
- 🍷 Com pedaços de amora, conserva o gosto natural da fruta, levemente ácido e adoçado.
- 📖 260g.



**GELEIA OBRA PRIMA GOURMET SELECTION FRUTAS VERMELHAS**

- ▶ **COD 0661**
- 📄 Geleia de Frutas Vermelhas.
- 🍷 Amora, morango e framboesa, açúcar, glicose de milho, fibra alimentar (polidextrose), ácido ascórbico (vitamina C), pectina cítrica e ácido cítrico. Não contém glúten. Teor de açúcar: 50%.
- 👁 Característica das frutas remetendo ao vermelho-falú.
- 👉 Fresco de amora, morango e framboesa.
- 🍷 Conserva o gosto natural da fruta, levemente ácido.
- 📖 260g.



**GELEIA OBRA PRIMA GOURMET PREMIUM PERA AO VINHO**

- ▶ **COD 0663**
- 📄 Geleia de Pera ao Vinho.
- 🍷 Pera e vinho, açúcar, glicose de milho, fibra alimentar (polidextrose), ácido ascórbico (vitamina C), pectina cítrica e ácido cítrico. Não contém glúten. Teor de açúcar: 50%.
- 👁 Característica do vinho remetendo ao vermelho-rubi.
- 👉 Fresco de pera e vinho.
- 🍷 Conserva o gosto natural da fruta e do vinho cabernet sauvignon, levemente ácido e adoçado.
- 🍷 Ideal para harmonizar com queijos e salaminhos.
- 📖 260g.



**GELEIA OBRA PRIMA GOURMET PREMIUM CERVEJA**

- ▶ **COD 0665**
- 📄 Geleia de Cerveja.
- 🍷 Cerveja, açúcar, glicose de milho, fibra alimentar (polidextrose), ácido ascórbico (vitamina C), pectina cítrica, ácido cítrico e goma xantana. Contém glúten. Contém malte e lupulo. Teor de açúcar: 50%.
- 👁 Característica da cerveja tradicional (branca).
- 👉 Cerveja.
- 🍷 Conserva o gosto natural da cerveja, levemente ácido.
- 🍷 Ideal para harmonizar com carnes e frios.
- 📖 260g.

GELEIAS

12

OBRA PRIMA GOURMET

GELEIAS

13

OBRA PRIMA GOURMET



**GELEIA OBRA PRIMA GOURMET SELECTION MORANGO**

- ▶ **COD 0662**
- 📄 Geleia de Morango.
- 🍷 Morango, açúcar, glicose de milho, fibra alimentar (polidextrose), ácido ascórbico (vitamina C), pectina cítrica e ácido cítrico. Não contém glúten. Teor de açúcar: 50%.
- 👁 Característica da fruta remetendo ao vermelho escarlate.
- 👉 Fresco de morango.
- 🍷 Conserva o gosto natural da fruta, levemente ácido com pedaços de morango.
- 📖 260g.



**GELEIA OBRA PRIMA GOURMET PREMIUM PIMENTA**

- ▶ **COD 0664**
- 📄 Geleia de Pimenta.
- 🍷 Pimenta, açúcar, glicose de milho, fibra alimentar (polidextrose), ácido ascórbico (vitamina C), pectina cítrica e ácido cítrico. Não contém glúten. Teor de açúcar: 50%.
- 👁 Característica da fruta remetendo ao alaranjado.
- 👉 Pimenta fresca.
- 👉 Levemente apimentado.
- 🍷 Ideal para harmonizar com saladas, grelhados, carnes e queijos.
- 📖 260g.





ITÁLIA

Puglia



Uma história de experiência e paixão nos projeta ano após ano para objetivos cada vez mais ambiciosos. Orgulhamo-nos do mais delicioso conhecimento da tradição do país.

Nossa região, Puglia, destaca-se no mundo por sua arte culinária e pela qualidade inigualável de produtos alimentares. Dia após dia, procuramos alcançar a excelência, cuidando em cada detalhe de nossos produtos. Cada fase do nosso trabalho, é realizada com a máxima dedicação. Possuímos a famosa Certificação de Alimentos BRC, de alto valor internacional, presente em 100 países do mundo e obtemos também todas as autorizações do FDA para exportar nossos produtos por toda América. Estamos orgulhosos de termos sido premiados pelas autoridades russas, com medalhas de ouro, durante um dos mais importantes eventos moscovitas, a ProdExpo 2018.

Os produtos da Bella Contadina destinam-se aos amantes da cozinha e aos fortemente apaixonados pela culinária. Em cada almoço ou jantar, o verdadeiro sabor da nossa tradição evidencia-se com nossos produtos postos à mesa.

### ALCACHOFRAS INTEIRAS PUGLIESE

- COD 0950**
- Alcachofra inteira Pugliese.
- Alcachofras (55%), óleo de girassol (37%), vinagre, sal, açúcar e azeite extravirgem.
- 580ml.



### ALCAPARRAS

- COD 0951**
- Alcaparra.
- Frutas de alcaparras (55%), água, vinagre (4%), sal (2%) e açúcar.
- 580ml.



### AZEITONAS SEM CAROÇO CAPRICCIOSA

- COD 0956**
- Azeitona Gioconda.
- Azeitonas sem caroço "Bella di Cerignola" (48%), óleo de girassol (31%), cogumelos misturados em proporção variável (7%), alcachofras em fatias (7%), alho, salsa, pimenta, sal, vinagre e açúcar.
- 580ml.



### ALHO COM ERVAS

- COD 0952**
- Alho com Ervas.
- Alho em fatias (55%), óleo de semente de girassol (37%), vinagre, sal, açúcar, azeite extravirgem, salsa e manjerico.
- 314ml.



### ALHO COM PIMENTA

- COD 0953**
- Alho com Pimenta.
- Cunhas de alho (55%), óleo de girassol (37%), vinagre, sal, açúcar, azeite extravirgem, pimenta malagueta (1%).
- 314ml.



### AZEITONAS NOCELLARA

- COD 0955**
- Azeitona Nocellara.
- Azeitonas (48%), água e sal.
- 580ml.



### AZEITONAS GIOCONDA

- COD 0954**
- Azeitona Gioconda.
- Azeitonas (58%), óleo de girassol (30%), vinagre, sal, alho, sementes de funcho, manjerico, salsa, pimenta, alecrim, folha de louro.
- 580ml.



### PIMENTAS RECHEADAS COM ATUM

- COD 0957**
- Pimenta Recheada com Atum.
- Pimentas (38%), óleo de semente de girassol (37%), atum (18%), vinagre, sal, açúcar, alcaparras, azeite extravirgem, alho, salsa e manjerico.
- 314ml.



### TOMATES SECOS A CONTADINA

- COD 0958**
- Tomate Seco.
- Tomate seco (55%), óleo de semente de girassol (37%), vinagre, sal, açúcar, alcaparras, azeite extravirgem, salsa, alho e manjerico.
- 580ml.





ITÁLIA

Arezzo



Os irmãos Verdi produzem vinagres de vinho de excepcional qualidade. Em 1979, ampliaram sua produção, contando com os acetos balsâmicos de Modena e hoje desejam uma boa cozinha com "L'Areentino, il buon sapore".



ACETIFICIO ARETINO



ITÁLIA

Arezzo

Desde 1955, os irmãos Verdi são produtores de vinagre de vinho de agricultura biológica e se firmam neste segmento pela garantia de uma ótima qualidade de seus produtos, obtida pelo sábio processamento e escolha precisa dos vinhos. Em 1979, primeiros no segmento, selecionaram um vinagre tinto de vinho DOCG, obtido com um "Chianti" envelhecido em barris de madeira e um vinagre branco de vinho "Branco Valdichiana DOC"; produziram também vinagres de agricultura biológica, vinagres balsâmicos de Modena e um ótimo vinagre de maçã. Esses vinagres no tocante a gosto, acidez e resíduo alcoólico são a melhor proposta para uma cozinha saudável e natural.

ACETOS & CREMES BALSÂMICOS

16

OBRA PRIMA GOURMET



ACETO BALSAMICO DI MODENA

- ▶ **COD 1032**
- 🏠 Vinagre Balsâmico de Modena IGP.
- 🇮🇹 Arezzo - Itália.
- 🍷 O vinagre balsâmico de Modena é produzido com mosto de uva concentrado e mosto de uva cozido em fogo direto e vinagre de vinho.
- 👁 Escuro.
- 🕒 Afinação mínima de três meses em barris de madeira (rovere e castagno).
- 🍷 Ideal para temperar peixe e legumes.
- 📏 500ml.

CREME COM ACETO BALSAMICO DI MODENA

- ▶ **COD 1031 - 250ml**  
**COD 1030 - 500ml**
- 🏠 Creme de Vinagre Balsâmico.
- 🇮🇹 Arezzo - Itália.
- 🍷 Mosto de uvas concentrado, vinagre balsâmico de modena, vinagre de vinho e caramelo.
- 👁 Escuro.
- 👅 Sabor agridoce típico de balsâmico.
- 🍷 Ideal com saladas, queijos e carnes.
- 🧪 Acidez 2,5%.
- 📏 250ml e 500ml.



CASA VERDI ACETO DI MELE

- ▶ **COD 1035**
- 🏠 Vinagre de Maçã.
- 🇮🇹 Arezzo - Itália.
- 🍷 Sidra de maçã, antioxidante, metabisulfito de potássio.
- 👁 Amarelo-ouro.
- 👅 Sabor suave e extremamente agradável, levemente amargo e picante. Resume-se num vinagre suave e frutado.
- 🍷 Saladas e queijos.
- 🧪 Acidez 5%.
- 📏 500ml.



CASA VERDI ACETO DI ARANCE ROSSE

- ▶ **COD 1036**
- 🏠 Vinagre de Laranja Vermelha.
- 🇮🇹 Arezzo - Itália.
- 🍷 Suco de laranja vermelha, água antioxidante e metabisulfito de potássio.
- 👁 Vermelho-alaranjado.
- 👅 Aspecto límpido, brilhante, perfume vinagroso, moderadamente ácido, fresco, frutado e equilibrado.
- 🍷 Saladas e queijos.
- 🧪 Acidez 5%.
- 📏 500ml.



ACETOS

17

ACETIFICIO ARETINO



ITÁLIA  
São Feliciano



Os azeites Obra Prima Gourmet são conhecidos pela alta qualidade e transformação das azeitonas, realizada por meio do método tradicional de moagem a frio, onde é extraída a real essência que um azeite de qualidade deve ter, qualidade essa que implica em um conhecimento extenso, trabalho e aprendizagem constantes. Os azeites Obra Prima Gourmet realçam o frescor e o perfume dos pratos. O verdadeiro sabor das azeitonas italianas.



ITÁLIA  
Emília-Romanha

A empresa Novella Conserve Alimentari S.r.l foi fundada em 1970 por iniciativa do sócio-fundador Sergio Stellin e por mais de 40 anos vem atuando com muita atenção na produção de seus produtos.

A Novella Conserve Alimentari traz para sua mesa uma variedade em molhos. O denominador comum dos produtos é a alta qualidade e precisão com que eles são selecionados antes de serem embalados em frascos de vidro. A empresa Novella oferece produtos para saciar a sua criatividade na cozinha e também uma ideia saborosa para preparação de pratos deliciosos!



### SUGO ALL'ARRABBIATA

⇒ COD 1091

🍷 Molho Apimentado.

🍅 Polpa de tomate, duplo concentrado de tomate, azeite de oliva extravirgem, açúcar, sal, pimenta, manjeriço e alho. Não contém glúten.

📦 350g.



### SUGO AL PESTO GENOVESE

⇒ COD 1094

🍷 Molho ao Pesto Genovês.

🍅 Manjeriço, azeite de semente de girassol, queijo (leite de vaca, leite de ovelha, coalho), castanha, sal, batata, pinoli (pinhão europeu), azeite de oliva extravirgem, açúcar, corredor de acidez: E575, salsa desidratada e alho. Não contém glúten.

📦 180g.



### SUGO DI POMODORO AI FUNGHI

⇒ COD 1093

🍷 Molho de Tomate com Cogumelos.

🍅 Polpa de tomate, cogumelo Champignon (Agaricus Bisporus), duplo concentrado de tomate, azeite de oliva extravirgem, açúcar, sal, cogumelo Porcini (Boletus Edulis e grupo relativo), salsa desidratada, alho, manjeriço, cebola, cenoura e pimenta. Não contém glúten.

📦 350g.



### SUGO AL BASILICO

⇒ COD 1090

🍷 Molho com Manjeriço.

🍅 Polpa de tomate, duplo concentrado de tomate, açúcar, sal, manjeriço, azeite de oliva extravirgem e cebola. Não contém glúten.

📦 350g.



### AZEITE DE OLIVA OBRA PRIMA GOURMET

⇒ COD 0760 - 250ml  
COD 0761 - 500ml  
COD 0762 - 5L

🍷 Azeite de Oliva Extravirgem.

🍷 São Feliciano - Itália.

🍷 O azeite de categoria superior obtido diretamente de azeitonas, unicamente por processos mecânicos com acidez inferior a 0,5%.

🍷 Amarelo-dourado com reflexos verdes.

🍷 Frutado, delicado e harmonioso com notas florais.

🍷 O sabor é ligeiramente adstringente com um sabor amargo de média intensidade.

🍷 0,5% (expresso em mg de KOH/g)

🍷 250ml, 500ml e 5L.

Somente  
0,5%  
de acidez



ITÁLIA

Campagna



ITÁLIA

Piemonte

Os famosos tomates pelados Obra Prima Gourmet passam por um rigoroso processo de elaboração para chegar ao ideal de suculência, textura, doçura e acidez. A Obra Prima Gourmet tem o cuidado de trazer diretamente da Itália, os melhores atomatados para surpreender o paladar de seus clientes. Cuidado e qualidade que vão desde a colheita dos melhores frutos, até ao charme e ao prazer de saborear as delícias de uma verdadeira mesa italiana.

A família Martinotti destaca-se pela excelência na produção de arroz há mais de 100 anos. No decorrer dos anos, graças à experiência e à capacidade amadurecida, chegou à liderança pela alta qualidade dos seus produtos.

Todo processo produtivo é constantemente monitorado, inclusive o do arroz ainda no campo, para garantir os altos parâmetros que distinguem a sua produção.

A empresa pode se orgulhar de possuir um sistema produtivo globalmente certificado no qual as diversas técnicas de trabalho com o arroz vêm por meio de modernos sistemas automatizados.



PASSATA & TOMATES PELADOS

20

OBRA PRIMA GOURMET



### PASSATA DI POMODORO

- **COD 1082**
- 📦 Molho de Tomate.
- 🍅 Tomate redondo (origem italiana), ácido cítrico e sal. Não contém glúten.
- 📏 690g.

### TOMATES CEREJA

- **COD 1085**
- 📦 Tomates-cerejas em Suco de Tomate.
- 🍅 Tomate tipo cereja, suco de tomate e ácido cítrico. Não contém glúten.
- 📏 400g.



### TOMATES PELADOS

- **COD 1080 - 400g**  
**COD 1083 - 2500g**
- 📦 Tomates Pelados Inteiros.
- 🍅 Tomates pelados, suco de tomate e ácido cítrico. Não contém glúten.
- 📏 400g e 2500g.



### TOMATES PELADOS EM CUBOS

- **COD 1081 - 400g**  
**COD 1084 - 2500g**
- 📦 Tomates Pelados em Cubos.
- 🍅 Tomate pelado cortado em cubos, suco de tomate e ácido cítrico. Não contém glúten.
- 📏 400g e 2500g.



ARROZES

21

OBRA PRIMA GOURMET



### ARROZ NEGRO

- **COD 1122 - 1Kg**  
**COD 1119 - 500g**
- 📦 Arroz Negro. Superfino.
- 🍳 É um arroz que se difere pela cor e pela superior qualidade. Pode ser usado em sopas, caldos, sobremesas ou risotos especiais.
- 📏 500g e 1Kg.



### ARROZ CARNAROLI

- **COD 1121 - 1Kg**  
**COD 1118 - 500g**
- 📦 Arroz Carnaroli. Superfino.
- 🍳 Este é o arroz mais requintado disponível no mercado italiano. Por isso, é perfeito para preparar especialidades refinadas e regionais. O grande núcleo e sua capacidade de mistura com uma variedade de sabores e alimentos garantem risotos perfeitos e deliciosas saladas de arroz. Por manter uma textura firme durante o cozimento, é um arroz extremamente versátil, perfeito para sofisticadas receitas.
- 📏 500g e 1Kg.



### ARROZ ARBÓREO

- **COD 1120 - 1Kg**  
**COD 1117 - 500g**
- 📦 Arroz Arbóreo. Superfino.
- 🍳 Este é o arroz mais típico da Itália, graças à qualidade de sua forma e substância. Os grãos de arroz são bem formados e gordos. Quanto à sua substância, graças ao seu grande tamanho, o calor penetra na camada mais externa do núcleo durante o cozimento, deixando o arroz com uma textura firme. O elevado nível de amido neste arroz o torna particularmente adequado para risotos cremosos.
- 📏 500g e 1Kg.





ITÁLIA

Ferrara



Desde 1956, a família Andalini, agora em sua terceira geração, dedica-se com paixão, entusiasmo e compromisso à produção de massas com ovos, semolina e especialidades, de acordo com a tradição mais autêntica da região de Emilia. Produzida artesanalmente e com os controles da qualidade e segurança alimentar da indústria moderna, as massas de alta qualidade são produtos inovadores e saudáveis que atendem ao gosto dos mais exigentes consumidores.

A linha de massas 4 Minutos é o primeiro produto que foi especificamente projetado para ter o sabor da massa deliciosa com um cozimento rápido. Além disso, o valor nutricional desta massa é mesmo precioso, pelo seu alto teor de proteína. Massa de sêmola de trigo duro em folha fina que cozinha em apenas 4 minutos, apresenta um sabor delicado que combina com diversos molhos e condimentos e que resultam em saborosos pratos!

Andalini  
*funda dal 1956*

FUSILLI  
4 MINUTOS

► COD 1107

🍝 Massa de Sêmola de Trigo Duro.

🍷 Sêmola de trigo duro, água. Contém glúten.

🕒 4/5 minutos.

📦 500g.



3 SPAGHETTI  
4 MINUTOS

► COD 1106

🍝 Massa de Sêmola de Trigo Duro.

🍷 Sêmola de trigo duro, água. Contém glúten.

🕒 4/5 minutos.

📦 500g.



PENNE RIGATE  
4 MINUTOS

► COD 1108

🍝 Massa de Sêmola de Trigo Duro.

🍷 Sêmola de trigo duro, água. Contém glúten.

🕒 4/5 minutos.

📦 500g.



ELICOIDALI  
4 MINUTOS

► COD 1109

🍝 Massa de Sêmola de Trigo Duro.

🍷 Sêmola de trigo duro, água. Contém glúten.

🕒 4/5 minutos.

📦 500g.



FARFALLE  
4 MINUTOS

► COD 1111

🍝 Massa de Sêmola de Trigo Duro.

🍷 Sêmola de trigo duro, água. Contém glúten.

🕒 4/5 minutos.

📦 500g.



MASSAS

22

OBRA PRIMA GOURMET

MASSAS

23

OBRA PRIMA GOURMET



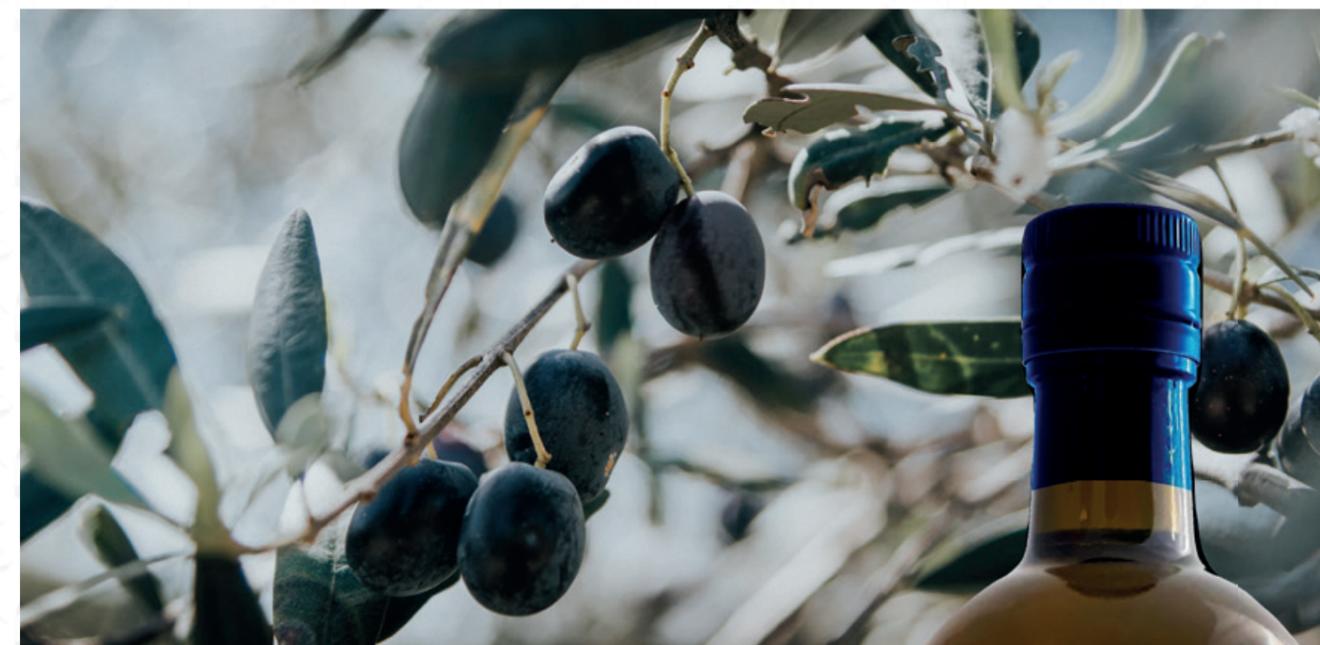
PORTUGAL

Vila Nova de Foz Côa

# Herdade do Douro

As marcas do Grupo JCCoimbra são consideradas e encaradas em Portugal, pelos seus parceiros e consumidores, como marcas com tradição e reconhecida história. São reputadas como sinónimo de qualidade ao nível do paladar e texturas no enriquecimento e amplificação das experiências gastronómicas.

O Azeite Herdade do Douro pertence a uma linha Premium que tem 0,2% de acidez, proporcionando assim melhor qualidade nutricional e maiores benefícios à saúde.



AZEITE DE OLIVA

HERDADE DO DOURO



### PENNE RIGATE

**COD 1110**

Massa de Sémola de Trigo Duro.

Sémola de trigo duro, água. Contém glúten.

9/11 minutos.

500g.



### PENNE GRANDI RIGATE

**COD 1104**

Massa de Sémola de Trigo Duro.

Sémola de trigo duro integral, água. Contém glúten.

8/10 minutos.

500g.



### FUSILLI TRICOLORE

**COD 1102**

Massa de Sémola de Trigo Duro.

Sémola de trigo duro, espinafre em pó (1%), tomate em pó (1%), água. Contém glúten.

8/10 minutos.

500g.



### FUSILLI

**COD 1101**

Massa de Sémola de Trigo Duro.

Sémola de trigo duro, água. Contém glúten.

9/11 minutos.

500g.

ARROZES

24

OBRA PRIMA GOURMET



### TAGLIATELLE NIDO

**COD 1105**

Massa de Sémola de Trigo Duro.

Sémola de trigo duro, água. Contém glúten.

5/7 minutos.

500g.



### 3 SPAGHETTI INTEGRALE

**COD 1103**

Massa de Sémola de Trigo Integral.

Sémola de trigo integral, água. Contém glúten.

7/9 minutos.

500g.



### 3 SPAGHETTI

**COD 1100**

Massa de Sémola de Trigo Duro.

Sémola de trigo duro, água. Contém glúten.

7/9 minutos.

500g.

### AZEITE DE OLIVA HERDADE DO DOURO

**COD 0712**

Azeite de Oliva Extravirgem.

Vila Nova de Foz Côa - Portugal

Azeitonas selecionadas.

Amarelo-claro com variações para amarelo-acastanhado e amarelo-esverdeado.

Aroma característico do produto designado. Azeite de categoria superior obtido diretamente do fruto da oliveira por processos unicamente mecânicos.

Frutado, doce ou ligeiramente amargo.

Acidez: 0,2 (expresso em mg de KOH/g)

500ml.



## Herdade do Douro

Azeite de Oliva Extravirgem

PREMIUM

500ml



allacnativa

Punto Máximo®

MARCA MUNDIAL  
UNINDO O VELHO E O NOVO MUNDO COM A  
EXPRESSÃO MÁXIMA  
DE CADA TERROIR.



ARGENTINA  
Mendoza

Punto Máximo®

Os vinhos Punto Máximo são obtidos dos melhores terroirs da Argentina em parceria com a vinícola produtora Aitor Ider Balbo, excelente cultivador das uvas Malbec e Bonarda. Estes dois varietais possuem 12 meses de barril de carvalho francês e trazem características singulares da expressão máxima dos vinhos Argentinos!



PUNTO MÁXIMO MALBEC

- ▶ COD 0046
- 🍷 Vinho Tinto.
- 🌐 Valle de Uco - Mendoza - Argentina.
- 🍇 100% Malbec.
- 🍷 13,5% Vol.
- 👁 Vermelho-intenso.
- Cerejas, ameixas, café, chocolate, couro, trufas, passas e baunilha.
- 👄 Taninos doces, suaves e agradáveis.
- 🕒 12 meses em barril de carvalho francês.
- 🍷 Queijos duros e defumados. Comida Mexicana, carnes vermelhas e carnes de caça.



PUNTO MÁXIMO BONARDA

- ▶ COD 0047
- 🍷 Vinho Tinto.
- 🌐 Valle de Uco - Mendoza - Argentina.
- 🍇 100% Bonarda.
- 🍷 13,5% Vol.
- 👁 Vermelho-rubi.
- Frutas vermelhas, amora, framboesa, arándano, cassis e cereja.
- 👄 Boa intensidade, taninos suaves, aveludado e elegante.
- 🕒 12 meses em barril de carvalho francês.
- 🍷 Carnes assadas e grelhadas. Culinária italiana e portuguesa.



VINHOS

27

PUNTO MÁXIMO



CHILE

Valle de Colchagua



Punto Máximo®



Obtidos dos melhores terroirs do Chile, os vinhos Punto Máximo são produzidos em parceria com a vinícola Errazuriz Ovalle, excelente cultivadora das uvas Carmenère, Cabernet Sauvignon e Syrah, provenientes da região. Estes três variedades possuem 12 meses de barril de carvalho francês e trazem características singulares da expressão máxima dos vinhos Chilenos!



Punto Máximo®



ESPAÑA

Navarra



Obtidos dos melhores terroirs e produzido pela Navarra, uma das mais premiadas vinícolas da Espanha, o vinho Punto Máximo Tempranillo é produzido com 12 meses de barril de carvalho francês e traz características singulares da expressão máxima dos vinhos espanhóis!

VINHOS

28

PUNTO MÁXIMO



PUNTO MÁXIMO CABERNET SAUVIGNON

- ▶ **COD 0231**
- 🍷 Vinho Tinto.
- 📍 Marchigue - Valle de Colchagua - Chile.
- 🍇 100% Cabernet Sauvignon.
- 🍷 13,5% Vol.
- 👁 Vermelho-intenso.
- 👉 Frutas pretas e maduras além de especiarias.
- 👄 Taninos sedosos e muito encorpados.
- 🕒 12 meses em barril de carvalho francês.
- 🍷 Queijos duros e risoto de cogumelo.



PUNTO MÁXIMO SYRAH

- ▶ **COD 0232**
- 🍷 Vinho Tinto.
- 📍 Marchigue - Valle de Colchagua - Chile.
- 🍇 100% Syrah.
- 🍷 13,5% Vol.
- 👁 Vermelho concentrado.
- 👉 Frutas vermelhas, figos secos, frutos maduros, baunilha e tabaco.
- 👄 Taninos suaves e com grande volume.
- 🕒 12 meses em barril de carvalho francês.
- 🍷 Carnes vermelhas, aves e queijos maduros.



PUNTO MÁXIMO CARMENÈRE

- ▶ **COD 0233**
- 🍷 Vinho Tinto.
- 📍 Marchigue - Valle de Colchagua - Chile.
- 🍇 100% Carménère.
- 🍷 13,5% Vol.
- 👁 Vermelho-intenso.
- 👉 Frutas vermelhas maduras, baunilha e tabaco.
- 👄 Taninos sedosos e encorpados.
- 🕒 12 meses em barril de carvalho francês.
- 🍷 Ensopados com especiarias e carne vermelha.

PUNTO MÁXIMO TEMPRANILLO

- ▶ **COD 0513**
- 🍷 Vinho Tinto.
- 📍 Navarra - Espanha.
- 🍇 100% Tempranillo.
- 🍷 14% Vol.
- 👁 Vermelho-rubi.
- 👉 Potente, frutado com notas de amora e ameixa-preta.
- 👄 Intenso com notas de frutos ácidos e especiarias picantes.
- 🕒 12 meses em barril de carvalho francês.
- 🍷 Queijos suaves, risoto, carne estufada e frango.



VINHOS

29

PUNTO MÁXIMO



ESTADOS UNIDOS

Califórnia



Punto Máximo®



Punto Máximo Zinfandel e Pinot Noir são vinhos com passagem de 12 meses em barrica de carvalho francês de primeiro uso e primorosamente produzidos por um dos melhores produtores de vinhos da Califórnia, a Evaki. As uvas Zinfandel e Pinot Noir estão entre as uvas mais apreciadas na Califórnia e resultam da mais alta expressão da qualidade dos vinhos californianos.



Punto Máximo®



FRANÇA

Bordeaux



Obtidos dos melhores terroirs, este grande vinho Bordeaux, vem do vinhedo da família Bellot, viticultores há 5 gerações em Saint Martin de Bois, próximo de Saint Emilion. Toda a tradição da qualidade e o uso de barris de carvalho francês são expressos neste vinho.

VINHOS  
30  
PUNTO MÁXIMO



PUNTO MÁXIMO ZINFANDEL

- ▶ **COD 0180**
- 🍷 Vinho Tinto.
- 🌍 Lodi - Califórnia - EUA.
- 🍇 100% Zinfandel.
- 📊 13,9% Vol.
- 👁 Vermelho-intenso.
- 👉 Bagas selvagens e das especiarias apimentadas.
- 👄 Rústico, cheio de corpo, suculento, terminando com tanino suaves que permanecem.
- 🕒 12 meses em barril de carvalho francês.
- 🍖 Carnes vermelhas como porco e aves, grelhadas, cozidas ou assadas. Filet mignon, queijos amarelos e T-bone Steak.

PUNTO MÁXIMO PINOT NOIR

- ▶ **COD 0181**
- 🍷 Vinho Tinto.
- 🌍 Califórnia - EUA.
- 🍇 100% Pinot Noir.
- 📊 13,5% Vol.
- 👁 Vermelho-rubi intenso.
- 👉 Cerejas vermelhas, framboesas e baunilha.
- 👄 Cereja, baunilha e especiarias.
- 🕒 12 meses em barril de carvalho francês.
- 🍖 Carnes vermelhas de textura macia e pouca gordura, aves assadas ou ensopadas, vegetais cozidos, risotos e queijos semiduros.



VINHOS  
31  
PUNTO MÁXIMO



PUNTO MÁXIMO MERLOT

- ▶ **COD 0553**
- 🍷 Vinho Tinto.
- 🌍 Bordeaux - França.
- 🍇 100% Merlot.
- 📊 13,5% Vol.
- 👁 Vermelho-rubi.
- 👉 Frutas vermelhas maduras.
- 👄 Final suave e frutado, corpo de rica textura.
- 🕒 12 meses em barril de carvalho francês.
- 🍖 Carnes vermelhas, molhos de carne e molho Bordelaise.



ÁFRICA DO SUL

Cape West Coast  
Lutzville

# LUTZVILLE

CAPE DIAMOND VINEYARDS

A partir do momento que você abrir e apreciar uma garrafa de Lutzville ou Cape Elephant, você vai experimentar o espírito de pureza, calor, pioneiro da Costa Oeste da África do Sul. O segredo da vinícola Cape Diamond Vineyards está na localização, conhecida mundialmente por ter dias quentes, ensolarados e noites frias pela brisa fresca do Atlântico. Dito microclima combinado com o terreno, conspiram para criar as melhores condições de crescimento para as uvas, e com elas vinhos elegantes, suculentos e frutados.

## LUTZVILLE PINOTAGE

- COD 0454**
- Vinho Tinto.
- Lutzville Valley - Cape Diamond - África do Sul.
- 100% Pinotage.
- 13% Vol.
- Vermelho-rubi.
- Framboesa, amora e ameixa-passa.
- Framboesa, amora e ameixa-passa.
- 3 meses em barril de carvalho.
- Pizzas, massas, risotos e carnes.



## LUTZVILLE SHIRAZ

- COD 0455**
- Vinho Tinto.
- Lutzville Valley - Cape Diamond - África do Sul.
- 100% Shiraz.
- 14% Vol.
- Vermelho-intenso.
- Frutas de polpa vermelha.
- Frutas vermelhas, final de boca agradável e apimentado.
- 3 meses em barril de carvalho.
- Gastronomia italiana e grelhados.



## LUTZVILLE CHENIN BLANC

- COD 0456**
- Vinho Branco.
- Lutzville Valley - Cape Diamond - África do Sul.
- 100% Chenin Blanc.
- 13% Vol.
- Dourado suave.
- Frutas brancas.
- Frutas brancas, como maçã e pera.
- Peixes, massas e risotos cremosos.



VINHOS

32

LUTZVILLE



## CAPE ELEPHANT CHENIN BLANC

- COD 0453**
- Vinho Branco.
- Western Cape - África do Sul.
- 100% Chenin Blanc.
- 13% Vol.
- Amarelo com tons dourados.
- Laranjas, abacaxi e goiaba.
- Laranjas, frutas tropicais como abacaxi e goiaba.
- Frutos do mar, peixes e comidas picantes.



VINHOS

33

LUTZVILLE



## CAPE ELEPHANT PINOTAGE

- COD 0450**
- Vinho Tinto.
- Lutzville Valley - Western Cape - África do Sul.
- 100% Pinotage.
- 13% Vol.
- Vermelho suave.
- Framboesa, amora e ameixa.
- Taninos macios e delicados.
- Pizzas, massas e frango.



## CAPE ELEPHANT RUBY CABERNET

- COD 0451**
- Vinho Tinto.
- Lutzville Valley - Western Cape - África do Sul.
- 100% Ruby Cabernet.
- 14% Vol.
- Vermelho escuro.
- Ameixa-preta e amora-silvestre, baunilha e eucalipto.
- Ameixa-preta e amora-silvestre, baunilha e eucalipto.
- Massas, pizzas, carnes grelhadas e gastronomia temperada.



## CAPE ELEPHANT SHIRAZ

- COD 0452**
- Vinho Tinto.
- Western Cape - África do Sul.
- 100% Shiraz.
- 14% Vol.
- Vermelho com tons violeta.
- Cereja-preta e amora-silvestre.
- Taninos macios e delicados.
- Queijos fortes, massas e risotos, almôndegas e carnes grelhadas.

## THE DIAMOND COLLECTION SHIRAZ

- COD 0457**
- Vinho Tinto.
- Lutzville Valley - Cape Diamond - África do Sul.
- 100% Shiraz.
- 14,5% Vol.
- Vermelho-rubi.
- Pimenta, café e amora-silvestre.
- Taninos maduros e firmes.
- 12 meses em barril de carvalho francês.
- Carnes vermelhas, carnes de caça e gastronomia grelhada.



## THE DIAMOND COLLECTION CABERNET SAUVIGNON

- COD 0458**
- Vinho Tinto.
- Lutzville Valley - Cape Diamond - África do Sul.
- 100% Cabernet Sauvignon.
- 14% Vol.
- Vermelho-intenso e tons rubis.
- Frutas negras, com tons de hortelã e baunilha.
- Ressalta a groselha e os taninos.
- Massas, pizzas, carnes grelhadas e gastronomia temperada.





ARGENTINA

Alto Agrelo  
Luján de Cuyo  
Mendoza

## BELASCO DE BAQUEDANO

A Família Belasco para expandir sua presença no mundo do vinho levou a Argentina a ser uma das maiores potências mundiais no desenvolvimento de vinhos de qualidade. A zona de Mendoza foi o lugar perfeito para realizar o sonho antigo de estudar as peculiaridades do hemisfério sul. Após adquirir magníficas vinhas, o próximo passo foi a de construir uma adega equipada com tecnologia avançada, disponível em março de 2004 para a primeira colheita e produção de vinhos excepcionais.

Belasco de Baquedano está localizada em um cenário espetacular, ao pé da Cordilheira dos Andes, um local de muita beleza. A adega está rodeada por 70 hectares de vinhas de Malbec, variedade plantada em 1910 na casa do solo com sedimentos aluviais com um empedernido, localizados no subsolo Luján de Cuyo nos distritos de Alto Agrelo e Perdriel. Isso, juntamente com a alta densidade de plantas por hectare e os trabalhos da equipe técnica, garantem rendimentos muito baixos e melhores frutos, e todas as propriedades típicas de Malbec. Em outubro de 2008, a adega de Belasco de Baquedano foi inaugurada oficialmente na Argentina. Primeiro salão de aromas da América Latina, que convida o visitante a exercitar os seus sentidos e armazenar em sua memória aromas que vão desfrutar e descobrir em cada vinho.

### ANTRACITA MALBEC ICE WINE

COD 0026

- Vinho Tinto.
- Alto Agrelo - Luján de Cuyo - Argentina
- 100% Malbec.
- 13,5% Vol.
- Vermelho-violeta intenso
- Ameixas maduras, figos, notas de caramelo e nozes.
- Frutas maduras.
- 24 meses em barrica de carvalho francês.
- Sobremesas como Romeo e Julieta, chocolate e cheesecake de frutas vermelhas.



### AR GUENTOTA MALBEC

COD 0021

- Vinho Tinto.
- Alto Agrelo - Luján de Cuyo - Argentina.
- 100% Malbec. Plantado em 1910.
- 14% Vol.
- Vermelho-intenso.
- Ameixas.
- Uva com notas de especiarias torradas.
- 12 meses em barrica de carvalho francês.
- Churrasco, queijos semicurados e chocolates.



James Suckling 2015

Medalha de Ouro Mundus Vini 2015

Wine Enthusiast 2008

Wine Enthusiast 2007

Top Premium Malbec's 2006

Wine Advocate Robert Parker 2005

94 pt

91 pt



VINHOS

BELASCO DE BAQUEDANO



92  
JAMES SUCKLING



## Família Belasco

Desde 1580  
Do Padres a Hijos

BODEGAS Y VIÑEDOS

### LLAMA CABERNET FRANC

COD 0019

- Vinho Tinto.
- Malbec & Agrelo - Luján de Cuyo - Argentina.
- 100% Cabernet Franc.
- 13,5% Vol.
- Vermelho-rubi.
- Frutos pretos maduros com notas frescas e picantes.
- Redondo, taninos doces, com final persistente.
- 6 meses em barrica de carvalho francês.
- Frango, queijos suaves e curados, carnes vermelhas.

92  
pt

Llama Cabernet Franc 2018  
James Suckling

### LLAMA MALBEC/BONARDA BLEND

COD 0020

- Vinho Tinto.
- Malbec & Agrelo - Luján de Cuyo - Argentina.
- 50% Bonarda e 50% Malbec.
- 14% Vol.
- Vermelho escuro, violeta
- Frutas vermelhas, leve nota defumada e café.
- Taninos doces redondos de grande persistência
- 6 meses em barricas de carvalho francês.
- Frango, queijos suaves, carnes vermelhas e massas.

90  
pt

Llama Malbec-Bonarda  
2017

### LLAMA MALBEC ROBLE

COD 0022

- Vinho Tinto.
- Alto Agrelo - Luján de Cuyo - Argentina.
- 100% Malbec.
- 14% Vol.
- Rubi-púrpura.
- Frutas maduras.
- Robusto, amoras-negras, ameixas e especiarias.
- 6 meses em barrica de carvalho francês Allier.
- Frango, queijos suaves, carnes vermelhas e massas.

90 91 94  
pt pt pt

Llama Malbec 2018 James Suckling  
Wine Advocate 2009 Robert Parker  
Medalha de Ouro Seleção Mundial Canadá 2009  
Medalha de prata Decanter 2016  
Sélections Mondiales des Vins Canadá 2009



VINHOS

BELASCO DE BAQUEDANO

### ROSA DE ARGENTINA

COD 0023

- Vinho Rosé.
- Alto Agrelo - Luján de Cuyo - Argentina.
- 100% Malbec.
- 14% Vol.
- Vermelho brilhante.
- Cerejas, morangos e framboesas maduras.
- Frutas vermelhas frescas, como morango e cerejas.
- Entradas, massas, salmão.



James Suckling 2017 e 2018  
International Wine Cellar 2010

90 85  
pt pt

### SWINTO MALBEC

COD 0024

- Vinho Tinto Malbec.
- Alto Agrelo - Luján de Cuyo - Argentina.
- 100% Malbec. Plantado em 1910.
- 14,5% Vol.
- Vermelho brilhante e profundo.
- Frutos maduros.
- Robusto, complexo, frutado com notas do chocolate, café e tanino doce.
- 18 meses em barrica de carvalho francês.
- Churrasco, cordeiro, queijos curados e chocolates.



New York Times Top 10 Malbec's Abr/2010  
Dallas Morning News Wine Competition 2009  
Wine Advocate 2008 Robert Parker

90  
pt

93  
pt



# ARGENTINA

Luján de Cuyo  
Maipú  
Medrano  
Mendoza  
Valle de Uco



## LOS HAROLDOS

Somos uma família com mais de 80 anos de trajetória na indústria vitivinícola. Atualmente, a terceira geração é quem conduz o destino do sonho iniciado em 1939.

Foi em dito momento quando Aroldo Santos Falasco, ou Don Lolo, começou a percorrer as ruas de sua cidade natal, Chacabuco, comercializando seus vinhos.

Jorge Falasco, atual diretor da firma e parte da 3ª geração, junto com seus filhos, dá sequência ao legado de Don Lolo: criar vinhos de excelência e qualidade para Argentina e o resto do mundo.

O nome Los Haroldos foi elegido por Jorge Falasco para fazer uma homenagem ao seu Pai e seu Irmão, que compartilhavam o mesmo nome. O Anjo brindando no logo, apresenta a todos os anjos da família que já não temos a benção de ter entre nós.



### COLIMAN CHARDONNAY

- COD 0031**
- Vinho Branco.
- Região Leste de Mendoza - Argentina.
- 100% Chardonnay.
- 12,5% Vol.
- Amarelo com tons dourados.
- Frutado, agradável.
- Refrescante, frutado, com notas cítricas e tropicais.
- Carnes brancas, queijos moles, peixes e frutos de mar.



### COLIMAN CABERNET SAUVIGNON

- COD 0032**
- Vinho Tinto.
- Maipu - Argentina.
- 100% Cabernet Sauvignon.
- 13% Vol.
- Roxo violáceo intenso.
- Frutado agradável.
- Frutado equilibrado e harmônico.
- Carnes, queijos, massas, risotos e pizzas.



### COLIMAN MALBEC

- COD 0033**
- Vinho Tinto.
- Maipu - Argentina.
- 100% Malbec.
- 12,5% Vol.
- Roxo-cereja.
- Frutas vermelhas maduras.
- Taninos suaves com acidez equilibrada.
- Carnes, queijos, massas e pizzas.



### LOS HAROLDOS ESTATE CABERNET SAUVIGNON

- COD 0062**
- Vinho Tinto.
- Mendoza - Argentina.
- 100% Cabernet Sauvignon.
- 13,5% Vol.
- Vermelho-rubi intenso e violáceo.
- Cereja, cassia, tabaco, chocolate e baunilha.
- Tânico, profundo e persistente.
- 6 meses em barrica.
- Carnes vermelhas, carnes de caça, massas com molhos atemperados e queijos duros.



Medalha de Ouro  
Feira Interwine  
Chile 2012



### LOS HAROLDOS ESTATE BONARDA

- COD 0050**
- Vinho Tinto.
- Mendoza - Argentina.
- 100% Bonarda.
- 13,5% Vol.
- Vermelho-rubi intenso e violáceo.
- Frutas vermelhas, picante e toque de couro.
- Tânico e fresco.
- 6 meses em barrica.
- Carnes assadas e grelhadas. Culinária italiana e portuguesa.



Decanter 2016  
Prata



### LOS HAROLDOS ESTATE BLEND

- COD 0076**
- Vinho Tinto.
- Valle do Uco - Mendoza - Argentina.
- 60% Malbec, 25% Cabernet Sauvignon e 15% Petit Verdot.
- 13,5% Vol.
- Violáceo e preto intenso
- Frutas vermelhas e maduras, com toque de especiarias.
- Estruturado, equilibrado, com taninos macios e final persistente.
- 6 meses em barricas de carvalho francês e americano.
- Queijos duros e defumados. Comida mexicana, carnes vermelhas e carnes de caça.



Decanter 2016 Prata



### LOS HAROLDOS ESTATE MALBEC

- COD 0063**
- Vinho Tinto.
- Mendoza - Argentina.
- 100% Malbec.
- 13,5% Vol.
- Vermelho-rubi intenso e violáceo.
- Geleia de cereja, ameixa-framboesa e uva-passa, chocolate, café, baunilha, tabaco e caramelo.
- Frutado, taninos maduros, com final redondo.
- 6 meses em barrica de carvalho.
- Queijos duros e defumados. Comida mexicana, carnes vermelhas e carnes de caça.



Medalha de Prata  
China Wine Awards  
Hong Kong 2011



Medalha de Ouro  
Feira Interwine  
Chile 2012



Decanter 2016  
Bronze



### LOS HAROLDOS ESTATE CHARDONNAY

- COD 0064**
- Vinho Branco.
- Mendoza - Argentina.
- 100% Chardonnay.
- 13,5% Vol.
- Amarelo-dourado com tons esverdeados.
- Complexo, frutas tropicais, toques de baunilha e madeira.
- Untuoso, complexo e persistente.
- 6 meses em barrica.
- Aperitivo ou frutos do mar, peixes, carnes brancas e vegetais.



### LOS HAROLDOS RESERVA MALBEC

- COD 0067**
- Vinho Tinto.
- Luján de Cuyo - Argentina.
- 100% Malbec.
- 13,5% Vol.
- Vermelho profundo com reflexos violáceos.
- Complexo de frutas vermelhas.
- Frutas vermelhas com notas de madeira, chocolate e baunilha.
- 10 meses em barrica de carvalho.
- Carnes vermelhas assadas e grelhadas. Carnes de caça. Todos os tipos de queijos e massas. Culinária Argentina e Italiana.



Medalha de Prata Mundus  
Vini Meininger 2017

Medalha de Prata Mundus  
Vini Alemanha 2012

Medalha de Bronze  
Decanter World Wine  
Awards



### LOS HAROLDOS RESERVA CABERNET SAUVIGNON

- COD 0068**
- Vinho Tinto.
- Maipú - Argentina.
- 100% Cabernet Sauvignon.
- 13,5% Vol.
- Vermelho-intenso e brilhante.
- Baunilha, tabaco e café.
- Taninos suaves, balanceado e agradável.
- 10 meses em barrica de carvalho.
- Carnes vermelhas e queijos duros.



Medalha de Prata  
China Wine Awards  
Hong Kong 2011



### LOS HAROLDOS GRAN CORTE

- COD 0037**
- Vinho Tinto.
- Valle de Uco - Argentina.
- 45% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Malbec, 10% Bonarda, 5% Petit Verdot, 5% Syrah e 5% Tannat.
- 13,5% Vol.
- Roxo-rubi intenso.
- Especiarias, frutas maduras e secas, baunilha e chocolate.
- Frutas maduras com final persistente.
- 12 meses em barrica de carvalho francês.
- Carnes vermelhas grelhadas (parrilla), carnes de caça e pratos com tempero.
- Queijos duros e massas.



James Suckling (2015)



### NAMPE CABERNET SAUVIGNON

- COD 0051**
- Vinho Tinto.
- Maipú - Mendoza - Argentina.
- 100% Cabernet Sauvignon.
- 13,3% Vol.
- Roxo profundo, com tons escuros
- Intenso e complexo, recorda amoras, cerejas e especiarias.
- Taninos maduros e um bom equilíbrio.
- Ideal para queijos fortes, carnes vermelhas e massas temperadas.



Melhor Vinho Argentino e Dupla medalha de ouro China Wine Awards Hong Kong 2011  
Medalha de Ouro Wine Awards Argentina 2007



### NAMPE MALBEC

- COD 0052**
- Vinho Tinto.
- Valle do Uco - Argentina
- 100% Malbec.
- 13% Vol.
- Roxo violáceo intenso e brilhante.
- Frutas vermelhas e maduras.
- Taninos doces e equilibrados, com toque de amora.
- Queijos fortes, carnes vermelhas e massas temperadas.



Medalha de Bronze China Wine Awards Hong Kong 2011  
Medalha de Prata Decanter World Wine Awards  
Medalha de Prata Concurso Mundus Vini Alemanha 2012  
Medalha de Ouro Wine Awards Argentina 2008

### NAMPE SHIRAZ

- COD 0053**
- Vinho Tinto.
- Medrano - Junin - Argentina.
- 100% Shiraz.
- 13,3% Vol.
- Roxo profundo com toques violáceos.
- Cerejas com toque de marmelo.
- Encorpado com taninos doces, final leve e toque de especiarias.
- Ideal para acompanhar massas, carnes vermelhas e queijos fortes.



### NAMPE TEMPRANILLO

- COD 0054**
- Vinho Tinto.
- Valle de Uco - Argentina.
- 100% Tempranillo.
- 13% Vol.
- Vermelho-rubi, com toques violáceos.
- Intenso, com notas de cereja.
- Encorpado, frutas maduras, taninos doces e especiarias.
- Ideal para acompanhar massas, carnes vermelhas e queijos.



### NAMPE CHARDONNAY

- COD 0058**
- Vinho Branco.
- Mendoza - Argentina.
- 100% Chardonnay.
- 13% Vol.
- Amarelo com tons esverdeados.
- Intenso, frutas tropicais.
- Fresco, persistente e com final agradável.
- Peixes, frutos do mar, queijos moles, frutos secos, culinária japonesa.



### CHACABUCO CABERNET SAUVIGNON

- COD 0040**
- Vinho Tinto.
- Luján de Cuyo/Maipú - Valle de Uco.
- 100% Cabernet Sauvignon.
- 13% Vol.
- Roxo profundo e intenso.
- Destaque de cerejas e especiarias.
- Redondo, com taninos maduros.
- Ideal para acompanhar queijos duros, massas, carnes vermelhas e de caça.



### CHACABUCO MALBEC

- COD 0041**
- Vinho Tinto.
- Luján de Cuyo - Valle de Uco.
- 100% Malbec.
- 13% Vol.
- Vermelho violáceo brilhante.
- Frutas maduras.
- Frutas vermelhas maduras, macio e equilibrado.
- Ideal para acompanhar queijos duros, massas com molho forte e carnes vermelhas.



Medalha de Prata Mundus Vini Meiningen 2017  
Decanter 2016 Bronze



### NAMPE ROSADO DE MALBEC

- COD 0066**
- Vinho Rosé.
- Valle de Uco - Argentina.
- 100% Malbec.
- 12,5% Vol.
- Rosa com tons avermelhados.
- Morango, cereja e framboesa.
- Fácil de beber, ligeiramente doce e refrescante.
- Aperitivo ou para acompanhar frutos do mar, sushi, carnes brancas, massas com molhos leves.



Melhor vinho Rosé Feira Interwine Chile 2012  
Medalha de Prata Mundus Vini Alemanha 2012



### NAMPE SAUVIGNON BLANC

- COD 0070**
- Vinho Branco.
- Mendoza - Argentina.
- 100% Sauvignon Blanc.
- 13% Vol.
- Amarelo com brilhos esverdeados.
- Grapefruit rosa, arruda, geleia de cereja e ervas frescas.
- Acidez balanceada e complexidade aromática.
- Aperitivo ou para acompanhar frutos do mar, sushi, carnes brancas, massas com molhos leves.



### NAMPE TORRONTÉS

- COD 0055**
- Vinho Branco Jovem.
- Maipú - Argentina.
- 100% Torrontés.
- 12,5% Vol.
- Amarelo-ouro com reflexos prateados.
- Fresco e floral.
- Fresco, jovem, frutado, notas de pêssego.
- Peixes, frutos do mar, queijos moles, frutos secos, culinária japonesa.



Medalha de Ouro Best Buy Wine Awards Argentina 2007

### CHACABUCO CHENIN DULCE NATURAL

- COD 0034**
- Vinho Branco Doce Natural.
- Las Barrancas - Junin, Rivadavia - San Martin.
- 100% Chenin Blanc.
- 7,5% Vol.
- Esverdeado pálido com reflexos dourados.
- Fresco, maçã verde, abacaxi, pêssego branco e toques florais.
- Refrescante, leve e aromático, mas não enjoativo devido à acidez.
- Aperitivos, queijos, frutos secos, frutos do mar e sobremesas. Ideal para drinks.



Melhor vinho Rosé Feira Interwine Chile 2012  
Medalha de Prata Mundus Vini Alemanha 2012



### CHACABUCO TORRONTÉS

- COD 0043**
- Vinho Branco.
- Rivadavia - Junin - Medrano.
- 100% Torrontés.
- 12,5% Vol.
- Amarelo com tons esverdeados.
- Floral com toque de frutas cítricas.
- Refrescante com notas de pêssego maduro.
- Ideal para acompanhar saladas, peixes e massas leves.



### CHACABUCO MALBEC ROSÉ

- COD 0042**
- Vinho Rosé.
- Luján de Cuyo.
- 100% Rosado de Malbec.
- 12,5% Vol.
- Rosa brilhante com tons vermelhos.
- Morango e framboesa.
- Tanino doce com final macio e agradável.
- Ideal para acompanhar queijos moles, massas, pizzas, culinária japonesa e chinesa.



### CHACABUCO CHARDONNAY

- COD 0044**
- Vinho Branco.
- Maipú - Valle de Uco.
- 100% Chardonnay.
- 12,5% Vol.
- Amarelo-dourado intenso.
- Frutas maduras e tropicais.
- Fresco, frutado e untuoso, com final persistente.
- Ideal para acompanhar saladas, frango grelhado e peixes.





ARGENTINA

Valle de Uco



FAMILIA FALASCO

PREMIUM WINES



COMPAGNIE VINICOLE  
BARON EDMOND DE ROTHSCHILD



ARGENTINA

Valle de Uco

Pensada e desenvolvida pela quarta geração da Família Falasco, a vinícola é a unidade de vinhos de alta gama.

O objeto principal de Família Falasco Premium Wines é conjugar tecnologia, inovação, paixão e terroirs na procura de vinhos que reflitam o verdadeiro espírito viticultor do novo mundo.

A linha Hermandad traz os primeiros vinhos e o ponto de início para chegar ao vinho ícone da Família Falasco.

Flechas de los Andes nasceu da parceria do Barão Benjamin de Rothschild e do Sr. Laurent Dassault.

Depois de uma busca intensa, descobriram um grande terroir ao pé da Cordilheira dos Andes, para produzir um vinho argentino de excelência.

Esta adega é a síntese dos conhecimentos atuais adquiridos através da experiência Bordeaux do Château de dois sócios (Château Clarke e Château Dassault). Cada vinho é vinificado com os equipamentos mais modernos de acordo com os mais altos requisitos de qualidade.

Construído em Vista Flores com pleno funcionamento desde abril de 2004. Foi decorado por Philippe Druillet.

A simplicidade da vinícola e os edifícios de Flechas de Los Andes contrastam com o majestoso cenário dos Andes.

VINHOS

40

FAMILIA FALASCO



HERMANDAD  
CABERNET  
FRANC

COD 0073

- Vinho Tinto.
- Vale de Uco - Campo Los Andes.
- 100% Cabernet Franc.
- 13,6% Vol.
- Vermelho-intenso com nuances rubi.
- Aromas a frutos negros especiarias doces.
- Bom volume, taninos sedosos e estruturados, final persistente e complexo.
- 12 meses em barril de carvalho francês de primeiro uso.

91  
pt



Tim Atkin MW  
2019  
Medalha de Ouro  
Mundus Vini  
Meininger 2017

LANÇAMENTO



HERMANDAD  
BLEND

COD 0039

- Vinho Tinto.
- Vale de Uco - Argentina.
- Malbec 45%, Cabernet Sauvignon 30%, Merlot 20% e Petit Verdot 5%.
- 14% Vol.
- Vermelho-rubi, tons de violeta.
- Notas de frutos pretos maduros, especiarias doce e tabaco, notas florais e frescas.
- Amora, com acabamento tânico doce.
- 15 meses em barril de carvalho francês.



Tim Atkin MW  
2019  
Medalha de Ouro  
Mundus Vini  
Meininger 2017



HERMANDAD  
MALBEC

COD 0038

- Vinho Tinto.
- Vale de Uco - Argentina.
- 100% Malbec.
- 14% Vol.
- Violeta intensa, tons preto azulado.
- Frutas pretas, amoras, cerejas e ameixas.
- Notas florais, violeta com notas picantes, baunilha e chocolate, taninos doces.
- 15 meses em barril de carvalho francês.



Medalha de Ouro  
Mundus Vini  
Meininger 2017

LANÇAMENTO

HERMANDAD  
CHARDONNAY

COD 0029

- Vinho Branco.
- Vale de Uco - Argentina.
- 100% Chardonnay.
- 13% Vol.
- Amarelo-claro com reflexos esverdeados.
- Concentrado e intenso, com aromas cítricos, abacaxi e maçã verde e notas de baunilha.
- Doce impacto, equilibrado, com sabores a frutos brancos maduros e leves notas de baunilha e tosta, final longo e persistente.
- 15 meses em barril de carvalho francês.
- Tábua de queijos, massas leves, guisado ou fondue de queijo.



VINHOS

41

BARON EDMOND DE ROTHSCHILD



AGUARIBAY  
MALBEC

COD 0491

- Vinho Tinto.
- Vale de Uco - Tunuyán - Mendoza.
- 100% Malbec.
- 14% Vol.
- Vermelho escuro com tons violeta.
- Cerejas maduras, framboesa e baunilha.
- Taninos redondos e untuoso, suave e sedoso.
- Carne assada e queijos, carne com pimenta-preta frita ou cozida, carne teppanyaki, bulgogi de carne.



Tim Atkin  
James Suckling  
IWC 2017  
(International Wine  
Challenge)  
Medalha de Bronze.

91  
pt



AGUARIBAY  
GRAN RESERVA

COD 0490

- Vinho Tinto.
- Vale de Uco - Tunuyán - Mendoza.
- 50% Malbec, 24% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot e 2% Petit Verdot.
- 14,5% Vol.
- Vermelho escuro com tons violeta.
- Alcaçuz, bagas escuras, cerejas maduras.
- Chocolate típico de carvalho.
- 12 meses em barril de carvalho francês.
- Carne assada e queijos, frango com pimenta-preta frita, carne teppanyaki, bulgogi de carne.



Tim Atkin  
Wine Advocate (Robert  
Parker)

90  
pt





ARGENTINA

Barrancas  
Luján de Cuyo  
Maipú  
Mendoza



Os graduados em enologia Noberto Richardi e José Manuel Menegazzo possuem uma ampla e reconhecida trajetória na elaboração de espumantes. Graças ao auge que teve o espumante na Argentina no final dos anos 80, surgiu um relacionamento muito bom com Carmelo Fazio, que não pertencia ao mundo enológico, mas que se apaixonou pelo projeto e se uniu a esse sonho. Por isso os três decidiram apostar numa bodega própria, este empreendimento começou a desenvolver-se em um estabelecimento em Rodeo de la Cruz no ano de 1989, ao longo dos anos foi crescendo constantemente com uma capacidade anual de 10.000 garrafas à uma produção atual de 12 milhões de garrafas. Com o passar dos anos, as novas gerações foram unindo-se ao projeto, que mantém a mesma paixão e compromisso dos seus pais, incorporando novas ideias para desenvolver um presente que a cada dia impõe novos desafios.



AUSTRÁLIA

South Eastern

Westminster Wine



A empresa é uma instituição familiar de três gerações de propriedade. As uvas são cultivadas e fornecidas pelas melhores áreas do Sudeste da Austrália. A companhia foi estabelecida desde 1988 e exporta para mais de 20 países. A adega ganhou muitos prêmios de prestígio nacional e internacional, sendo conhecida pela sua qualidade. A vinícola sempre focou na qualidade e inovação, trazendo as mais recentes tecnologias sobre vinho ao mercado, provando à Austrália porque é líder mundial e seguida por muitos países.

ESPUMANTES

BODEGA RFM



**SENSACION  
BRUT ROSE**

- COD 0629**
- Espumante Brut Rosé. Elaboração: Método Charmat.
- Luján de Cuyo - Maipú - Mendoza.
- Chenin Blanc 75%, Chardonnay 20% e Malbec 5%.
- 12,2% Vol.
- Rosado brilhante e vivo com reflexos vermelhos. Perlage delicado e persistente.
- Morango, framboesa e pêssego maduro.
- Frutado e refrescante. Macio e bem estruturado. De final agradável, gostoso e persistente.
- Culinária mediterrânea como tapas, saladas, massas e pratos com destaque de frutos do mar e peixes.



**SENSACION  
BRUT**

- COD 0630**
- Espumante Brut. Elaboração: Método Charmat.
- Barrancas - Maipú - Mendoza.
- Chenin Blanc 80% e Chardonnay 20%.
- 12,2% Vol.
- Amarelo-palha com tons esverdeados. Perlage delicado e persistente.
- Pera, maçã verde e pêssego branco.
- Espumante fresco e frutado. De acidez equilibrada que ressalta a fruta e a juventude.
- Petiscos com frutos do mar, queijos moles ou pratos leves. Espumante para degustar, brindar ou celebrar.



**SENSACION  
DEMI SEC**

- COD 0631**
- Espumante Demi Sec. Elaboração: Método Charmat.
- Barrancas - Maipú - Mendoza.
- Chenin Blanc 80% e Chardonnay 20%.
- 12,2% Vol.
- Amarelo-palha com tons esverdeados. Borbulhas delicadas e persistentes.
- Frescas e maduras como pêssego e frutas tropicais como abacaxi.
- Fresco, refrescante e de excelente estrutura devido ao equilíbrio entre fruta e acidez.
- Queijos moles, frutos secos, sobremesas frescas com destaque de frutas tropicais e cítricas.

LANÇAMENTO



**LONE KANGAROO  
CABERNET  
SAUVIGNON**

- COD 0083**
- Vinho Tinto.
- South Eastern - Austrália.
- 100% Cabernet Sauvignon.
- 13,5% Vol.
- Vermelho-intenso.
- Cassis e groselha com sutis cedros.
- Frutos escuros, baunilha e especiarias. Macio e suave e com bom comprimento.
- Refogado de cordeiro, porco ou frango, carne de veado e outras carnes de caça.



2011 - Premium Wine of Australia.

**LONE KANGAROO  
CHARDONNAY**

- COD 0084**
- Vinho Branco.
- South Eastern - Austrália.
- 100% Chardonnay.
- 13% Vol.
- Amarelo pálido, com uma borda dourada.
- Flor de citros, melão e damasco.
- Frutas tropicais maduras, como melões e frutas de caroço, notas cítricas picantes. Elegante e fresco.
- Peixe, mexilhões, ostras e saladas.



2011 - Premium Wine of Australia.

VINHOS

WESTMINSTER WINE

**LONE KANGAROO  
MERLOT**

- COD 0082**
- Vinho Tinto.
- South Eastern - Austrália.
- 100% Merlot.
- 13% Vol.
- Vermelho tijolo escuro.
- Ameixas maduras, cerejas escuras e bolo de frutas com uma pitada de baunilha e tabaco do carvalho.
- Ameixas e frutos silvestres, taninos aveludados, macio e suave.
- Frango grelhado ou assado, pratos de massa com molhos à base de tomate.



2011 - Premium Wine of Australia.

**LONE KANGAROO  
SHIRAZ**

- COD 0080**
- Vinho Tinto.
- South Eastern - Austrália.
- 100% Shiraz.
- 13,5% Vol.
- Vermelho escuro com borda roxa vibrante.
- Bouquet complexo e generoso de frutas e especiarias, caixa de charuto e carvalho sutil.
- Frutos silvestres, especiarias sutis apimentadas e uma pitada de alcaçuz. Macio, equilibrado e um final deliciosamente longo.
- Carnes grelhadas, legumes e ensopado de carne.



2011 - Premium Wine of Australia.

**LONE KANGAROO  
CABERNET SHIRAZ**

- COD 0081**
- Vinho Tinto.
- South Eastern - Austrália.
- 50% Cabernet Sauvignon e 50% Shiraz.
- 13,5% Vol.
- Roxo profundo vibrante.
- Aromas de frutos silvestres e ameixa com um toque de pimenta-branca.
- Frutas ricas e frutas escuras, com notas de especiarias e alcaçuz. Complexo, equilibrado, redondo e cheio, com um final suave e persistente.
- Curry e outros pratos de carne picante e ensopados.



2011 - Premium Wine of Australia.



BRASIL

Serra Gaúcha

# Serra da Uva

Suco de Uva Tinto Integral

Empresa situada na Serra Gaúcha, no estado do Rio Grande do Sul, tem como traços o carinho e a qualidade das famílias italianas. Nosso objetivo é produzir produtos naturais e de altíssima qualidade, objetivo esse que tem sido passado de geração a geração. As uvas utilizadas para a fabricação dos sucos são de vinhedos próprios onde a qualidade da matéria-prima é primordial, resultando em um produto 100% natural, sem corantes, sem conservantes e de excelente qualidade.

# PRIMA DUO



BRASIL

Serra Gaúcha

Prima Duo é o suco que chegou para surpreender os paladares mais diversos! Produzido na Serra Gaúcha, representa uma verdadeira Obra Prima extraída da Uva e da Maçã. Com um excelente equilíbrio entre ácidos e açúcares, Prima Duo é composto por 70% uva e 30% maçã o que torna o tradicional gostinho da uva mais leve, mais nutritivo, mais saboroso e muito mais saudável. Contém todas as propriedades da uva, rica em complexo de vitaminas B e C e da maçã que é rica em vitaminas C e E.

Prima Duo é 100% natural e integral, sem aromatizantes e sem adição de conservantes ou açúcares. Agora só falta você provar esse gostinho e não largar nunca mais.

SUCOS DE UVA

SERRA DA UVA

44

SERRA DA UVA

44

SERRA DA UVA

SERRA DA UVA

SERRA DA UVA

SERRA DA UVA

## SUCO SERRA DA UVA INTEGRAL

COD 0651 - 300ml  
COD 0650 - 500ml  
COD 0652 - 1L

Suco de Uva 100% natural e integral.

Serra Gaúcha - RS - Brasil.

Isabel e Bordo.

0% Vol.

Roxo escuro.

Suco de uva concentrado, macio e saboroso.

300ml, 500ml, 1L.

**Prazo de validade:** 36 meses.

**Processo de elaboração:**

Chegada da uva na empresa;

Avaliação da qualidade nos quesitos: grau, cor e manuseio na colheita;

Desengace das uvas;

Cozimento através de trocadores de calor a temperatura de 85° C;

Separação de sólidos e clarificação;

O suco resultante da separação é imediatamente engarrafado na temperatura de 85°;

Fechamento com tampa twist-off;

Resfriamento: quando resfriado ocorre a diminuição de volume dentro da garrafa, o vácuo naturalmente criado protegerá o produto, não necessitando assim de quaisquer conservantes;

Rotulagem;

Expedição.



## SUCO PRIMA DUO

COD 0653 - 1,5L

Suco de Uva + Maçã 100% natural e integral.

Serra Gaúcha - RS - Brasil.

Uva (Isabel e Bordo) e maçã (Gala e Fuji).

0% Vol.

Roxo.

Suco de uva leve e saboroso.

1,5L

**Prazo de validade:** 36 meses.

**Processo de elaboração:**  
Suco de Uva

Chegada da uva na empresa;

Avaliação da qualidade nos quesitos: grau, cor e manuseio na colheita;

Desengace das uvas;

Cozimento através de trocadores de calor a temperatura de 85° C;

Separação de sólidos e clarificação;

**Processo de elaboração:**  
Suco de Maçã

Chegada da Maçã na empresa;

Avaliação da qualidade nos quesitos: grau, cor, manuseio na colheita e maturação;

Higienização das Maças

Trituração das Maças

Separação de Sólidos

Pasteurização para estabilização do produto.

Envase e corte

Os Sucos resultantes dos dois processos são misturados (70% suco de Uva + 30% suco de Maçã) e imediatamente pasteurizado e engarrafado na temperatura de 85°;

Fechamento com tampa twist-off;

Resfriamento: quando resfriado ocorre a diminuição de volume dentro da garrafa, o vácuo naturalmente criado protegerá o produto, não necessitando assim de quaisquer conservantes;

Rotulagem;

Expedição.

**Prazo de validade:** 36 meses.

SUCOS DE UVA

PRIMA DUO

45

PRIMA DUO

45

PRIMA DUO

PRIMA DUO

PRIMA DUO

PRIMA DUO





CHILE

D.O. Valle Central  
Valle del Maule

VDA  
VIÑA DE AGUIRRE

Aguirre Winery and Vineyard é uma vinícola fundada por Pedro Felix De Aguirre e Ana Maria Etcheberry. Tem uma tradição agrícola estabelecida e enraizada na família pela ascendência espanhola e francesa. Desde a sua criação, se baseia em pilares fundamentais, tais como, a confiança, responsabilidade, respeito ao meio ambiente e trabalho em equipe. Atualmente, os sete membros da família de Aguirre Etcheberry estão diretamente envolvidos todos os dias e em todos os aspectos da vinha, desde o campo até a taça, para entregar os vinhos de alto nível em todo o mundo.

Localizado no Valle del Maule, a 285 quilômetros ao sul de Santiago, o clima mediterrâneo de Villa Alegre fornece solo e temperatura muito favoráveis para produzir vinhos de aromas e sabores de cada variedade, fáceis de beber e difíceis de esquecer.

CORDILLERA ANDINA  
CABERNET SAUVIGNON

- ▣ COD 0250 - 750ml  
COD 0258 - 375ml  
COD 0248 - 187,5ml
- Vinho Tinto.
- D.O. Valle Central.
- 100% Cabernet Sauvignon.
- 13,5% Vol.
- Rubi-violeta concentrado.
- Groselha e cereja preta.
- Elegante e com bom equilíbrio, seus taninos são macios e amadurecidos.
- Carnes vermelhas ou queijos.



CORDILLERA ANDINA  
MERLOT

- ▣ COD 0253
- Vinho Tinto.
- D.O. Valle Central.
- 100% Merlot.
- 13% Vol.
- Rubi-violeta brilhante.
- Frutas vermelhas maduras, ameixa e pimenta.
- Seus taninos são doces e avulçados. Tem um final longo e persistente.
- Rosbife, carne de porco, massas e queijos frescos.



CORDILLERA ANDINA  
CARMENÈRE

- ▣ COD 0251 - 750ml  
COD 0257 - 375ml
- Vinho Tinto.
- D.O. Valle Central.
- 100% Carmènère.
- 13% Vol.
- Vermelho-violeta intenso.
- Frutas vermelhas maduras com notas de pimenta.
- Macio e redondo, com taninos doces.
- Carnes vermelhas suaves, aves e queijos de pasta mole.



CORDILLERA ANDINA  
SYRAH

- ▣ COD 0252
- Vinho Tinto.
- D.O. Valle Central.
- 100% Syrah.
- 13% Vol.
- Vermelho-violeta intenso com tons de azul.
- Licor de cereja com notas de geleia de morango e especiarias.
- Seus taninos são maduros, macio com acidez rica e equilibrada.
- Indicado para acompanhar pastas, presunto e queijos maduros.



SANTA VILLA  
RESERVADO  
CARMENÈRE

- ▣ COD 0283
- Vinho Tinto.
- D.O. Valle Central.
- 100% Carmènère.
- 12,5% Vol.
- Vermelho com tons roxo.
- Frutas vermelhas frescas com notas de ameixa.
- Macio e redondo, com taninos doces e maduros.
- Carnes vermelhas macias, galinhas e queijos macios.



LANÇAMENTO

SANTA VILLA  
RESERVADO  
SYRAH

- ▣ COD 0284
- Vinho Tinto.
- D.O. Valle Central.
- 100% Syrah.
- 12,5% Vol.
- Vermelho-violeta intenso com tons azuis.
- Cereja e alcaçuz, com notas de especiarias.
- Taninos são macios e maduros e apresentam uma agradável frescura.
- Massas, pratos à base de ervas macias, presuntos e queijos maduros.



LANÇAMENTO

CORDILLERA ANDINA  
ROSÉ SYRAH

- ▣ COD 0254 - 750ml  
COD 0249 - 187,5ml
- Vinho Rosé.
- D.O. Valle Central.
- 100% Syrah.
- 13% Vol.
- Cereja brilhante.
- Morangos e cerejas.
- Equilibrado com toque de frutas vermelhas, possui final fresco e longo.
- Aperitivos, carnes brancas, saladas e sobremesas.



CORDILLERA ANDINA  
SAUVIGNON BLANC

- ▣ COD 0256 - 750ml  
COD 0259 - 375ml
- Vinho Branco.
- D.O. Valle Central.
- 100% Sauvignon Blanc.
- 13% Vol.
- Amarelo-claro, com tons esverdeados.
- Limão, toranja, groselha e mistura de frutas e florais.
- Refrescante.
- Aperitivos, ceviche, frutos do mar e saladas verdes.



CORDILLERA ANDINA  
CHARDONNAY

- ▣ COD 0255
- Vinho Branco.
- D.O. Valle Central.
- 100% Chardonnay.
- 13% Vol.
- Amarelo brilhante.
- Banana, pêssego maduro e frutas tropicais.
- Equilibrado e persistente com predominância de frutos dos trópicos.
- Aperitivos, saladas verdes, frutos do mar, aves e queijos jovens.



SANTA VILLA  
RESERVADO  
CABERNET SAUVIGNON

- ▣ COD 0281
- Vinho Tinto.
- D.O. Valle Central.
- 100% Cabernet Sauvignon.
- 12,5% Vol.
- Intensa cor vermelho rubi.
- Frutas vermelhas frescas.
- Macio e redondo, com taninos doces e maduros.
- Carne vermelha, pratos à base de ervas finas e queijos maduros.



LANÇAMENTO

SANTA VILLA  
RESERVADO  
SAUVIGNON BLANC

- ▣ COD 0282
- Vinho Branco.
- D.O. Valle Central.
- 100% Sauvignon Blanc.
- 12,5% Vol.
- Limão amarelo pálido.
- Frutas cítricas e brancas.
- Equilibrado e seus sabores lembram frutas tropicais. Possui ótimo acabamento e estrutura fresca.
- Aperitivos, saladas verdes, frutos do mar e peixes, galinhas e queijos macios.



LANÇAMENTO

SANTA VILLA  
RESERVADO  
ROSÉ SYRAH

- ▣ COD 0280
- Vinho Rosé.
- D.O. Valle Central.
- 100% Syrah.
- 12,5% Vol.
- Salmão brilhante.
- Frescos e suaves, com notas de morangos e cerejas.
- Equilibrado, com sabores de frutas vermelhas. Fresco e persistente.
- Lanches quentes e frios, carnes de todos os tipos, saladas e sobremesas doces.



LANÇAMENTO

SANTA VILLA  
RESERVADO  
CHARDONNAY

- ▣ COD 0278
- Vinho Branco.
- D.O. Valle Central.
- 100% Chardonnay.
- 12,5% Vol.
- Amarelo limão médio.
- Abacaxi e pêssegos.
- Equilibrado e seus sabores lembram frutas tropicais.
- Aperitivos, saladas verdes, frutos do mar e peixes, galinhas e queijos macios.



LANÇAMENTO



SANTA VILLA  
RESERVADO  
MERLOT

- ▣ COD 0279
- Vinho Tinto.
- D.O. Valle Central.
- 100% Merlot.
- 12,5% Vol.
- Vermelho violeta intenso.
- Frutas pretas maduras com notas de especiarias.
- Taninos doces e macios.
- Carnes vermelhas assadas, macarrão com molhos mornos e queijos jovens.



LANÇAMENTO



VINHOS

46

VINÁ DE AGUIRRE

VINHOS

47

VINÁ DE AGUIRRE



CHILE

D.O. Valle Central  
Valle del Maule



**BARRICA ANDINA CARMENÈRE**

- COD 0261**
- Vinho Tinto.
- D.O. Valle Central.
- 100% Carménère.
- 13,5% Vol.
- Violeta-escuro intenso.
- Frutas vermelhas frescas, ameixas, compotas e especiarias.
- Taninos são doces e aveludados.
- Carnes vermelhas suaves, aves e queijos de pasta mole.



**BARRICA ANDINA SYRAH**

- COD 0262**
- Vinho Tinto.
- D.O. Valle Central.
- 100% Syrah.
- 13,5% Vol.
- Vermelho-violeta intenso com tons de azul.
- Licor de cereja, geleia de morango e especiarias.
- Taninos maduros, macio no final, acidez rica e equilibrada.
- pastas, pratos quentes, presunto e queijos maduros.



**BARRICA ANDINA MERLOT**

- COD 0263**
- Vinho Tinto.
- D.O. Valle Central.
- 100% Merlot.
- 13,5% Vol.
- Rubi-violeta brilhante.
- Frutas vermelhas maduras, ameixa e pimenta.
- Taninos doces e aveludados com final longo e persistente.
- Assados de carne bovina, carne de porco, massas e queijos frescos.

**ANNIE SPECIAL RESERVE SAUVIGNON BLANC**

- COD 0267**
- Vinho Branco.
- Maule - Chile.
- 100% Sauvignon Blanc.
- 13,5% Vol.
- Amarelo pálido com tons esverdeados.
- Groselha, folha de tomate e maracujá.
- Refrescante.
- 4 meses em barril de carvalho francês.
- Aperitivos, ceviche, mariscos e saladas verdes.



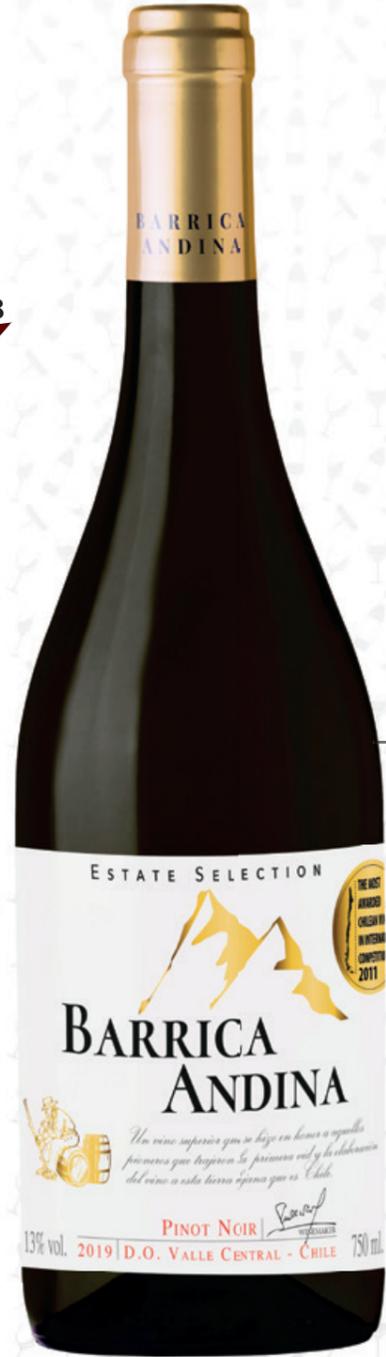
**ANNIE SPECIAL RESERVE CHARDONNAY**

- COD 0266**
- Vinho Branco.
- Maule - Chile.
- 100% Chardonnay.
- 13,5% Vol.
- Ouro amarelo brilhante.
- Banana, abacaxi e notas de baunilha.
- Persistência e palato harmonioso.
- 6 meses em barril de carvalho francês.
- Peixes, frutos do mar e pratos de massas cremosas.



**ANNIE SPECIAL RESERVE CHARDONNAY VIOGNIER**

- COD 0268**
- Vinho Branco.
- Maule - Chile.
- 50% Chardonnay, 50% Viognier.
- 13% Vol.
- Ouro amarelo brilhante.
- Frutas cítricas e pêssegos macios.
- Pêssego, abacaxi, maçã e notas de nozes. Fresco e elegante.
- 6 meses em barril de carvalho francês.
- Frutos do mar, arroz de marisco e saladas com queijo suave.



**BARRICA ANDINA ESTATE SELECTION PINOT NOIR**

- COD 0265**
- Vinho Tinto.
- Maule - Chile.
- 100% Pinot Noir.
- 13,5% Vol.
- Vermelho-rubi.
- Aroma que lembra a morangos maduros e mirtilos com notas de folhas de tabaco torradas e moidas.
- Elegante, com bom equilíbrio. Seus taninos são macios.
- Uma ótima opção para acompanhar atum, pato e diferentes tipos de risoto.



**BARRICA ANDINA SAUVIGNON BLANC**

- COD 0264**
- Vinho Branco.
- D.O. Valle Central.
- 100% Sauvignon Blanc.
- 13,5% Vol.
- Amarelo-claro, com tons esverdeados.
- Limão, laranja, groselha e mistura de frutas com notas florais.
- Refrescante.
- Aperitivos, ceviche, frutos do mar e saladas verdes.



**BARRICA ANDINA CABERNET SAUVIGNON**

- COD 0260**
- Vinho Tinto.
- D.O. Valle Central.
- 100% Cabernet Sauvignon.
- 13,5% Vol.
- Rubi-violeta.
- Groselha e cereja preta.
- Taninos macios e maduros.
- Carnes vermelhas ou queijos maduros.



**BARRICA ANDINA ROSÉ SYRAH**

- COD 0277**
- Vinho Rosé.
- D.O. Valle Central.
- 100% Syrah.
- 12,5% Vol.
- Salmão brilhante.
- Morangos e cerejas
- Equilibrado com caráter de frutas vermelhas, fresco e persistente.
- Aperitivos, carnes brancas, saladas e sobremesas.



**ANNIE SPECIAL RESERVE PINOT NOIR**

- COD 0269**
- Vinho Tinto.
- Maule - Chile.
- 100% Pinot Noir.
- 13,5% Vol.
- Vermelho-rubi.
- Morangos maduros e mirtilos, tabaco e toques defumados.
- Taninos macios ainda maduro.
- 9 meses em barril de carvalho francês.
- Atum, salmão defumado e salada verde, pato e diferentes tipos de risoto.



**ANNIE SPECIAL RESERVE CABERNET SAUVIGNON**

- COD 0270**
- Vinho Tinto.
- Maule - Chile.
- 100% Cabernet Sauvignon.
- 13,5% Vol.
- Vermelho-rubi.
- Groselha e cereja preta.
- Taninos macios e maduros.
- 6 meses em barril de carvalho francês.
- Carnes vermelhas, pratos à base de ervas ou queijos maduros.



**ANNIE SPECIAL RESERVE CARMENÈRE**

- COD 0271**
- Vinho Tinto.
- Maule - Chile.
- 100% Carménère.
- 13,5% Vol.
- Vermelho-rubi.
- Frutado, com toques de ameixas maduras, chocolate e notas de pimenta.
- Equilibrado com fruta mista e carvalho.
- 6 meses em barril de carvalho francês.
- Pastas com base em tomate, queijos maduros e aves.



VINHOS

VINÁ DE AGUIRRE

VINHOS

VINÁ DE AGUIRRE



CHILE

D.O. Valle Central  
Valle del Maule



**ANNIE  
GRAN RESERVA  
CARMÉNÈRE**

- COD 0274**
- Vinho Tinto.
- Maule - Chile.
- 100% Carménère.
- 14% Vol.
- Vermelho-rubi.
- Cassis e ameixa negra, notas de chocolate e especiarias.
- Estruturado com taninos firmes, frutas pretas maduras com um toque defumado e picante.
- 18 meses em barril de carvalho francês.
- Carnes vermelhas, assados, coelho, guisado, cordeiro na vara, queijos fortes e maduros.



**ANNIE  
GRAN RESERVA  
SYRAH**

- COD 0275**
- Vinho Tinto.
- Maule - Chile.
- 100% Syrah.
- 14% Vol.
- Vermelho-rubi com tons violetas e azuladas.
- Ameixas, azeitonas pretas.
- Frutado, potente e notas macias de madeira, cravo e especiarias. Taninos suaves e elegantes.
- 18 meses em barril de carvalho francês.
- Massas, carnes suaves, vegetais picantes, grelhados e queijos macios.



**ANNIE  
GRAN RESERVA  
CABERNET  
SAUVIGNON**

- COD 0276**
- Vinho Tinto.
- Maule - Chile.
- 100% Cabernet Sauvignon.
- 14% Vol.
- Vermelho-rubi.
- Cerejas, groselhas, rosas, violetas, baunilha e torradas.
- Intenso e complexo, estruturado, com taninos firmes, frutas pretas frescas com um toque defumado e picante.
- 18 meses em barril de carvalho francês.
- Ideal com carnes vermelhas, cordeiro, queijos fortes e maduros.



PATER FAMILIAE



CHILE

Valle de Colchagua  
Villa Alegre

A gama de vinhos premium "Pater Familiae" representa tudo o que Pedro Félix sonhou ao fundar a vinícola em Villa Alegre. Sua visão era criar vinhos excepcionais que ficariam entre os melhores do mundo e ele acreditava que os vinhos deveriam refletir suas origens. Em 2006, após sua morte, sua esposa Annie e os sete filhos decidiram continuar com seu legado, todos participando da vinícola da família e produzindo vinhos excepcionais como uma homenagem à sua vida. "A linha Pater Familiae é uma homenagem ao nosso querido pai Pedro Félix. Queremos comemorar sua alma e agradecer seu legado. Pedro Félix, homem de raízes profundas e férteis. Esta linha leva seu espírito, sua cultura e carinho por sua família, seus amigos e sua pátria".

Pater Familiae, uma seleção de vinhos ícones de categoria premium incomparáveis.



**PATER  
FAMILIAE  
HEREDIUM**

- COD 0285**
- Vinho Tinto Ultra Premium.
- D.O. Colchagua.
- Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère e Syrah.
- 14% Vol.
- Roxo brilhante intenso.
- Cereja preta, ameixa. Notas suaves de especiarias doces bem estruturadas e equilibradas.
- Taninos maduros, intensos e com final persistente.
- 22 meses em barril 70% francês e 30% americano.
- Carnes vermelhas, carne de porco ou frango assado, carnes de caça como javali e veados e cortes clássicos de cordeiro.

James Suckling  
Descorchados  
Vinho revelação

92  
pt  
94  
pt

LANÇAMENTO

**PATER  
FAMILIAE  
FILIIUS**

- COD 0286**
- Vinho Tinto Premium.
- D.O. Colchagua.
- Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère e Syrah.
- 14% Vol.
- Vermelho-intenso.
- Aromas de frutas vermelhas maduras, como cereja, notas suaves de tabaco loiro doce, pimenta-branca com corpo e bem equilibrado.
- Textura aveludada com taninos firmes, maduros e intensos.
- 18 meses em barril de 70% francês e 30% americano.
- Carnes vermelhas, carne de porco ou frango assado, carnes de caça como javali e veados e cortes clássicos de cordeiro.

James Suckling  
Descorchados

93  
pt  
92  
pt

LANÇAMENTO

**PATER  
FAMILIAE  
ICONO**

- COD 0287**
- Vinho Tinto.
- D.O. Villa Alegre.
- Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère e Syrah.
- 14% Vol.
- Vermelho-intenso, brilho profundo e elegante.
- Frutado e intenso.
- Bom corpo, muito elegante e grande harmonia de frutas e madeira em seus taninos suaves e aveludados.
- 4 meses em barril de 70% francês e 30% americano.
- Carnes vermelhas, carne de porco ou frango assado, carnes de caça como javali e veados e cortes clássicos de cordeiro.

James Suckling  
Descorchados

94  
pt  
94  
pt

LANÇAMENTO



VINHOS

VINHOS

VINHOS

VINHOS

50

51



CHILE

Valle de Colchagua  
Valle de Curicó  
Santa Ana  
Santa Marta



V I Ñ E D O S  
ERRAZURIZ OVALLE S.A.

Fundada em 1992, a Viñedo Errazuriz Ovalle S/A, localizada no Valle de Colchagua e Lontue, é a maior empresa familiar de vinhedos e bodegas do Chile. Os campos da Viñedo Errazuriz Ovalle cobrem uma extensão de 3100 hectares e são cuidadosamente irrigados por gotejamento. Desses vinhedos, 2000 hectares estão localizados no Valle de Colchagua, que pertencem à família a mais de cem anos, onde são produzidos 14 diferentes tipos de uvas que foram plantadas no início de 1994 e agora encontram-se em sua máxima produção. As terras de Marchigüe, que estão localizadas também no Valle de Colchagua, fazem parte de uma área privilegiada com clima extraordinário e solos propícios ao cultivo da uva.



### VEO SUPERIOR SYRAH

- COD 0295**
- Vinho Tinto.
- Valle de Colchagua - Marchigüe - Chile.
- 100% Syrah.
- 13,5% Vol.
- Vermelho-intenso.
- Frutas vermelhas e pretas com um toque de menta e ameixa-preta.
- Corpo com equilíbrio médio, taninos agradáveis e final longo.
- Aves de caça grelhadas, pratos à base de cordeiro e alimentos apimentados.

LANÇAMENTO

### VEO SUPERIOR MERLOT

- COD 0292**
- Vinho Tinto.
- Valle de Colchagua - Marchigüe - Chile.
- 100% Merlot.
- 13,5% Vol.
- Intensa cor vermelha com nuances de violeta.
- Frutas vermelhas maduras e cerejas.
- Equilibrado, com agradável acidez e final longo.
- Massas em geral, frango, presunto, risoto, queijos macios e comida picante.

LANÇAMENTO



### VEO SUPERIOR CARMENERE

- COD 0291**
- Vinho Tinto.
- Valle de Colchagua - Marchigüe - Chile.
- 100% Carmenère.
- 13,5% Vol.
- Vermelho-rubi.
- Geleia e frutas doces com um toque de notas picantes.
- Corpo e taninos redondos.
- Carnes de caça acompanhadas de frutas, legumes, pizza e queijos maduros.

LANÇAMENTO

### VEO SUPERIOR CABERNET SAUVIGNON

- COD 0293**
- Vinho Tinto.
- Valle de Colchagua - Marchigüe - Chile.
- 100% Cabernet Sauvignon.
- 13,5% Vol.
- Vermelho com tons violeta.
- Frutas vermelhas, predominando ameixa e framboesa.
- Corpo médio equilibrado e um final elegante e longo.
- Carnes vermelhas, pimentas bem temperadas, queijos maduros, como gruyère ou azul.

LANÇAMENTO



### VEO SUPERIOR ROSÉ SYRAH

- COD 0296**
- Vinho Rosé.
- Valle de Colchagua - Marchigüe - Chile.
- 100% Syrah.
- 13,5% Vol.
- Cereja brilhante.
- Maduros e perfumados, manga, abacaxi e banana.
- Doce e floral com frescor e acidez equilibrados.
- Sushi, salmão com molho de cogumelos, macarrão com camarão, canelone e lasanha.

LANÇAMENTO

### VEO SUPERIOR CHARDONNAY

- COD 0290**
- Vinho Branco.
- Valle de Curicó - Marchigüe - Chile.
- 100% Chardonnay.
- 13,5% Vol.
- Amarela esverdeada com raios dourados.
- Abacaxi, pera e mamão.
- Refrescante e frutado, com equilíbrio, acidez agradável e final macio.
- Peixes, mariscos e crustáceos, saladas cítricas e arroz.

LANÇAMENTO



### VEO SUPERIOR SAUVIGNON BLANC

- COD 0294**
- Vinho Branco.
- Valle de Curicó - Marchigüe - Chile.
- 100% Sauvignon Blanc.
- 13,5% Vol.
- Vermelho com tons violeta.
- Limão, ervas e frutas tropicais.
- Frutado, completo e intenso com agradável acidez e final longo.
- Saladas Caesar com pizza de frango, frango e alho, hambúrguer turco com queijo e salmão defumado.

LANÇAMENTO





# CHILE

Valle de Colchagua  
Valle de Curicó  
Santa Ana  
Santa Marta



## MARCHIGÜE LIEBRE RESERVA CABERNET SAUVIGNON

**COD 0190**

- Vinho Tinto.
- Valle de Colchagua - Marchigüe - Chile.
- 100% Cabernet Sauvignon.
- 14% Vol.
- Vermelho com tons violeta.
- Frutas vermelhas.
- Notas de hortelã e sabores cítricos.
- 12 meses em barril de carvalho francês.
- Carne de caça, acompanhada de molhos e frutas doces e azedas.

90 pt

92 pt



### Descorchados

- La Cav
- Tim Atkin Chile Special Report 2018
- Double Medalha de Ouro - Annual Wines of Chile Awards 2017
- Medalha de Prata Internacional Wine Challenge Reino Unido 2017



## MARCHIGÜE LIEBRE RESERVA PINOT NOIR

**COD 0203**

- Vinho Tinto.
- Valle de Colchagua - Marchigüe - Chile.
- 100% Pinot Noir.
- 13% Vol.
- Vermelho violeta brilhante.
- Notas florais e ricas em frutas vermelhas como o morango, toque de chocolate.
- Delicado, fresco, suculento e saboroso.
- 18 meses em barril de carvalho francês.
- Costela de cordeiro, macarrão com creme (sem tomate).



- Medalha de Prata Sommelier Wine Challenge China 2010
- Medalha de Prata Catad'or Grand Hyatt Wine Awards Japão 2008

## MARCHIGÜE ERRAZURIZ GRAN RESERVA SAUVIGNON BLANC

**COD 0188**

- Vinho Branco.
- Valle Curicó.
- 100% Sauvignon Blanc.
- 13% Vol.
- Amarelo-esverdeado, tons brilhantes.
- Flores e frutos que remetem nectarinas, abacaxi e frutos tropicais, notas de tomate.
- Fresco, brilhante, leve, longo e persistente.
- 12 meses em barril de carvalho francês.
- Ostras e frutos do mar com suco de limão. Peixes e mariscos, cozidos ou frescos.



## MARCHIGÜE LIEBRE RESERVA SYRAH

**COD 0189**

- Vinho Tinto.
- Valle de Colchagua - Marchigüe - Chile.
- 100% Syrah.
- 14% Vol.
- Vermelho-rubi brilhante.
- Frutas negras e flores maduras como violeta, toque de bacon e fumo.
- Estruturado, frutado e bom equilíbrio, longo e persistente.
- 12 meses em barril de carvalho francês.
- Carne vermelha e principalmente carnes de caça. Também é ideal para emparelhar carnes defumadas, ovelhas duras ou queijos de cabra.

92 pt



## MARCHIGÜE LIEBRE RESERVA CABERNET FRANC PETIT VERDOT

**COD 0213**

- Vinho Tinto.
- Valle de Colchagua - Marchigüe - Chile.
- 80% Cabernet Franc e 20% Petit Verdot.
- 13% Vol.
- Vermelho-rubi brilhante.
- Notas herbáceas e framboesa, remete também a marmelo.
- Maduro, concentrado, textura suave e final persistente.
- 12 meses em barril de carvalho francês.
- Carne vermelha, linguças e queijos fortes.



- Medalha de Prata Monde Selection Competition Bélgica 2007
- Medalha de Prata Intl Wine&Spirit Competition Inglaterra 2006



## MARCHIGÜE LIEBRE RESERVA CARMENERE

**COD 0214**

- Vinho Tinto.
- Santa Ana - Valle de Colchagua - Marchigüe - Chile.
- 100% Carmenere.
- 13,5% Vol.
- Vermelho profundo.
- Figos secos, chocolate, coco e especiarias.
- Sabor defumado e notas de fruta.
- 12 meses em barril de carvalho francês.
- Risoto de cogumelos ou tomate, lombo refogado, costelinha de porco assada e macarrão.



- Medalha de Prata da IWC 2017, Reino Unido (UK)

## ALTO MADERO RESERVA MERLOT

**COD 0228**

- Vinho Tinto.
- Valle de Colchagua - Marchigüe - Chile.
- 100% Merlot.
- 13% Vol.
- Vermelho violáceo intenso.
- Cerejas maduras e frutas vermelhas.
- Final confortável e sofisticado, acidez fresca.
- 6 a 8 meses em barrica de carvalho.
- Todos os tipos de massas e carne vermelha magra em preparações assadas.



## ALTO MADERO RESERVA CARMENÈRE

**COD 0225 - 750ml  
COD 0234 - 375ml**

- Vinho Tinto.
- Valle de Colchagua - Marchigüe - Chile.
- 100% Carmenere.
- 13% Vol.
- Vermelho escuro.
- Frutas vermelhas maduras e aroma de coco no fundo.
- Final agradável e persistente.
- 6 a 8 meses em barrica de carvalho.
- Macarrão com molhos de carne, paelha, ensopado de coelho com cuscuz, feijão e também queijos maduros.



## ALTO MADERO RESERVA CABERNET SAUVIGNON

**COD 0226 - 750ml  
COD 0235 - 375ml**

- Vinho Tinto.
- Valle de Colchagua - Marchigüe - Chile.
- 100% Cabernet Sauvignon.
- 13% Vol.
- Vermelho com tons azulados.
- Ameixa e framboesa.
- Elegante, de boa estrutura, taninos firmes e sedosos ao mesmo tempo. Tem uma longa persistência.
- 6 a 8 meses em barrica de carvalho.
- Carne vermelha, queijo e macarrão.



## ALTO MADERO RESERVA SYRAH

**COD 0227**

- Vinho Tinto.
- Valle de Colchagua - Marchigüe - Chile.
- 100% Syrah.
- 13% Vol.
- Vermelho violeta de média intensidade.
- Frutas vermelhas como berries e amora madura, toque de baunilha.
- Estruturado com acidez de taninos maduros e firmes, recomendado para decantação antes de consumir.
- 6 a 8 meses em barrica de carvalho.
- Carnes grelhadas, cordeiro e caça.



## ALTO MADERO RESERVA SAUVIGNON BLANC

**COD 0229 - 750ml  
COD 0236 - 375ml**

- Vinho Branco.
- Valle de Colchagua - Marchigüe - Chile.
- 100% Sauvignon Blanc.
- 13,25% Vol.
- Palha dourado.
- Frutas cítricas como maracujá e toranja.
- Notas de limão, erva cortada e frutas tropicais.
- 6 a 8 meses em barrica de carvalho.
- Ideal para ser degustado com ostras e frutos do mar com suco de limão. Peixes e mariscos, cozidos ou frescos.



## TIERRUCA LATE HARVEST SEMILLON VIOGNIER

**COD 0204**

- Vinho Branco.
- Santa Marta - Chile.
- 84% Semillón e 16% Viognier.
- 12,6% Vol.
- Amarelo-dourado.
- Aroma frutado e floral, damasco seco e ligeiras notas de uva-passa.
- Entrada doce, fresca, encorpado, gordo, licoroso.
- 6 meses em barrica
- Queijos fortes e aromáticos.



- Medalha de Ouro Catad'or Grand Hyatt Wine Awards Chile 2006





# CHILE

Valle de Colchagua  
Valle de Curicó  
Santa Ana  
Santa Marta



## RESERVADO MERLOT

- COD 0207**
- Vinho Tinto.
- Valle de Colchagua - Marchigüe - Chile.
- 100% Merlot.
- 13% Vol.
- Roxo intenso com toques violáceos.
- Frutas vermelhas maduras.
- Maduro e com final prolongado.
- 6 a 8 meses em barrica de carvalho
- Massas e pratos caseiros.



## RESERVADO CARMÉNÈRE

- COD 0208**
- Vinho Tinto.
- Valle de Colchagua - Marchigüe - Chile.
- 100% Carménère.
- 13% Vol.
- Roxo intenso com toques violáceos.
- Aroma frutado e atrativo, notas de pimenta e especiarias.
- Maduro, concentrado, suave textura e final persistente.
- 6 a 8 meses em barrica de carvalho
- Caçarola, cordeiro, carnes de caça, entranhas, moela, queijos maduros, chocolates.



Medalha de Ouro Catad'or Grand Hyatt Wine Awards Japão 2008  
Medalha de Ouro Carménère Al Mundo Chile 2006



## RESERVADO CABERNET SAUVIGNON

- COD 0209**
- Vinho Tinto.
- Valle de Colchagua - Marchigüe - Chile.
- 100% Cabernet Sauvignon.
- 13% Vol.
- Roxo intenso com toques violáceos.
- Frutas maduras como framboesa e frutos vermelhos.
- Maduro, suave textura e final prolongado.
- 6 a 8 meses em barrica de carvalho.
- Carne vermelha, principalmente carne de cordeiro e caça, também é excelente com queijos fortes e cremosos.



Medalha de Ouro Best Buy Wine Awards Chile 2008

## VEO GRANDE CABERNET - SHIRAZ

- COD 0193**
- Vinho Tinto.
- Valle de Colchagua - Marchigüe - Chile.
- 80% Cabernet Sauvignon e 20% Shiraz.
- 12,7% Vol.
- Roxo intenso, toques violáceos.
- Framboesa e cereja e com teor apimentado.
- Maduro, concentrado e suave textura, final prolongado.
- 8 meses em carvalho francês.
- Cordeiro assado, carne, churrasco e queijos.



Medalha de Ouro Catad'or Grand Hyatt Wine Awards Chile 2006



## VEO GRANDE CARMÉNÈRE

- COD 0192**
- Vinho Tinto.
- Valle de Colchagua - Marchigüe - Chile.
- 100% Carménère.
- 13% Vol.
- Roxo intenso, toques violáceos.
- Amora e menta, notas de baunilha provenientes do carvalho.
- Maduro, sedoso, concentrado e final persistente.
- 8 meses em barrica de carvalho francês.
- Comidas italianas.



## VEO GRANDE CABERNET SAUVIGNON

- COD 0191**
- Vinho Tinto.
- Valle de Colchagua - Marchigüe - Chile.
- 100% Cabernet Sauvignon.
- 12,9% Vol.
- Roxo intenso, toques violáceos.
- Framboesa e frutos vermelhos com toques de baunilha tostada.
- Maduro, concentrado, suave e redondo, notas de chocolate e amora.
- 8 meses em barrica de carvalho francês.
- Carne vermelha, cordeiro.



Medalha de Ouro La Mujer Elige Argentina 2010  
Medalha de Prata Concurso Mundial Bruxelles Bélgica 2010  
Best Value Wine Spectator (2017)  
Wine Spectator (2017)  
Double Medalha de Ouro Annual Wines of Chile Awards 2017  
Tim Atkin Chile Special Report 2018



90 pt  
89 pt



## RESERVADO SYRAH

- COD 0211**
- Vinho Tinto.
- Valle de Colchagua - Marchigüe - Chile.
- 100% Syrah.
- 13% Vol.
- Roxo intenso com toques violáceos.
- Aroma frutado e atrativo, notas de framboesa, violetas e carne defumada.
- Maduro, concentrado, suave textura e final persistente.
- 6 a 8 meses em barrica de carvalho.
- Carnes vermelhas grelhadas de todos os tipos, garrón de cordeiro, carnes de caça, pudim e salame preto, pato, queijos maduros de sabor intenso.



Medalha de Ouro Catad'or Grand Hyatt Wine Awards Argentina 2007.



## RESERVADO SAUVIGNON BLANC

- COD 0212**
- Vinho Branco.
- Valle de Curicó - Lontué - Chile.
- 100% Sauvignon Blanc.
- 13% Vol.
- Amarelo-esverdeado pálido.
- Aroma floral e atrativo com notas cítricas e uma nota tropical.
- Volumoso, equilibrado e fresco, notas herbáceas claras típicas deste vale e uma acidez final harmoniosa.
- 6 a 8 meses em barrica de carvalho.
- Ostras e ceviches. Além disso, é delicioso com peixe assado ou grelhado, queijos frescos.



## RESERVADO CHARDONNAY

- COD 0210**
- Vinho Branco.
- Valle de Colchagua - Marchigüe - Chile.
- 100% Chardonnay.
- 13% Vol.
- Amarelo-esverdeado com toques dourados.
- Pera e banana.
- Fresco, aromático e equilibrada acidez.
- 6 a 8 meses em barrica de carvalho.
- Ravioli de caranguejo, queijos macios, peixe de pedra.

## VEO GRANDE MERLOT - MALBEC

- COD 0194**
- Vinho Tinto.
- Valle de Colchagua - Marchigüe - Chile.
- 60% Merlot e 40% Malbec.
- 12,9% Vol.
- Roxo intenso, toques violáceos.
- Aroma frutado lembrando frutos vermelhos maduros vindos da uva Merlot, toques de amora.
- Maduro, concentrado, suave e final prolongado.
- 8 meses em barrica de carvalho francês.
- Carnes, churrasco e queijos.



Medalha de Bronze Intl Wine & Spirit Competition Inglaterra 2008



## VEO GRANDE CHARDONNAY - VIOGNIER

- COD 0195**
- Vinho Branco.
- Valle de Curicó - Lontué - Chile.
- 80% Chardonnay e 20% Viognier.
- 13,4% Vol.
- Amarelo-esverdeado intenso com toque dourado.
- Abacaxi, manga, maçã verde e toques de banana.
- Frutas cítricas frescas de um Chardonnay, com características ricas de damasco e mel de um Viognier, produzindo um vinho frutado, suave, maduro e vibrante.
- 6 meses em barrica de carvalho francês.
- Frutos do mar, peixes, aves, massas e saladas.



## TRICYCLO CABERNET SAUVIGNON - MERLOT - CABERNET FRANC

- COD 0197**
- Vinho Tinto.
- Valle de Colchagua - Marchigüe - Chile.
- 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot e 10% Cabernet Franc.
- 13% Vol.
- Vermelho profundo, toques azuis.
- Lembra framboesa madura e aroma de ameixa, toque de menta típica da uva Cabernet Franc e baunilha.
- Concentrado, maduro e sabor persistente.
- 12 meses em barrica de carvalho francês.
- Massas.
- James Suckling LA CAV Descorchados Ouro Catad'or Grand Hyatt Wine Awards Japão 2008  
Prata Internacional Wine Challenge Reino Unido 2017

90 pt 90 pt 90 pt



## TRICYCLO MERLOT CABERNET SAUVIGNON - MALBEC

- COD 0196**
- Vinho Tinto.
- Valle de Colchagua - Marchigüe - Chile.
- 55% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon e 15% Malbec.
- 12,9% Vol.
- Vermelho-intenso, toques azuis.
- Framboesa madura e ameixa, toques de carne defumada e baunilha.
- Concentrado, frutas maduras.
- 12 meses em barrica de carvalho francês.
- Carnes vermelhas, principalmente cordeiro.
- Medalha de Ouro Monde Selection Competition Bélgica 2009  
Medalha de Ouro Catad'or Grand Hyatt Wine Awards Chile 2007



## TRICYCLO MALBEC CABERNET SAUVIGNON - SYRAH

- COD 0198**
- Vinho Tinto.
- Valle de Colchagua - Marchigüe - Chile.
- 50% Malbec, 30% Cabernet Sauvignon e 20% Syrah.
- 12,9% Vol.
- Vermelho profundo, toques azuis.
- Framboesa e cereja maduras, toque defumado da uva Syrah, fundo de baunilha.
- Maduros, concentrado, final persistente.
- 12 meses em barrica de carvalho francês.
- Carnes vermelhas grelhadas, especialmente cordeiro, massas, alimentos apimentados e queijos maduros.
- LA CAV Descorchados Medalha de Prata Concurso Mundial Malbec Al Mundo Argentina 2010

92 pt 90 pt



## VEO ÚLTIMA CABERNET SAUVIGNON

- COD 0205**
- Vinho Tinto.
- Valle de Colchagua - Marchigüe - Chile.
- 100% Cabernet Sauvignon.
- 13% Vol.
- Vermelho profundo, notas violetas.
- Framboesa, menta e toque de baunilha tostada.
- Maduro, suave, estruturado, redondo e final prolongado, notas de amora e chocolate.
- 8 meses em barrica de carvalho.
- Carnes vermelhas, queijos e massas.
- Medalha de Prata Sommelier Wine Challenge China 2010



Medalha de Prata Sommelier Wine Challenge China 2010



## VEO ÚLTIMA SYRAH

- COD 0206**
- Vinho Tinto.
- Valle de Colchagua - Marchigüe - Chile.
- 100% Syrah.
- 13% Vol.
- Vermelho-intenso, reflexos violáceos.
- Pimenta negra e cereja.
- Taninos maduros e persistência aromática.
- Degustado sozinho ou acompanhado de carnes vermelhas e massas.
- 8 meses em barrica de carvalho.
- Medalha de Ouro Catad'or Grand Hyatt Wine Awards Chile 2007  
Medalha de Prata Annual Wine of Chile Awards 2011



Medalha de Ouro Catad'or Grand Hyatt Wine Awards Chile 2007  
Medalha de Prata Annual Wine of Chile Awards 2011



## VEO ÚLTIMA CARMÉNÈRE

- COD 0215**
- Vinho Tinto.
- Valle de Colchagua - Marchigüe - Chile.
- 100% Carménère.
- 13,5% Vol.
- Vermelho-rubi.
- Cerejas e ameixas, mesclado com toque picante.
- Suave como frutas, possui tanino persistente e saboroso. Maduro, concentrado, textura suave e final prolongado.
- 12 meses em barrica de carvalho.
- Carnes assadas, torta de pinheiro.
- Medalha de Ouro Melhor Carménère Chile 2013  
Wine Chile Janei



Medalha de Ouro Melhor Carménère Chile 2013  
Wine Chile Janei



90 pt 90 pt 90 pt





CHILE

Valdivia



Hermann Immanuel Kunstmann von Lüttichau, proveniente de Dresden - Alemanha, chegou em 1850 a Valdivia, a bordo de um veleiro juntamente com o primeiro grupo de imigrantes alemães. Desde então a família Kunstmann tem mantido e expandido suas tradições e raízes no Chile. O principal projeto da família era desenvolver a cultura cervejeira no Chile e deram início em Setembro de 1997, na garagem da sua própria casa, onde fizeram a primeira produção de cervejas e repartiram com seus familiares e amigos, que então impulsionaram Armin Kunstmann a produzir em grande quantidade e a investir no sonho de criar uma Sociedade Cervejeira, em Valdivia.

CERVEJAS

58

CERVEZA KUNSTMANN



**KUNSTMANN GRAN LAGER**

- COD 0823**
- Cerveja alemã tradicional.
- Valdivia - Chile.
- Água, malte de cevada, lúpulo e levedura lager.
- 7,5% Vol.
- Loiro brilhante, ligeiramente laranja e espuma branca.
- Aroma floral, herbáceo e ligeiramente salino, com toque doce proveniente do malte.
- Predomina a doçura dos maltes, percebem-se notas de frutos secos, um final de boca em forma de amêndoa, de contraponto ao amargor básico do lúpulo. Acabamento seco, com ligeiro calor alcoólico. A doçura residual vem do baixo lupulado, não da fermentação incompleta.
- Esta cerveja pode ir bem com porco assado ou salsichas. Para sobremesa, strudel ou frutas assadas.
- 500ml.



**KUNSTMANN ARANDANO (BLUEBERRY)**

- COD 0802**
- Cerveja Superpremium.
- Valdivia - Chile.
- Água, malte, malte caramelo, blueberry, lúpulo e levedura.
- 4,8% Vol.
- Âmbar claro.
- A especialidade deste produto se atribui ao fruto exibido nesta cerveja. É nítido sentir os frutos como blueberry e um toque de licor.
- No paladar, apresenta textura sedosa, onde podemos sentir o sabor doce e azedo de blueberry. Recorda caramelo ao fundo com toques de amargor.
- Acompanha pratos picantes, orientais, saladas e queijo amanteigado agriçado.
- 330ml.



**KUNSTMANN ANWANDTER**

- COD 0814**
- Cerveja Superpremium Filtrada estilo Inglês.
- Valdivia - Chile.
- Água, malte loiro, malte caramelo, Flor Hallertauer de Lúpulo (Hallertauer Tradição) e leveduras lager.
- 5,8% Vol.
- Âmbar avermelhado e brilhante.
- É caracterizada por ser uma cerveja Lager estilo de Viena, complexo intenso e muito aromático, com notas que lembram castanhas, como nozes, sugestões suaves de malte torrado e palato.
- É uma cerveja que enche a boca com corpo médio e cremosidade, com bom amargor oferecendo frescor muito equilibrado no final.
- Acompanha também queijos frescos, comida tailandesa, comida picante, pescados e vegetais cozidos e grelhados.
- 500ml.

**KUNSTMANN TOROBAYO**



- COD 0805 - 330ml**  
**COD 0804 - 5L**
- Cerveja Filtrada de estilo Standar Pale Ale.
- Valdivia - Chile.
- Água, malte caramelo, lúpulo e levedura ALE.
- 5% Vol.
- Âmbar pálido.
- Apresenta alta intensidade de aromas frutados de laranja, pêssego, tostados além de caramelo.
- O seu paladar é médio corpo, sua espuma enche a boca com aromas frutados e de leve amargor, muito bem equilibrado e coerente com os seus aromas.
- Ideal com pratos de média complexidade como peixe, molho tártaro, carne branca ou pickles.
- 330ml e 5L.

**KUNSTMANN LAGER SEM FILTRAR**



- COD 0801**
- Cerveja Superpremium.
- Valdivia - Chile.
- Água, malte claro, lúpulo e levedura de baixa fermentação.
- 5,8% Vol.
- Verde cetim.
- Aroma floral, herbáceo e ligeiramente salino, com toque doce proveniente do malte.
- Esta cerveja não filtrada marca um sabor mais natural e contundente, bem relaxado entre suas borras. Assim se respeita a forma tradicional de elaborar e de se manter vivos determinados nutrientes. Em suma, uma cerveja frutada com ligeira turvação, dotada de bom corpo e textura glicérica.
- Para ser provada com frutos do mar tipo camarão e bela combinação com empanados de lula, mariscos em molho verde tipo queijo.
- 330ml.

**KUNSTMANN PACK**



- COD 0810**
- Pack com 4 unidades de cerveja 330ml. Arândano - Miel - Lager sem Filtrar - Bockv.

**KUNSTMANN PACK MALETA PREMIUM**



- COD 0825**
- Pack com 3 garrafas de 500ml + copo tulipa:
- Doppel-Bock 500ml com tampa flip-top; Anwandter 500ml com tampa coroa; Gran Torobayo 500ml com tampa flip-top e Copo tulipa 400ml.

**KUNSTMANN LAGER**



- COD 0806**
- Cerveja Filtrada Lager estilo Premium.
- Valdivia - Chile.
- Água, malte claro, malte caramelo, lúpulo e levedura ALE.
- 4,3% Vol.
- Amarelo pálido com espuma branca.
- Aroma floral, herbáceo e ligeiramente salino, com toque doce proveniente do malte.
- No paladar, é uma cerveja fresca, moderadamente seca e muito saborosa, tem um amargor médio igual a sua permanência no paladar. É fácil de beber, se percebe bem equilibrado e balanceado.
- Ideal para consumo com aperitivos, pratos leves e de baixa complexidade como saladas verdes, com queijo de cabra e azeitonas pretas. Acompanha também queijos frescos, comida tailandesa, comida picante, pescados e vegetais cozidos e grelhados.
- 330ml.

**KUNSTMANN MIEL**



- COD 0808**
- Cerveja Clássica Especial Filtrada estilo Inglês com adição de essência de mel.
- Valdivia - Chile.
- Água, malte claro, malte caramelo, essência de mel, lúpulo e levedura ALE.
- 4,8% Vol.
- Âmbar claro.
- Basta um toque de essência de mel para esculpir o caráter desta saborosa cerveja especial.
- O perfume que se aprecia de mel está presente no nariz e na boca que se desliza cremoso, com uma medida de doçura integrando-se entre tons tostados de malte. Finaliza leve e com suave amargor de contraponto.
- Acompanha queijos fortes, muffins e sobremesa.
- 330ml.

**KUNSTMANN PACK MALETA COLEÇÃO DO MESTRE CERVEJEIRO**



- COD 0824**
- Pack com 4 unidades de cerveja:
- Doppel-Bock 500ml com tampa flip-top; Anwandter 500ml com tampa coroa; Gran Torobayo 500ml com tampa flip-top e Gran Lager 500ml com tampa flip-top.

**KUNSTMANN GRAN TOROBAYO**



- COD 0809**
- Cerveja Superpremium Filtrada estilo Inglês.
- Valdivia - Chile.
- Água, malte claro, malte caramelo, lúpulo e levedura ALE.
- 7,5% Vol.
- Âmbar avermelhado e brilhante.
- Cerveja muito aromática, com notas de frutas vermelhas e nozes.
- Além de toques de caramelo, seu sabor é intenso, complexo e bem equilibrado. Devido à sua amargura, seu equilíbrio faz com que o malte e lúpulo passem despercebidos.
- Recomenda-se consumir com pratos à base de carnes de porco, carnes defumadas, peixes e carnes de panela.
- 500ml.

**KUNSTMANN TRIGO**



- COD 0807**
- Cerveja Superpremium de Trigo.
- Valdivia - Chile.
- Água, malte de trigo, malte claro, malte caramelo, lúpulo e levedura de alta fermentação.
- 4,5% Vol.
- Âmbar trigo.
- Cerveja muito fresca e com alta intensidade aromática, com aromas de banana e especiarias como cravo.
- No paladar, é uma cerveja de corpo médio, leve e fácil de beber com amargura baixa e bom equilíbrio.
- Ideal para acompanhar pratos de complexidade baixa como peixe grelhado ou carne de panela com legumes cozidos, pratos árabes, carnes brancas como frango, peru, coelho com molhos leves ou ervas, que permitam realçar sua acidez e frescor naturais.
- 330ml.

CERVEJAS

59

CERVEZA KUNSTMANN



ESPAÑA

Leon  
Navarra  
Olite  
Planalto de Castela  
Rioja  
Villaester de Arriba



MARCO REAL

Surgiu nos anos 80, quando António Catalão juntamente com um grupo de amigos e colegas da sua cadeia hoteleira, decidiu construir um armazém para abastecer os seus próprios hotéis com vinhos de excelente qualidade. A Bodega Marco Real está localizada na Olite (Navarra), uma cidade cuja história está ligada ao crescente cultivo de uvas e fabricação de vinho. Navarra foi escolhida por duas razões: por ser origem da cadeia hoteleira e propriedade do fundador da Bodega Marco Real e por ser berço dos melhores vinhedos espanhóis. Sempre apostando em instalações modernas e equipadas com últimas tecnologias para o desenvolvimento e controle do vinho, logo passaram a buscar novos parceiros para impulsionar a expansão das empresas do grupo. Foi nesta época que ingressou o acionista Juan Ignacio Belasco, dono da Destilaria La Navarra, que rapidamente ingressou nas vendas da adega, transformando-a em Marco Real e produzindo vinhos para os principais mercados estrangeiros.

RIOJA DOMUS DEI CRIANZA

- COD 0511**
- Vinho Tinto.
- Rioja - Espanha.
- 100% Tempranillo.
- 14% Vol.
- Vermelho escuro, intenso e brilhante.
- Aroma de frutos vermelhos maduros e doces, complementado com toque torrado, que lembra baunilha e chocolate.
- Macio, equilibrado e de final persistente.
- 12 meses em barril de carvalho francês.
- Massas, risoto, queijos suaves.



RIOJA DOMUS DEI RESERVA

- COD 0512**
- Vinho Tinto.
- Rioja - Espanha.
- 100% Tempranillo.
- 14% Vol.
- Vermelho escuro com tons acobreados e matizes pálidos.
- Aroma de frutos silvestres e amoras maduras.
- Banana, cacau e final mineral.
- 18 meses em barril de carvalho francês.
- Queijos curados, carnes grelhadas, guisado.



Familia Belasco

Desde 1580  
De Padres a Hijos

BODEGAS Y VIÑEDOS

VINHOS

MARCO REAL



NAVARRA MARCO REAL COLECCIÓN PRIVADA

- COD 0500**
- Vinho Tinto.
- Navarra - Espanha.
- 45% Tempranillo, 25% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon e 10% Graciano.
- 14,6% Vol.
- Vermelho escuro com tons violeta.
- Aroma de frutas vermelhas, toque de carvalho. Sedoso e persistente.
- Encorpado e persistente. Sua personalidade é marcada por tons balsâmicos resultantes do envelhecimento em novos barris.
- 13 meses em barril de carvalho francês Allier.
- Queijos curados, risoto, carnes grelhadas.



Ouro Mundus Vini 2015  
Ouro Tempranillos Al Mundo 2010 Intl Awards  
Prata Challenge International du Vin 2010  
Peñin Guide of The Best Spanish Wines



NAVARRA MARCO REAL RESERVA DE FAMILIA

- COD 0502**
- Vinho Tinto.
- Navarra - Espanha.
- 50% Tempranillo, 25% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon e 5% Graciano.
- 14,4% Vol.
- Vermelho tons granada.
- Fino, elegante. Remete à canela e baunilha.
- Encorpado e impulsionado com frutas doces de taninos bem integrados com final agradável e persistente.
- 18 meses em barril de carvalho francês Allier.
- Queijos curados, carnes grelhadas e guisado.



Melhor Tinto da Espanha  
Gran Bacchusde  
Ouro 2008

CASTILLA Y LEON AVUTARDA

- COD 0506**
- Vinho Tinto.
- Planalto de Castela e Leon - Espanha.
- 50% Tempranillo e 50% Cabernet Sauvignon.
- 13% Vol.
- Vermelho escuro com tons violeta.
- Frutas vermelhas em uma mistura equilibrada e agradável de notas picantes.
- Marcante, com final prolongado e o destaque das frutas.
- 4 meses em barril de carvalho francês.
- Queijos curados, macarrão gratinado, frango e carnes assadas.



VINHOS

MARCO REAL

NAVARRA MARCO REAL TEMPRANILLO

- COD 0510**
- Vinho Tinto.
- Navarra - Espanha.
- 100% Tempranillo.
- 14% Vol.
- Vermelho escuro com tons violetas.
- Aroma frutado, com notas de blackberries, amoras e morango.
- No paladar, é suave, com textura ligeira.
- Queijos suaves, frango e massas.



NAVARRA MARCO REAL ROSADO

- COD 0501**
- Vinho Rosé.
- Navarra - Espanha.
- 85% Garnacha, 5% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon e 5% Merlot.
- 13,1% Vol.
- Rosado.
- Frutado que lembra morango, framboesa e frutas cítricas.
- Equilibrado com estrutura boa e agradável.
- Salada de macarrão, legumes, risoto e massas.

NAVARRA SENORÍO DE ANDIÓN

- COD 0508**
- Vinho Tinto.
- Olite - Espanha.
- 55% Cabernet Sauvignon, 15% Tempranillo, 20% Merlot e 10% Graciano.
- 14,5% Vol.
- Vermelho escuro.
- Frutas vermelhas maduras.
- Complexo, potente e de grande elegância, com notas balsâmicas e minerais.
- 16 meses em barril de carvalho francês.
- Carne grelhada, carne estufada, queijos curados e chocolate.



Medalha de Ouro Mundus Vini 2009  
Medalha de Ouro Intl Tempranillo Al Mundo 2009  
Wine Advocate Robert Parker 2009 Awards

TORO TAURUS TINTO ROBLE

- COD 0503**
- Vinho Tinto Roble.
- Navarra - Espanha.
- 100% Tinto de Toro.
- 13,4% Vol.
- Vermelho cereja com tons violeta.
- Expressivo, frutado como amoras e ameixas e sutil toque torrado.
- Intenso e bem estruturado. Vinho sedoso, elegante e persistente.
- 4 meses em barril de carvalho francês Allier.
- Queijos curados, massas, frango, carnes assadas.



Medalha de Ouro Mundus Vini 2007  
Wine Advocate Robert Parker



TORO TAURUS CRIANZA

- COD 0504**
- Vinho Tinto.
- Navarra - Espanha.
- 100% Tinto de Toro.
- 14,6% Vol.
- Vermelho cereja com tonalidade púrpura.
- Frutos silvestres maduros e toque torrado.
- Estruturado e encorpado, apresentando-se elegante e com final persistente.
- 6 meses em barril de carvalho francês Allier.
- Queijos curados, carnes assadas, guisado.





ESPAÑA

Castilla



MANZANOS

BODEGAS DESDE 1890

A história da Manzanos Wines é a história de uma família, seu esforço, sua constância e seu amor pelo vinho.

Por 5 gerações dedicadas ao cuidado da vinha, a Manzanos Wines conseguiu se colocar entre os principais grupos de vinícolas da Espanha, sempre fiel à sua filosofia, para alcançar a melhor qualidade possível.

Sua extensão de vinha, conta com mais de 1525 hectares, em diferentes subzonas das denominações, dando a eles o poder de brincar com as nuances do terroir em suas adegas, aliado ao requintado processo de elaboração por gravidade, permitindo que o vinho seja produzido da maneira mais natural possível.

O resultado são vinhos frescos, frutados e adaptados a qualquer tipo de paladar, ideais para compartilhar com amigos ou família!

DESTILERÍAS  
**LA NAVARRA**



ESPAÑA

Navarra

Viana Navarra, em 1831, Don Buenaventura Belasco adquire a fábrica de aguardente da companhia Guipuzcoana de Navegação a Caracas. Assim nasce Destilerías La Navarra, em La Navarra, e o primeiro pacharán artesanal conhecido na história, preservando a tradição familiar. Nos primeiros anos do século XX, La Navarra vendia anualmente 40 litros apenas, e pela qualidade e esmero da Família Belasco na elaboração da bebida, a demanda aumentou rapidamente. O negócio foi crescendo, geração em geração, passando de pais para filhos.

No Caminho de Santiago, em Santa Maria de La Alberguería, encontra-se a Destilaria desenhada de acordo com as mais exigentes tecnologias destiladoras, capaz de atender a exigente demanda de licores de sabor agradável e fina transparência.



VINHOS & CAVAS

MANZANOS WINES



CINCO VIÑAS GARNACHA

COD 0481

- Vinho Tinto.
- Castilla - Espanha.
- 100% Garnacha.
- 13% Vol.
- Intensa cor vermelho-cereja.
- Frutas vermelhas e pretas, além de torradas elegantes.
- Elegante, fresco e redondo, com taninos maduros.
- 2 meses em barril.
- Carnes vermelhas, carnes brancas e tapas.

LANÇAMENTO



CINCO VIÑAS VIURA

COD 0482

- Vinho Branco.
- Castilla - Espanha.
- 100% Viura.
- 12,5% Vol.
- Amarelo-palha com notas de limão.
- Destaca-se pelas notas cítricas e flores brancas.
- Vinho fresco, elegante e aveludado.
- Peixes, frutos do mar e lanches.

LANÇAMENTO

MÁS DE CINCO VIÑAS PREMIUM VERDEJO

COD 0484

- Vinho Branco.
- Castilla - Espanha.
- 100% Verdejo.
- 13% Vol.
- Amarelo limão brilhante.
- Intenso, elegante e complexo, com notas frutadas, variando de frutas cítricas (limão, toranja) a frutas brancas (pêra).
- Oleoso, equilibrado, ótima estrutura e persistência. Notas de frutas frescas.
- Queijos, arroz e peixes.

LANÇAMENTO



MÁS DE CINCO VIÑAS PREMIUM TEMPRANILLO

COD 0483

- Vinho Tinto.
- Castilla - Espanha.
- 100% Tempranillo.
- 13% Vol.
- Vermelho brilhante.
- Frutas negras, alcaçuz, chocolate e especiarias.
- Elegante, redondo e agradável.
- 4 meses em barril.
- Carnes e pratos sem corte.

LANÇAMENTO



CINCO VIÑAS TEMPRANILLO

COD 0480

- Vinho Tinto.
- Castilla - Espanha.
- 100% Tempranillo.
- 13% Vol.
- Cor vermelho-cereja brilhante.
- Aromático, expressivo e frutado.
- Equilibrado, fresco e elegante.
- 2 meses em barril.
- Carnes e tapas.

LANÇAMENTO

LICOR PACHARÁN LA NAVARRA

COD 0606

- Licor.
- Navarra - Espanha.
- Aproximadamente 250g/l de abrunhos frescos (pequenas ameixas) - a proporção mais elevada permitida pelo órgão regulador - álcool, anis e açúcar.
- 25% Vol.
- Vermelho-intenso com tons telha. Brilho e clareza caracterizam uma bebida jovem.
- O primeiro aroma observado é frutado, ressaltando também facilmente dicas de anis.
- Bebida altamente digestiva, sabor agradável e tons avermelhados, produzidos a partir de abrunhos frescos, álcool, anis e açúcar.

LICORES

LA NAVARRA



FRANÇA

Cognac



FRANÇA

Gironde

A empresa é integralmente detida pela família Bache-Gabrielsen. Todos os dias desde 1852, os líderes e os funcionários têm em mente que Cognac é uma arte e têm trabalhado para expandir as vendas no exterior, comprovando que trabalham com bons produtos para justificar sua reputação de qualidade certificada.

Hoje estamos presentes com Cognac Dupuy em países da União Europeia, Japão, Taiwan, Rússia, Estados Unidos, América Central e América do Sul. Através da seleção de conhaques que compõem nossas reservas e a escolha dos barris onde amadurecem. Nosso mestre da adega pode promover uma seleção de provedores para comprovar a qualidade irrepreensível de apresentações elegantes.

Château Les Millaux está situado ao norte do distrito de Libourne vizinho de algumas grandes denominações: Fronsac e Lalande de Pomerol. A propriedade pertence à família Bellot desde 1925 e passaram para três gerações perseguindo o objetivo de qualidade em ambos os vinhedos e adegas.

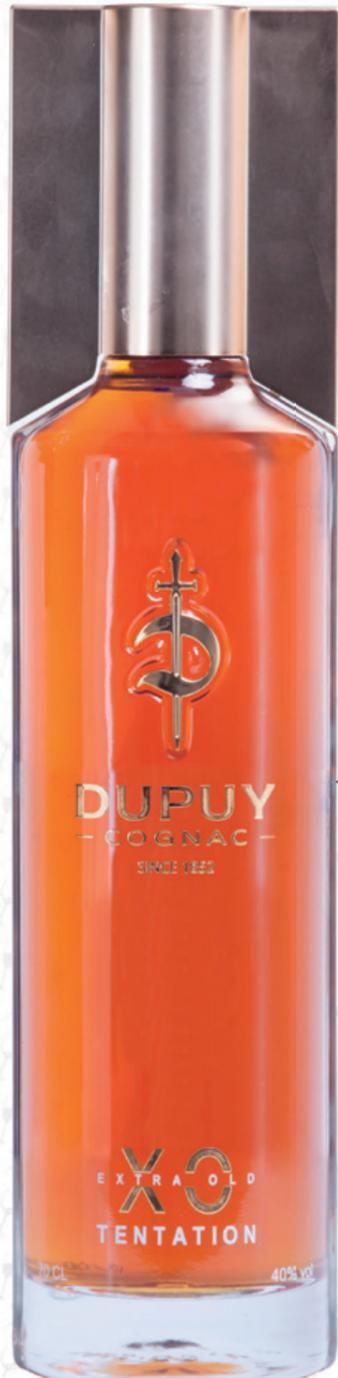
O vinhedo é composto de castas tradicionais para fabricação do vinho Bordeaux (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc). Do vinho para a adega, predomina o respeito às tradicionais práticas enológicas, como maceração, extração de tanino, etc.

Os nossos vinhos são frutados e suaves e podem ser consumidos de imediato ou guardados, uma vez que têm potencial de guarda. Aroma de frutas vermelhas e aroma de frutas tropicais são percebidos, oferecendo um nariz complexo. Essas características tornam este vinho ideal para acompanhar carnes grelhadas.

CONHAQUES

64

DUPUY COGNAC



V.S.O.P. SUPERIOR TENTATION

- COD 0591**
- Destilado.
- Cognac - França.
- 100% Ugni Blanc.
- 40% Vol.
- Âmbar.
- Baunilha.
- Suave e macio.
- 5 a 7 anos em barril de carvalho francês.



MARQUIS DE VILLARD BRANDY V.S.O.P.

- COD 0590**
- Destilado.
- Cognac - Cedex - França.
- Grenache, Carignan - Cabernet e Merlot.
- 40% Vol.
- Dourado.
- Baunilha e maçã.
- Notas de madeira, provenientes do carvalho, pera e chocolate preto.
- 12 meses em barril de carvalho francês.

Medalha de Bronze New York Intl Spirits Competition 2010

X.O. EXTRA OLD TENTATION

- COD 0592**
- Destilado.
- Cognac - França.
- 95% Ugni Blanc, 5% Colombar e Folle Blanche.
- 40% Vol.
- Âmbar.
- Flores de jasmim com notas de frutas como banana e ameixa.
- Couro, castanhas torradas e café.
- 20 anos em barril de carvalho francês.



Medalha de Ouro Cognac Masters por Spirit Business 2009



Medalha de Prata International Wine&Spirit Competition 2010



CHATEAU LES MILLAUX BORDEAUX

- COD 0550**
- Vinho Tinto.
- Gironde - França.
- 80% Merlot, 10% Cabernet Franc e 10% Cabernet Sauvignon.
- 13% Vol.
- Vermelho profundo.
- Notas frutais.
- Taninos equilibrados, frutas exóticas.
- Carnes vermelhas, queijos e carne de veado.

Gilbert et Gaillard Galardon de Oro 2019.



CHATEAU LES MILLAUX CUVÉE EXCELLENCE

- COD 0551**
- Vinho Tinto.
- Gironde - França.
- 95% Merlot e 5% Cabernet Franc.
- 14% Vol.
- Vermelho profundo.
- Cassis, cereja e notas florais.
- Taninos integrados, amadeirado, notas de especiarias.
- Carnes vermelhas, queijos e carne de veado.

Gilbert et Gaillard Galardon de Oro 2019.



CHATEAU LES MILLAUX SUPERIOR PRESTIGE

- COD 0552**
- Vinho Tinto.
- Gironde - França.
- 95% Merlot e 5% Cabernet Franc.
- 13,5% Vol.
- Vermelho-rubi.
- Frutas vermelhas (ameixa, cassis), especiarias finas e notas tostadas.
- Frutas exóticas.
- Carnes vermelhas.

Gilbert et Gaillard 2017 Galardon de Oro.



VINHOS

65

CHATEAU LES MILLAUX



FRANÇA

Châteauneuf-du-Pape



Durante os séculos XVIII e XIX, os vinhos da cidade tornaram-se conhecidos tanto na França quanto no estrangeiro. Os vinhos eram conhecidos como os vinhos de Châteauneuf-du-Pape. Em seguida, os viticultores sentiram que era hora de mudar oficialmente o nome da cidade. O prefeito José Ducos (o proprietário da La Nerthe) tomou a iniciativa e a cidade adotou nome de hoje.

Gérard Jacumin iniciou o terceiro capítulo de sua vida trabalhando fora do negócio dos vinhos até 1989. Seu pai, Pierre Jacumin possuía um pequeno domínio e fez o seu vinho Cuvée de Boisdaphin em caves ao sul da Capela de Saint Pierre. Em 1989, ele então sugeriu que o filho Gérard, sua esposa, que tinha algumas vinhas herdadas de sua família e seu genro Marc Cellier fizessem uma nova sociedade baseada nos vinhedos das três famílias. Isso permitiu a criação de Domaine Saint Benoit. Esta cooperação existiu até 2007, quando os três filhos de Marc Cellier criaram Domaine le Cellier que hoje é a base para as vinhas da família Cellier e Jacumin Gerard, que fundaram Domaine L'Or de Line baseada no vinhedo da família Jacumin e Courtil. L'Or de Line abrange 9 hectares, através do qual 1,6 hectares, é de variedades de uvas brancas. Até agora, uma cuvée de vermelho e branco de Châteauneuf-du-Pape são feitas. Os vinhos são produzidos nas antigas caves de Pierre Jacumin que também eram usadas para fazer vinhos de Saint Benoit.



FRANÇA

Château Ângelus

Bertrand Bourdil, enólogo e produtor durante muitos anos das propriedades do Château Mouton Rothschild, pessoalmente, assegura o respeito pelo vinho e sua tradição. Carol e Maria Line Bourdil, suas duas filhas, estão envolvidas na comercialização. De ambas as escolas de negócios e de trabalho em grupos internacionais (LVMH e Richemont), eles dão um grande impulso a esta aventura familiar. Este projeto é construído por homens e mulheres que amam a terra e que têm sólidos conhecimentos sobre o vinho e sua comercialização. Castelo Chérubin terá uma vida longa, pois retira a sua força a partir da excepcional qualidade de seu solo e da vontade comum de uma família para torná-lo vivo. A decoração que enfeita o rótulo de Château Chérubin é inspirado no famoso par de anjos esculpidos na torre da igreja de Saint-Emilion. Estes querubins são os guardiões das tabelas da lei em nossas religiões. Castelo Chérubin é a realização de um sonho, onde cada membro da família oferece apoio e entusiasmo.

*Castelo Chérubin é a realização de um sonho, onde cada membro da família oferece apoio e entusiasmo.*

VINHOS 66 OSMOSE



## OSMOSE VINS

- ▶ COD 0561
- 🍷 Vinho Tinto.
- 📍 Châteauneuf-du-Pape - França.
- 🍇 40% Grenache, 60% Syrah, Mourvedre, Cinsault, Clairette, Bourboulenc, Roussanne, Counoise, Muscardin, Picpoul, Picardan, Vaccarese e Terret.
- 🍷 14% Vol.
- 👁 Vermelho-rubi.
- 👉 Frutas vermelhas.
- 👉 Encorpado, fino e poderoso.
- 🕒 12 meses em barril de carvalho.
- 🍷 Carne vermelha.

93 pt  
Stephen Tanzer's Intl Wine Cellar 2009



## DOMAINE L'OR DE LINE TINTO

- ▶ COD 0560
- 🍷 Vinho Tinto.
- 📍 Châteauneuf-du-Pape - França.
- 🍇 30% Grenache, 30% Syrah, 30% Mourvèdre e 10% Clairette Rosé.
- 🍷 14% Vol.
- 👁 Vermelho-rubi.
- 👉 Morango, cassis e amora.
- 👉 Encorpado, fino.
- 🕒 12 meses em barril de carvalho.
- 🍷 Carne de cordeiro, carne grelhada.

90 pt  
Medalha de Ouro Concurso de Vins Orange Fev/2011  
Stephen Tanzer's Intl Wine Cellar 2009



## SAINT-EMILION GRAND CRU

- ▶ COD 0570
- 🍷 Vinho Tinto.
- 📍 Château Ângelus - França.
- 🍇 70% Merlot e 30% Cabernet Franc.
- 🍷 14% Vol.
- 👁 Vermelho-intenso.
- 👉 Cereja preta, geleia de amora, baunilha e canela.
- 👉 Redondo, macio e saboroso, possui taninos persistentes.
- 🕒 15 meses em barril de carvalho.
- 🍷 Frutos do mar em especial crustáceos como siris, caranguejo e lagosta, carne branca e pratos mediterrâneos.



VINHOS 67 CHATEAU CHERUBIN



FRANÇA

Bourgogne  
Côtes de Provence  
Languedoc  
Vale do Rhône  
Vin de France



FRANÇA

Borgonha

A Maison Halley foi fundada em 2008 por Olivier Halley, um amante dos vinhos e destilados, para compartilhar sua paixão. Apostou para reunir e federar um conjunto dinâmico de marcas, homens e recursos em três dos mais belos "terroirs" franceses.

Um primeiro passo desta bela aventura é alcançado em 2010, quando a Casa de Hébrard, famoso comerciante de Grands Crus Classés localizado em Bordeaux se junta ao grupo. Continuou a crescer em 2012 com a aquisição do Château Mas Neuf, localizado no extremo sul do Vale do Rhône, na denominação Costières de Nîmes. Finalmente, em 2015, se expandiu na região da Borgogne com a Maison Desvignes Ainé et Fils, localizada perto de Chablis, outro feudo histórico dos vinhos franceses.

A Maison Halley exerce o seu talento e know-how nestas três regiões excepcionais e históricas, que são o reflexo da experiência francesa no mundo do vinho.

O criador atlético de Vaucher Père & Fils, nascido em Chambolle Musigny, André VAUCHER teve duas paixões: remo, do qual era duas vezes campeão da França e os vinhos da classe alta da Côte d'Or, os vinhos de Vosne Romanée, Nuits-Saint-Georges e os vinhos brancos de classe alta da Côte de Beaune. Ele rapidamente decidiu criar a casa de VAUCHER PÈRE & FILS com o objetivo de fornecer vinhos de alta qualidade para as mesas mais exigentes da França. Estando em estreito contato com os melhores Domains de Borgonha e com os mais renomados proprietários de restaurantes, a VAUCHER tornou-se especialista em produtos high-end da Borgonha. Juntamente com as suas duas medalhas de ouro no campeonato de remo francês em 1925 e 1927, ele também conseguiu um grande sucesso com seus vinhos em restaurantes high-end.

Hoje, Vaucher Père & Fils, permite aos amantes do vinho descobrir os prazeres dos vinhos franceses, oferecendo diferentes e exclusivas gamas de vinhos de alta qualidade com características autênticas dos vários "terroir" da França!

MAISON DESVIGNES 1885 CABERNET SAUVIGNON



- COD 0242**
- Vinho Tinto.
- Vin de France.
- 100% Cabernet Sauvignon.
- 12,5% Vol.
- Vermelho-intenso.
- Frutas vermelhas e notas de baunilha.
- Estrutura elegante, toque apimentado.
- Tartar de salmão, lasanha de legumes, carnes vermelhas grelhadas e cordeiro.

MAISON DESVIGNES 1885 PAYS D'OC



- COD 0240**
- Vinho Tinto.
- Languedoc.
- Grenache, Syrah e Merlot.
- 12,5% Vol.
- Vermelho-púrpura brilhante.
- Mirtilo, notas de pimenta.
- Redondo, final persistente.
- Presunto cru, queijos leves, carnes brancas.

MAISON DESVIGNES 1885 PINOT NOIR



- COD 0241**
- Vinho Tinto.
- Vin de France.
- 100% Pinot Noir.
- 12,5% Vol.
- Vermelho com reflexos grená.
- Frutas vermelhas, notas de madeira.
- Macio, agradável, equilibrado, final frutado.
- Carnes brancas, cozido de carne com legumes e pratos com molho.

MAISON DESVIGNES 1885 CHABLIS



- COD 0243**
- Vinho Branco.
- Bourgogne.
- 100% Chardonnay.
- 12,5% Vol.
- Amarelo, reflexos dourados.
- Frutas cítricas e flores brancas.
- Fresco e aromático com notas frutadas, boa mineralidade.
- Frutos do mar, peixes grelhados e salmão defumado.

MAISON DESVIGNES 1885 CÔTES DU RHÔNE



- COD 0244**
- Vinho Tinto.
- Vale do Rhône.
- 50% Grenache e 50% Syrah.
- 13% Vol.
- Vermelho-grená.
- Cassis, amora, notas de especiarias.
- Macio, redondo e carnudo, taninos finos.
- Carnes vermelhas grelhadas, guisados e queijos.

VAUCHER PINOT NOIR COLLECTION



- COD 0525**
- Vinho Tinto.
- Este vinho é originário de Cuvées, cuidadosamente selecionados pelos nossos enólogos das vinhas do sul da França.
- 100% Pinot Noir.
- 12,5% Vol.
- Vermelho-rubi profundo.
- Frutas e nuances de especiarias e frutas secas.
- Taninos sedosos, frutados e picantes.
- Cordeiro ou vitela e até com tofu, carnes curadas, churrasco, mechoui e queijos.

VAUCHER MERLOT COLLECTION



- COD 0526**
- Vinho Tinto.
- Este vinho é originário de Cuvées, cuidadosamente selecionados pelos nossos enólogos das vinhas do sul da França.
- 100% Merlot.
- 12,5% Vol.
- Vermelho-rubi brilhante.
- Frutas e especiarias vermelhas e pretas, com lado vegetal.
- Taninos são redondos, textura suave.
- Pratos de aves capoeira grelhadas ou aves capoeira em molho, carne vermelha com vegetais, ou perna assada de cordeiro.

VAUCHER SAUVIGNON BLANC COLLECTION



- COD 0527**
- Vinho Branco.
- Este vinho é originário de Cuvées, cuidadosamente selecionados pelos nossos enólogos das vinhas do sul da França.
- 100% Sauvignon Blanc.
- 12,5% Vol.
- Dourada pálida, esmeralda.
- Flor de groselha, litchi, frutas frescas, notas florais e toranja.
- Delicado e puro.
- Frutos do mar, carpaccio de atum, salmão defumado, sushi, peixe, queijo de cabra e espargos em molho.

VAUCHER CUVÉE VAUCHER VIN DE FRANCE



- COD 0529**
- Vinho Tinto.
- Este vinho é originário de Cuvées, cuidadosamente selecionados pelos nossos enólogos das vinhas do sul da França.
- Grenache Noir, Carignan e Syrah.
- 12,5% Vol.
- Vermelho-intenso.
- Groselha preta, mirtilo e framboesa, notas picantes.
- Taninos sedosos, com acabamento frutado e picante.
- Carnes curadas, carne grelhada, frango salteado com manteiga ou um prato de espaguete, queijos macios.

VAUCHER CABERNET SAUVIGNON COLLECTION



- COD 0528**
- Vinho Tinto.
- Este vinho é originário de Cuvées, cuidadosamente selecionados pelos nossos enólogos das vinhas do sul da França.
- 100% Cabernet Sauvignon.
- 12,5% Vol.
- Rubi vermelho brilhante.
- Cânfora, vegetais e frutados (bagas pretas).
- Frutas pretas, estrutura lisa e redonda, taninos sedosos, equilibrados.
- Pratos de aves capoeira grelhadas e marinados, carnes vermelhas com legumes, cordeiro com alecrim.

VINHOS

68

MAISON DESVIGNES

VINHOS

69

VAUCHER PÈRE & FILS



ITÁLIA

Abruzzo  
Piemonte  
Puglia  
Sicília



Fundada em 1897 como apenas uma taberna, no qual Ferdinando Caldirola reunia a família e os amigos. Nos anos quarenta, com apoio do filho Gaetano, o ponto de encontro foi transformado em uma delicatessen.

Na década de sessenta, começaram a engarrafar manualmente os vinhos da região e com a chegada da tecnologia nos anos setenta, também surgiu a automação. Naquele momento, a qualidade acompanhada de bons preços e maior variedade, permitiu uma expansão da carta de vinhos do Piemonte da Toscana, da Sicília e de Abruzzo.

Já nas décadas de oitenta e noventa, o mercado consolidado na Itália ultrapassou as fronteiras, alcançando a Alemanha, Holanda, Bélgica, Luxemburgo e posteriormente Moscou. Em 2000, a grande expansão empresarial colocou a Caldirola em destaque, como líder no mercado italiano de vinhos em garrafas.

Atualmente, a Caldirola possui um grande elenco de vinhos, oriundos de todas as regiões da Itália, sempre com ótima qualidade e belas apresentações.

SANGIOVESE  
PUGLIA IGT DAMA

- COD 0834**
- Vinho Fino Tinto Meio Seco.
- Puglia.
- 100% Sangiovese.
- 11,5% Vol.
- Vermelho-vivo.
- Intenso e vinoso.
- Equilibrado e de bom corpo.
- Particularmente indicado com entradas e carnes vermelhas.



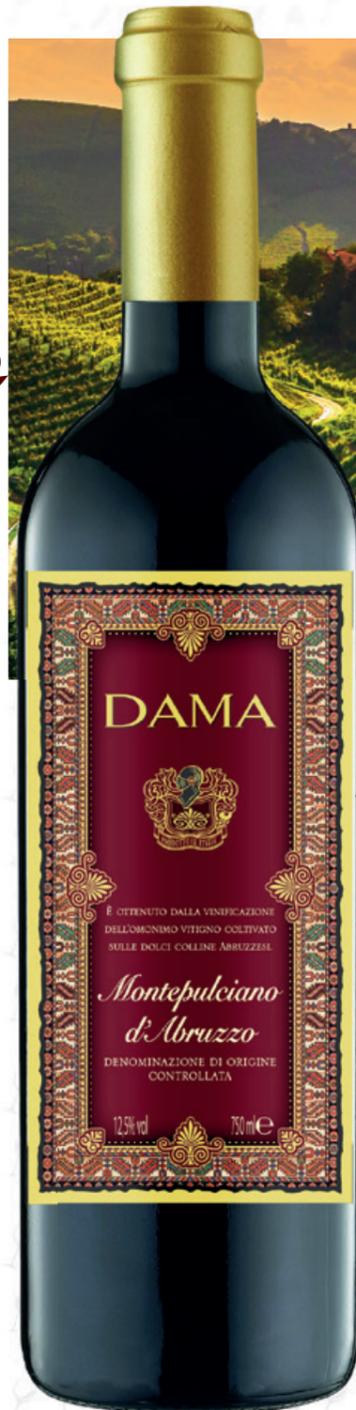
LANÇAMENTO

NERO D'AVOLA  
SICILIA DOC

- COD 0835**
- Vinho Fino Tinto Seco.
- Sicília.
- 100% Nero d'Avola.
- 13% Vol.
- Vermelho de boa intensidade, com reflexos granada durante o envelhecimento.
- Elegante, vinoso e intenso.
- Encorpado, harmônico e completo.
- Ótimo com entrada e assados de carnes vermelhas.



LANÇAMENTO



MONTEPULCIANO  
D'ABRUZZO DOC  
DAMA

- COD 0833**
- Vinho Fino Tinto Seco.
- Abruzzo.
- 100% Montepulciano.
- 12,5% Vol.
- Vermelho-intenso.
- Característico e frutado.
- Completo, redondo e de bom corpo.
- Indicado para entradas e carnes de caça assadas.



LANÇAMENTO

PIEMONTE DOC  
BARBERA

- COD 0836**
- Vinho Fino Tinto Seco.
- Piemonte.
- 100% Barbera.
- 12% Vol.
- Vermelho de boa intensidade.
- Vinoso e característico.
- Encorpado, macio e típico.
- Indicado para entradas e assados de carnes vermelhas.

LANÇAMENTO

PINOT GRIGIO  
PUGLIA IGT

- COD 0837**
- Vinho Fino Branco Meio Seco.
- Puglia.
- 100% Pinot Grigio.
- 12% Vol.
- Amarelo-palha claro.
- Frutado e delicado.
- Seco, fresco e agradável.
- Ideal com entradas, pratos à base de peixe e risotos.



LANÇAMENTO

ESPUMANTE BRUT  
DAMA

- COD 0838**
- Espumante Brut Branco.
- Piemonte.
- 70% Trebbiano e 30% Chardonnay.
- 11,5% Vol.
- Amarelo-palha intenso, com reflexos dourados.
- Amplio, verdadeiro, intenso, com aromas de casca de pão, de mel e aveia.
- Harmônico, sípido e de boa estrutura, longa persistência de amêndoas.
- Acompanha admiravelmente pratos à base de peixes, queijos e massas.



LANÇAMENTO

VINHOS  
70  
CALDIROLA

VINHOS  
71  
CALDIROLA



ITÁLIA

Piemonte  
Veneto



A ideia sob a qual se ergue a empresa é fornecer vinhos de qualidade capazes de satisfazer as expectativas dos consumidores.

A colheita e o trabalho com a uva não são suficientes para produzir um vinho excelente, exige-se paixão, curiosidade e entusiasmo.

Hoje a produção de vinhos da MGM Mondo del Vino é seguida de perto por enólogos e biólogos, que controlam cada etapa da vinificação, envelhecimento, engarrafamento e garantia de qualidade, tudo isso para alcançar o nosso objetivo principal: fazer feliz nosso cliente e propagar a tradição do vinho italiano.

### LORETTO VINO BIANCO

- COD 0017**
- Vinho Branco.
- Principais regiões produtoras.
- Principais variedades autóctones e internacionais.
- 11,5% Vol.
- Amarelo-esverdeado.
- Bouquet frutado e leve. Evidência frutas brancas frescas.
- Fresco e frutado.
- Aperitivo, frutos do mar e saladas.



### LORETTO VINO ROSSO

- COD 0018**
- Vinho Tinto.
- Principais regiões produtoras.
- Principais variedades autóctones e internacionais.
- 12% Vol.
- Vermelho-vivo.
- Bouquet frutado e leve. Evidências de frutas vermelhas frescas.
- Macio e agradável, leves notas de frutas.
- Carnes e queijos.



### MOSKETTO BRANCO

- COD 0015**
- Vinho Frisante Branco Suave.
- Piemonte - Norte da Itália.
- 100% Moscato Bianco.
- 5,5% Vol.
- Branco, nuances esverdeados.
- Fruta fresca, pétalas de rosas e flores brancas.
- Doce e equilibrado.
- Saladas de frutas e bolos.
- Korea wine challenge 2013
- Féminalise 2015
- AWC Vienna 2015
- AWC Vienna 2016



### MOSKETTO SPRITZ

- COD 0028**
- Cocktail de Vinho Espumante Aromático de Qualidade.
- Piemonte - Norte da Itália.
- Vinho moscato espumante, extrato vegetal e aroma natural.
- 5,5% Vol.
- Cor laranja intenso, com notas de dourado.
- Frutas cítricas. Leve e refrescante.
- Fresco, cheio, agradável que revela um intrigante equilíbrio entre doce do vinho, notas cítricas e sensações amargas de ervas aromáticas.
- Aperitivos salgados, tartines, azeitonas e queijos frescos e cremosos.



LANÇAMENTO

### MOSKETTO PINK

- COD 0016 - 750ml**  
**COD 0029 - 375ml**
- Vinho Frisante Rosé Suave.
- Piemonte - Norte da Itália.
- 80% Moscato Bianco e 20% Brachetto.
- 5,5% Vol.
- Rosado, nuances douradas.
- Fruta fresca, frutas vermelhas e pétalas de rosas.
- Cereja, framboesa e pétalas de rosa.
- Doces e sobremesas, simplesmente para refrescar um momento de felicidade.
- AWC Vienna 2015



### MOSKETTO TINTO

- COD 0030**
- Vinho Frisante Tinto Suave.
- Piemonte - Norte da Itália.
- 80% Brachetto e 20% Malvasia.
- 5,5% Vol.
- Púrpura intenso, com notas de dourado.
- Fresco e integrante, como notas de frutas do bosque e cereja.
- Leve e refrescante.
- Pratos doces, picantes ou simplesmente para refrescar um momento de felicidade.
- International Wine Challenge AWC Vienna Silver 2015.

LANÇAMENTO

### ENZO BARTOLI

- COD 0087**
- Vinho Tinto.
- Piemonte.
- Nebbiolo.
- 13,5% Vol.
- Vermelho-intenso com reflexos de granado.
- Um perfume etéreo, frutas secas, especiarias, herbáceo e amadeirado.
- Sabor seco, pleno, robusto, austero, porém avulzado e harmônico. Equilibrado, com boa acidez, encorpado, taninos presentes e final persistente.
- 2 anos.
- Ideal com carnes assadas e pratos à base de tartufo.



LANÇAMENTO

### AMARONE SOPRASASSO

- COD 0085**
- Vinho Tinto.
- Veneto.
- Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e Molinara.
- 15% Vol.
- Rubi intenso com reflexos púrpuras.
- Frutas vermelhas maduras, notas de especiarias e madeira.
- Sabor pleno e avulzado, com típicos aromas de frutos vermelhos maduros. Médio corpo, taninos macios e excelente acidez.
- 28 meses.
- Ideal com queijos de longa cura e carnes vermelhas importantes.
- Sakura Awards 2015
- AWC Vienna 2015
- Expovina 2016



LANÇAMENTO

### ROSSO VENETO SOPRASASSO

- COD 0086**
- Vinho Tinto.
- Veneto.
- Corvina Veronese, Corvinone e Rondinella.
- 14% Vol.
- Púrpura com reflexos de granado.
- Persuasivo e delicado no nariz, com notas características de frutas vermelhas maduras.
- Aveludado, encorpado e sávido no paladar. Médio corpo, taninos macios e excelente acidez.
- Ideal com queijos de media cura e carnes vermelhas assadas.
- Sakura Awards 2015
- AWC Vienna 2015



LANÇAMENTO

VINHOS

72

MGM

VODKAS

73

MGM



ITÁLIA

Zugliano



Produttori Vini Manduria

MAESTRI IN PRIMITIVO

1932



ITÁLIA

Manduria Salento

Em 1895, a empresa Zanin foi fundada. Desde então, a destilaria produziu mais de quatro gerações de produtos da mais alta qualidade. Hoje, o nome da família tem sido sinónimo de pureza. O foco principal da família é na produção de grappa italiana. Ela está profundamente enraizada na política de família Zanin que a cada destilado produzido simboliza o resultado de uma longa experiência, o amor com paixão e consciência da qualidade. Os produtos da Zanin Distilleria é uma das mais renomadas no ramo. A combinação de paixão, amor e paciência é a base para a produção de destilados elegantes. Destilação envolve a seleção e separação de forma minuciosa. O processo envolve a melhor qualidade e a subsequente concentração, maturidade e refinamento.

O amor e a dedicação que o Consorzio Produttori Vini sempre manifestou na cultura do vinho, na enologia e no terreno, onde são cultivadas as uvas, os consagra como paladinos deste extraordinário néctar que é o vinho Primitivo.

A aventura do Consorzio iniciou-se em 1928, quando um restrito grupo de "illuminati" enólogos comprou um velho estabelecimento. Criou-se a "Federazione Vini", uma associação de produtores que quatro anos mais tarde, em 9 de julho de 1932 oficializaria a sua forma jurídica de cooperativa com a institucionalização do "Consorzio Produttori Vini e Mosti Rossi superiori da taglio per la zona di Manduria".

O destino do Consorzio se entrelaça de maneira indissolúvel àquele do produto principal do território o "Primitivo di Manduria". Hoje o Consorzio Produttori Vini dispõe de 900 hectares de vinhedo, mais da metade disso ainda criada com o tradicional sistema "Ad alberello" e defende fortemente o trabalho de 400 pequenos artesãos do vinho, os únicos que intitulam-se de "Maestri in Primitivo".

LICORES

74

ZANIN



LIQUORE LIMONCELLO

- COD 0882
Licor de Limão.
Zugliano - Itália.
Suco e raspas de limão.
30% Vol.
Bouquet amarelo.
Frutado, delicado.
Doce, macio e convidativo, notas de sabor nítido, persistente e delicado.



LIQUORE CIOCCOLATO ARANCIA

- COD 0884
Licor de Cacau e Laranja.
Zugliano - Itália.
Cacau e laranja.
25% Vol.
Âmbar escuro.
Aroma típico.
Delicado, frutado.



LIQUORE CIOCCOLATO PEPERONCINO

- COD 0885
Licor de Cacau e Pimenta.
Zugliano - Itália.
Cacau e pimenta.
25% Vol.
Âmbar escuro.
Aroma típico.
Delicado, atraente.

ZANIN

74

LICORES

ZANIN

LICORES

ZANIN



AMARETTO

- COD 0881
Licor de Amêndoas.
Zugliano - Itália.
Semente de amêndoas.
25% Vol.
Âmbar (laranja).
Bainilha envolvido em amêndoa.
Delicado, doce, suave, envolvente, notas de cacau.



SAMBUCA BIANCA

- COD 0880
Licor de Anis.
Zugliano - Itália.
Semente de anis estrelado.
40% Vol.
Cristal.
Fortes indícios de anis.
Doce, suave, envolvente, notas persistentes e aveludadas.



SAMBUCA LIQUORE AL CAFFÈ

- COD 0883
Licor de Café.
Zugliano - Itália.
Semente de anis estrelado com aroma de café.
35% Vol.
Preto.
Fortes indícios de anis.
Alcool, açúcar e sabor de café.

VINHOS

75

ZANIN

VINHOS

ZANIN

VINHOS

ZANIN

VINHOS

ZANIN

VINHOS

1932 PRIMITIVO DI MANDURIA RESERVA DOP

- COD 0470
Vinho Tinto.
Manduria - Itália.
100% Primitivo.
15% Vol.
Vermelho-rubi, reflexos granada.
Intenso e complexo, frutas vermelhas maduras (cereja, framboesa e amoras) ameixa, com claras notas de baunilha e notas balsâmicas.
Seco, quente, macio, tânico, persistente e arredondado.
12 meses em barril de carvalho francês mais 12 meses em garrafa.
Carnes vermelhas assadas, cozidas ou de caça como cordeiro e queijos.



1932 NEGROAMARO SALENTO ROSADO IGT

- COD 0475
Vinho Tinto.
Salento - Itália.
100% primitivo di Manduria.
12,5/13% Vol.
Rosa coral intenso, brilhante e luminoso.
Cereja fresca, romã, maçã e framboesa.
Fresco, bem estruturado, crocante e longa persistência.
Frutas ou folhas e pratos à base de peixes.



LANÇAMENTO

1932 PRIMITIVO DI MANDURIA DOC

- COD 0473
Vinho Tinto.
Manduria - Itália.
100% Primitivo.
14% Vol.
Vermelho-rubi, reflexos violetas.
Cereja, ameixa, amora.
Seco, quente, macio, com taninos presentes e persistentes.
6 meses em tonéis de carvalho.
Carnes vermelhas assadas ou cozidas, queijos, pratos típicos da Puglia como orecchiette alle cime di rapa e queijo cacciocavallo.



1932 NEGROAMARO SALENTO IGT

- COD 0474
Vinho Tinto.
Salento - Itália.
100% Negroamaro.
13% Vol.
Vermelho-rubi intenso.
Mirtilo, ameixa, cereja preta, notas especiarias.
Delicado, balanceado e agradável, taninos redondos e persistentes.
Sopas, frios, pratos à base de massas, carnes grelhadas e pizzas.



LA BUCA PRIMITIVO SALENTO IGT

- COD 0472
Vinho Tinto.
Salento - Itália.
100% Primitivo.
13,5% Vol.
Vermelho violáceo, granada.
Frutas vermelhas maduras e baunilha.
Pleno, tânico.
"Primi piatti" (pratos à base de massas), aperitivos e entradas, tábua de frios composta de salame, prosciutto e queijos.



ZANIN

VINHOS

ZANIN

VINHOS

ZANIN

VINHOS

ZANIN

VINHOS



## ITÁLIA

Abruzzo  
Emilia Romagna  
Sicília  
Toscana  
Triveneto  
Veneto



Em 1893, a Bodega Schenk foi fundada em Rolle-Suíça. Em 1952, estabeleceu-se na Itália, em Reggio Emilio, e em 1956, constituiu uma sede em Bolzano.

Com o objetivo de difundir a qualidade dos seus vinhos, ampliou os vinhedos em várias regiões da Itália: Emilia Romagna, produzindo o Lambrusco; na região Triveneto, o Pinot Grigio; na Sicília, o Nero d'Avila; na Toscana, o Chianti; em Veneto, o Bardolino e o Valpolicella; e na região Abruzzo, o Montepulciano.

*O Grupo Schenk é um dos mais Premiados da Europa.*

### CAVATINA PREMIUM PROSECCO

- ▶ **COD 0411**
- 🍷 Vinho Espumante Extra-Dry.
- 🇮🇹 Veneto - Itália.
- 🍇 100% Glera.
- 🍷 11% Vol.
- 👁️ Amarelo-palha.
- 👃 Floral e frutado.
- 👄 Intensas notas de maçã tipo "golden". Perlage fino e persistente.
- 🍷 Ótimo como aperitivo, acompanha perfeitamente qualquer prato à base de frutos do mar.



### CAVATINA PREMIUM MOSCATO

- ▶ **COD 0412**
- 🍷 Vinho Espumante Doce.
- 🇮🇹 Veneto - Itália.
- 🍇 100% Moscato.
- 🍷 7% Vol.
- 👁️ Amarelo-palha intenso.
- 👃 Floral e frutado.
- 👄 Típico, aromático e delicado.
- 🍷 Sobremesas com frutas frescas e secas (amêndoas, crostate e biscoitos tipo cantuccini), à base de queijo (cheesecake), tiramisù, e panettone.



### RIVANI MOSCATO

- ▶ **COD 0413**
- 🍷 Vinho Espumante.
- 🇮🇹 Triveneto - Itália.
- 🍇 100% Moscato.
- 🍷 7% Vol.
- 👁️ Amarelo intenso, palha.
- 👃 Delicado e aromático.
- 👄 Doce e harmônico.
- 🍷 Frutas e sobremesas.



### RIVANI CHARDONNAY

- ▶ **COD 0414**
- 🍷 Vinho Espumante.
- 🇮🇹 Triveneto - Itália.
- 🍇 100% Chardonnay.
- 🍷 7% Vol.
- 👁️ Amarelo intenso, palha.
- 👃 Delicados e aromático.
- 👄 Doce e harmônico.
- 🍷 Aperitivos, harmoniza perfeitamente com pratos à base de peixes, carnes brancas e verduras.



### RIVANI PINOT ROSÉ

- ▶ **COD 0415**
- 🍷 Vinho Espumante.
- 🇮🇹 Triveneto - Itália.
- 🍇 70% Pinot Bianco e 30% Pinot Nero.
- 🍷 11% Vol.
- 👁️ Rosa, reflexos de rosa salmão.
- 👃 Notas delicadas de bagas misturadas.
- 👄 Rico, equilibrado com final agradável e persistente.
- 🍷 Aperitivo, pratos à base de peixes leves, sobremesas com chocolate, mousse ou frutas vermelhas.



### BAROLO DOCG CESARE PAVESE

- ▶ **COD 0416**
- 🍷 Vinho Tinto.
- 🇮🇹 Piemonte - Itália.
- 🍇 100% Nebbiolo.
- 🍷 14% Vol.
- 👁️ Vermelho granado intenso.
- 👃 Ameixas maduras, frutas do bosque e geleia, seguido por aromas de eucalipto, tabaco e couro.
- 👄 Tanino doce, notas balsâmicas e de defumado.
- 🕒 3 anos, cujo 2 em barril de carvalho francês.
- 🍷 Caça, cordeiro, pratos estruturados e queijos curados.

LANÇAMENTO

### ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC, TENUTE POGGIOCARO

- ▶ **COD 0417**
- 🍷 Vinho Tinto.
- 🇮🇹 Toscana - Itália.
- 🍇 Sangiovese 90% e 10% outras uvas vermelhas.
- 🍷 14% Vol.
- 👁️ Vermelho-rubi, notas granada.
- 👃 Uvas Sangiovese, violeta e cítricos, alfarroba e picles de cravo.
- 👄 Frutado com final agradável e fresco.
- 🍷 Massas com molhos estruturados, carnes vermelhas e queijos meio curados e curados. Perfeito com T-Bone Steak.

LANÇAMENTO





ITÁLIA

Emilia-Romagna



CHIARLI

CHIARLI é o mais antigo produtor de Lambrusco e outros vinhos típicos da Emilia-Romagna.

A sua fundação remonta ao ano de 1860 por Cleto Chiarli que antes disso conduzia a Trattoria dell'Artigliere, no centro de Modena, e produzia o seu próprio Lambrusco para os "assíduos frequentadores" do local. O apreço total dirigido ao seu vinho, levou Cleto Chiarli a preparar novos locais para a produção do Lambrusco nas mais amplas proporções para comercializá-lo.

Assim, nasceu em 1860, a Cantina Chiarli.

O sucesso foi imediato e em poucos anos a Cantina Chiarli prosperou as vendas além do território modenese, fazendo com isso, aumentar o conhecimento do Lambrusco para todos os italianos.

Logo iniciou-se as primeiras exportações e já no remoto 1900, durante a Expo Universal de Paris, o júri internacional consignava a Cleto Chiarli o prestigiado prêmio "Mention Honorable", autenticado pelo diploma ainda hoje conservado.

Desde então, a produção Chiarli continua sendo rigorosamente fiel aos princípios de seriedade, honestidade e respeito pela qualidade que a família Chiarli transmitiu de geração em geração, sempre conquistando a apreciação e a afeição de mais uma numerosa clientela.

Passaram-se mais de 150 anos e o nome Chiarli é mais que um seguro e lícito ponto de referência para tudo o que se refere à qualidade e à tradição dos melhores vinhos da Emilia-Romagna.

Original Polish Vodka  
**vodka.pl**

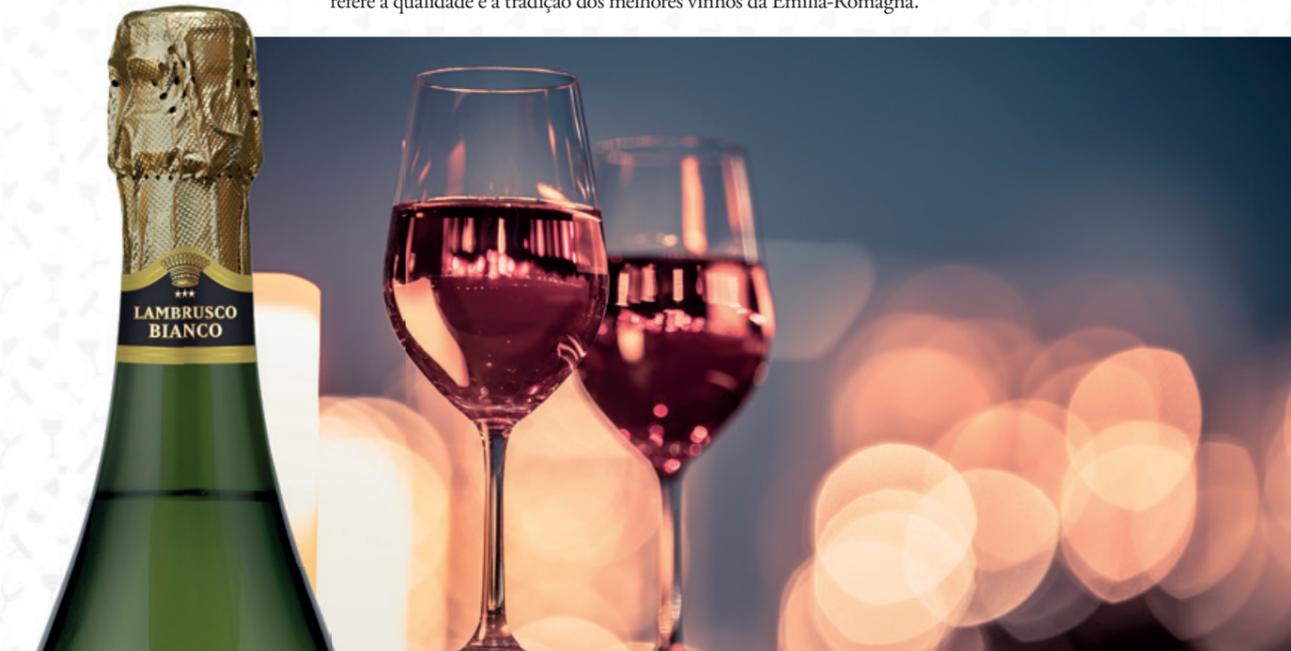


POLÔNIA

Nowy Tomysl

A segunda maior produtora de vodka da Polônia chega ao Brasil. Vodka.PL é feita a partir da melhor qualidade, quatro vezes destilada de cereais, sua matéria-prima é nobre e dá a esta bebida cristalina um gosto inalterável. O consumo desta vodka tradicional polonesa nos dá a inesquecível e sensual impressão, incomparável com outras experiências.

VINHOS  
78  
CHIARLI



LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGT BRANCO SUAVE

- COD 0930**
- Frisante
- Emilia Romagna - Itália.
- Lambrusco Salamino 33%, Lambrusco Grasparossa 33% e Lambrusco di Sorbara 34%.
- 7,5% Vol.
- Amarelo-palha.
- Frutado.
- Suave e harmonioso.
- Adequado para pratos leves, petiscos, peixes e aperitivos.



LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGT TINTO SUAVE

- COD 0931**
- Frisante.
- Emilia Romagna - Itália.
- Lambrusco Salamino 33%, Lambrusco Grasparossa 33% e Lambrusco di Sorbara 34%.
- 7,5% Vol.
- Vermelho, com espuma rosa.
- Frutado.
- Frisante e agradável.
- Adequado para queijos, sobremesas e aperitivos.



LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGT ROSÉ SUAVE

- COD 0932**
- Frisante.
- Emilia Romagna - Itália.
- Lambrusco Salamino 33%, Lambrusco Grasparossa 33% e Lambrusco di Sorbara 34%.
- 7,5% Vol.
- Rosa pálido.
- Frutado.
- Suave, bouquet frutado.
- Adequado para pratos leves, petiscos e peixes. Perfeito como aperitivo.

VODKA.PL CRANBERRY

- COD 0542**
- Vodka.
- Nowy Tomysl.
- Vodka.PL Cranberry é fabricada a partir do álcool de cereais neutro, com a mais alta qualidade e suco de cranberry natural.
- 40% Vol.
- Vermelho claro com tons alaranjados.
- Aroma expressivamente concentrado e ligeiramente perceptível.
- A pureza original da fruta melhora o aroma, o sabor e a cor harmoniosa, aumentando a capacidade de atração aos aromas naturais colocados em cada frasco. A ingestão desta vodka é uma experiência sensorial inesquecível.
- Ideal para drinks e coquetéis. Consumir muito gelada.
- 700ml.



VODKA.PL MANDARIN

- COD 0543**
- Vodka.
- Nowy Tomysl.
- Esta vodka é quatro vezes destilada e produzida a partir de cereais, grãos especialmente selecionados e sumo de tangerina natural.
- 40% Vol.
- Âmbar. A pureza excepcional do álcool melhora o sabor e evidencia ainda mais sua cor.
- Aroma expressivamente concentrado e ligeiramente perceptível.
- Vodka.PL Mandarin proporciona uma experiência sensorial inesquecível.
- Ideal para drinks e coquetéis. Consumir muito gelada.
- 700ml.



VODKA.PL FINEST PREMIUM

- COD 0540**
- Vodka.
- Nowy Tomysl.
- Vodka.PL Finest Premium é fabricada a partir do álcool de cereais neutro, com a mais alta qualidade. Sua composição é constituída por uma seleção cuidadosa de grãos Poloneses, água cristalina destilada e quatro vezes filtrada.
- 40% Vol.
- Cristalino.
- Aroma expressivamente concentrado e ligeiramente perceptível.
- Produzindo uma fragrância delicada e sabor suave e harmonioso. Oferece uma experiência sensorial inesquecível.
- Ideal para drinks e coquetéis. Consumir muito gelada.
- 700ml.
- Ouro Grape Leitores da Win Mundo de 2007



VODKA.PL PEAR

- COD 0544**
- Vodka.
- Nowy Tomysl.
- Bebida derivada dos mais altos concentrados cereais, grãos especialmente selecionados e suco natural de pera.
- 30% Vol.
- Cristalino.
- Aroma expressivamente concentrado e ligeiramente perceptível.
- A pureza excepcional do álcool melhora o sabor do sumo da pera.
- Vodka.PL Pera proporciona uma experiência sensorial inesquecível.
- Ideal para drinks e coquetéis. Consumir muito gelada.
- 700ml.



VODKA.PL GREEN APPLE

- COD 0545**
- Vodka.
- Nowy Tomysl.
- Bebida derivada dos mais altos concentrados cereais, grãos especialmente selecionados e suco natural de maçã verde.
- 30% Vol.
- Verde-lima.
- Aroma expressivamente concentrado e ligeiramente perceptível.
- A pureza excepcional do álcool melhora o sabor do sumo das maçãs.
- Vodka.PL Maçã Verde proporciona uma experiência sensorial inesquecível.
- Ideal para drinks e coquetéis. Consumir muito gelada.
- 700ml.



VODKA.PL BLACK

- COD 0546**
- Vodka.
- Nowy Tomysl.
- Fabricada a partir do álcool de cereais neutro, com a mais alta qualidade e suco de frutas silvestres (amora) naturais.
- 20% Vol.
- Preto.
- Aroma expressivamente concentrado e ligeiramente perceptível.
- A pureza original da fruta melhora o aroma, o sabor e a cor harmoniosa da vodka.
- A ingestão desta vodka é uma experiência sensorial inesquecível.
- Ideal para drinks e coquetéis. Consumir muito gelada.
- 700ml.



VODKAS  
79  
VODKA.PL



PORTUGAL

Tejo



A Quinta da Alorna é uma empresa familiar, produtora de vinhos, situada na margem do Rio Tejo em Almerim, que se destaca não só pela qualidade dos vinhos que produz, como também pelos seus espaços naturais. Além de viticultura, a Quinta da Alorna aposta em outras atividades como a agricultura, floresta, centro equestre e produção de energia.

Atualmente é administrada pela quarta geração da família Lopo de Carvalho e composta por duas empresas, sendo estas: a Sociedade Agrícola da Alorna, detentora das outras empresas do grupo e responsável pelas atividades agrícolas e florestal; a Quinta da Alorna Vinhos que desenvolve a principal atividade do grupo, a produção e comercialização de vinhos em Almerim e do Palácio da Quinta.

Sua missão é produzir vinhos de qualidade superior de uma forma consistente e inovadora.



Adega do **CARTAXO**



PORTUGAL

D.O.C. do Tejo  
Regional Tejo

Fundada em 1954, a Adega Cooperativa do Cartaxo tem raízes em uma região onde existe referência às atividades vitivinícolas anteriores ao século X.

Nunca hesitando no reforço da capacidade humana e tecnológica ao serviço da produção vitivinícola, a Adega do Cartaxo tem uma área social de 1.000 hectares, produzindo anualmente cerca de 7 milhões de litros, onde aproximadamente 70% são vinhos tintos apresentados e comercializados em castas e em diversificada gama de vinhos engarrafados.

Genuínos, autênticos e sofisticados, os vinhos da Adega Cartaxo cumprem os desígnios para que foram criados: um elevado grau de qualidade e reconhecimento dos consumidores e amantes do vinho que valorizam a relação preço/qualidade.

VINHOS

QUINTA DA ALORNA



**CARDAL BRANCO**

- ☑ **COD 0380 - 750ml**  
**COD 0382 - Bag-in-box 3L**
- 🍷 Vinho Branco.
- 📍 Tejo - Portugal.
- 🍇 75% Fernão Pires e 25% Moscatel-graúdo.
- 🍷 12,5% Vol.
- 👁️ Amarelo citrino.
- 👃 Frutado e floral.
- 👅 Suave e fresco, final de boca agradável.
- 🍷 Saladas e peixes grelhados.

Medalha de Ouro - Concurso Mundial de Bruxelas 2017

**PORTAL DA ÁGUA BRANCO**

- ☑ **COD 0384**
- 🍷 Vinho Branco.
- 📍 Tejo - Portugal.
- 🍇 80% Fernão Pires e 20% Moscatel-Graúdo.
- 🍷 12,5% Vol.
- 👁️ Amarelo citrino.
- 👃 Frutado e floral.
- 👅 Suave e fresco, final de boca agradável.
- 🍷 Aperitivos, saladas e peixes grelhados.

Wine Enthusiast 2016

**PORTAL DA ÁGUA TINTO**

- ☑ **COD 0385**
- 🍷 Vinho Branco.
- 📍 Tejo - Portugal.
- 🍇 40% Castelão, 40% Trincadeira e 20% Touriga Nacional.
- 🍷 13% Vol.
- 👁️ Rubi.
- 👃 Ameixa e essência floral, característica da Touriga Nacional.
- 👅 Suave e redondo, persistente e agradável.
- 🍷 Carnes grelhadas, risotos e queijos suaves.

Wine Enthusiast 2014 (best buy).



**CARDAL TINTO**

- ☑ **COD 0381 - 750ml**  
**COD 0383 - Bag-in-box 3L**
- 🍷 Vinho Tinto.
- 📍 Tejo - Portugal.
- 🍇 40% Castelão, 40% Trincadeira e 20% Touriga Nacional.
- 🍷 13% Vol.
- 👁️ Rubi.
- 👃 Ameixa e essência floral, característica da Touriga Nacional.
- 👅 Suave e redondo, persistente e agradável.
- 🍷 Carnes grelhadas, risotos e queijos suaves.

Bachus Magazine 2017

**MARQUÊS D'ALGARES BRANCO**

- ☑ **COD 0421**
- 🍷 Vinho Branco
- 📍 D.O.C. do Tejo.
- 🍇 80% Fernão Pires e 20% Arinto.
- 🍷 13,41% Vol.
- 👁️ Citrina.
- 👃 Típicos com boa intensidade, maracujá e frutos cítricos.
- 👅 Frutado, fresco e equilibrado com final persistente e delicado.
- 🍷 Pratos de peixe, marisco e carnes brancas.



**MARQUÊS D'ALGARES TINTO**

- ☑ **COD 0422**
- 🍷 Vinho Tinto.
- 📍 D.O.C. do Tejo.
- 🍇 20% Touriga Nacional, 20% Alicante Bouschet, 20% Syrah, 20% Tinta Roriz e 20% Castelão.
- 🍷 14,48% Vol.
- 👁️ Granada.
- 👃 Frutado e amadeirado.
- 👅 Macio, equilibrado e persistente.
- 🍷 Carnes vermelhas e pratos fortes e bem condimentados.



**COUDEL MOR DOC**

- ☑ **COD 0420**
- 🍷 Vinho Tinto.
- 📍 D.O.C. do Tejo.
- 🍇 Alicante Bouschet, Merlot e Caladoc.
- 🍷 14,7% Vol.
- 👁️ Granada intenso.
- 👃 Intenso a frutos vermelhos.
- 👅 Macio e com final persistente.
- 🍷 Pratos fortes e bem condimentados.



**VINHAS DO MARQUÊS BRANCO**

- ☑ **COD 0423**
- 🍷 Vinho Branco.
- 📍 Regional Tejo.
- 🍇 40% Fernão Pires, 20% Tália, 30% Boal de Alicante e 10% Trincadeira das Pratas.
- 🍷 11,88% Vol.
- 👁️ Citrino.
- 👃 Intenso, misto de flores e frutos.
- 👅 Frutado, macio e equilibrado com um final persistente.
- 🍷 Pratos de carne branca, peixe e marisco.



**VINHAS DO MARQUÊS TINTO**

- ☑ **COD 0424**
- 🍷 Vinho Tinto.
- 📍 Regional Tejo.
- 🍇 20% Castelão, 20% Tinta Roriz, 20% Trincadeira, 20% Syrah e 20% Touriga Nacional.
- 🍷 13,2% Vol.
- 👁️ Cor Granada.
- 👃 Aroma com notas a frutos vermelhos.
- 👅 Frutado, encorpado, macio e equilibrado.
- 🍷 Pratos de carne vermelha e bem condimentados.



**COUDEL MOR RESERVA DOC**

- ☑ **COD 0419**
- 🍷 Vinho Tinto.
- 📍 Regional Tejo.
- 🍇 Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Tinta Roriz, Syrah e Trincadeira.
- 🍷 14,6% Vol.
- 👁️ Límpido, com a cor granada carregada.
- 👃 Frutas vermelhas bem maduras notas de madeira.
- 👅 Frutado, macio e equilibrado com madeira bem presente.
- 🕒 8 meses em barricas de carvalho francês.
- 🍷 Ótimo para acompanhar pratos fortes e de sabor intenso, especialmente carnes e queijos.



VINHOS

ADEGA DO CARTAXO

LANÇAMENTO



PORTUGAL

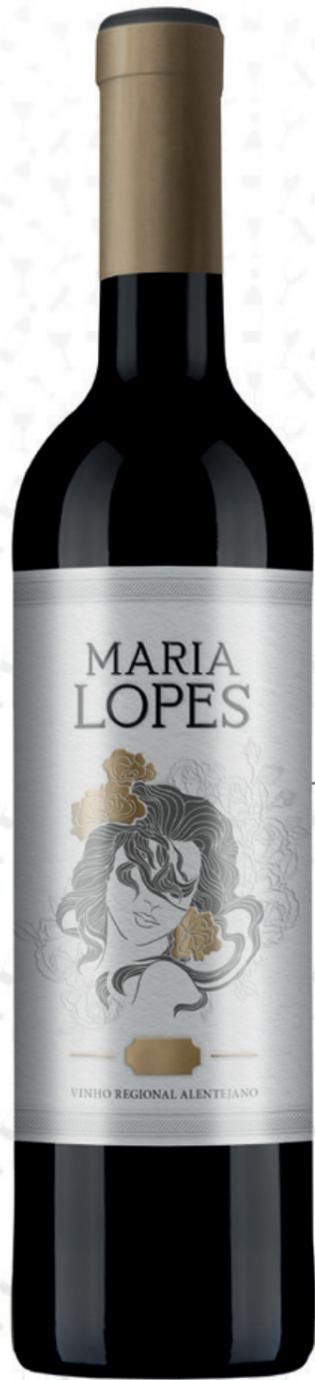
Alentejo  
Santar



**MAGNUM**  
CARLOS LUCAS VINHOS

A experiência adquirida do enólogo e administrador Carlos Lucas, ao longo de 27 anos em empresas de grandes dimensões, permitiu adaptar esta média empresa às exigências do mercado, através de métodos inovadores, ajustando os vinhos ao mercado com preços competitivos.

Carlos Lucas combina a experiência, o conhecimento e a irreverência para produzir vinhos de excelência nas regiões do Dão, Douro, Alentejo e Vinhos Verdes. A sua intenção é mostrar o melhor de cada uma destas regiões através de vinhos que respeitem o terroir, a tradição e as castas portuguesas. Cada garrafa que produzimos conta uma história. Cada vinho reflete a nossa paixão, emoção e dedicação que nele colocamos.



**MARIA LOPES REGIONAL ALENTEJANO TINTO**

- ▶ **COD 0122**
- 🍷 Vinho Tinto.
- 🇵🇹 Alentejo - Portugal.
- 🍇 40% Trincadeira, 40% Touriga Nacional e 20% Syrah.
- 🍷 13,5% Vol.
- 👁️ Rubi com aspecto límpido.
- 👃 Notas de frutos vermelhos e especiarias.
- 👤 Excelente acidez combinada com uma textura aveludada e final fresco.
- 🕒 6 meses em barrica francesa.
- 🍷 Carnes de forno ou grelhadas e pratos elaborados com molhos.



**MARIA LOPES REGIONAL ALENTEJANO BRANCO**

- ▶ **COD 0123**
- 🍷 Vinho Branco.
- 🇵🇹 Alentejo - Portugal.
- 🍇 60% Arinto e 40% Antão Vaz.
- 🍷 12,5% Vol.
- 👁️ Transparente com aspecto límpido.
- 👃 Frutos tropicais com destaque às notas limonadas.
- 👤 Cítrico, textura suave, acidez viva e um final refrescante.
- 🕒 6 meses de barrica.
- 🍷 File de peixe grelhado ou assado no forno, pratos de bacalhau.



**FLOR DE JULIA REGIONAL ALENTEJANO ROSÉ**

- ▶ **COD 0121**
- 🍷 Vinho Rosé.
- 🇵🇹 Alentejo - Portugal.
- 🍇 60% Aragonéz e 40% Syrah.
- 🍷 12% Vol.
- 👁️ Rosa pálido.
- 👃 Notas de cereja, framboesa e nuance cítrico de laranja.
- 👤 Acidez fresca, notas frutadas com final longo harmonioso.
- 🍷 Frutos do mar, saladas e pratos leves.



**FLOR DE JULIA REGIONAL ALENTEJANO TINTO**

- ▶ **COD 0119**
- 🍷 Vinho Tinto.
- 🇵🇹 Alentejo - Portugal.
- 🍇 40% Trincadeira, 40% Aragonéz e 20% Syrah.
- 🍷 13,5% Vol.
- 👁️ Rubi com aspecto límpido.
- 👃 Fresco, com frutos vermelhos e notas florais.
- 👤 Frutado, equilibrado e redondo.
- 🕒 4 meses em barricas francesas e inox.
- 🍷 Comida italiana como pizzas, massas com molho de tomate e carnes grelhadas.



**FLOR DE JULIA REGIONAL ALENTEJANO BRANCO**

- ▶ **COD 0120**
- 🍷 Vinho Branco.
- 🇵🇹 Alentejo - Portugal.
- 🍇 60% Antão Vaz e 40% Arinto.
- 🍷 13% Vol.
- 👁️ Transparente com aspecto límpido.
- 👃 Cítrico e mineral.
- 👤 Redondo, fresco e com acidez bem integrada.
- 🍷 Frutos do mar, peixes e carnes grelhadas.

**QUINTA DO SOBRAL SANTAR BRANCO**

- ▶ **COD 0115**
- 🍷 Vinho Branco.
- 🇵🇹 Vinho do Dão - Santar - Portugal.
- 🍇 Encruzado, Malvasia Fina e Bical.
- 🍷 13% Vol.
- 👁️ Claro com aspecto límpido.
- 👃 Aromas de fruto tropical como banana e abacaxi, com apontamentos de citrinos.
- 👤 Na boca, é mineral, com uma acidez viva que lhe dá muita frescura e um final persistente.
- 🍷 Saladas, carnes brancas, sushi e peixe grelhado.



**QUINTA DO SOBRAL SANTAR TINTO**

- ▶ **COD 0116**
- 🍷 Vinho Tinto.
- 🇵🇹 Vinho do Dão - Santar - Portugal.
- 🍇 Touriga Nacional, Tinta Roriz e Alfrocheiro.
- 🍷 13% Vol.
- 👁️ Rubi intenso.
- 👃 Vinho aromático, com notas de morango, framboesa e leve floral.
- 👤 Na boca, é equilibrado, com taninos presentes e um final longo e macio.
- 🍷 Carne assada, pratos com frutos secos, cogumelos e queijos suaves.



**ESCADAS DA BEIRA DOC DAÓ BRANCO**

- ▶ **COD 0117**
- 🍷 Vinho Branco.
- 🇵🇹 Dão - Santar - Portugal.
- 🍇 Malvasia-Fina, Encruzado e Bical.
- 🍷 12,5% Vol.
- 👁️ Citrina clara.
- 👃 Com aroma de pêssego e maracujá e apontamentos de tangerina.
- 👤 Na boca, fresco e jovem, com uma acidez vibrante que termina num final mineral e suave.
- 🍷 Saladas, carnes brancas e peixes.



**ESCADAS DA BEIRA DOC DAÓ TINTO**

- ▶ **COD 0118**
- 🍷 Vinho Tinto.
- 🇵🇹 Dão - Santar - Portugal.
- 🍇 Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta-Roriz.
- 🍷 13,5% Vol.
- 👁️ Vermelho-violeta.
- 👃 Com perfume de amora preta e mirtilos, ligeiras nuances de pinhal e caruma seca.
- 👤 É um vinho fresco, jovem e elegante.
- 🍷 Carnes grelhadas, risotto de cogumelos e queijos suaves.



VINHOS

82

MAGNUM

VINHOS

83

MAGNUM



PORTUGAL

Alentejo  
Boa Vista

# TERRA D'ALTER

Com a ambição de serem conhecidos no mundo todo, os vinhos portugueses Terra D'Alter têm como objetivo lançar, no mercado internacional, um vinho Alentejano de excelente qualidade.

A sua missão é ser uma empresa de carisma familiar com vinhos de qualidade e presença internacional, reconhecida pela sua excelência e focada no desenvolvimento de marcas premium portuguesas, com um posicionamento único para o mercado vitivinícola e uma visão de longo prazo, convictos da qualidade e apresentação dos seus vinhos e da importância da novidade das marcas dos vinhos a comercializar.

## TERRA D'ALTER ARAGONEZ

COD 0336

- Vinho Tinto.
- Alentejo - Portugal.
- 97% Aragonez e 3% Viognier.
- 14,5% Vol.
- Vermelho escuro.
- Fruta vermelha madura, toque de baunilha.
- Alcatrão, morango, especiarias e carvalho.
- 10 meses em barril de carvalho francês.
- Bife Chow Mein, leitão barbecue, bacalhau grelhado, guisado de galinha e salmão grelhado.

Wine Enthusiast  
Medalha de Prata  
Mundus Vini 2011



## TERRA D'ALTER TOURIGA NACIONAL

COD 0333

- Vinho Tinto.
- Alto Alentejo - Portugal.
- 100% Touriga Nacional.
- 14% Vol.
- Vermelho-púrpuro, centro denso.
- Notas florais, frutos vermelhos maduros, groselha, ameixas e especiarias.
- Baunilha e cerejas vermelhas.
- 9 meses em barril de carvalho francês.
- Frango grelhado, fettuccine alfredo, peixe de carne branca, frutos do mar e queijo de cabra.

Wine Enthusiast



## TERRA D'ALTER ALICANTE BOUSCHET

COD 0334

- Vinho Tinto.
- Alentejo - Portugal.
- 100% Alicante Bouschet.
- 14,4% Vol.
- Vermelho-púrpuro intenso.
- Fruta negra.
- Taninos presentes com suavidade, notas de chocolate.
- 14 meses em barril de carvalho francês.
- Costeletas de cordeiro, vitela, ensopado de carne.

Wine Advocate  
Wine Enthusiast



## TERRA D'ALTER ALFROCHEIRO

COD 0335

- Vinho Tinto.
- Alentejo - Portugal.
- 100% Alfrocheiro.
- 13,5% Vol.
- Vermelho brilhante.
- Framboesa, cereja e morango.
- Taninos suaves e sedosos, notas de frutas.
- 5 meses em barril de carvalho francês.
- Bacon, costeletas de porco, rolo de carne, carne assada, queijo envelhecido.

Medalha de Prata  
Concurso Nacional de  
Vinhos Engarrafados  
(CNV) 2011



VINHOS

84

TERRA D'ALTER



## TERRA D'ALTER TELHAS TINTO

COD 0340

- Vinho Tinto.
- Alentejo - Portugal.
- 95% Syrah - 5% Viognier.
- 14,9% Vol.
- Vermelho-intenso, centro púrpura.
- Violetas, pimenta moída, carne assada e alcatrão.
- Madeiras, especiarias orientais, frutos vermelhos maduros, notas de cedro e baunilha.
- 24 meses em barricas novas de carvalho americano.
- Queijos amanteigados, bacalhau, bife de novilho.



Wine Enthusiast  
Wine Advocate

## TERRA D'ALTER TINTO

COD 0330

- Vinho Tinto.
- Alentejo - Portugal.
- 45% Aragonez, 45% Trincadeira e 10% Syrah.
- 14% Vol.
- Vermelho-púrpura, centro escuro.
- Frutas silvestres, ameixa.
- Taninos maduros e suaves, especiarias e madeira tostada no final.
- Gastronomia portuguesa e ibérica.

Medalha de Prata  
Concours Mondial de  
Bruxelles 2011



## TERRA D'ALTER ROSE

COD 0331

- Vinho Rosé.
- Alentejo - Portugal.
- 50% Touriga Nacional e 50% Aragonez.
- 12,5% Vol.
- Rosa-claro.
- Notas florais violetas.
- Fresco e macio.
- Saladas, bolinhos de bacalhau, mariscos ou peixes, massas e carnes leves.

## TERRA D'ALTER BRANCO

COD 0332

- Vinho Branco.
- Alentejo - Portugal.
- 45% Siria, 45% Arinto e 10% Viognier.
- 12,5% Vol.
- Amarelo-esverdeado brilhante.
- Aromas florais.
- Frutas tropicais cítricas e final mineral.
- Frutos do mar, mariscos, peixes e gastronomia japonesa.

Medalha de Prata  
Concours Mondial de  
Bruxelles 2011



## TERRA D'ALTER MORDE

COD 0342

- Vinho Tinto.
- Alentejo - Portugal.
- 100% Tinto Cão.
- 15% Vol.
- Centro vermelho escuro e opaco.
- Frutas vermelhas e especiarias, aromas de violetas.
- Taninos fortes e elegantes. Rico em fruta e especiarias. Final prolongado.
- 30 meses em barricas novas de carvalho americano.
- Bife Wellington, bife tártaro, carpaccio de vitela.



Wine Advocate  
Wine Enthusiast

## TERRA D'ALTER TELHAS BRANCO

COD 0341

- Vinho Branco.
- Alentejo - Portugal.
- 100% Viognier.
- 14,5% Vol.
- Dourado leve, laivos esverdeados.
- Alperche, ameixa rainha Claudia e sugestões de baunilha tostada.
- Rico e maduro das mesmas frutas, refrescante e estruturante acidez.
- 11 meses com bûtonnage em barricas novas de carvalho americano.
- Lagosta, bacalhau, mariscos, legumes assados e saladas.



Medalha de Ouro  
Mundus Vini

## TERRA D'ALTER TINTO OÚTEIRO

COD 0339

- Vinho Tinto.
- Boa Vista - Portugal.
- 50% Syrah e 50% Petit Verdot.
- 14,7% Vol.
- Vermelho-rubi denso com menisco púrpuro.
- Frutas vermelhas e pretas, com notas de especiarias.
- Frutas vermelhas e pretas, taninos abundantes, paladar cremoso por conta da fermentação em barrica.
- 22 meses em barricas novas de carvalho americano.
- Costeletas de borrego, costeleta porterhouse, chocolate preto.

Wine Advocate  
Wine Enthusiast  
Medalha de Ouro  
Mundus Vini 2011



## TERRA D'ALTER RESERVA TINTO

COD 0337

- Vinho Tinto.
- Alentejo - Portugal.
- 35% Trincadeira, 35% Tinta Caiada, 10% Aragonez, 10% Alicante Bouschet e 10% Petit Verdot.
- 15% Vol.
- Vermelho escuro, centro denso.
- Frutas vermelhas maduras, violetas e notas de especiarias.
- Frutado, volumoso e com boa acidez.
- 22 meses em barril de carvalho.
- Vitela, filet mignon, presunto e enchidos de porco ibérico.

Wine Advocate  
Wine Enthusiast  
Medalha de Bronze  
International Wine  
Challenge (IWC) 2011



## TERRA D'ALTER RESERVA BRANCO

COD 0338

- Vinho Branco.
- Alentejo - Portugal.
- 80% Arinto, 10% Viognier e 10% Verdelho.
- 13,5% Vol.
- Palha claro com nuances esverdeadas.
- Damasco maduro (alperche), frutas tropicais e coco.
- Boa acidez, estrutura, final fresco e prolongado.
- 8 meses em barricas de carvalho.
- Vieiras, robalo, camarão à Scampi e galinha Cornish

Wine Enthusiast  
Medalha de Bronze  
International Wine  
Challenge (IWC) 2011



VINHOS

85

TERRA D'ALTER





PORTUGAL

Porto  
Região Demarcada  
do Douro



PORTO & DOURO

Tradicional e familiar vinícola portuguesa, fundada em 1918 por Manoel Poças. Hoje é administrada pela 3ª e pela 4ª geração e estabelecida na cidade do Porto. Com capacidade de armazenamento de 11.000 barricas de carvalho em uma área de 4.000m². Poças possui 286 hectares de vinhedos próprios com várias variedades em diversas regiões. É uma das mais premiadas vinícolas de Portugal.

*O Verdadeiro Sabor do Porto.*



VINHOS DO PORTO

86

POÇAS PORTO & DOURO



**COROA DE REI  
PORTO  
TAWNY**

**COD 0301**

- Vinho Tinto Doce.
- Região Demarcada do Douro - Portugal.
- Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Tinto Cão.
- 20,22% Vol.
- Vermelho tinto alourado.
- Em seu aroma há nuances de frutos secos, fumo e baunilha.
- É um vinho macio, com final longo e persistente.
- 5 a 7 anos.
- Acompanha bem queijos curados, frutos secos, amêndoas, nozes e doces.

Medalha de Ouro  
Concours Mondial de  
Bruxelles 1998 Bruxelas,  
Bélgica



**COROA DE REI  
PORTO  
WHITE**

**COD 0302**

- Vinho Branco Doce.
- Região Demarcada do Douro - Portugal.
- Malvasia fina, Códèga, Rabigato e Viosinho.
- 19,23% Vol.
- Branco-palha.
- Aroma fresco, citrino, com nuances tropicais de abacaxi e banana.
- No paladar, é elegante, equilibrado, suave e persistente.
- 3 anos.
- Acompanha queijos suaves, frutos secos, amêndoas e azeitonas.

Medalha de Ouro  
5º Concurso Internacional  
de Vinos Bacchus 2002  
Madrid, Espanha  
Medalha de Prata Vinales  
Internationales 2001 Paris,  
França.



**COROA DE REI  
PORTO  
RUBY**

**COD 0300**

- Vinho Tinto Doce.
- Região Demarcada do Douro - Portugal.
- Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Tinto Cão.
- 19,17% Vol.
- Vermelho-rubi.
- Aroma de frutos jovens e maduros.
- No paladar, é um vinho vigoroso e encorpado, com final longo e persistente.
- 3 anos.
- Acompanha frutos silvestres, frutos secos, doces ou queijos suaves.

Medalha de Ouro  
5º Concurso Internacional  
de Vinos Bacchus 2002  
Madrid, Espanha  
Medalha de Prata Vinales  
Internationales 2001 Paris,  
França.

**PORTO DECANTER  
OLD TIMES  
10 ANOS**

**COD 0312**

- Vinho Alourado Doce.
- Região Demarcada do Douro - Portugal.
- Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Tinto Cão.
- 20,07% Vol.
- Castanho-alourado.
- Aroma havano, com nuances de frutos secos e uva passa. Fruta bem casada com a madeira.
- No paladar, é sedutor e complexo, muito vivo com um final longo a ameixas secas.
- 10 anos.
- Acompanha muito bem doces, chocolate e amêndoas.



**COROA DE REI  
PORTO - TAWNY  
10 YEARS OLD**

**COD 0305**

- Vinho Alourado Doce.
- Região Demarcada do Douro - Portugal.
- Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Tinto Cão.
- 20,07% Vol.
- Castanho alourado.
- Apresenta aroma amadeirado com nuances de frutos secos e uvas passas. Fruta bem casada com a madeira.
- No paladar, é sedutor e complexo, muito vivo e com um final longo a ameixas secas.
- 10 anos.
- Acompanha bem queijos, doces, nozes e amêndoas torradas.

Medalha de Prata  
Berliner Wein Trophy 2008



**COROA DE REI  
PORTO - TAWNY  
20 YEARS OLD**

**COD 0306**

- Vinho Alourado Doce.
- Região Demarcada do Douro - Portugal.
- Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Tinto Cão.
- 20,13% Vol.
- Castanho alourado âmbar.
- Apresenta aroma intenso e delicado, lembra frutos secos e baunilha.
- No paladar, é requintado, harmonioso, longo e persistente.
- 20 anos.
- Acompanha bem doces, chocolates e nozes.

Revista de Vinhos Edição  
Out/2010 - Eleito Categoria  
"Excelente"



**COROA DE REI  
PORTO - TAWNY  
30 YEARS OLD**

**COD 0307**

- Vinho Alourado Doce.
- Região Demarcada do Douro - Portugal.
- Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Tinto Cão.
- 20,14% Vol.
- Alourado.
- Apresenta aroma intenso e concentrado de mel e frutos secos.
- Concentrado e macio, denotando um bom equilíbrio entre doçura e a acidez típica dos vinhos com idade. Envolve e com um final longo.
- 30 anos.
- Acompanha bem doces, chocolates e nozes.

Revista Wine Enthusiast  
Mar/2010

93  
pt



**COROA DE REI  
PORTO  
LAGRIMA**

**COD 0304**

- Vinho Branco muito Doce.
- Região Demarcada do Douro - Portugal.
- Malvasia fina, Códèga, Rabigato e Viosinho.
- 19,22% Vol.
- Branco-palha.
- Apresenta aroma floral e citrino, com nuances tropicais.
- No paladar, é fresco, suave e persistente.
- 3 anos.
- Acompanha canapés, amêndoas, doces e frutos secos.



VINHOS DO PORTO

87

POÇAS PORTO & DOURO

**COROA DE REI  
PORTO - LVB 2005  
LATE BOTTLED  
VINTAGE**

**COD 0303**

- Vinho Tinto Doce.
- Região Demarcada do Douro - Portugal.
- Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Tinto Cão.
- 20,04% Vol.
- Tinto.
- Apresenta aroma concentrado a fruto preto com notas de compota.
- Na boca, mostra-se denso e encorpado, com taninos maduros e uma longa persistência.
- 4 a 6 anos.
- Ideal como vinho de sobremesa, acompanha queijos de boa qualidade, doces e chocolates.

Medalha de Prata  
Intl Wine & Spirit  
Competition 2009  
Wine Spectator Magazine  
E.U.A. James Suckling

91  
pt



**COROA DE REI  
PORTO  
COLHEITA 1994**

**COD 0314**

- Vinho Alourado Doce.
- Região Demarcada do Douro - Portugal.
- Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Tinto Cão.
- 20,44% Vol.
- Tinto alourado.
- Aroma de frutos secos e fumo ligeiro.
- Volumoso, com taninos de qualidade, possui uma longa persistência aromática.
- Mínimo 7 anos.
- Mousse de caramelo, tarte tatin e tarte de amêndoa.

Revista Wine Enthusiast  
Mar/2010

92  
pt



**COROA DE REI  
PORTO  
DOURO  
TINTO**

**COD 0315**

- Vinho Tinto Seco.
- Região Demarcada do Douro - Portugal.
- Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Barroca.
- 13,21% Vol.
- Tinto.
- Aroma de frutos silvestres maduros.
- Encorpado, aveludado e aromático. Longa persistência aromática.
- Combina com queijos de diversas texturas e pratos de carne de confecção variada. A escolha ideal para refeições do dia a dia.

Medalha de Ouro  
Concurso Berliner  
Wein Trophy  
Alemanha 2009

Wine Spectator  
Nov/2008  
"Best Values"

87  
pt



**COROA DE REI  
PORTO  
DOURO  
BRANCO**

**COD 0316**

- Vinho Branco Seco.
- Região Demarcada do Douro - Portugal.
- Malvasia fina, Códèga, Rabigato, Viosinho e Moscatel.
- 13,2% Vol.
- Branco pálido.
- De aroma frutado e elegante, com notas de frutos tropicais.
- No paladar, é leve e fresco com final agradável e persistente.
- Ideal para acompanhar entradas, saladas e pratos variados de peixe e marisco. Excelente complemento para as refeições do dia a dia.

Wine Spectator  
Nov/2008  
"Best Values"

88  
pt





PORTUGAL

Vinhos Verdes

# CAVES CAMPELO

ESTD 1951

A Caves Campelo é uma das empresas de Vinho Verde mais antigas da região. Foi fundada oficialmente em 1951, mas tem na realidade quase um século de existência, com registros que datam de 1923. A Campelo de hoje é maior e mais abrangente, dedicando-se à produção, engarrafamento e distribuição de vinhos e aguardentes de várias regiões. Apesar da sua dimensão, a Campelo continua sendo uma empresa familiar sempre ligada à história e tradição nos Vinhos Verdes.

O Grupo Campelo está atualmente presente em três sub-regiões da Região Demarcada, sendo na sub-região do Cávado, em Barcelos, a adega principal e o centro operacional. Possui ainda as adegas do Marco de Canaveses e Castelo de Paiva nas sub-regiões de Amarante e Paiva e conta com a ajuda do seu centro de distribuição em Matosinhos. Daqui, os seus vinhos seguem para todo o país e ainda para mercados como França, EUA, Rússia, China, Suíça e Dinamarca, além do Brasil.

A marca atravessa gerações e traz memórias além das fronteiras e de outros tempos. O vinho Campelo é exemplo de tempos áureos de tradição portuguesa e, entre outros, resume em si a excelência dos produtos Campelo.

VINHOS

88

CAVES CAMPELO



## MIRANDA VINHO VERDE ROSÉ

- COD 0106**
- Vinho Verde Rosé.
- Vinhos Verdes - Portugal.
- 50% Vinhão, 30% Amaral e 20% Borraçal.
- 10% Vol.
- Rosado com tonalidades salmão.
- Intenso com notas florais e de frutos silvestres.
- Elegante e refrescante com boa acidez.
- Massas, saladas, pratos de peixe e comida oriental.



Prêmios Mezquita Silver 2016

LANÇAMENTO

## MIRANDA VINHO VERDE

- COD 0100**
- Vinho Verde Branco.
- Vinhos Verdes - Portugal.
- 40% Loureiro, 30% Trajadura e 30% Arinto.
- 10% Vol.
- Amarelo com reflexos esverdeados.
- Maçã, lima e alperce.
- Macio, fresco e persistente com boa acidez.
- Pratos leves como peixe e marisco, carnes brancas, saladas e pastas.



CWSA Gold Best Value 2016  
Silver Selection Magazine 2017

## CAMPELO VINHO VERDE ROSÉ

- COD 0104**
- Vinho Verde Rosado.
- Vinhos Verdes - Portugal.
- 50% Vinhão, 30% Amaral e 20% Borraçal.
- 10% Vol.
- Rosado com tonalidade salmão.
- Frutas vermelhas, morangos e mirtilos.
- Intenso, frutado refrescante.
- Aperitivo, pastas, saladas, pratos de peixe, marisco e comida oriental.



## CAMPELO VINHO VERDE ARINTO

- COD 0107**
- Vinho Verde Branco.
- Vinhos Verdes - Portugal.
- 100% Arinto.
- 12% Vol.
- Amarelo brilhante.
- Intenso com notas citrinas e de abacaxi.
- Elegante e equilibrado com boa acidez que lhe confere uma frescura limonada persistente.
- Comida asiática, marisco e peixe grelhado.



LANÇAMENTO

## CAMPELO VINHO VERDE LOUREIRO

- COD 0103**
- Vinho Verde Branco.
- Vinhos Verdes - Portugal.
- 100% Loureiro.
- 11,5% Vol.
- Limpido, amarelo citrino.
- Notas florais típicas da casta.
- Volumoso com boa acidez. Sabor frutado com notas de lima e limão.
- Pratos de peixe condimentados, carnes de caça e brancas.



ISWC Bronze 2018



## CAMPELO VINHO VERDE ADAMADO

- COD 0101**
- Vinho Verde Branco.
- Vinhos Verdes - Portugal.
- 50% Loureiro, 20% Trajadura, 20% Aveso e 10% Arinto.
- 10,5% Vol.
- Amarelo com reflexos esverdeados.
- Frutado com notas de maçã e lima.
- Macio e fresco com uma acidez bastante equilibrada, sabor persistente a fruta jovem.
- Pratos de peixe, carnes brancas, saladas e marisco.



ISWC Bronze 2018



## CAMPELO VINHO VERDE ALVARINHO

- COD 0102**
- Vinho Verde Branco.
- Vinhos Verdes - Portugal.
- 100% Alvarinho.
- 12,5% Vol.
- Citrino com nuances esverdeadas.
- Frutos tropicais (abacaxi, maracujá e pêssego).
- Complexo e exótico com frescor prolongado. Final longo e persistente.
- Legumes gratinados, marisco, peixe e carnes brancas.



ISWC Bronze 2018



VINHOS

89

CAVES CAMPELO



URUGUAI

Cuatro Piedras  
Joaquín Suárez

V I Ñ A  
**VARELA ZARRANZ**  
VINOS FINOS

A família Varela Zarranz iniciou as suas atividades no setor da vitivinícola em 1933. Pouco mais de uma década depois, adquiriu as instalações da adega construída pelo ilustre pioneiro Diego Pons em 1888. Isso fez com que a família Varela Zarranz fosse a herdeira e continuadora de uma pujante história. Desde então, os novos empreendedores reuniram os clássicos conceitos do compromisso com a tradição e com a qualidade, aos quais somaram os da inovação.

Hoje, os vinhedos albergam o trabalho de quatro gerações da família, que têm desenvolvido seus vinhos segundo a experiência transmitida, a permanente aposta à capacitação e à renovação constante.



**VARELA ZARRANZ  
TANNAT RESERVA**

**COD 0365**

- Vinho Tinto.
- Joaquín Suárez - Uruguai.
- 100% Tannat.
- 13,2% Vol.
- Vermelho granada intenso.
- Fruta madura e cristalizada.
- Torrado, baunilha, notas de frutas e menta com taninos maduros.
- 12 meses em barril de carvalho francês.
- Carnes recheadas, cordeiro e queijos de cabra ou ovelha.



Medalha de Prata  
Tannat Al Mundo  
Uruguai 2013



**VARELA ZARRANZ  
FUSION ROBLE**

**COD 0366**

- Vinho Tinto.
- Joaquín Suárez - Uruguai.
- 50% Cabernet Sauvignon,  
30% Tannat e 20% Merlot.
- 13% Vol.
- Vermelho-intenso, reflexos violáceos.
- Pimenta, notas mentoladas, fundo de caramelo e baunilha.
- Suave, expressivo, robusto. Final agradável e persistente.
- 12 meses em barril de carvalho francês e americano.
- Todos os tipos de carnes e pratos com especiarias.



Descorchados  
Uruguai



**VARELA ZARRANZ  
TANNAT-MERLOT  
ROBLE**

**COD 0364**

- Vinho Tinto.
- Joaquín Suárez - Uruguai.
- 60% Tannat e 40% Merlot.
- 13,2% Vol.
- Vermelho-rubi intenso.
- Frutas vermelhas maduras, ameixa e notas de especiarias.
- Boa estrutura, taninos arredondados.
- 6 meses em barril de carvalho francês e americano.
- Arroz com especiarias, legumes, carnes brancas tipo peru ou queijos pouco maturados.



**VARELA ZARRANZ  
TANNAT ROBLE**

**COD 0362**

- Vinho Tinto.
- Joaquín Suárez - Uruguai.
- 100% Tannat.
- 13% Vol.
- Vermelho violáceo.
- Frutas vermelhas, ameixas.
- Boa estrutura, notas de especiarias e taninos doces.
- 6 meses em barril de carvalho francês e americano.
- Carnes escuras, pato, coelho, assado ou caçarola e queijos maduros.



**VARELA ZARRANZ  
TANNAT-CABERNET  
FRANC ROBLE**

**COD 0363**

- Vinho Tinto.
- Suarez-Canelones - Uruguai.
- 50% Cabernet Franc e  
50% Tannat.
- 13,2% Vol.
- Cereja profundo.
- Frutas vermelhas, frutos típicos da variedade Cabernet Franc, toque de especiaria que lembra pimenta.
- Prevalece a fruta e os taninos suaves, boa estrutura e final persistente.
- 6 meses em barril de carvalho francês e americano.
- Peixe encorpado, como salmão ou robalo. Também para massas recheadas.



**VARELA ZARRANZ  
TANNAT GRAN  
RESERVA**

**COD 0367**

- Vinho Tinto.
- Joaquín Suárez - Uruguai.
- 100% Tannat.
- 13,5% Vol.
- Vermelho, matizes violáceos.
- Baunilha, chocolate, nozes.
- Notas frutais e mentoladas, taninos maduros.
- 6 meses em barril de carvalho francês e americano, mais 10 meses em garrafa.
- Carnes condimentadas ou refogadas e queijos fortes ou de fondue.



Medalha de Ouro  
Selections Mundiales des  
Vins Canadá



Medalha de Prata  
Concours de l'Union des  
Enologues de France  
França



Medalha de Prata  
Tannat Al Mundo Uruguai  
Medalha de Prata  
Vinandino Argentina



**ROBLES DEL SUR  
CABERNET  
SAUVIGNON**

**COD 0361**

- Vinho Tinto.
- Joaquín Suárez - Uruguai.
- 100% Cabernet Sauvignon.
- 12,4% Vol.
- Vermelho-granada escuro.
- Frutas vermelhas e pimentões verdes.
- Elegante e complexo, com taninos doces e aveludados.
- Massas e carnes macias, além de uma variedade de queijos.



VINHOS

90

VIÑA VARELA ZARRANZ

VINHOS

91

VIÑA VARELA ZARRANZ



**OBRA PRIMA**  
IMPORTADORA



/ObraPrimaImportadora



@Obraprimaimportadora



ObraPrimaImpor



/ObraPrimaImpor



/Obra-Prima-Importadora-E-Exportadora

Rua Santo Antônio, 73 | Rebouças  
CEP 80230-120 | Curitiba | Paraná | Brasil

Tel. 41 3085 0030

info@obraprimaimportadora.com.br

www.obraprimaimportadora.com.br

São Paulo  
Tel. 11 2063 1005

Rio de Janeiro  
Tel. 21 98326-0008