

LANÇAMENTOS

As novidades das vinícolas gaúchas



Garibaldi Frisante Relax

O maior sucesso da vinícola, que vendeu 600 mil unidades até setembro de 2021, chega em nova edição para superar essa marca. Simples e descomplicado, o rótulo é aposta da Cooperativa Vinícola Garibaldi para conquistar o chamados millennials e a geração Z. O vinho frisante é bebida de entrada para agradar o paladar: leve, delicada e aromática. Sua proposta combina com momentos de descontração, sendo ideal para degustar no final da tarde, na beira da piscina ou na praia.

ESTÚDIO PHILOGUS/DIVULGAÇÃO/JC



Guatambu Brut

Reserva 24 meses

Lançado para o mercado na primeira semana de novembro, o espumante é elaborado pelo método champenoise, com uvas Chardonnay e Pinot Noir. Antes de ser engarrafado, permaneceu por 24 meses maturando sobre as leveduras, o que conferiu cremosidade, harmonia e complexidade à bebida. É o primeiro lançamento a estampar a nova identidade visual nos rótulos da vinícola da Campanha Gaúcha.

GUATAMBU/DIVULGAÇÃO/JC



Salton

A vinícola campeã em produção de espumantes no Brasil mostra que também domina a arte dos tintos. Prova são estes lançamentos que estavam amadurecendo em barricas e garrafas e agora chegam ao mercado. O Salton Desejo 2018 é elaborado com uvas Merlot colhidas manualmente e envelheceu por um ano em barricas de carvalho francês e norte-americano. O Salton Talento 2018 é um corte com 50% de Cabernet Sauvignon, 30% de Merlot e 20% de Tannat, tendo passado um ano em barricas de carvalho e mais um ano em garrafa. E o Salton Virtude 2019 (acima) foi elaborado com uvas Chardonnay.

SALTON/DIVULGAÇÃO/JC

Garibaldi Ice Rosé Demi-Sec

A opção é uma das apostas da vinícola para o verão. Despojada, a bebida só precisa ganhar a adição de umas pedrinhas de gelo para se transformar. Elaborado pelo método charmat, o Garibaldi Ice Rosé Demi-Sec é o resultado do processamento de três tipos de uvas – Prosecco, Moscato Branco e Ancellotta. O aspecto visual é de coloração rosé delicada, com reflexos violáceos, e no olfato apresenta aromas intensos de frutas vermelhas como cereja e morango, além de notas florais delicadas e frescas.

A opção vem carregada de otimismo nas vendas.



ESTÚDIO PHILOGUS/DIVULGAÇÃO/JC

Adolfo Lona 30 Brut Rosé

Ainda em fase de lançamento está este pequeníssimo lote de um espumante feito com todo o carinho pelo enólogo Adolfo Lona. Fruto do tradicional corte de Chardonnay e Pinot Noir, foi elaborado pelo método champenoise e amadureceu por 30 meses em contato com as leveduras. Para adquirir esse espumante exclusivo, é necessário entrar em contato com a vinícola pelo site ou pelas redes sociais.



ADOLFO LONA/DIVULGAÇÃO/JC

Aurora Colheita Tardia Tinto

Depois de variados lançamentos em 2021, como o Aurora Millésime 2018, o Aurora Gioia D.O. Vale dos Vinhedos Merlot 2018 e o espumante Aurora Gioia I.P. Pinto Bandeira Sur Lie Nature, a vinícola destaca a chegada de um dos seus queridinhos, o Aurora Colheita Tardia Tinto, que completa a linha de vinhos de sobremesa. Elaborado com Cabernet Sauvignon e Alicante, tem coloração vermelho rubi com reflexos violáceos, aromas de cacau, menta, uvas-passas, frutas vermelhas, mirtilo e jabuticaba. No paladar é paladar doce, encorpado, persistente e equilibrado, ideal para harmonizar com as doces gelados, compotas e tortas.



EDUARDO BENINI/DIVULGAÇÃO/JC



CZARNOBAY/DIVULGAÇÃO/JC

Pedregais Extra Brut Czarnobay

A vinícola localizada em Encruzilhada do Sul lançou em 2021 um pequeno lote, de apenas mil garrafas, do Monte Castelo Sauvignon Blanc. O vinho, segundo os enólogos, expressa as características do terroir da Serra do Sudeste, com boa estrutura, médio teor alcoólico e acidez marcada. No nariz é possível perceber arcaçá e um toque verde, lembrando aspargo e broto de tomate. Outro destaque entre os lançamentos é o primeiro espumante extra brut da linha Pedregais (foto), produzido pelo método champenoise a partir do corte clássico de Chardonnay e Pinot Noir.

Don Giovanni – Rosé Brut 24 meses

Aposta da vinícola de Pinto Bandeira para as festas de final de ano, este rosé brut foi elaborado pelo método champenoise a partir do corte clássico de Chardonnay e Pinot Noir, que deu à bebida a tonalidade salmão. Maturou por dois anos em contato com as leveduras na garrafa, o que confere aromas elegantes de frutas secas e panificação. No paladar é cremoso, tem acidez equilibrada e boa permanência na boca.



DON GIOVANNI/DIVULGAÇÃO/JC