



Avaliação Nacional de Vinhos

Safra 2023

A **Técnica** a serviço
da **Excelência**

Resultados

Assista o evento pelo **YouTube**

 Associação Brasileira de Enologia





A Avaliação Nacional de Vinhos se tornou o maior evento do vinho brasileiro, reunindo toda a cadeia produtiva do setor e o mercado consumidor.

A maior degustação de vinhos do mundo deixou suas marcas ao longo desta trajetória, ajudando a construir o cenário, a cultura e o próprio vinho brasileiro ao longo do tempo.

Jovem, porém madura, a Avaliação carrega o legado de uma história recente e surpreendente. Em cada uma dessas 16 garrafas, um pouco do nosso vinho.

Viva com a gente a 31ª Avaliação Nacional de Vinhos e apaixone-se pela Safra 2023.



COMISSÃO ORGANIZADORA

Presidente	RICARDO MORARI
Vice-Presidente	MARIO LUCAS IEGGLI
1º Tesoureiro	DARIO CRESPI
2º Tesoureiro	CHRISTIAN BERNARDI
1º Secretário	ANDRÉ LARENTIS
2º Secretário	VALTER JOEL FERRARI
Diretora Social	FERNANDA RODRIGUES SPINELLI
Diretora Cultural	VANESSA STEFANI
Diretores de Eventos	ANDRÉ PERES JR. JURANDIR NOSINI
Diretores de Degustação	DANIEL DE SIQUEIRA FERREIRA MICHEL ZIGNANI
Diretores Técnicos em Viticultura	BRUNO MOTTER JOÃO CARLOS TAFFAREL
Diretores Técnicos em Enologia	ANDRÉ DE GASPERIN VAGNER DE VARGAS MARCHI
Diretores Regionais Centro	FÁBIO GÓES ISABELA PEREGRINO
Diretora Regional Nordeste	ANA PAULA BARROS
Diretores Regionais Campanha Gaúcha	ÂNGELA ROSSI MARCON MARCOS GABBARDO
Diretor Regional Santa Catarina	ÁTILA ZAVARIZE
Comitê Técnico	CARLOS ABARZÚA DANIEL SALVADOR DIRCEU SCOTTÁ EDEGAR SCORTEGAGNA JULIANO DANIEL PERIN LEOCIR BOTTEGA
Coordenação Técnica	CHRISTIAN BERNARDI
Secretárias	ELIANE CERVEIRA ADRIANE BIASOLI
Comissão Divulgadora	LUCINARA MASIERO
Comissão Social	VÂNIA DE MOURA
Cobertura Fotográfica	JEFERSON SOLDI



Foto: Jefferson Soldi

PERFIL DAS AMOSTRAS

Participaram desta edição 74 empresas vinícolas, dos estados do RS, SC, PR, SP, MG, BA e PE, além do Distrito Federal. No total foram inscritas 503 amostras, nas categorias:

CATEGORIA	Nº	%
I Base Espumante	85	16,9%
II Branco Não Aromático	60	11,9%
III Branco Aromático	47	9,3%
IV Rosé Vinífera	23	4,6%
V Tinto Jovem	41	8,2%
VI Tinto Vinífera	247	49,1%

AVALIAÇÃO DE SELEÇÃO

Os vinhos foram avaliados em oito sessões, entre os dias 06 a 08 de Setembro de 2023, no período da manhã e tarde no Centro da Indústria, Comércio e Serviços de Bento Gonçalves (CIC-BG), sempre às 9h e às 15h. Participaram da avaliação 90 enólogos, todos com experiência em degustação, divididos em 10 grupos (duas sessões/grupo). As amostras foram degustadas às cegas, informando-se aos degustadores somente a categoria (grupo) do vinho - sem mencionar o nome da variedade, com exceção da Categoria IIA, que compreende somente vinhos varietais Chardonnay. Diariamente eram degustadas de 27 a 28 amostras por grupo.

Foi empregada a ficha da OIV e União Internacional dos Enólogos, a qual atribui notas em uma escala de 0 a 100 pontos. Para a composição da nota final foram consideradas um total de 10 variáveis, associadas ao Aspecto (Limpidez, Tonalidade), Olfato (Intensidade, Nitidez, Qualidade), Paladar (Intensidade, Nitidez, Qualidade, Persistência) e Avaliação Global. Os vinhos foram servidos nas temperaturas de 10 °C (brancos, base para espumantes e rosés) e 17 °C (tintos). A seleção dos 30% melhores vinhos, correspondente a cada categoria, foi feita de acordo com a mediana; para desempate, a média aritmética seguida pelo desvio padrão. Foi empregado o sistema computadorizado de coleta de dados, com processamento e emissão de relatórios.



DEGUSTADORES DE SELEÇÃO

Alejandro Cardozo

Anderson De Césaro

Anderson Schmitz

André Donatti

André De Gasperin

André Peres Jr

Antonio Czarnobay

Átila Zavarize

Augusto Salvador

Bruno Motter

Bruno Munhoz

Caline Luiza Rasador

Carlos Zanús

Cedenir Fortunatti

Clóvis Boscato

Daiane Badalotti

Daniel A. Martins

Daniel Dalla Valle

Daniel De Paris

Daniela Chesini Zottis

Dario Crespi

Delto Garibaldi

Diego Grison

Dirceu Scottá

Edemilson Bridi

Éder Caldart

Eduardo Dorigon

Fabiano Demoliner

Fábio Góes

Fausto Filippón

Felipe Abarzúa

Felipe Bebbber

Fernanda Scopel

Fernanda Rodrigues Spinelli

Fernando De Paris

Flavio Novello

Flávio Pizzato

Flávio Zilio

Francesca Pastori

Gabriel Carissimi

Gabriela Poletto

Gilberto Pedrucci

Gilberto Simonaggio

Gilmar Pedrucci

Gilson Berselli

Giovanni Ferrari

Giuliano Elias Pereira

Graziela Boscato

Gustavo Postingher

Heleno Facchin

Isadora Cassiano

Ismar Pasini

Ivo Geraldo Prezzi

Jefferson Sancineto Nunes

João Carlos Taffarel

João Valduga

Jorge Cattani

José Venturini

Juciane Casagrande Doro

Juliano Perin

Laércio Spadari

Leandro Santini

Leticia Fensterseifer

Lorenzo Cristofoli

Luciano Scomazzon

Luciano Vian

Magnos Basso

Maicol Zanella

Marcelo Petrolí

Márcio Dallé

Marco Salton

Marcos Vian

Mario Lucas Ieggli

Mauro Celso Zanús

Michel Motter

Moisés Brandelli

Nauro Morbini

Nelson Rotta Randon

Neuri Bruschi

Paula Schenato

Paulo Giacomini

Plínio Manosso

Ronaldo Zorzi

Samuel Cervi

Sandra Valduga Dutra

Silvério Salvati

Tiago Bergonzi

Valter Joel Ferrari

Vanessa Stefani

Vitor Manfroí

DESCRIÇÃO SENSORIAL

DOS 16 VINHOS
REPRESENTATIVOS
APRESENTADOS
PELO PAINEL
DE DEGUSTAÇÃO
DA ABE



Foram coletadas as palavras e expressões mais frequentes da descrição feita por 17 enólogos, às cegas, durante a degustação de confirmação de 19/09/2023.

Foto: Jefferson Soldi

CATEGORIA: VINHO BASE ESPUMANTE

1. VINHO BASE ESPUMANTE (CHARDONNAY, PINOT NOIR)

Visual: Amarelo palha claro, levemente esverdeado. Límpido e brilhante.

Olfato: Intensidade moderada, nítido e elegante. Aromas bastante frescos, fruta cítrica, abacaxi, fruta de polpa branca, floral e mineralidade evidente. Destaca-se pelo perfil limpo e fino.

Paladar: Ataque de boca marcante. Vinho de corpo médio, com acidez vibrante. Equilibrado e elegante. Retornam notas de frutas cítricas e mineralidade. Final de boca longo, sustentado pela acidez pronunciada. Excelente representatividade na categoria.

VINÍCOLA GEISSE - AMOSTRA 1368

2. VINHO BASE ESPUMANTE (PINOT NOIR)

Visual: Amarelo palha de média intensidade, com sutis reflexos âmbar. Límpido e brilhante.

Olfato: Boa intensidade aromática, perfil frutado. Destaque para os descritores de frutas de caroço, também notas de pera, maçã desidratada, nuances de frutos cítricos e algo de capim cidreira. Bastante complexo e rico no aroma.

Paladar: Entrada de boca demonstrando bom corpo. Acidez intensa, firme e longa. Estrutura geral em boca muito marcante. Demonstra a mesma complexidade do olfato com retrogosto frutado.

MOËT HENNESSY DO BRASIL - AMOSTRA 1189

CATEGORIA: BRANCO FINO SECO NÃO AROMÁTICO

3. ALVARINHO

Visual: Coloração amarelo pálido com reflexos esverdeados. Límpido e brilhante.

Olfato: Intensidade aromática média-alta. Importante perfil varietal, com notas frutadas e florais complexas e bem equilibradas. Destaque para marcadores de lichia, pera, caju, erva-doce, limão siciliano, maçã-verde. Grande riqueza aromática.

Paladar: Vinho apresenta um ataque franco, acidez relativamente baixa, com evolução rápida. Sensações de final de boca retomando a complexidade olfativa, porém com persistência moderada.

COOPERATIVA VINÍCOLA GARIBALDI - AMOSTRA 1081

CATEGORIA: BRANCO FINO SECO NÃO AROMÁTICO

4. CHARDONNAY

Visual: Coloração amarelo palha de média intensidade, reflexos dourados. Brilhante.

Olfato: Aromas finos de média/alta intensidade. Destaque para as notas iniciais com evidência da baunilha, coco e amêndoas. Evolui com notas de fruta branca, algo de abacaxi maduro, marmelo e fundo cítrico. Bastante complexo.

Paladar: Vinho de estrutura média, equilibrada e delicada. Entrada de boca com untuosidade agradável, acidez baixa e boa evolução. Notas de amêndoas, caramelo e tostados, trazendo uma sensação geral de dulçor.

COOPERATIVA VINÍCOLA SÃO JOÃO - AMOSTRA 1107

CATEGORIA: BRANCO FINO SECO AROMÁTICO

5. MOSCATO GIALLO

Visual: Coloração amarelo esverdeado, de baixa intensidade. Límpido e brilhante.

Olfato: Intensidade aromática média, destacando-se pela finesa e elegância. Tipicidade varietal evidente, com notas frutadas e florais como jasmim, lichia, flor de laranjeira, mamão, abacaxi. Sutil presença de notas de batata-doce assada.

Paladar: Em boca apresenta-se delicado e sutil. Com acidez moderada e copo mediano. Tem boa evolução ao longo da boca, mantendo-se muito agradável. Um leve amargor e final refrescante lembram ervas de jardim.

HORTÊNCIA VINHOS E ESPUMANTES - AMOSTRA 1140

6. MALVASIA AROMÁTICA

Visual: Linda tonalidade amarelo pálido com reflexos esverdeados, cristalino.

Olfato: Grande intensidade e potência aromática. Bastante exuberante, com grande gama de aromas, desde frutas tropicais, ervas e flores. Destacam-se as notas de abacaxi, lichia, cidreira, mamão papaia, pera, rosas, jasmim. Muito expressivo.

Paladar: De corpo médio e acidez correta. O vinho é elegante ao paladar. A potência aromática converte-se em equilíbrio e delicadeza na boca. Volume correto e final relativamente ligeiro, como boa qualidade e final muito prazeroso.

COOPERATIVA VINÍCOLA AURORA - AMOSTRA 1080

CATEGORIA: ROSÉ FINO SECO

7. TANNAT

Visual: Coloração luminosa, de tonalidade rosa salmão. Brilhante.

Olfato: Aromas intensos, muito limpo, fino e elegante. Destaque para as notas de frutas vermelhas frescas, com predomínio do morango, cereja e ameixa. Também aparecem notas florais e delicada mineralidade.

Paladar: Vinho muito apazível no paladar, com ataque de dulçor e equilíbrio na acidez. Apresenta uma evolução aveludada com estrutura adequada para a categoria e uma interação da acidez com o álcool pronunciado, trazendo valor e complexidade.

CASA VENTURINI VINHOS E ESPUMANTES - AMOSTRA 1035

CATEGORIA: TINTO FINO SECO JOVEM

8. MERLOT

Visual: Coloração vermelho brilhante com reflexos violáceos.

Olfato: Aromas de desprendimento intenso, evidenciando um caráter frutado marcante. Destaque para as notas fartas de frutas vermelhas como cereja, morango, framboesa e groselha. Também se percebe algumas notas de coco e baunilha muito delicadas.

Paladar: Perfil de um vinho tinto jovem bastante evidenciado pelo paladar delicado, macio e pouco agressivo. Harmonia muito sutil das notas tânicas, da acidez e álcool mediano. Final de boca prolongado, retornando as sensações frutadas do olfato.

VINÍCOLA SALTON - AMOSTRA 1439

9. PINOT NOIR

Visual: Vinho límpido. Vermelho rubi de média intensidade.

Olfato: Aromas de média intensidade. Boa tipicidade, com a complexidade característica. Apresenta desde notas frutas como cereja, morango e frutos vermelhos maduros, como também as notas de especiarias e ervas como alecrim, bálsamo, chá, flores secas, além das notas do carvalho.

Paladar: Vinho de corpo marcante, ataque agradável, com evolução aveludada. Estrutura e acidez bastante equilibradas. Sensação dos taninos moderada, mas presente. Potência alcoólica evidente, dando dulçor e calor ao consumo.

MIOLO WINE GROUP - AMOSTRA 1166

CATEGORIA: TINTO FINO SECO

10. MARSELAN

Visual: Coloração vermelho rubi intenso, com reflexos violáceos.

Olfato: Aromas de intensidade adequada. Uma boa fusão das notas de frutadas com algo herbáceo e especiado. Notas mentoladas, de ervas secas, tabaco e pimenta. Também se mostram as notas de mirtilo, uva passa e cereja preta.

Paladar: Vinho com ataque relativamente amável. Taninos e adstringência moderada. Acidez presente, mas discreta. Equilíbrio e longevidade do final boca, apresentando-se muito agradável.

VINÍCOLA GAZZARO - AMOSTRA 1364

11. ALICANTE BOUCHET

Visual: Cor muito intensa - vermelho violáceo profundo.

Olfato: Aromas frescos de boa intensidade, marcado pelas notas de frutas vermelhas e negras, como amoras, cereja, cassis, ameixa e mirtilo. Também algumas notas mentoladas e algo vegetal e floral. Bastante elegância na composição aromática.

Paladar: Vinho de perfil mediano no paladar, com acidez marcante, taninos evidentes que necessitam de polimerização, corpo e volume de boca medianos. Vinho ainda muito jovem, com bom potencial para evolução.

VINÍCOLA SALVATORE - AMOSTRA 1453

CATEGORIA: TINTO FINO SECO

12. CABERNET SAUVIGNON

Visual: Cor vermelho rubi intenso, com reflexos violáceos.

Olfato: Aromas de boa intensidade. Notas de frutas escuras bem maduras, como groselha, framboesa e amoras. Boa complexidade, surgindo notas de pimenta preta, ervas, especiarias e leve vegetal. Também surgem algumas nuances amadeiradas, tostado e café.

Paladar: Presença de boca muito aveludada, como taninos presentes e macios. Corpo médio/alto com volume e untuosidade agradável. Acidez moderada, gerando um equilíbrio muito interessante. Final longo e marcante.

VINÍCOLA PERINI - AMOSTRA 1408

13. CABERNET FRANC

Visual: Coloração vermelho rubi intenso, com reflexos violáceos.

Olfato: Vinho de muito boa intensidade aromática. Notas varietais como fruta negra, cassis, mirtilo. Notas mentoladas e ervas frescas, algo de pimenta branca e pimentão vermelho. Boa integração com as notas da madeira, destacando o tostado, café e tabaco.

Paladar: No paladar é um vinho pleno em seu conjunto. Corpo robusto, taninos firmes e volume considerável. Adstringência dos taninos ainda presente, equilibrando bem com a acidez que se faz presente. Excelente tipicidade e harmonia.

VINÍCOLA DON GUERINO - AMOSTRA 1337

14. SYRAH

Visual: Coloração intensa, vermelho rubi com reflexos violáceos.

Olfato: Intensidade olfativa elevada, de ataque inicial, destacando as notas da madeira como chocolate, café, toffee, baunilha e cedro, evoluindo para notas varietais, como a rotundona, especiarias, ervas secas, mentol. Complexo e já com alguma evolução na fusão de aromas.

Paladar: Percepção de boca condizente com a avaliação olfativa. Demonstra uma boa junção da estrutura dos taninos da fruta com a madeira. Corpo robusto e álcool potente, numa interessante harmonia com a acidez presente. Final de boca bastante longo.

VINÍCOLA BRASÍLIA - AMOSTRA 1299

15. TANNAT

Visual: Coloração vermelho profundo, com reflexos violáceos.

Olfato: Aromas de boa intensidade, com personalidade e franqueza. Notas de frutas negras, ameixa preta, compota, figo em calda e marmelada. Algo de ervas finas, um leve tostado e azeitonas pretas. Evidencia um vinho de aroma complexo e muito atrativo.

Paladar: Em boca é um vinho potente. Com baixa acidez e taninos concentrados. Corpo e estrutura elevados, em harmonia com o potencial alcoólico que lhe confere um dulçor e volume de boca capaz de tornar o vinho muito marcante.

VINÍCOLA ALMADÉN - AMOSTRA 1265

16. TANNAT

Visual: Intensidade de cor elevada, num vermelho escuro e reflexos violáceos.

Olfato: Intensidade olfativa discreta, com notas mais reduzidas. Perfil aromático de boa complexidade, na fusão das características de frutos, em especial mirtilo e cassis, com notas de caramelo, rapadura, algo de toffee e junto a uma camada de aromas de ervas secas.

Paladar: Em boca muito intenso. Corpo e estrutura pronunciados, apresentando taninos em abundância, deixando uma certa adstringência dominante. O volume geral em boca dá um final longo e potente. Vinho com grande potencial de guarda.

VINÍCOLA DOS PLÁTANOS - AMOSTRA 1343



VINHOS SELECIONADOS SAFRA 2023

OS 30% REPRESENTATIVOS DA SAFRA

EMPRESA PARTICIPANTE	VARIETADES	LOTE	LOCALIZAÇÃO	PERÍODO/ COLHEITA	Nº AMOSTRA - Nº INSCRIÇÃO	CATEGORIA/GRUPO
Casa Geraldo Indústria Vitivinícola	Viognier	L2V	Em Barricas	Inverno/2022	1009 - 716	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático B
	Marselan	MSL22	Em Barricas	Inverno/2022	1016 - 729	Vinho Fino Tinto Seco A
	Syrah	SYGR22	Em Barricas	Inverno/2022	1011 - 722	Vinho Fino Tinto Seco A
	Sauvignon Blanc	SBR23	Tanque 86	Inverno/2022	1012 - 723	Vinho Fino Branco Seco Aromático B
Casa Valduga Vinhos Finos	Merlot	52,23	Em Barricas	Verão/2023	1033 - 402	Vinho Fino Tinto Seco A
	Chardonnay	28,23	Em Barricas	Verão/2023	1022 - 366	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático A
	Sauvignon Blanc		Engarrafado	Verão/2023	1023 - 367	Vinho Fino Branco Seco Aromático B
	Gewürztraminer		Engarrafado	Verão/2023	1024 - 368	Vinho Fino Branco Seco Aromático B
	Chardonnay		Tanque T 21	Verão/2023	1019 - 344	Vinho Base Espumante Espumante Branco
	Chardonnay		Tanque T 64	Verão/2023	1020 - 345	Vinho Base Espumante Espumante Branco
Casa Venturini Vinhos e Espumantes	Tannat	090823	Engarrafado	Verão/2023	1045 - 304	Vinho Fino Rosé Seco
	Tannat	100823	Engarrafado	Verão/2023	1035 - 291	Vinho Fino Rosé Seco
	Tannat	012023	Tanque 05	Verão/2023	1039 - 296	Vinho Fino Tinto Seco A
	Chardonnay	012023	Tanques 57, 68	Verão/2023	1034 - 273	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático A
	Chardonnay	012023	Tanques 59, 69	Verão/2023	1044 - 303	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático A
Cooperativa Vinícola Aurora	Tannat	III	Tanque 147	Verão/2023	1073 - 126	Vinho Fino Tinto Seco A
	Chardonnay	I	Tanque 162	Verão/2023	1058 - 93	Vinho Base Espumante Espumante Branco
	Chardonnay	II	Tanque 320	Verão/2023	1060 - 95	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático A
	Marselan	I	Tanque 322	Verão/2023	1076 - 129	Vinho Fino Tinto Seco A
	Viognier	I	Tanque 327	Verão/2023	1061 - 96	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático B
	Malvasia de Cândia	I	Tanque 328	Verão/2023	1062 - 97	Vinho Fino Branco Seco Aromático B
	Riesling Itália	I	Tanque 329	Verão/2023	1063 - 98	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático B
	Malvasia Aromática	I	Tanque 333	Verão/2023	1080 - 170	Vinho Fino Branco Seco Aromático B
Cooperativa Vinícola Garibaldi	Riesling Itália	099/33	Engarrafado	Verão/2023	1084 - 150	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático B
	Alvarinho	109/33	Engarrafado	Verão/2023	1081 - 140	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático B
	Chardonnay Pinot Noir		Tanque 111	Verão/2023	1087 - 153	Vinho Base Espumante Espumante Branco
	Chardonnay Pinot Noir		Tanque 112	Verão/2023	1088 - 154	Vinho Base Espumante Espumante Branco
	Ancellotta		Tanque 115	Verão/2023	1090 - 156	Vinho Fino Tinto Seco A
	Tannat		Tanque 206	Verão/2023	1091 - 157	Vinho Fino Tinto Seco A
Cooperativa Vinícola São João	Chardonnay		Engarrafado	Verão/2023	1107 - 543	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático A
	Chardonnay		Tanque 145	Verão/2023	1105 - 539	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático A
	Moscato Giallo		Tanque 212	Verão/2023	1093 - 430	Vinho Fino Branco Seco Aromático A
	Moscato de Hamburgo		Tanque 213	Verão/2023	1101 - 514	Vinho Fino Rosé Seco
Empresa Brasileira de Vinificações	Alvarinho	1	Tanque 324	Verão/2023	1114 - 630	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático B
Estabelecimento Vinícola Valmarino	Chardonnay	1	Tanque 1	Verão/2023	1125 - 462	Vinho Base Espumante Espumante Branco
	Marselan	1	Tanque 2	Verão/2023	1133 - 475	Vinho Fino Tinto Seco A
	Cabernet Sauvignon	1	Tanque 3	Verão/2023	1131 - 471	Vinho Fino Tinto Seco A
Fante Indústria de Bebidas	Merlot	0123	Tanque 135	Verão/2023	1138 - 305	Vinho Fino Tinto Seco Jovem B
Hortência Vinhos e Espumantes	Cabernet Sauvignon	Lote 07/IT	Tanque 07	Verão/2023	1147 - 337	Vinho Fino Tinto Seco A
	Moscato Giallo	Lote 30/LM	Tanque 12	Verão/2023	1140 - 314	Vinho Fino Branco Seco Aromático A
	Moscato Branco	Lote 203/23	Tanque 34	Verão/2023	1146 - 335	Vinho Fino Branco Seco Aromático A
	Tannat	Lote 49/EX	Tanque 49	Verão/2023	1142 - 329	Vinho Fino Tinto Seco A
	Cabernet Sauvignon Cabernet Franc Ancellotta Merlot Malbec	Lote 33/C	Tanque 11	Verão/2023	1148 - 338	Vinho Fino Tinto Seco B
Maison Forestier Vinhos e Espumantes	Pinot Noir	2023/1002	Tanque 84	Verão/2023	1151 - 518	Vinho Base Espumante Espumante Rosé
Miolo Wine Group Vitivinicultura	Pinot Noir		Em Barricas	Verão/2023	1166 - 574	Vinho Fino Tinto Seco Jovem A
	Cabernet Sauvignon		Em Barricas	Verão/2023	1173 - 599	Vinho Fino Tinto Seco A
	Merlot		Em Barricas	Verão/2023	1175 - 601	Vinho Fino Tinto Seco A
	Merlot		Em Barricas	Verão/2023	1176 - 602	Vinho Fino Tinto Seco A
	Cabernet Sauvignon		Em Barricas	Verão/2023	1174 - 600	Vinho Fino Tinto Seco A



EMPRESA PARTICIPANTE	VARIETADES	LOTE	LOCALIZAÇÃO	PERÍODO/ COLHEITA	Nº AMOSTRA - Nº INSCRIÇÃO	CATEGORIA/GRUPO
Miolo Wine Group Vitivinicultura	Merlot	23125	Em Barricas	Verão/2023	1177 - 603	Vinho Fino Tinto Seco A
	Chardonnay		Em Barricas	Verão/2023	1160 - 560	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático A
	Touriga Nacional Tannat Merlot		Em Barricas	Verão/2023	1179 - 607	Vinho Fino Tinto Seco B
	Petit Verdot Cabernet Sauvignon					
	Tempranillo		Em Barricas	Verão/2023	1180 - 608	Vinho Fino Tinto Seco B
	Touriga Nacional Tinta Roriz		Engarrafado	Verão/2023	1163 - 564	Vinho Fino Rosé Seco
	Tempranillo Cabernet Sauvignon		Tanque 146	Verão/2023	1161 - 561	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático B
	Merlot Cabernet Sauvignon		Tanque 19	Verão/2023	1178 - 604	Vinho Fino Tinto Seco B
	Chardonnay Pinot Noir		Tanque 27	Verão/2023	1156 - 556	Vinho Base Espumante Espumante Branco
Moët Hennessy do Brasil - Vinhos e Destilados	Chardonnay	CH 23.07	Tanque P04	Verão/2023	1184 - 75	Vinho Base Espumante Espumante Branco
	Chardonnay	CH 23.08	Tanque P62	Verão/2023	1185 - 76	Vinho Base Espumante Espumante Branco
	Pinot Noir	PN 23.14-DROIT	Tanque T15	Verão/2023	1188 - 79	Vinho Base Espumante Espumante Branco
	Pinot Noir	PN 23.12-DROIT	Tanque Tf14	Verão/2023	1190 - 81	Vinho Base Espumante Espumante Branco
	Pinot Noir	PN 23.01	Tanque Tf21	Verão/2023	1192 - 83	Vinho Base Espumante Espumante Branco
	Chardonnay	CH 23.28-PIUP	Tanque Tf30	Verão/2023	1186 - 77	Vinho Base Espumante Espumante Branco
Montegalda Vinhas e Vinhos	Tannat	TAN-2023	Tanque 03	Verão/2023	1199 - 493	Vinho Fino Tinto Seco A
	Merlot	MER-2023	Tanque 05	Verão/2023	1197 - 490	Vinho Fino Tinto Seco A
Pizzato Vinhas e Vinhos	Merlot	MT23-3 Barricas	Em Barricas	Verão/2023	1209 - 593	Vinho Fino Tinto Seco A
Ponto Nero Indústria de Bebidas	Chardonnay		Tanque Tq 17	Verão/2023	1211 - 353	Vinho Base Espumante Espumante Branco
	Chardonnay		Tanque Tq 37	Verão/2023	1210 - 351	Vinho Base Espumante Espumante Branco
Rar Indústria e Comércio de Alimentos	Cabernet Sauvignon	23151	Em Barricas	Verão/2023	1216 - 30	Vinho Fino Tinto Seco A
	Sauvignon Blanc		Engarrafado	Verão/2023	1220 - 34	Vinho Fino Branco Seco Aromático B
Vinhos Casacorba	Chardonnay	L2301	Tanque 16	Verão/2023	1236 - 396	Vinho Base Espumante Espumante Branco
	Tannat	L2301	Tanque 25	Verão/2023	1233 - 381	Vinho Fino Tinto Seco A
Vinhos Don Laurindo	Chardonnay	02/23	Tanque 11	Verão/2023	1243 - 361	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático A
Vinhos Larentis	Cabernet Sauvignon	01	Em Barricas	Verão/2023	1249 - 208	Vinho Fino Tinto Seco A
	Ancellotta	01	Tanque 06	Verão/2023	1246 - 205	Vinho Fino Tinto Seco A
	Teroldego	01	Tanque 10	Verão/2023	1247 - 206	Vinho Fino Tinto Seco A
Vinhos Monte Reale	Tannat	LE072/23	Tanque 158	Verão/2023	1258 - 347	Vinho Fino Tinto Seco A
	Merlot Pinot Noir Tannat	LE198/23	Tanques: 147, 149 e Engarrafado	Verão/2023	1257 - 343	Vinho Fino Rosé Seco
Vinícola Almadén	Tannat	01	Em Barricas	Verão/2023	1265 - 425	Vinho Fino Tinto Seco A
	Cabernet Sauvignon	01	Tanque 92	Verão/2023	1263 - 414	Vinho Fino Rosé Seco
Vinícola Almaúnica	Cabernet Franc	01	Em Barricas	Verão/2023	1272 - 267	Vinho Fino Tinto Seco A
	Cabernet Sauvignon	01	Em Barricas	Verão/2023	1269 - 264	Vinho Fino Tinto Seco A
	Tannat	01	Em Barricas	Verão/2023	1275 - 277	Vinho Fino Tinto Seco A
	Cabernet Sauvignon Merlot Cabernet Franc	01	Em Barricas	Verão/2023	1276 - 279	Vinho Fino Tinto Seco B
Vinícola Angelo Luvison	Merlot	2023	Tanque 24	Verão/2023	1280 - 671	Vinho Fino Tinto Seco Jovem B
Vinícola Arte Viva	Cabernet Sauvignon	LE017	Tanque 03	Verão/2023	1286 - 328	Vinho Fino Tinto Seco A
Vinícola Barbara Heliodora	Syrah	01/2023	Engarrafado	Inverno/2022	1288 - 438	Vinho Fino Tinto Seco A
Vinícola Bebbler	Tannat		Tanque 10	Verão/2023	1290 - 189	Vinho Fino Tinto Seco A
	Tannat		Tanque 20	Verão/2023	1291 - 190	Vinho Fino Tinto Seco A
	Chardonnay		Tanque 22	Verão/2023	1294 - 193	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático A
Vinícola Brasília Comércio de Vinhos	Syrah	Barricas	Em Barricas	Inverno/2022	1299 - 685	Vinho Fino Tinto Seco A
	Syrah	03	Tanque 03	Inverno/2022	1297 - 682	Vinho Fino Tinto Seco A
Vinícola Campestre	Tannat	4242	Em Barricas	Verão/2023	1306 - 57	Vinho Fino Tinto Seco A
	Moscato Giallo	4964001	Engarrafado	Verão/2023	1302 - 53	Vinho Fino Branco Seco Aromático A



VINHOS SELECIONADOS SAFRA 2023

OS 30% REPRESENTATIVOS DA SAFRA

EMPRESA PARTICIPANTE	VARIETADES	LOTE	LOCALIZAÇÃO	PERÍODO/ COLHEITA	Nº AMOSTRA - Nº INSCRIÇÃO	CATEGORIA/GRUPO
Vinícola Campestre	Sauvignon Blanc	4981	Tanque 32	Verão/2023	1300 - 50	Vinho Fino Branco Seco Aromático B
	Chardonnay	4976	Tanque 62	Verão/2023	1313 - 64	Vinho Base Espumante Espumante Branco
Vinícola Casa Soncini	Sauvignon Blanc	001	Tanque 06	Inverno/2022	1317 - 161	Vinho Fino Branco Seco Aromático B
Vinícola Cave de Pedra	Tannat		Em Barricas	Verão/2023	1320 - 383	Vinho Fino Tinto Seco A
Vinícola Don Guerino	Tannat	01	Em Barricas	Verão/2023	1334 - 224	Vinho Fino Tinto Seco A
	Cabernet Franc	01	Em Barricas	Verão/2023	1337 - 227	Vinho Fino Tinto Seco A
	Malbec	01	Em Barricas	Verão/2023	1338 - 229	Vinho Fino Tinto Seco A
	Teroldego	01	Em Barricas	Verão/2023	1336 - 226	Vinho Fino Tinto Seco A
	Cabernet Franc Merlot					
	Tannat Teroldego Malbec	01	Em Barricas	Verão/2023	1331 - 221	Vinho Fino Tinto Seco B
	Torrontès	01	Engarrafado	Verão/2023	1330 - 219	Vinho Fino Branco Seco Aromático A
	Sauvignon Blanc	1	Engarrafado	Verão/2023	1329 - 217	Vinho Fino Branco Seco Aromático B
	Chardonnay	1	Engarrafado	Verão/2023	1328 - 216	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático A
	Teroldego	02	Tanque 153	Verão/2023	1340 - 232	Vinho Fino Tinto Seco A
	Chardonnay	03	Tanque B07	Verão/2023	1327 - 215	Vinho Base Espumante Espumante Branco
	Cabernet Franc Malbec Tannat	01	Tanque Concreto	Verão/2023	1332 - 222	Vinho Fino Tinto Seco B
	Cabernet Franc	02	Tanque E12	Verão/2023	1341 - 235	Vinho Fino Tinto Seco A
Vinícola dos Plátanos	Tannat	0123	Em Barricas	Verão/2023	1343 - 703	Vinho Fino Tinto Seco A
Vinícola Família Lemos de Almeida	Merlot	010/23	Tanques: 09, 10	Verão/2023	1350 - 424	Vinho Fino Rosé Seco
Vinícola Gaio	Merlot		Tanque 24	Verão/2023	1353 - 648	Vinho Fino Tinto Seco Jovem B
Vinícola Galiotto	Tannat	2	Tanque 162	Verão/2023	1355 - 179	Vinho Fino Tinto Seco A
Vinícola Gazzaro	Marselan	LE 022	Tanque 56 e Barricas	Verão/2023	1364 - 452	Vinho Fino Tinto Seco A
Vinícola Geisse	Chardonnay Pinot Noir	A 01/23	Tanque 10	Verão/2023	1368 - 12	Vinho Base Espumante Espumante Branco
	Chardonnay Pinot Noir	CG 01/23	Tanque 13	Verão/2023	1366 - 10	Vinho Base Espumante Espumante Branco
	Chardonnay	BB 02/23	Tanque 31	Verão/2023	1371 - 15	Vinho Base Espumante Espumante Branco
Vinícola Giacomini	Ancellotta	01/2023	Tanque 16	Verão/2023	1373 - 240	Vinho Fino Tinto Seco A
	Moscato Giallo	04/2023	Tanque 46	Verão/2023	1377 - 246	Vinho Fino Branco Seco Aromático A
Vinícola Góes	Sauvignon Blanc	001A	Engarrafado	Inverno/2022	1479 - 650	Vinho Fino Branco Seco Aromático B
Vinícola Grutinha	Tannat	01	Tanque 01	Verão/2023	1379 - 415	Vinho Fino Tinto Seco A
	Cabernet Sauvignon	02	Tanque 02	Verão/2023	1380 - 416	Vinho Fino Tinto Seco A
Vinícola Mioranza	Tannat	04	Tanque 04 e Barricas	Verão/2023	1386 - 144	Vinho Fino Tinto Seco A
	Merlot	05	Tanque 05 e Barricas	Verão/2023	1384 - 142	Vinho Fino Tinto Seco A
	Merlot Tannat	090/091	Tanques 090, 091	Verão/2023	1387 - 145	Vinho Fino Tinto Seco B
Vinícola Perini	Cabernet Sauvignon	LOTE 2	Em Barricas	Verão/2023	1409 - 549	Vinho Fino Tinto Seco A
	Merlot	LOTE 3	Em Barricas	Verão/2023	1406 - 545	Vinho Fino Tinto Seco A
	Merlot	LOTE 1	Em Barricas	Verão/2023	1404 - 538	Vinho Fino Tinto Seco A
	Merlot	LOTE 2	Em Barricas	Verão/2023	1405 - 541	Vinho Fino Tinto Seco A
	Cabernet Sauvignon	LOTE 3	Em Barricas	Verão/2023	1410 - 550	Vinho Fino Tinto Seco A
	Cabernet Sauvignon	LOTE 1	Em Barricas	Verão/2023	1408 - 548	Vinho Fino Tinto Seco A
	Marselan		Tanque 027	Verão/2023	1396 - 519	Vinho Fino Tinto Seco A
	Marselan		Tanque 100	Verão/2023	1397 - 523	Vinho Fino Tinto Seco A
	Tannat		Tanque 32	Verão/2023	1402 - 535	Vinho Fino Tinto Seco A
	Tannat		Tanque 37	Verão/2023	1403 - 536	Vinho Fino Tinto Seco A
	Chardonnay		Tanque 39	Verão/2023	1413 - 571	Vinho Base Espumante Espumante Branco
	Cabernet Sauvignon		Tanque 40	Verão/2023	1394 - 509	Vinho Fino Tinto Seco A
	Tannat	LOTE 1	Tanque 522 e Barricas	Verão/2023	1422 - 613	Vinho Fino Tinto Seco A
	Pinot Noir		Tanque 903	Verão/2023	1400 - 529	Vinho Fino Tinto Seco Jovem A
Vinícola Salton	Merlot		Tanque C17	Verão/2023	1443 - 554	Vinho Fino Tinto Seco Jovem B
	Merlot		Tanque C56	Verão/2023	1439 - 405	Vinho Fino Tinto Seco Jovem B
	Merlot		Tanque D60	Verão/2023	1436 - 379	Vinho Fino Tinto Seco Jovem B



EMPRESA PARTICIPANTE	VARIETADES	LOTE	LOCALIZAÇÃO	PERÍODO/ COLHEITA	Nº AMOSTRA - Nº INSCRIÇÃO	CATEGORIA/GRUPO
Vinícola Salton	Marselan		Tanque D64	Verão/2023	1438 - 403	Vinho Fino Tinto Seco Jovem B
	Pinot Noir Chardonnay		Tanque E03	Verão/2023	1430 - 65	Vinho Base Espumante Espumante Rosé
	Marselan		Tanque E56	Verão/2023	1444 - 555	Vinho Fino Tinto Seco Jovem B
	Marselan		Tanque E62	Verão/2023	1435 - 373	Vinho Fino Tinto Seco Jovem B
	Merlot		Tanque E76	Verão/2023	1442 - 432	Vinho Fino Tinto Seco Jovem B
Vinícola Salvatore	Cabernet Sauvignon		Tanque 11	Verão/2023	1450 - 693	Vinho Fino Tinto Seco Jovem B
	Alicante Bouschet		Tanque 12	Verão/2023	1453 - 696	Vinho Fino Tinto Seco A
	Cabernet Sauvignon Merlot Tannat		Tanques 25, 10 e 24	Verão/2023	1455 - 698	Vinho Fino Tinto Seco B
Vinícola Viapiana	Tannat	0	Em Barricas	Verão/2023	1471 - 742	Vinho Fino Tinto Seco A
	Cabernet Franc	0	Em Barricas	Verão/2023	1469 - 360	Vinho Fino Tinto Seco A
Vitivinícola Jolimont	Malbec	001/2023	Engarrafado	Verão/2023	1502 - 540	Vinho Fino Rosé Seco
	Tannat	001/2023	Tanque 43	Verão/2023	1501 - 537	Vinho Fino Tinto Seco A
Vivalti Vinícola	Alvarinho	01-2023	Tanque 7	Verão/2023	1508 - 720	Vinho Fino Branco Seco Não Aromático B

*Os 16 vinhos apresentados no dia 04/11/2023.

Foto: Jeferson Soldi



- Bruno Motter | Rio Grande do Sul | Brasil
 - Celso Masson | São Paulo | Brasil
 - Christian Burgos | São Paulo | Brasil
 - Cris Sant’Anna | Santa Catarina | Brasil
 - Daniel Perches | São Paulo | Brasil
 - Davide Berti | Itália
 - François Hautekeur | França
 - Jean Pierre Peynaud | França
- Jessica Marinzeck | São Paulo | Brasil
 - Manuel Capote | Espanha
 - Marcelo Drago | Rio Grande do Sul | Brasil
 - Michel Friou | Chile
 - Nádia Alcalde | Espírito Santo | Brasil
 - Nelson Fagundes | Minas Gerais | Brasil
 - Rodrigo Ferraz | São Paulo | Brasil
 - Thiago Mendes | São Paulo | Brasil



Avaliação Nacional de Vinhos

Safra 2023

A Técnica a serviço
da Excelência

REALIZAÇÃO:



PATROCINADORES

ouro:



prata:



APOIADORES



ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ENOLOGIA

Rua Matheus Valduga, 143 | Bairro Planalto | CEP 95700-000
Bento Gonçalves | RS | 54 3452.6289 | 3451.2277
enologia@enologia.com.br | enologia.org.br