

UM BOM VINHO FAZ OS BONS MOMENTOS

Vinhos Nobres

Catalogo

A qualidade está na pessoa, no enólogo, no clima, na casta, no terreno, na paixão pelo que fazemos. Temos mantido de ano para ano e com grande rigor e dedicação a prestar serviços de qualidade. Na nossa filosofia de trabalho, mais importante é “você” transportar-lhes uma realidade dos aromas, paladar, sabores dos nossos vinhateiros...

A Vinhos Nobres é uma empresa parceira de vinícolas portuguesas, chilenas e brasileiras, e esta dedicada à comercialização e internacionalização dos vinhos, nos mercados externos.

Vinhos de qualidade premium internacionalmente reconhecidos.

As nossas relações comerciais a nível mundial permitem-nos ter acesso aos melhores vinhos e produtores das regiões, fazemos questão de nos distinguir pela diferença e excelência dos produtos comercializados e dos serviços prestados aos nossos clientes, desde o início da sua pesquisa até ao momento da entrega, dando todo o apoio e acompanhamento necessário à sua total satisfação.

A SS Suporte e Serviços é empresa parceira e Importadora e/ou distribuidora dos vinhos para o mercado Brasileiro. O nosso ofício é o vinho e temos como objetivo colaborar com os nossos clientes e parceiros de negócio a fim de construir um relacionamento duradouro com base na integridade, execução e confiança mútua.

O que nós somos

Portugal

A QUALIDADE COMEÇA NO VINHEDO



QUINTA DA PACHECA

TERRENUS VERITAE

CAVES DO MONTE

QUINTA DOS INGLESES

QUINTAS DE CAÍZ



Quinta da Pacheca

A Quinta da Pacheca é um dos mais afamados produtores de vinho do Douro, sendo um dos primeiros a engarrafar com a sua própria marca. Beneficiado por uma localização única e privilegiada, os vinhos da Quinta da Pacheca são desenvolvidos com a paixão e o envolvimento cultural de quem tem ligação secular àquela que é a mais antiga Região Demarcada do mundo: o Douro.

PACHECA COLHEITA BRANCO

Safra: 2015

Uvas: Cerceal, Malvasia Fina, Gouveio, Moscatel Galego Branco e Viosinho

Teor alcoólico: 12,5%

Um vinho que reflete o processo de renovação do perfil de vinhos da casa, sem descurar a imagem clássica deste produtor duriense. Apresenta aroma jovem e fino combinado ao frutado no paladar.

Harmonização: Pratos leves, mariscos e saladas.



PACHECA COLHEITA ROSÉ

Safra: 2015

Uvas: Touriga Nacional e Tinta Roriz

Teor alcoólico: 12%

Apresenta médio teor alcoólico e uma elevada acidez. Foi vinificado pelo método tradicional de Bica Aberta e tem o aroma típico dos rosés, com notas de frutos silvestres.

Harmonização: Pratos leves e saladas



PACHECA RESERVA VINHAS VELHAS

Safra: 2013

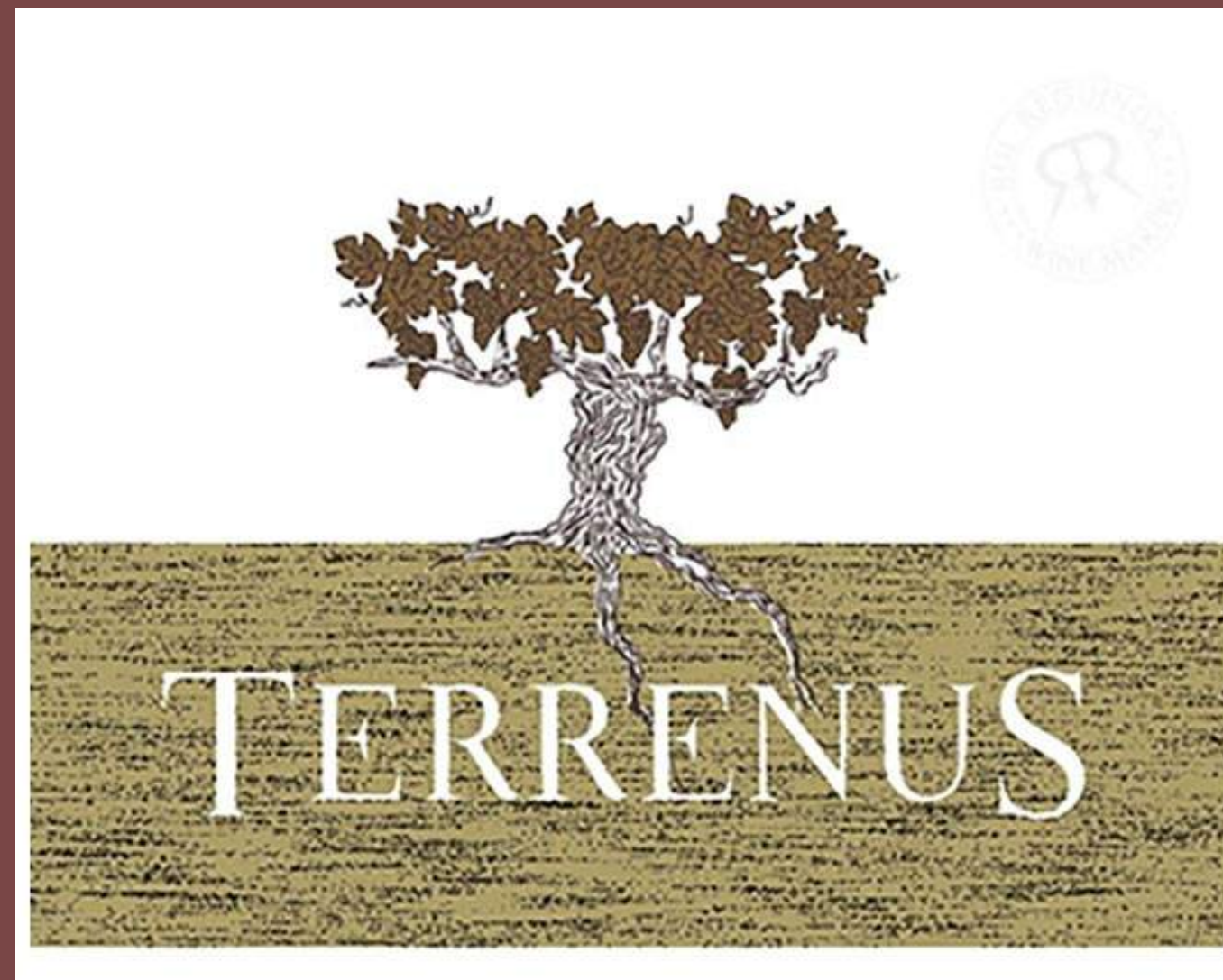
Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Amarela e Sousão

Teor alcoólico: 13,5%

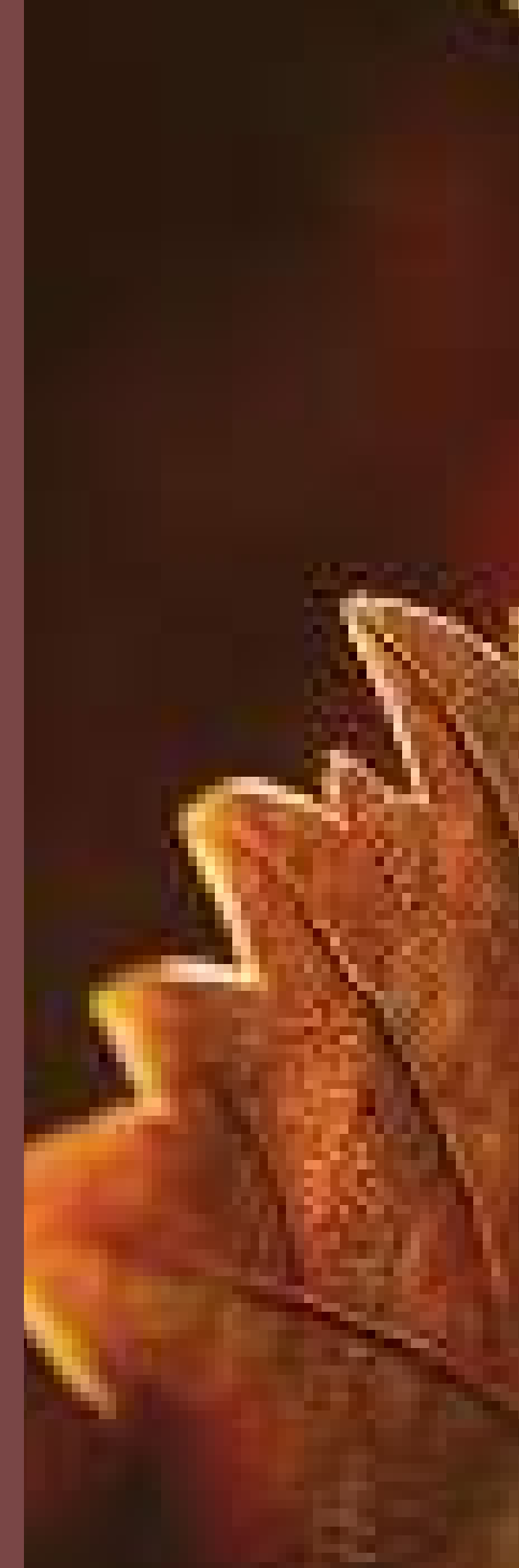
Feito em lagares de granito com estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho francês. Apresenta notas suaves de baunilha e frutas vermelhas.

Harmonização: Carnes, pratos elaborados e queijo

Terrenus Veritae



A Terrenus Veritae é uma empresa constituída em 2009, cuja principal atividade desenvolvida até ao presente, se traduz pela produção e comercialização de vinhos. Tem a sua sede localizada em Alegrete, uma freguesia rural do Concelho de Portalegre - Alto Alentejo/Portugal. Em Setembro de 2008 realizou a primeira colheita de uvas numa vinha situada em Besteiros, freguesia de Alegrete dentro do Parque Natural da Serra de S. Mamde. É uma vinha madura e as suas cepas, adultas e em plena produção, estão plantadas a uma altitude que varia entre os 500m e os 550m em terreno xistoso. Os vinhos produzidos designam-se Folha do Meio. Folha do Meio é uma parcela de agricultura tradicional onde está plantada a vinha. A colheita é manual e a produção dos vinhos é realizada segundo os mais modernos padrões de qualidade e higiene, sendo acompanhada por um enólogo Sênior. O Folha do Meio é produzido nas variedades de Branco e Tinto, na categoria de Vinho Regional Alentejano, sendo a produção total de cerca de 45.0000 garrafas.





Alto da Capela Tinto

Safra: 2016

Uvas: Trincadeira, Aragonês e Castelão

Teor alcoólico: 14%

Apresenta aroma de fruta vermelha com nuances de caráter vegetal aliadas a notas de baunilha, especiarias e um traço de tosta, no paladar é equilibrado, com taninos educados, demonstrando um conjunto fresco e suave.

Harmonização: Cozinha tradicional portuguesa, massas e carnes.



Folha do Meio Colheita Tinto

Safra: 2015

Uvas: Trincadeira, Alicante Bouschet e Aragonês

Teor alcoólico: 14%

Apresenta aroma de fruta vermelha com nuances de carácter vegetal aliadas a notas de baunilha, especiarias e um traço de tosta. No paladar é equilibrado, com taninos educados, demonstrando um conjunto fresco e suave.

Harmonização: Todos os tipos de carne, feijoada e bacalhau.



FOLHA DO MEIO RESERVA

Safra: 2016

Uvas: Touriga Nacional, Syrah, Alicante Bouschet e Aragonês

Teor alcoólico: 14,5%

Vinho intenso, com notas de compota, onde sobressai a framboesa. Bom casamento com a madeira. No paladar, apresenta-se amplo, com frescura. Taninos firmes e maduros. Boa persistência.

Harmonização: Carne, feijoada e bacalhau.



Caves do Monte

A Caves do Monte, é uma empresa familiar que se dedica à produção, engarrafamento e comercialização de vinhos.

Fundada no ano de 1992, em Sousela, concelho de Lousada, teve como principais objetivos dar a conhecer os vinhos verdes da Região onde foi criada, valorizar as suas qualidade e promover de uma forma mais elaborada , todas as potencialidades de uma sub-região que produzem Vinhos Verdes de grande qualidade



ALMA DA VINHA BRANCO

Safra: 2015

Uvas: Malvasia Fina, Gouveio e Viosinho

Teor alcoólico: 12,5%

Produzido na Região Demarcada do Douro e proveniente das castas Malvasia Fina, Gouveio e Viosinho, apresenta aromas muito frescos e florais.

Harmonização: Entradas e petiscos diversos, mariscos, pratos de peixe e carnes brancas grelhadas.

CASTRO VELHO BRANCO

Safra: 2015

Blend de uvas tradicionais portuguesas

Teor alcoólico: 12%

Um vinho agradável e descomplicado. Na boca é fresco e envolvente. Um vinho bastante versátil e com acidez equilibrada.

Harmonização: Entradas, petiscos, saladas e pratos leves.



ADEGA DOS LORDES BRANCO

Safrá: 2015

Uvas: Malvasia e Fernão Pires

Teor alcoólico: 12%

Vinho fresco, elegante e com aromas citrinos.

Harmonização: Entradas, pratos de peixe e carnes brancas.



Quinta dos Ingleses



Os terrenos da quinta reúnem no seu todo aproximadamente 100 hectares, dos quais cerca de 80 são ocupados por pastagens e vinha, sendo envolvidos pelos restantes 20 hectares que correspondem à área florestal. O setor agrícola consiste em culturas (milho e forragens) destinadas à alimentação dos animais.

Situada numa região consagrada pelos seus vinhos verdes, a Quinta dos Ingleses também contribui para esse sucesso, fornecendo vinhos com características ímpares para as várias alturas de consumo.



VINHA DOS INGLESES VERDE BRANCO

Safra 2014

Uvas: Loureiro, Arinto e Trajadura

Teor alcoólico: 10,5%

As uvas são prensadas rapidamente e sem oxidação, um método para obter os aromas mais frescos e orais, a fermentação é conduzida a baixas temperaturas. Apresenta bouquet de manga e limão.

Harmonização: Carnes grelhadas, peixes e comida japonesa.



VERDISA BRANCO

Safra: 2014

Blend de uvas tradicionais portuguesas

Teor alcoólico: 10%

Com castas selecionadas e estagiadas na Quinta dos Ingleses, este vinho apresenta notas frutadas misturadas a um paladar adamado.

Harmonização: Saladas, peixes e mariscos.



VERDISA ROSÉ

Safra: 2014

Blende de uvas tradicionais portuguesas

Teor alcoólico: 10,5%

Elaborado na Quinta dos Ingleses, este vinho apresenta notas frutadas, adamado ao paladar.

Harmonização: Pratos de carne leve e peixe.



Quinta de Caiz

Das Quintas de Caíz e da sua beleza natural ímpar, sobranceira às margens do rio Tâmega, o produtor Agostinho Freitas baseou-se na experiência consolidada de três gerações para criar vinhos de alta qualidade.

Situada na Região Demarcada dos Vinhos Verdes, sub-região de Amarante, dos seus cerca de 25 hectares de vinha implantados nascem vinhos de destacada qualidade e com reconhecimento por apreciadores e críticos, em Portugal e nos principais concursos internacionais

ENCOSTAS DE CAÍZ AVESSO

Safra: 2015

Uvas: Avesso

Teor alcoólico: 13%

Apresenta aroma elegante, fruta vibrante, notas vegetais e florais bem integradas. Acidez refrescante e delicada. Corpo intenso, harmonioso de final longo e sedutor.

Harmonização: Carnes brancas, mariscos e peixe grelhado.

Diploma Verde Ouro - Concurso da Região dos Vinhos Verdes



ENCOSTAS DE CAÍZ GRANDE ESCOLHA

Safra: 2015

Avesso, Loureiro e Trajadura

Teor alcoólico: 11%

Aroma muito delicado, citrino, frutado sutil. Acidez viva e vibrante de corpo médio e bem equilibrado, termina fresco, intenso e rico.

Harmonização: Carnes brancas, mariscos e peixe grelhado

Diploma Verde Honra - Concurso da Região dos Vinhos Verdes





DIVERTIDO FRISANTE

Safra: 2015

Chardonnay e Moscatel

Teor alcoólico: 11%

Um vinho com notas suaves e frescas. Leve e simplesmente Divertido no paladar! Seu frescor e leveza ajustam-se bem ao clima tropical.

Harmonização: Com notas divertidas e suaves harmoniza com churrascos, assados e leitão.

Para brindar com
os amigos

Itália

CANTINE CASABELLA





CANTINE CASABELLA

CasaBella Ziano Piacentino pertencia à família Montemartini Ziano e em 1991 foi encontrada por um pequeno grupo de pessoas que tinham em comum a paixão pelo universo vinícola. Quando decidiram fundar oficialmente a fazenda que iria ser responsável pela fabricação de uma variedade de belíssimos exemplares, os proprietários também decidiram investir em uma outra propriedade que faria parte da empresa. Localizada na célebre região italiana de Piacenza, na famosa Emilia-Romagna, a vinícola possui cerca de 50 hectares de vinhas que produzem emblemáticas castas, como a incrível Barbera. No ano de 1998 ela comprou outra adega para auxiliar na vinificação dos seus produtos. Com todo o cuidado nos processos de produção (no cultivo, na colheita, na elaboração e no armazenamento), ela atualmente é administrada por Gianfranco Rossi, renomado e importante empresário do país, e é famosa por sua presença no cenário local e internacional do vinho.

Tintos

COLLI PIACENTINI

Safra: 2017

Uva: Barbera

Teor alcoólico: 13,5%

De visual vermelho rubi intenso, este italiano mostra-se bem amplo no nariz, com notas frutadas de cereja e frutos do bosque. Em boca revela boa estrutura, taninos sedosos e um final prazeroso e frutado.

Harmonização: Massas, molho de tomate e carne.

LIBERI DI BERE BENE

Safra: 2017

Cabernet Sauvignon, Barbera e Bonarda

Teor alcoólico: 12%

Um vinho leve com coloração ruby aromas que lembram frutas maduras, final curto e delicado.

Harmonização: Pizza, massa, carne branca, hambúrguer.



FRANCO ROSSI BRUT

Uvas: Garganega, Malvasia de Candia e Chardonnay

Teor alcoólico: 11%

Amarelo palha com bom perlage, apresenta-se elegante e delicado, com presença de frutas cítricas e florais. Agradável, com leve sensação de boca cheia.

Harmonização: Carnes, pratos elaborados e
queijo





FRANCO ROSSI DEMI SEC

Uvas: Trebbiano, Malvasia di Candia e Chardonnay

Teor alcoólico: 9,5%

Frutado e perfumado, leve e cremoso, traz à taça compotas de maçãs, peras maduras em um charme muito único.

Harmonização: Frutos do mar, massas e queijo

VIÑA DE AGUIRRE

Pedro Félix de Aguirre e Ana María Etcheberry fundaram a Bodegas y Viñedos De Aguirre SA, uma empresa familiar 100% com uma sólida tradição agrícola. Hoje, os sete irmãos da família De Aguirre Etcheberry estão envolvidos com paixão e dedicação em produzir vinhos de alta qualidade a um preço competitivo para comercializá-los em todo o mundo.

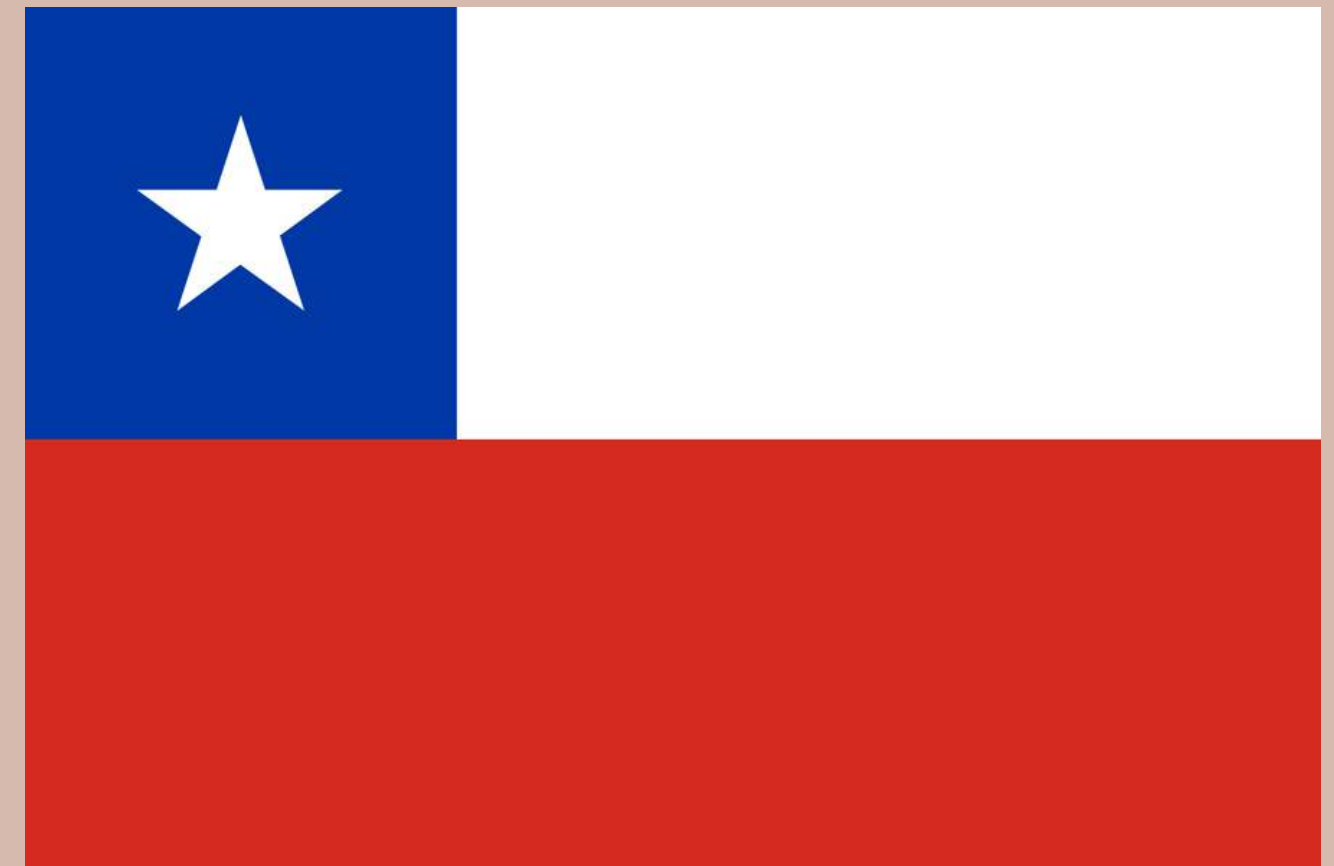
VIÑA REQUINGUA

Requingua, em idioma mapuche, significa “Canto de Ventos”, uma perfeita descrição do clima mediterrâneo do Vale de Curicó, onde estão localizados os produtivos vinhedos desta vinícola.

VIÑA ALTO ROBLE

Alto Roble significa 'carvalho alto', representando força, estabilidade e nobreza, algo que eles pretendem refletir em seus vinhos.

Chile



VIÑA DE AGUIRRE

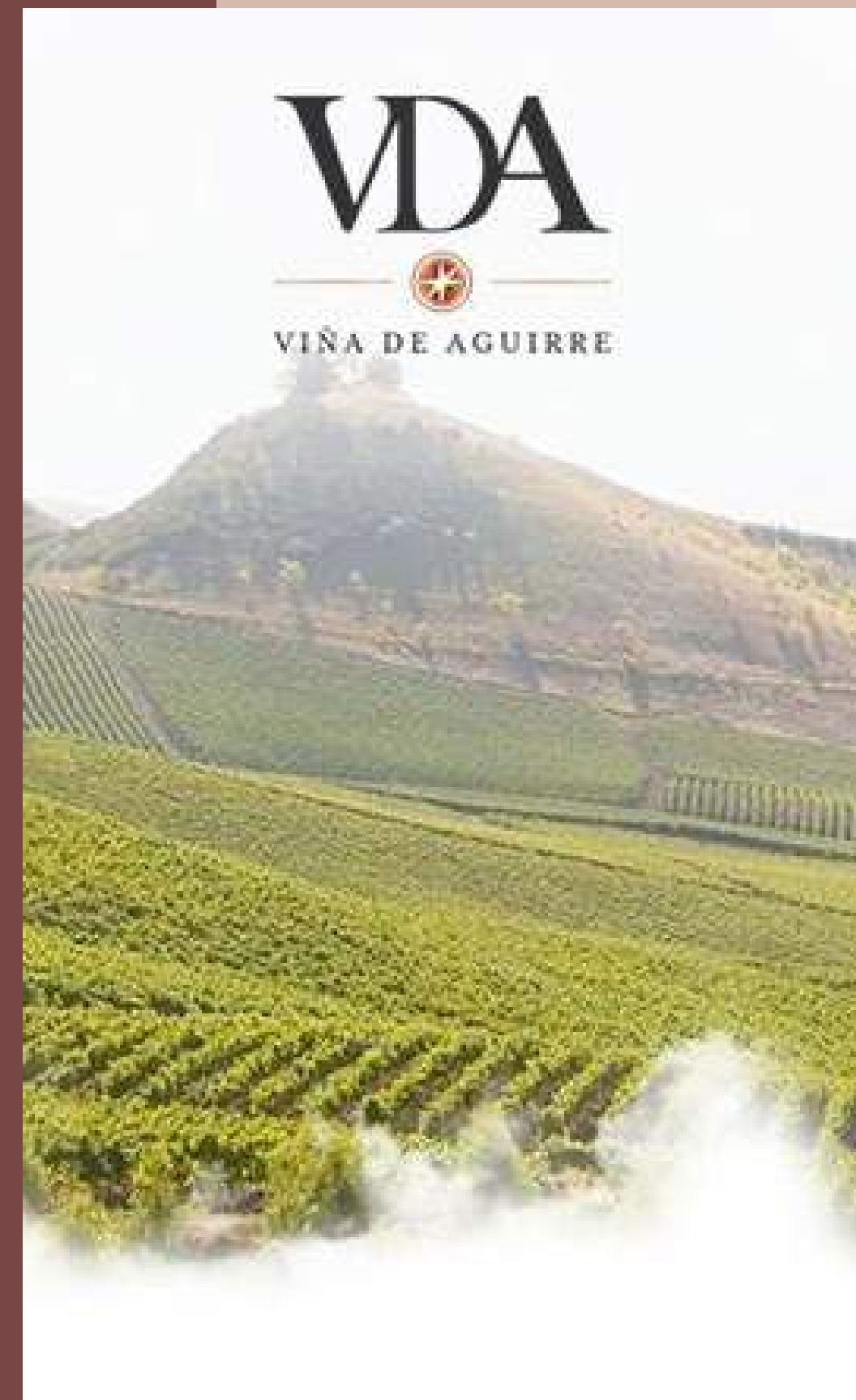
As uvas são provenientes de nossas vinhas localizadas em Villa Alegre, 285 km ao sul de Santiago, no vale do Maule. Este local possui um clima mediterrâneo, onde as chuvas de inverno são verões normais e secas, com variações acentuadas de temperatura entre dia e noite.

Os solos são uma combinação de solo arenoso e cinzas vulcânicas. Como o terreno é plano, as vinhas recebem excelente exposição à luz solar. Isso permite que as uvas obtenham o desenvolvimento de taninos maduros, além de excelentes aromas e concentração de cor e sabor.

Como resultado da paixão e mística de seus mais de 180 funcionários, que em seus diferentes departamentos, escritórios e áreas de trabalho, liderados pelos sete membros da geração da família De Aguirre Etcheberry, a VDA Viña De Aguirre se tornou uma das vinhas com maior crescimento no Chile nos últimos 10 anos.

Esse sucesso se reflete na obtenção de mais de 130 medalhas de ouro e em várias distinções nacionais e internacionais alcançadas em importantes e prestigiadas competições de vinhos em todo o mundo.

A VDA, Viña De Aguirre, foi a vinha chilena mais premiada em 2011 em competições nacionais e internacionais de prestígio e reconhecimento. Queremos compartilhar essas ótimas notícias com nossos clientes que nos ajudaram a continuar produzindo excelentes vinhos e a conquistar esses prêmios.



PUCON CABERNET SAUVIGNON E CARMÉNÈRE

Safrá: 2019

Uvas: Cabernet Sauvignon e Carménère

Teor alcoólico: 12,5%

Com destaque aos morangos em compota e toques de banana seca no nariz, em boca mostra geleia de frutas vermelhas com um leve “sweet point” que achamos bem agradável!

Harmonização: Linguíça grelhada, churrasco e pizza.



PUCON CABERNET SAUVIGNON

Safrá: 2019

Uvas: Cabernet Sauvignon e Carménère

Teor alcoólico: 12,5%

De coloração vermelho rubi e muito aromático, com lembranças de frutas vermelhas maduras, pimentas e um pouco balsâmico. Possui a acidez pontual e leve adstringência, com algo de compota.

Harmonização: Aperitivos, carne de vitela, massas, carnes brancas e queijos leves.



Pucon Reserva Pinot Noir

Safra: 2018

Uva: Pinot Noir

Teor alcoólico: 13%

Cor vermelha rubi brilhante com reflexos violáceos, aroma elegante que ressalta a expressão de frutas maduras e tabaco. Com bom equilíbrio e taninos suaves . No final da boca é agradável e refinado e com grande vivacidade

Harmonização: Carne assada ou massa com molho estruturado.

PUCON RESERVA MERLOT

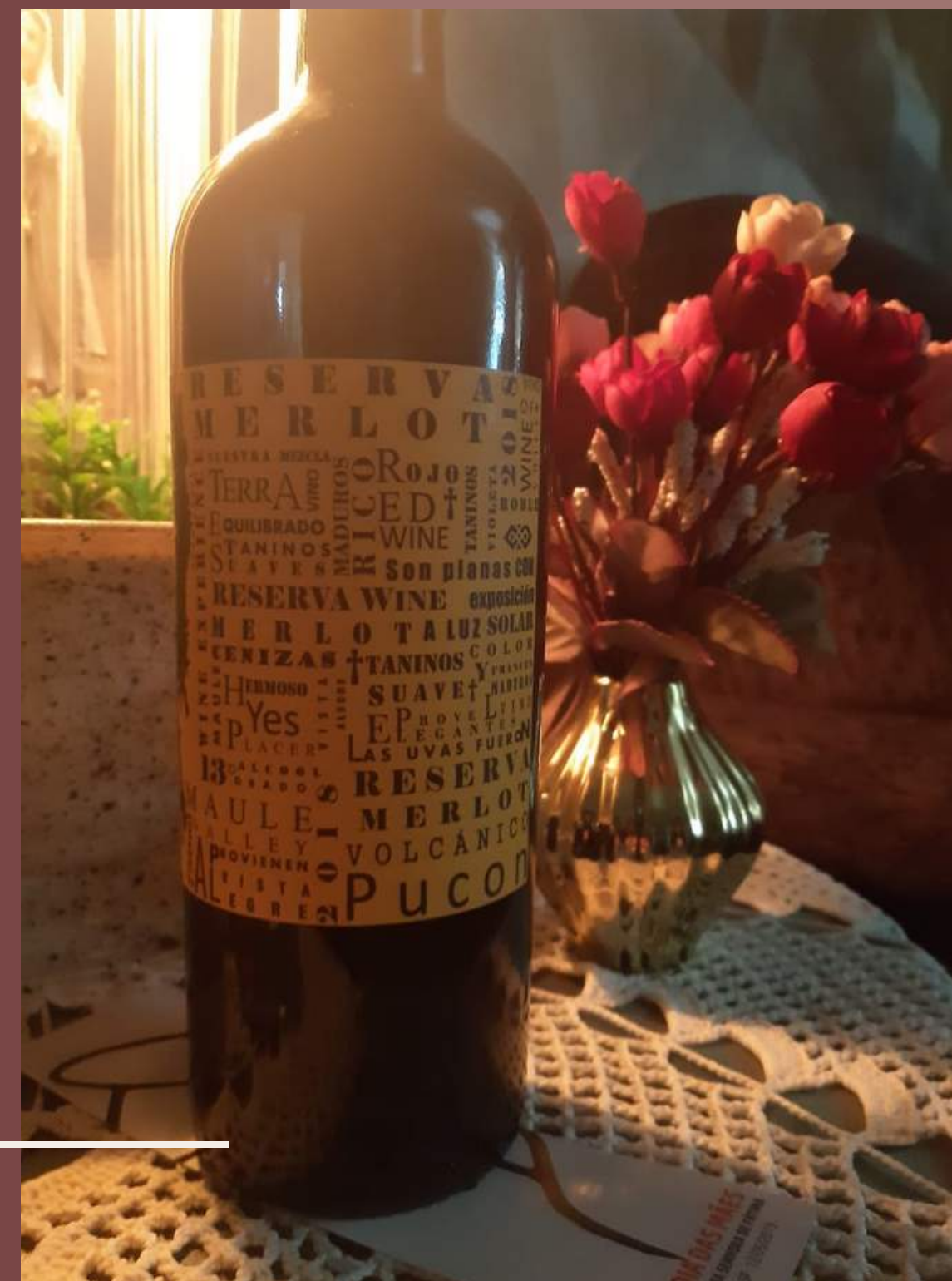
Safra: 2018

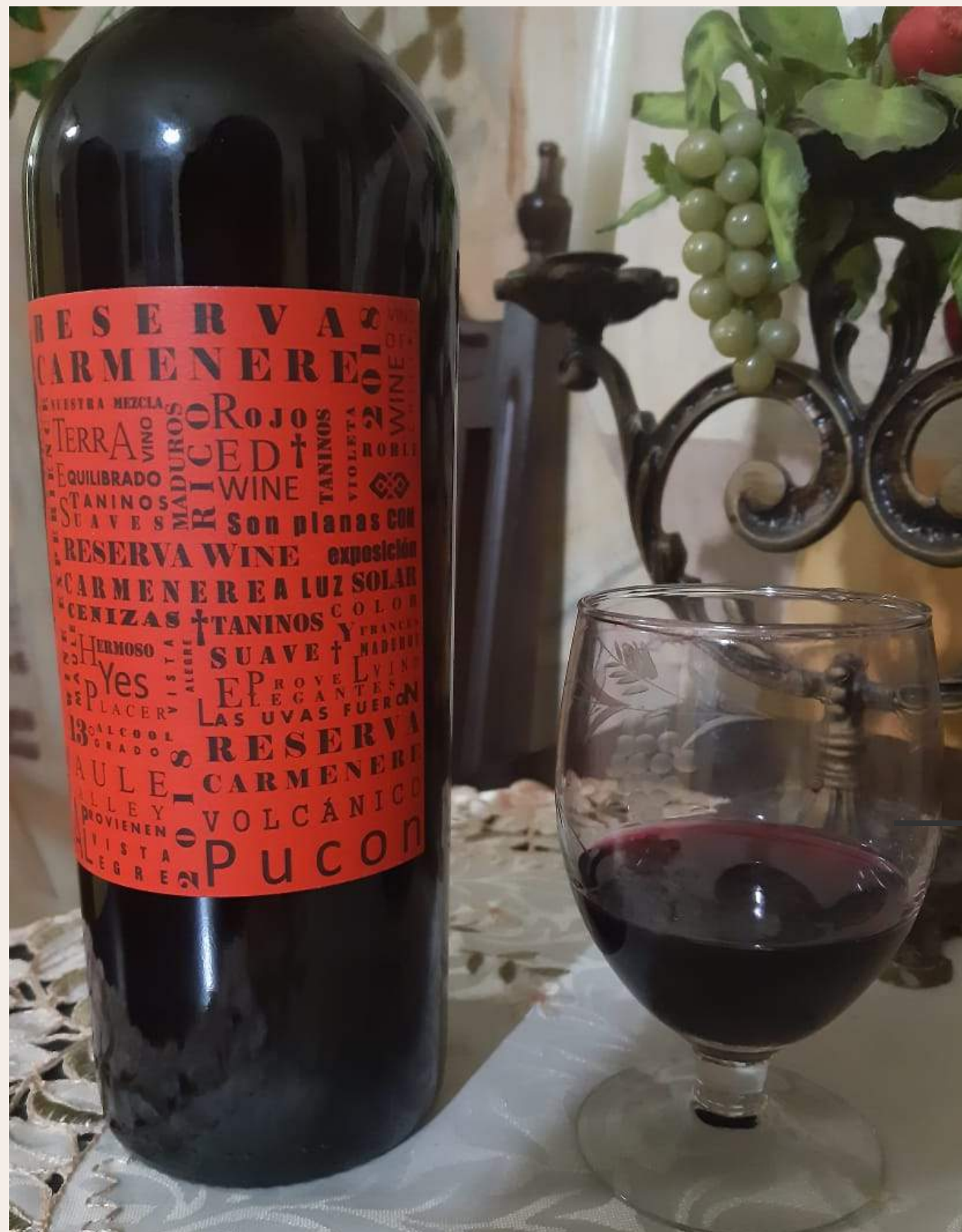
Uva: Merlot

Teor alcoólico: 13%

Aroma cheio de confeito, bolo de chocolate, geleia de fruta. O sabor tem taninos macios, excelente fruta e um final que mescla leve doçura e sabores de madeira.

Harmonização: Cordeiro grelhado, risoto de cogumelos e sanduíche.





PUCON RESERVA CARMÉNÈRE

Safrá: 2018

Uva: Carménère

Teor alcoólico: 13,5%

Cor vermelho escuro intenso. Aroma elegante, frutado e com toques de frutas vermelhas. Sabor equilibrado misturado com frutas e carvalho.

Harmonização: Queijo curado, aves e pasta fina.



PUCON RESERVA CABERNET SAUVIGNON

Safra: 2018

Uva: Cabernet Sauvignon

Teor alcoólico: 13,5%

Notas de frutas frescas, como a tradicional groselha negra, com nuances de menta, baunilha e pimenta verde. Na boca se mostra redondo, com taninos leves, ótima acidez, sabores frutados e levemente herbáceos, finalizando com persistência média.

Harmonização: Massas e pratos de carne vermelha.

PUCON RESERVA SYRAH

Safra: 2018

Uva: Syrah

Teor alcoólico: 13%

A cor é bem escura, o aroma traz grafite, mineralidade mesclada com muita fruta e especiarias. O sabor é bem redondo, cheio de fruta negra, mentol e taninos muito maduros, quase doces.

Harmonização: Costelinha com barbecue e queijo.



PUCON RESERVA SAUVIGNON BLANC

Safra: 2018

Uva: Sauvignon Blanc

Teor alcoólico: 12,5%

Cor amarelo verdeal e brilhante e aroma frutado com notas cítricas, em especial pomelo. Fresco, balanceado e com agradável acidez. Sabor refrescante, equilibrado, seco e mantendo as características frutadas do olfativo.

Harmonização: Mariscos, peixe e frutos do mar de sabor suave.



PUCON RESERVA SYRAH ROSE

Safra: 2018

Uva: Syrah

Teor alcoólico: 13%

Aromas de frutas vermelhas frescas, com destaque para morango e framboesa, combinado com toques vegetal, frutas tropicais e cítricas. Corpo leve, refrescante, confirmando os aromas frutados e vegetais, fácil de beber.

Harmonização: Aperitivos, pratos mediterrâneos, massas leves e paelha.



**SOB ENCOMENDA
ENTREGA COM PRAZO DE 7 DIAS**



VIÑA REQUINGUA

Santiago Achurra Larraín fundou a vinícola em 1961 e, juntamente com as novas gerações da família Achurra, ele aumentou a vinícola para estar entre os 20 maiores produtores do Chile.

As vinhas estão localizadas no vale do Curicó, onde um clima ameno do tipo mediterrâneo e solos variados oferecem excelentes condições para o cultivo de inúmeras variedades. Verões longos e secos, com dias radiantes e noites frias, ajudam as uvas a atingir seu potencial máximo de cor, aroma e sabor.

A vinificação é liderada por Benoit Fitte, que deixou sua França natal para ingressar na vinícola em 2001.



Nuestros Valles integran un total de 13 viñedos en su territorio.



Requingua Vineyard administra mais de 850 hectares em 13 diferentes vinhedos que são distribuídos nos principais vales de vinho do Chile

1 MAIPO - O vale mais clássico e conhecido do Chile. Nossa vinha localizada no meio do vale possui solos pedregosos que nos dão vermelhos generosos e qualidade muito boa.

2 CACHAPOAL - Este vale possui uma grande diversidade de clima e topografia, nossa vinha possui solos aluviais de fertilidade média a baixa. Embora os predominantes sejam os vinhos tintos, graças à sua influência de temperaturas mais baixas da cordilheira, permitiu obter brancos interessantes.

3 COLCHAGUA - Este vale é reconhecido mundialmente pela qualidade de seus vinhos, as vinhas que temos neste vale estão localizadas nas áreas médias do vale. O clima quente desta região é ideal para as variedades que precisam de sol e calor para amadurecer; os vinhos deste vale mostram sabores maduros, poder alcoólico e sedosidade.

4 CURICÓ - Neste vale é o nosso vinhedo emblema e onde está localizada a nossa vinícola. Este vale é caracterizado por ter solos de textura franca, fertilidade média e bem irrigada, graças à rede de canais que surgem dos rios no meio do vale.

5 MAULE - Este vale é um dos mais diversos em termos de solo e clima na cena vinícola do Chile. É por causa desta diversidade que neste vale temos 7 vinhedos diferentes que nos permitem ter uma ampla gama de possibilidades para produzir vinhos da mais alta qualidade.

LOS RISCOS CARMÉNÈRE

Safra: 2018

Uva: Carménère

Teor alcoólico: 13%

Este vinho apresenta aroma intenso mesclando folhas de amora e ervas. Em boca apresenta um leve toque amadeirado e bem equilibrado com taninos suaves e boa persistência.

Harmonização: Pizzas e pratos com molho de tomate.



LOS RISCOS CABERNET SAUVIGNON

Safra: 2018

Uva: Cabernet Sauvignon

Teor alcoólico: 13%

Vinho de coloração vermelha rubi, possui aroma composto de morango, framboesa e toques de chocolate. O paladar apresenta corpo médio, com taninos redondos.

Harmonização: Pizzas e carnes grelhadas.



A Empresa Viña Alto Roble está localizada perto da bela cidade de Yerbass Buenas, na região de Maule.

Em 1993, os fundadores Francisco Achurra e Patricio Larraín começaram a procurar novos terroirs nos quais pudessem produzir uma variedade maior de variedades e estilos. Foi assim que aderiram vinhedos espalhados pela parte central do Vale de Curicó.

Esse produtor é um importante integrante da grande cooperativa Sur Valles,, que trabalha com a evidente proposta de produzir rótulos a preços justos e levar o vinho ao dia a dia dos consumidores, a propriedade explora o magnífico terroir andino para originar rótulos que, além de cumprir a missão da empresa, preocupam-se em honrar a reputação de sua região de origem. Hoje ela exporta para vários países da América Latina e dá seus primeiros passos para a consolidação de sua identidade: uma marca ousada e pioneira.

Viña Alto Roble





MOLINERO MERLOT

Safrá: 2018

Uva: Merlot

Teor alcoólico: 13%

De visual vermelho rubi escuro, revela aromas de ameixas e framboesas maduras com toques de especiarias. Em boca é agradável com taninos suaves e doces e harmônico entre álcool e acidez.

Harmonização: Massas com molho.

MOLINERO CARMÉNÈRE

Safra: 2018

Uva: Carménère

Teor alcoólico: 13%

Vermelho-rubi escuro, apresenta aromas frutados presentes, com destaque para ameixas e amoras aduras, complementadas por toques de especiarias. No palato revela uma gama complexa de sabores, com taninos suaves e doces, marcados pela boa persistência.

Harmonização: Carnes suínas e guisados.



MOLINERO CABERNET SAUVIGNON

Safra: 2018

Uva: Cabernet Sauvignon

Teor alcoólico: 13%

Visual vermelho intenso com reflexos violáceos, revelando no aroma frutos vermelhos como morango e framboesa, com o pimentão vermelho típico da casta. Os taninos suaves são equilibrados pela acidez correta.

Harmonização: Pizzas e massas com molho vermelho.





ARGENTINA

Ao longo de seus anos de experiência comercial, a **FECOVITA** se consolidou econômica e financeiramente, com crescimento constante no mercado de vinhos argentino e mundial.

Esse desenvolvimento bem-sucedido se bassou na execução de um ambicioso plano de investimentos em tecnologia de ponta, tanto nos armazéns das cooperativas associadas quanto na FECOVITA. Essas aquisições permitiram a conquista de produtos de excelente qualidade, amplamente reconhecidos pelo consumidor e atingindo novos segmentos de mercado.



TORO CENTENARIO TEMPRANILLO

Safra: 2018

Uva: Tempranillo

Teor alcoólico: 14%

Aromas frutados ricos destacando amoras e groselhas são misturados com especiarias, como noz-moscada e defumado a partir do seu contato com a madeira. Entrada agradável de taninos redondos e doces, muito equilibrada com um longo final de boca.

Harmonização: Carne defumada ou grelhada, massas e queijos.



TORO CENTENARIO CABERNET SAUVIGNON

Safra: 2018

Uva: Cabernet Sauvignon

Teor Alcoólico: 14%

Vinho rubi, com aroma de frutas vermelhas frescas, como morango e framboesa, além de um toque herbáceo. Equilibrado com tanino doces e aveludados.

Harmonização: Carnes vermelhas, lasanha á bolonhesa, massa ao sugo e queijos de meia cura.

TORO CENTENARIO MALBEC

Safrá: 2018

Uva: Malbec

Teor alcoólico: 14%

Coloração avermelhada com reflexos violáceos intenso com aromas frutados, destacando-se as cerejas e ameixas. No paladar, apresenta-se suave com uma boa estrutura, taninos redondos e um final longo e equilibrado.

Harmonização: Massas com molho à bolonhesa, tabua de frios com salame, copa e embutidos pouco curados.





Brasil

VINÍCOLA FABIAN

A vinícola tem por filosofia produzir uvas e elaborar vinhos em pequena quantidade, com produção limitada e controlada para a satisfação plena do apreciador de vinhos.

As vinhas, são conduzidas por sistema de espaldeira, que favorece a circulação de ar e melhor exposição aos raios solares. A produção é limitada no máximo 8ton/ha. Visando obter a perfeição entre natureza e tratos culturais, aplica-se, uma vez iniciado o processo de maturação, a eliminação de folhas e cachos que eventualmente não estejam uniformes ou em excesso na planta. Desta forma, atinge-se o nível de maturação adequada, fator importante para obter excelentes uvas.



Vinhos Fabian

A família imigrou da Itália para o Brasil no final do século dezenove. A tradição vitivinícola herdada dos ancestrais foi favorecida pelo clima encontrado na região dos Vinhos dos Altos Montes, no município de Nova Pádua, na Serra Gaúcha. A localização entre colinas de 780m de altitude, proporciona amplitude térmica, fator relacionado a uma boa formação de componentes que determinam a qualidade do vinho.

A paixão pela produção de uvas e vinhos, fez com que a família elaborasse no ano de 1985, a primeira safra da vinícola.

A vinícola investe em tanques de aço inox, barricas de carvalho e equipamentos italianos. Aplica uma enologia moderna com o objetivo de extrair ao máximo as virtudes de cada variedade de uva a vinificar. A ascendência francesa traz consigo o simbolo da flor-de-lis que caracteriza a marca Fabian.



Fabian Merlot

Safra: 2017

Uva: Merlot

Teor alcoólico: 12,5%

Vermelho rubi intenso brilhante. Com aromas de frutas vermelhas do bosque, notas florais, couro e chocolate. Elegante e equilibrado, com taninos finos e boa acidez. Final de bom comprimento.

Harmonização: Massas com molho de carne, aves, queijos, feijoada e carnes de caça.

Fabian Cabernet Sauvignon

Safra: 2016

Uva: Cabernet Sauvignon

Teor alcoólico: 12,8%

Apresenta cor vermelho granada. Aromas de uva passa, damasco, frutas de bosque, menta. Na boca apresenta Bom volume, com taninos maduros e redondos.

Harmonização: Massas com molho de carne, aves, queijos, feijoada e carnes de caça.





FABIAN BRANCO BRUT

Uvas: Chardonnay, Pinot Noir, Merlot
e Cabernet Sauvignon
Teor alcoólico: 11,5%

Um vinho fino, abundante e persistente. Aromas finos de frutas cítricas. Complexo, com boa cremosidade. Mostra-se elegante, com acidez equilibrada, retro gosto agradável e final de boca longo.

Harmonização: Pratos elaborados.

FABIAN ROSÉ BRUT

Uvas: Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Moscato, Chardonnay e Merlot

Teor alcoólico: 11,5%

Cor rosada salmão, brilhante. Aromas com toques de morango e cereja. Paladar fino e veludado com muito equilíbrio.

Harmonização: Comidas leves, aperitivos, frutos do mar, peixes (principalmente o salmão), queijos e massas leves.





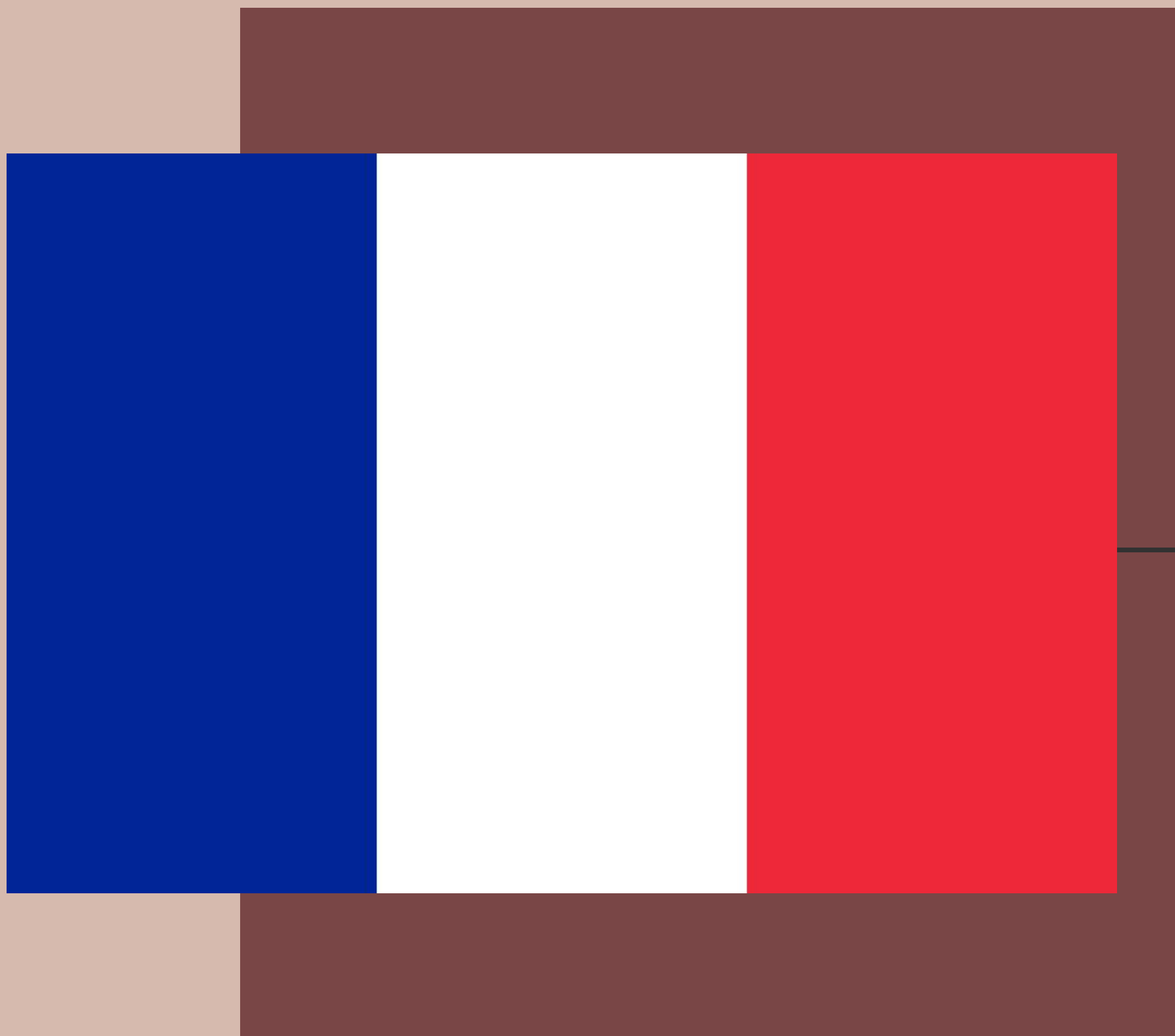
Fabian Moscadel

Uva: Moscatel

Teor alcoólico: 7,5%

Amarelo claro com reflexo esverdeado. Aroma frutado e floral, maçã vermelha, pêssego, flor de laranjeira. Paladar doce, fresco e cremoso. Ideal para momentos festivos e de descontração.

Harmonização: Tortas de frutas brancas, salada de fruta, sorvetes, sobremesas em geral.



FRANÇA

Região de Parempuyre

Vin de la Communauté Européenne



BOIS MIRAIL

Uvas: Blend de uvas tradicionais francesas

Teor alcoólico: 13%

De cor rubi médio, beterraba e cereja, terra e carne assada, algum louro. Acidez média, taninos e corpo leve.

Harmonização: Carnes e pratos elaborados.

Ideal para o seu
restaurante

Aqui o cliente encontra uma equipe dinâmica, focada e determinada a atender o seu restaurante da melhor maneira possível e, a partir da escolha de 8 rótulos de vinhos, você ganha o design e a impressão de uma carta de vinhos personalizada com a logo do seu restaurante

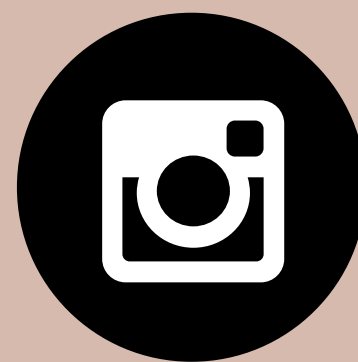
Parceiros:





FACEBOOK

VinhosNobresSP



INSTAGRAM

vinhosnobres



TELEFONE

Representantes:

(11) 99517-9993 Ernesto - São Paulo

(11) 99982-3333 Pedro - Campinas e Região

(16) 99763-5855 Marcos - Campinas e Região

(16) 99760-2290 Ary - São Carlos e Região



www.vinhosnobres.com.br



Avenida José Pereira Lopes, 245 - Vila Prado. CEP 13.574-380 São Carlos/SP