



TACAS DE QUALIDADE A PREÇOS DEMOCRÁTICOS

EM QUATRO CAPITAIS BRASILEIRAS, A EDIÇÃO ITINERANTE DO DECANTER WINE SHOW BATE NÚMERO DE VINÍCOLAS E DE PÚBLICO, MOSTRA EQUILÍBRIO ENTRE OS VINHOS DE DIFERENTES ESTILOS E FAIXAS DE PREÇO E BRINDA TANTO PRODUTORES CONSAGRADOS COMO A CHEGADA – SEMPRE BEM-VINDA – DAS NOVAS GERAÇÕES

por ARTHUR AZEVEDO, GUILHERME VELLOSO e MARCO MERGUIZZO
fotos GLADSTONE CAMPOS/REALPHOTOS

Além de serem o espaço ideal atualmente para se fazer negócios no mundo globalizado de Baco, as feiras de vinho oferecem a oportunidade de provar novidades, rótulos raros (e caros), checar safras recentes e, de quebra, conversar com produtores. Para tanto, são reservados dias e horários exclusivos a profissionais da área – sommeliers, donos de restaurantes e imprensa especializada – para conversar com os produtores e avaliar os rótulos que desejam comercializar, colocar em suas cartas ou apenas conhecer. Afinal, eles influenciam o gosto e as preferências do mercado. Mas tais eventos também são uma espécie de paraíso na terra para uma legião de consumidores e enófilos de carteirinha, que têm a rara chance de provar um sem



número de rótulos de alta qualidade (cotados nem sempre a preços democráticos) e ainda levar para casa as garrafas preferidas com algum desconto.

Para este último grupo, o raciocínio é simples e cabe a analogia: como um “espeto corrido às aves-sas”. O provador segue de um estande a outro, de taça em punho, em um mercado ritual, cheirando, degustando e cuspiendo os vários rótulos e, entre um gole e outro, aproveita para trocar impressões, conhecer as novidades do produtor, além de compartilhar opiniões com quem está ao lado, amigo ou estranho. Foi sob essa atmosfera que se realizou a terceira edição do Decanter Wine Show, durante a primeira semana de agosto, na capital paulista e a seguir, de forma itinerante, no Rio de Janeiro, Belo Horizonte e Florianópolis. Este ano, a feira, que bateu os seus próprios recordes, também superou as expectativas de quem participou das edições anteriores. Desde o número de produtores, 71 no total (na primeira, realizada em 2008, foram 50) e enólogos (35; dez a

mais que em 2008) ao de público (2.500 pessoas nas quatro capitais) e ao universo de rótulos (500), alguns deles lançamentos e tops de linha. Para ilustrar a magnitude do evento deste ano, foram utilizadas cerca de 1.800 taças, durante os dois dias em que a feira transcorreu no Grand Hyatt, em São Paulo.

Tamanho êxito pode ser explicado, em boa medida, pelo excelente equilíbrio entre os vinhos nas diversas faixas de preço, o que claramente demonstra o cuidado com que os produtores e seus vinhos costumam ser escolhidos pela equipe da Decanter. Claro que os vinhos mais caros, e raros, são os mais procurados, até pelo fato de se tratar de ótima oportunidade para se conhecer rótulos muitas vezes inacessíveis à grande maioria dos consumidores. Para os profissionais também interessa conhecer as garrafas de entrada de gama, que terão muito mais oportunidades de consumo no dia a dia. E, neste ponto, a importadora catarinense também brilhou, ao oferecer exemplares de excelente relação qualidade/preço que, afinal de

contas, é o que busca a maioria dos consumidores. Em resumo: vinhos de qualidade que não doam no bolso.

Outro trunfo da DWS 2010 foi a sábia decisão da Decanter em mesclar produtores consagrados com “caras novas”. Entre os primeiros, nomes como François Labet, do Château de La Tour; o italiano Tommaso Bússola, um dos três grandes do Amarone; Cornelius Dönnhoff, da família Dönnhoff, prestigiada vinícola alemã; e Domingos Alves de Sousa, único vinicultor português a receber duas vezes o prêmio “Melhor Produtor do Ano”. Entre as “caras novas” do mundo do vinho, ainda pouco conhecidas do consumidor brasileiro, a simpática Laure Colombo, da região de Cornas, no Rhône, que representou o pai, Jean-Luc, no evento; e o “multitarefa” e igualmente jovem Jean-Charles Villard, da bodega chilena Villard, braço direito do pai, o francês Thierry Villard (conheça a história desses novos personagens do mundo do vinho nesta reportagem). E, ainda “estreadantes” do portfólio da importadora, como o produtor português Júlio Bastos, do Alentejo, o italiano Dario Pieropan,



Jorge Peique e Luís de Priego

do Vêneto, e o espanhol Jorge Peique, de Bierzo, entre outros.

A seguir, uma seleção dos melhores rótulos apresentados no DWS 2010 segundo os editores de Wine Style. Vale a ressalva: dada a impossibilidade de se degustar todos os vinhos oferecidos, sempre haverá o risco de se omitir algum produtor ou garrafa que também merecesse ser apresentada aos leitores. Feita a ressalva, boa degustação!

BOAS VINDAS COMO OS CHAMPANHES DA BARNAUT

Sobejamente conhecidos, os champagnes da Maison Barnaut receberam os visitantes com uma impecável seleção de cinco rótulos, todos marcados pela habitual classe e sofisticação, sem abrir mão da potência que os caracteriza. Dois vinhos se destacaram



Casal Barnaut

na série: o antológico **Barnaut Blanc de Noirs Brut Grand Cru**, uma especialidade da casa, e o safrado **Barnaut Millésime Brut Grand Cru 1999**. O primeiro é um 100% *Pinot Noir* vinificado em branco, que possui o clássico “bouquet de Champagne”, com notas de frutas secas, amanteigadas, tostadas e o característico toque de brioches frescos. Potente e exuberante na boca, impressiona pelo corpo, equilíbrio e perfeita integração de seus elementos. Já o segundo é pura sedução, uma prova viva que dificilmente algum espumante do mundo chegará ao nível dos melhores champagnes.

PORTUGAL, ALEMANHA E FRANÇA: BRANCOS EM ALTA

Um fato interessante, que merece registro na edição deste ano do DWS, foi o grande número de produtores de vinhos brancos – um bom sinal de que os brasileiros podem estar perdendo, enfim, o preconceito em relação a esses rótulos. Destaque no invejável portfólio da Decanter, o sempre simpático e acessível Anselmo Mendes, cavalheiro de fina estirpe, trouxe na bagagem as novas safras de seus consagrados vinhos, dentre eles, o **Alvarinho Muros Antigos Vinho Verde 2009** (recheado de frutas frescas, com sabor delicioso e acidez refrescante) e o **Alvarinho Muros de Melgaço Vinho Verde 2008** (parcialmente fermentado em barrica, mostrou boa fruta, maior volume de boca e longa persistência). Entre as novidades apresentadas por este premiado produtor-enólogo luso, vale citar o surpreendente **Contacto 2009**, uma experiência com maceração pelicular, em que as cascas da *Alvarinho* permaneceram em contato com o suco da uva, por algumas horas em baixa temperatura, resultando em um vinho de delicados aromas cítricos, com notas herbáceas e de maracujá, mantendo o frescor característico dessa casta. Anselmo também mostrou sua mais recente criação, ainda

não disponível no Brasil: o **Anselmo Mendes Alvarinho 2009**, um vinho proveniente de uma única parcela selecionada de vinhedo, com 9 meses de passagem em barricas de carvalho não tostado, o que resulta em um vinho com bom volume de boca, acidez refrescante, saboroso e de bom corpo.

No setor dos alemães – todos, sublinhe-se, de alta classe – brilharam os vinhos do Mosel, do produtor Grans-Fassian. Do básico **Riesling QbA 2007** ao mais imponente **Riesling Auslese Trittenheimer Apotheke 2007**, uma sequência de rótulos impecáveis e de tirar o fôlego. Todos, sem exceção, exibiram tipicidade, caráter e a grandeza dessa uva, que para muitos é a melhor e mais nobre das castas brancas. Vale a pena provar os três Prädikatswein (atual classificação dos antigos Qualitätswein mit Prädikat), com teores crescentes de doçura – **Riesling Kabinett Trittenheimer 2007**, **Riesling Spätlese Piesporter Goldtröpfchen 2007** e o citado **Auslese Trittenheimer** – uma aula de vinhos da Alemanha, numa explosão de frutas, notas minerais, mel e muito mais. Outro vinho alemão também mostrou a verdadeira expressão do terroir de Rheingau, um dos mais prestigiados do país. Trata-se do ótimo **Franz Künstler Riesling Kabinett Trocken Hochheimer Hölle 2008**, um vinho seco de alta gama muito expressivo, com fruta agradável, notas minerais e de mel – saboroso e longo.

A ala dos italianos, por sua vez, foi muito bem representada por um dos grandes produtores do Vêneto, o elogiadíssimo Pieropan, que demonstrou de forma irrefutável o potencial da subestimada uva *Garganega*. Deste produtor, a estrela foi o **Calvarino Soave Classico 2007** – um vinho frutado, que encanta ao primeiro gole, com ótimo equilíbrio em boca, longo, macio e muito saboroso. Os franceses também se sobressaíram. Do Vale do Rhône, vieram os ótimos brancos de Cornas, ainda pouco conhecidos dos consumidores brasileiros, do conhecido produtor Jean-Luc Colombo. Em especial o intrigante **Crozes-Hermitage Les Gravières 2008**, produzido com as uvas *Marsanne* e *Roussane*. Com seus aromas minerais,

de cera de abelha, cítricos e leve tostado, agrada em cheio na boca, com perfeito equilíbrio, bom corpo, maciez exemplar e longa persistência.

SELEÇÃO DE ESTIRPE E BONS ACHADOS ENTRE OS TINTOS

Em qualquer mostra de vinhos, os tintos são, e ainda serão por um bom tempo, os mais procurados pelo consumidor brasileiro. Mesmo sendo um país tropical, essa predileção de natureza cultural ainda impera absoluta nas taças. Sabedora disso, a equipe comandada por Adolar Hermann, que tem como responsável técnico o premiado sommelier e atual campeão brasileiro, Guilherme Correa, selecionou rótulos de altíssimo nível, alguns deles verdadeiros achados.

A começar pela França, referência sempre obrigatória. Logo, uma primeira constatação: a *Malbec* já não é mais a mesma, nem naquelas latitudes, onde era mais conhecida por *Cot*. A prova veio quando foram degustados os vinhos do Domaine de Lagrézette, de Cahors, uma apelação outrora conhecida pela rusticidade de seus vinhos. Todos os exemplares surpreenderam pela maciez dos taninos, muito finos e maduros. O expoente foi o extraordinário (e caríssimo) **Domaine de Lagrézette Le Pigeonnier 2003**, um puro *Malbec* de textura aveludada, com boa fruta e longa persistência, que encantou pela complexidade de aromas de frutas perfeitamente maduras, couro, chocolate e fino tostado. Um vinho que faz rever conceitos. Se a opção for por algo mais terreno, fique com o econômico **Lagrézette Zette Rouge 2005**, que certamente fará bonito na companhia de um bom confit de canard. No mesmo território, mas dos lados da Borgonha, o agradável e fresco **Beaune 1^{er} Cru Coucheries 2007**, do Domaine Pierre Labet - Château de La Tour, um vinho cuja elegância transborda da taça. Pronto para beber, dá prazer por um preço absolutamente justo em sua classe.

Ainda na França, os tintos de Jean-Luc Colombo impressionaram pelo frescor e pela exuberância das frutas, fato ainda pouco comum naquele país de vinhos elegantemente austeros. O mais famoso, o **Cor-**

nas **Les Ruchets 2004**, seria uma escolha óbvia, ainda que cara. A dica é ficar com os mais acessíveis, como o delicioso e gastronômico **Côtes du Rhône Les Abeilles 2007** e o interessante **Crozes-Hermitage Les Fées Brunes 2006**, um *Syrah* com o inconfundível DNA do Rhône. Os excelentes **Hermitage Le Rouet 2005** e **Côte-Rotie La Divine 2006** completam a linha da vinícola, com muita classe e complexidade, exibindo aromas intensos de ameixas e amoras, bem escoltadas pelas sutis notas de chocolate e tostado, aportadas pela passagem em barricas de fino carvalho francês. Ambos impressionam pela textura macia e pela sofisticação.

Portugal também esteve muitíssimo bem representado pelos produtores Julio Tassara Bastos (eleito em 2009 como Produtor do Ano, pela Revista dos Vinhos) e pelo sempre simpático Domingos Alves de Souza, velho conhecido dos brasileiros e certamente um grande embaixador do Douro. Julio apresentou dois ícones de sua lavra: o ótimo **Dona Maria Reserva 2005**, baseado nas uvas *Alicante Bouschet*, *Petit Verdot* e *Syrah*, cultivadas no tórrido Alentejo, um vinho expressivo, macio e saboroso; e o sofisticado, elegante e complexo **Julio B. Bastos 2004**, um vinho de exceção, produzido em homenagem ao pai, elaborado com *Alicante Bouschet* em pureza, que se mostrou intenso e potente, com frutas escuras maduras (ameixa em compota), equilibrado, encorpado e muito persistente. Definitivamente, um dos grandes destaques dentre os tintos do DWS. (Em tempo: a explicação para tamanha qualidade e potência arrebatadora é o fato de o pai de Bastos ter sido o introdutor daquela cepa francesa no Alentejo e em terras lusas. Mais: cultivadas em apenas dois hectares, as uvas que originam esse rótulo especial, produzido só em anos excepcionais, são provenientes de vinhedos antigos, com idade de 50 anos).

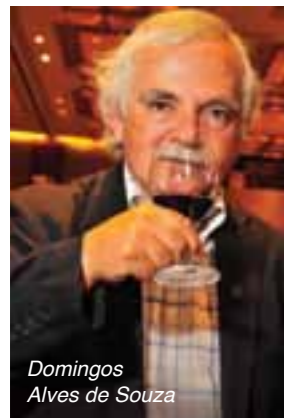


Julio Bastos

Já “seu” Domingos, da vinícola Alves de Sousa, como é carinhosamente chamado por seus inúmeros amigos brasileiros, mostrou a sua habitual linha de vinhos, com destaque para o excelente **Quinta da Gaiçosa Vinha do Lordelo Douro 2007**, elaborado a partir de uvas de vinhedo único da região do Baixo Corrogo. Muito elegante no nariz, com uma sutil combinação de frutas maduras e violetas, emolduradas por especiarias e tostado muito fino, também encanta o paladar pelo equilíbrio, maciez e longa persistência. Além de um trunfo na manga guardado para uns poucos privilegiados: uma amostra do **Porto Vintage 2008** (que em breve estará no portfólio da Decanter), que promete ser a mais nova sensação deste produtor expoente de Portugal.

Da Espanha, a boa notícia veio da emergente região de Bierzo, com os surpreendentes vinhos das Bodegas Peique, produzidos com a cada vez mais apreciada uva *Mencia* (leia mais sobre esta cepa em Uva em Destaque, nesta edição de WS). Destaque para o **Ramón Valle 2008** – elaborado com uvas de um vinhedo de 65 anos, com passagem por 8 meses em barrica, e o **Peique Viñedos Viejos 2006** – este com uvas de um vinhedo de 70 anos, e 12 meses de passagem por carvalho. Ambos são a mais pura expressão da encantadora *Mencia*, com seus sutis aromas florais mesclados a frutas escuras, textura macia, taninos finos. O sabor diferenciado é o grande trunfo dessa uva. Com o mesmo DNA da *Mencia*, que em Portugal recebe o nome de *Jaen*, vale ainda conhecer o excepcional **Dão Jaen 2003** da Quinta dos Maias. Seu produtor Luís Lourenço (cuja família também é dona da Quinta dos Riques), é protagonista do processo de modernização e revolução qualitativa daquela tradicional região lusa. De nariz e paladar refinados, são engarrafadas tão somente 4 mil garrafas a cada ano.

Ainda entre os tintos, cabe apropriadamente a dois grandes nomes da Itália o grand finale: os produtores Tommaso Bussola e Nicodemi. Desse último, foi degustado um encantador **Montepulciano**



Domingos Alves de Souza



O Rhône e Casablanca em novas (e boas) mãos

ENQUANTO A IRREQUIETA LAURE, HERDEIRA DE JEAN-LUC COLOMBO, PREPARA-SE PARA PEGAR O BASTÃO DA VINÍCOLA DO PAI, PLANTADA NA REGIÃO DE CORNAS, OS IRMÃOS JEAN-CHARLES E SÉBASTIEN VILLARD “BRIGAM” PARA SE FIRMAREM À FRENTE DA BODEGA-BUTIQUE CHILENA QUE LEVA O SOBRENOME FRANCÊS DA FAMÍLIA

Nem só de produtores consagrados e figuras conhecidas e carimbadas do mundo do vinho viveu a edição deste ano do DWS. A jovem francesinha **Laure Colombo, 26 anos**, por exemplo, participou da feira da Decanter como representante da vinícola criada pelo pai, em meados dos anos 80. Laure é a filha única de Jean-Luc Colombo, o homem que mostrou ao mundo que a região



de Cornas, no Rhône, é capaz de produzir vinhos em um estilo mais elegante, sem perder a personalidade característica de um terroir tradicionalmente célebre por produzir tintos austeros e longevos. A jovem conta que os pais se conheceram quando ambos eram estudantes de Farmácia. Mas, ao longo do curso, o pai percebeu que seu caminho era outro e seguiu o curso de enologia, que, na época, era feito junto com o de Farmácia. Ao fim do curso, o pai e a mãe resolveram fazer uma viagem de Marseille (cidade natal de Jean-Luc, onde sua mãe era dona de um restaurante) a Lyon e, no caminho, pararam em Cornas.

Jean-Luc se encantou com a região e lá decidiu instalar um laboratório de análise e uma pequena empresa de consultoria. Com os primeiros ganhos dessas atividades, comprou vinhedos na região, até então pouco valorizada. Hoje, além do laboratório e da consultoria, e de seus próprios vinhos (ele é um especialista em *Syrah*), Colombo também atua como negociante de vinhos de

outros produtores. Laure nasceu em 1984, em Cornas, praticamente junto com a vinícola. E se diverte dizendo que é filha única porque “o segundo filho dos pais é a Vins Jean Luc Colombo”. Como outros filhos de produtores famosos (ver a história de Gaia Gaja em WS nº 27), ela, em princípio, não queria seguir a trajetória dos pais, embora reconheça que nunca a forçaram a isso. Assim, foi cursar a Escola de Comércio, porque queria viajar. Depois de formada, fez alguns estágios (inclusive na Disney, em Orlando) e, pela via do marketing, sua especialidade, acabou voltando ao mundo do vinho. Primeiro, em Paris, como gerente da marca Dom Perignon; depois em Nova Deli, na Índia, trabalhando para um produtor de vinhos local.

Talvez por fazer parte de seu DNA, o interesse pelo vinho cresceu. Como ela mesmo diz, para satisfazer o desejo de entender como se faz um vinho de “A a Z”, decidiu fazer graduação em enologia em Bordeaux, onde passou um tempo no arqui-famoso Château Haut-Brion. E, no momento, está fazendo mestrado em enologia na Universidade de Montpellier. 2010 será o primeiro ano em que Laure vai trabalhar ao lado de Jean-Luc em Cornas, participando inclusive da colheita das uvas nos vinhedos que enxerga da janela de seu quarto na casa dos pais, e que dão origem ao “Les Ruchets” (as “colméias”),

100% *Syrah*, um dos rótulos mais reputados de Jean-Luc Colombo. Laure define os vinhos do pai como “elegantes, minerais e secos”. E acrescenta: “não gostamos de açúcar”. Provavelmente por isso, não é grande apreciadora dos vinhos à base de *Grenache*, uva comum em certas partes do Rhône, porque, segundo ela, são “muito alcoólicos, xaroposos e com pouco tanino”. Pela mesma razão, também não gosta dos vinhos feitos com a Shiraz, versão local da *Syrah*, na Austrália. Embora nascida e criada no coração do Rhône, deu a seus cachorros o nome de vinhos famosos de outras regiões francesas: “Haut-Brion”, o único Premier Cru de Graves na classificação de 1855; e “Corton”, em homenagem ao branco Corton-Charlemagne, da Borgonha.

Como Laure, **Jean-Charles Villard, 31 anos**, participou do DWS representando a vinícola fundada por seu pai, no Chile, em 1989. Até chegar lá, Thierry Villard percorreu um longo caminho que o levou da França à Suíça e depois à Austrália, onde viveu 18 anos e onde trabalhou para a gigante do vinho Jacob’s Creek. De espírito aventureiro, Thierry decidiu ir de barco da Austrália até a Venezuela e de lá chegou ao Chile, onde conheceu a esposa. Jean-Charles, como o irmão, Sébastien, nasceu na Austrália. Mas hoje vive no Chile, país que o pai escolheu para viver e trabalhar, primeiro

vendendo vinhos para a Concha Y Toro e a Santa Emiliana, depois, criando sua própria empresa.

Fundada em 1989, a Villard é uma das primeiras vinícolas-butiques do Chile. Com vinhedos em Casablanca e Maipo, sequer tem adega de vinificação (usa a de terceiros). Esta microbodega se especializou em brancos à base de *Sauvignon Blanc* e *Chardonnay* (seu **Le Chardonnay Grand Vin 2005** se destaca pelo uso judicioso de madeira, pois apenas 25% das barricas em que o vinho estagia são novas) e por tintos à base de *Pinot Noir* e, mais recentemente, *Syrah*, com o *Tanagra*, o tinto top da vinícola, obra conjunta dos irmãos. Atualmente, Sébastien cuida da importação de barricas, o outro negócio da família, e Jean-Charles é o braço direito do pai na área enológica. Como a



Villard usa instalações de terceiros (há planos de construir uma pequena adega artesanal para fazer os vinhos), Jean-Charles diz que faz um pouco de tudo. E reclama que o pai, ainda jovem (62 anos) e ativo, não lhe dá muito espaço para fazer o que quer. O fato é que tanto o “faz-tudo” Jean-Charles quanto a atilada e irrequieta Laure Colombo, legítimos representantes das novas gerações do Novo e Velho Mundo, já imprimem sua marca pessoal e são a garantia no futuro da qualidade dos rótulos e da continuidade do trabalho, paixão e dedicação ao vinho de seus pais.

d'Abruzzo Colline Teramane DOCG Riserva 2008, com 12 meses de amadurecimento em carvalho francês novo. Moderno e sofisticado, impressionou pela maciez e pela ótima fruta, bem escorada na estrutura proporcionada por taninos perfeitamente maduros. Já os exuberantes Amarones de Bussola vão pelo caminho oposto: potência, opulência, riqueza e pela doçura dos vinhos, mesmo os considerados “secos”. Com teores de álcool que desaconselham uma passagem pelo bafômetro (acima dos 16,5 graus!), são vinhos de meditação, que darão mais prazer ao final de uma refeição. As estrelas são o **Amarone Classico Riserva TB 2004** e o impressionante **Amarone Classico Vigneto Alto TB 2005**. Com o perdão do trocadilho, são vinhos que vão deixar os consumidores desnordeados.

INSUSTENTÁVEL DOÇURA DE SER – E DE SEDUZIR O PALADAR

Cada vez mais apreciados, os vinhos doces – ou seja, aqueles rótulos que possuem açúcar residual (natural) – também reluziram com brilho próprio, roubando a cena no DWS. O mesmo Tommaso Bussola mostrou um concentrado e delicioso **Recioto della Valpolicella 2005**, com incríveis aromas de frutas passificadas (figo rami, tâmaras), tão untuoso que podia ser comido com colher. Definitivamente, um vinho de livro. Repousado na fama planetária dos Tokaji

húngaros, a alemã Marta Wille-Baumkauff, que integra a nova geração de investidores que chegou naquele país da Cortina de Ferro, após a queda do sistema comunista, trouxe na bagagem o **Tokaji Aszú 6 Puttonyos 2001**. Em que pese o preço nem um pouco doce, encantou pela enorme concentração e persistência, e pelas notas de doce caseiro de casca de laranja, com pinceladas de mel e doçura condimentada.

Mas foi uma garrafa italiana, sobretudo, que arrebatou corações e mentes dos fãs desse estilo de vinho. E como nas melhores histórias, o tesouro estava escondido, sem alarde, no estande da Case Bianchi-Col Sandago, um produtor do Vêneto. Descobri-lo foi como encontrar uma pepita de ouro, literalmente, pois sua cor dourada não deixava espaço para pensar em outra coisa que não ouro, sob forma líquida. Seu nome? **Col Sandago Passito Veneto IGT 2**. A preciosidade se origina da uva *Glera* (conhecida há até bem pouco tempo como *Prosecco*), lentamente passificada por calor natural e depois vinificada em carvalho. Aromas inebriantes de frutas caramelizadas tipo damasco, mel, doce de casca de laranja e exuberante tostado, abrem os sentidos para um vinho de rara complexidade e sabores celestiais, untuoso, concentrado e com interminável retro-olfato.

ARTHUR@WINESTYLE.COM.BR
GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR
MARCO@WINESTYLE.COM.BR



Tommaso Bussola



É fácil perceber porque o Chile tem vocação vinícola por natureza

ANTAWARA WINES

Vinhos de cinco diferentes vales que revelam a verdadeira expressão do terroir chileno

LAFKEN GARAGE WINE

Vinho único, produzido artesanalmente no ponto mais alto do Valle del Maipo

VINISSIMO
IMPORTADORA



Seu prazer, nossa paixão

APRECIE COM MODERAÇÃO.

Vinissimo. Sua nova Importadora.

(11) 4195 5554 • info@vinissimo.com.br