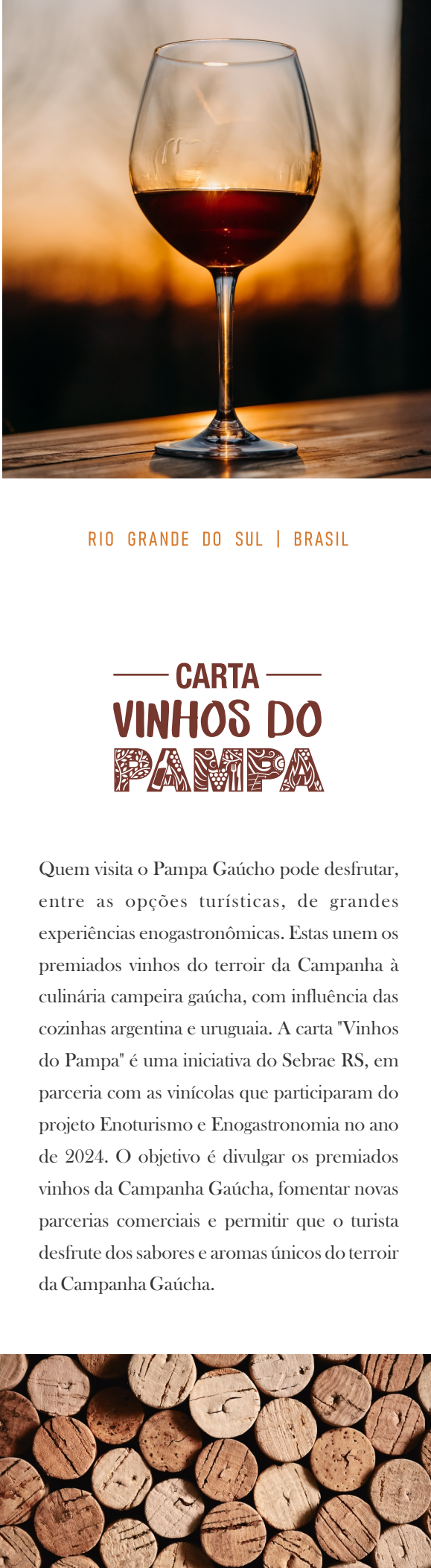


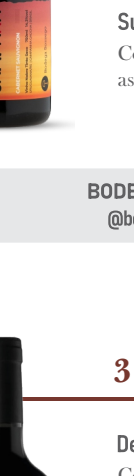
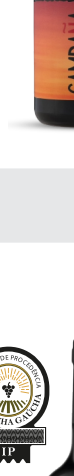
CARTA VINHOS DO PAMPA



RIO GRANDE DO SUL | BRASIL

CARTA VINHOS DO PAMPA

Quem visita o Pampa Gaúcho pode desfrutar, entre as opções turísticas, de grandes experiências enogastrônômicas. Estas unem os premiados vinhos do terroir da Campanha à culinária campeira gaúcha, com influência das cozinhas argentina e uruguaia. A carta "Vinhos do Pampa" é uma iniciativa do Sebrae RS, em parceria com as vinícolas que participaram do projeto Enoturismo e Enogastronomia no ano de 2024. O objetivo é divulgar os premiados vinhos da Campanha Gaúcha, fomentar novas parcerias comerciais e permitir que o turista desfrute dos sabores e aromas únicos do terroir da Campanha Gaúcha.



INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA
CAMPANHA GAÚCHA

Destaca-se o selo de Indicação de Procedência Campanha Gaúcha, presente em vários vinhos da região. O selo garante que o vinho daquela garrafa expressa as características da região na qual foi produzido. Para chegar a esse resultado, a bebida deve passar por uma rigorosa fase de produção de uvas na área delimitada, bem como de elaboração, onde são atendidos os requisitos estabelecidos no Caderno de Especificações Técnicas. Este documento define desde as variedades de uva autorizadas para a elaboração dos vinhos até a etapa de sua degustação, quando um painel de especialistas avalia se o vinho pode receber a atestação de conformidade como produto da Indicação de Procedência Campanha Gaúcha.

Que sua experiência de viajar pelos sabores e aromas do Pampa Gaúcho seja surpreendente!



CARTA VINHOS DO PAMPA

Consulte as vinícolas para conhecer mais rótulos e as condições comerciais.

Também são oferecidas grandes experiências enogastrônômicas que unem os premiados vinhos do terroir da Campanha à culinária campeira gaúcha.

Arlequina Nature

Descrição

Elegante, harmônico, cremoso, com acidez vibrante e sabor persistente.

Sugestão de harmonização

É muito versátil e vai bem com frutos do mar, peixes, massas, risotos e pratos da cozinha japonesa.

Tannat 2023

Descrição

Notas de frutas maduras, ameixas, figo e um toque de menta. Na boca é frutado, encorpado e com ótima persistência.

Sugestão de harmonização

Acompanha bem carnes vermelhas gordurosas, massas com molho vermelho; Queijos com boa maturação, presuntos e embutidos.

ALMABASKA / Santana do Livramento

@almabaska_oficial | (51) 9 8444.8960

Campaña Chardonnay

Descrição

Vocação gastronômica, com potencial de aromas e estrutura. Notas de frutas de polpa branca e flores silvestres. Baunilha, manteiga e especiarias decorentes do carvalho americano. Ótimo volume de boca e frescor.

Sugestão de harmonização

Queijos, massas com molho, carnes brancas e até um assado de cordeiro.

Campaña Cabernet Sauvignon

Descrição

Coloração violácea e aromas de frutas vermelhas maduras. Envelhecimento em carvalho francês e americano. Em boca, é bem integrado. Com fruta e acidez balanceados e taninos redondos.

Sugestão de harmonização

Comidas condimentadas, carnes de caça e assados.

BODEGA SÓSSEGO / Uruguaiana

@bodegasossego | (51) 9 8943.2124

3 Bocas

Descrição

Coloração rubi violácea, aromas de frutas pretas, ameixa, cassis, groselha madura, alcaçuz, figo e menta. Na boca é equilibrado, com notas de pimenta, taninos suaves e salgados, redondo, gourmand.

Sugestão de harmonização

Acompanha bem carnes vermelhas delicadas, queijos suaves e massas.

Cepas - Viognier

Descrição

Coloração amarelo claro com reflexos esverdeados. Aroma discreto e elegante, com predomínio de notas florais (jasmim, grinalda) e néctar. Na boca é leve, harmônico, elegante, refrescante e muito agradável.

Sugestão de harmonização

Acompanha bem peixes e frutos do mar.

CAMPOS DE CIMA / Itaqui

@camposdecima | (55) 9 9708.7500

Tannat 2020 Campanha Gaúcha

Descrição

Coloração rubi-violácea intenso, aroma marcante de especiarias como o cravo e pimenta preta, além de frutas negras maduras que evoluem para compotas de geleias de frutas quando em contato com o oxigênio.

Sugestão de harmonização

Carnes vermelhas como gado e cordeiro, carne de porco e caças variadas, pratos com molhos apimentados, além de queijos como Gouda, Ementhal e Parmesão.

CORDILHEIRA DE SANTANA / Santana do Livramento

@cordilheiradesantanavinhos | (55) 9 9642.2183

Merlot 2020 Campanha Gaúcha

Descrição

Coloração rubi com tons violáceos, tem aroma frutado de ameixas secas e tâmaras. Apresenta corpo médio, com entrada de boca elegante e redonda, explodindo em frescor e acidez vibrante. É um vinho tenro, com um toque herbáceo típico da variedade, mas igualmente delicado e harmonioso.

Sugestão de harmonização

Paelas, bacalhau, rosbifes, risotos, pizzas, pratos com cogumelos, patês, escargot, fondue de queijo, grelhados, aves e queijos variados.

CORDILHEIRA DE SANTANA / Santana do Livramento

@cordilheiradesantanavinhos | (55) 9 9642.2183

Tannat Gran Reserva Saffra 2022

Descrição

Visual vermelho violácea. Notas de especiarias, cravo, pimenta preta. Aromas de chocolate, mentolado, coco, tabaco, café, cassis e tostado. Em boca é intenso, encorpado e equilibrado, ataque adocicado, com taninos macios e de qualidade.

Sugestão de harmonização

Sirva com carnes fortes, como as vermelhas ou mesmo carnes de caça ou exóticas.

Arinarnoa Safra 2022

Descrição

Visualmente limpo, brilhante e com coloração vermelho rubi intenso. Possui aroma de jabuticaba e frutas vermelhas. Em boca taninos bem armados e pujantes.

Sugestão de harmonização

Queijos, massas com molho branco ou vermelho, carnes.

DUNAMIS VINHOS E VINHEDOS / Dom Pedrito

@dunamisvinhos | (54) 9 9993.2212

DON

Descrição

Vinho tinto leve com ótimo equilíbrio entre fruta, acidez e álcool. De boa intensidade e persistência olfativa e gustativa, apresenta um perfil frutado e de especiarias finas, com toques de mentol, cacau, acidez marcante e taninos redondos.

Sugestão de harmonização

Cordeiro com molho de ervas finas ou com geleia de frutas vermelhas, pimentões recheados com provolone, pizza de calabresa ou pepperoni, espagete à carbonara, moussaka e filé Wellington.

Cova de Toro

Descrição

Vinho tinto com grande equilíbrio entre álcool, acidez e taninos. Com perfil frutado marcante e toque de ervas finas e especiarias. Vinho estruturado e fresco, com taninos equilibrados, ligeira doçura e toque amanteigado no fim de boca e potencial para evolução e envelhecimento.

Sugestão de harmonização

Churrasco, carne de panela e marinadas com ervas e especiarias, molhejas, queijos curados e de pasta dura como parmesão, carnes de caça, boeuf bourguignon e charcutaria em geral.

ESTÂNCIA PARAÍZO / Bagé

@estanciaparaizo | (55) 9 9925.1213

Abrupto 2022

Descrição

Um vinho perfeito para apreciadores de vinhos de guarda envelhecidos em barricas de carvalho americano de primeiro uso. Além de sua intensidade e robustez características, esse Tannat vai além surpreendendo com sua harmonia e persistência notáveis, sua força e caráter distintivo proporcionam uma experiência de degustação verdadeiramente intensa, marcante e única.

Sugestão de harmonização

Carnes condimentadas, carnes de caça, queijos maduros e charcutaria.

Experiência Tannat 2022

Descrição

Coloração intensa, vermelho profundo. No olfato, predominância de frutas vermelhas e negras e chocolate meio amargo. Longa persistência, taninos maduros e acidez equilibrada.

Sugestão de harmonização

Combinação perfeita para churrasco, carnes vermelhas em geral, costela de cordeiro, queijos maduros, pratos bastante intensos em sabor e gordura.

FAMÍLIA CHEGUEHEM / Santana do Livramento

@vinhosfamiliacheguehem | (55) 9 9949.1179

Rastros do Pampa Tannat

Descrição

Coloração vermelho rubi intenso com nuances violáceas. No nariz, os aromas expressivos são marcados por notas frutadas, principalmente frutas negras, como amora e ameixa, além de um agradável toque mentolado, que remete a eucalipto.

Sugestão de harmonização

Carnes vermelhas, tanto assadas como grelhadas, de caça, carnes de panela, massas, risotos e queijos de pasta dura.

Luar do Pampa Gewürztraminer

Descrição

Apresenta cor amarelo palha com reflexos dourados, seus aromas nos levam aos mais belos jardins repletos de flores, com elegante toque de erva-doce, mel e menta.

Sugestão de harmonização

Queijos azuis como gorgonzola com mel, massas com frutos do mar e sobremesas com base de queijo.

GUATAMBU / Dom Pedrito

@vinicologuatambu | (53) 9 9945.0680

Marselan Safra 2023

Descrição

Vinho intenso, frutado, uma representação perfeita do Terroir da Campanha Gaúcha fazendo uma combinação entre um marcante bouquet e textura aveludada em boca.

Sugestão de harmonização

Queijos grana padano 48 meses, molhos encorpados, carnes assadas com bom marmoreio.

Chardonnay Safra 2023

Descrição

Um vinho amateigado, rico em aromas e com um dulcor proveniente da alta maturação de suas uvas. É fermentado em barricas novas de carvalho francês, por 15 dias, trazendo assim toques amadeirados elegantes e refinados.

Sugestão de harmonização

Queijos de média intensidade, frutos do mar ou com molhos de queijos, pizzas, pães, comidas leves, e ótimo com sobremesas a base de frutas.

PERUZZO / Bagé

@vinicolaperuzzo | (53) 9 9938.4445

Indômito

Descrição

Feito em safras especiais, esse vinho não se deixa domesticar. Inspirado nos Vinhos do Porto e Ice Wines, o Indômito é uma criação singular e inovadora que desafia o paladar e a imaginação.

Sugestão de harmonização

Queijos fortes (parmesão e azuis), sobremesas mais ácidas, chocolate amargo ou simplesmente o fim de uma refeição especial.

La Linha Tannat 2022

Descrição

Safra de personalidade firme e contemplativa. É um Tannat denso, profundo e com taninos mais marcantes, revelando a força do terroir da Campanha Gaúcha em um ano de amadurecimento pleno.

Sugestão de harmonização

Carnes vermelhas grelhadas, cordeiro, queijos curados e pastas.

PUEBLO PAMPEIRO / Santana do Livramento

@pueblopampeiro | (55) 9 9634.5550

Dom Pedrito Pinotage

Descrição

Coloração vermelho rubi com reflexos violáceos, aromas de frutas vermelhas, macio. Intensidade média, taninos redondos.

Sugestão de harmonização

Risotos, carnes vermelhas grelhadas, churrasco, queijos maduros, comidas condimentadas, massas com molhos cremosos, ótimo com sobremesas à base de chocolates com alta concentração de cacau.

Dom Pedrito Gewürztraminer

Descrição

Vinho fino seco, apresenta coloração amarelo palha com tons esverdeados, aroma floral que lembra rosas, vinho com boa estrutura e harmônico em boca.

Sugestão de harmonização

Queijos de massas com frutos do mar ou com molhos de queijos, pizzas, pães, comidas leves, e ótimo com sobremesas a base de frutas.

VINHOS DOM PEDRITO / Dom Pedrito

@vinhosdompedrito | (53) 9 9979.2691

Franco

Descrição

Vinho tinto natural, de fermentação espontânea e sem conservantes. Varietal de Cabernet Franc, fermentado em barrica de Castanheira do Pará, com passagem de 15 meses por carvalho francês.

Sugestão de harmonização

Vinho de corpo leve, vai bem com uma grande variedade de pratos e comidas, como queijos, massas, pizza e carnes temperadas com ervas.

Sol Ibérico

Descrição

Vinho branco natural, de fermentação espontânea e mínima intervenção. Uma combinação de duas castas originárias de Portugal e Espanha: Arinto e Alvarinho. Com passagem por barricas de ipê amarelo e carvalho francês.

Sugestão de harmonização

Vinho branco leve, porém complexo e persistente. Combina com carnes leves, pratos com molho branco e queijos.

VINHETICA / Santana do Livramento

@terroirdaviçia | (55) 9 9979.8520

CARTA VINHOS DO PAMPA

APOIADORES

SEBRAE