



Avaliação Nacional
de Vinhos

Safra 2024

UNIDOS
NA MAIOR

degustação

DE UMA SAFRA
DO MUNDO

Resultados





O Brasil está unido na maior degustação de vinhos de uma safra do mundo - a Avaliação Nacional de Vinhos -, evento que se tornou o maior momento do vinho brasileiro, reunindo a cadeia produtiva do setor e o mercado consumidor.

Ao longo de 32 anos, a Avaliação deixou marcas no viticultor, no vinicultor e nos apreciadores que, nesta trajetória, ajudam 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 32ª Avaliação Nacional de Vinhos e apaixone-se pela Safra 2024.

COMISSÃO ORGANIZADORA

Presidente	RICARDO MORARI
Vice-Presidente	MARIO LUCAS DOS SANTOS 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
Diretora Regional Nordeste	ANA PAULA BARROS
Diretores Regionais Centro	FÁBIO GÓES ISABELA PEREGRINO
Diretores Regionais Campanha Gaúcha	ÂNGELA ROSSI MARCON MARCOS GABBARDO
Diretor Regional Santa Catarina	ÂTILA 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
Projeto e Execução	SANDRA PILÃO
Comissão Divulgadora	LUCINARA MASIERO
Comissão Social	VÂNIA DE MOURA
Cobertura Fotográfica	JEFERSON SOLDI



Foto: Jeferson Soldi

PERFIL DAS AMOSTRAS

Participaram desta edição 67 empresas vinícolas, dos estados do RS, SC, PR, SP, MG, GO e BA, além do Distrito Federal. No total foram inscritas 472 amostras, nas categorias:

CATEGORIA	N°	%
I Base Espumante	88	18,65%
II Branco Não Aromático	58	12,29%
III Branco Aromático	61	12,92%
IV Rosé Vinífera	35	7,42%
V Tinto Jovem	27	5,72%
VI Tinto Vinífera	203	43,00%

AVALIAÇÃO DE SELEÇÃO

Os vinhos foram avaliados em oito sessões, entre os dias 03 e 06 de Setembro de 2024, 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 II.A, que compreende os vinhos varietais Chardonnay e a Categoria V.A, que compreende os vinhos tintos jovens da variedade Pinot Noir. Diariamente eram degustadas de 24 a 26 amostras por grupo.

Foi empregada a ficha da OIV, 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

Adriano Miolo

Alanderson Rodrigues

Alejandro Cardozo

Anderson De Césaró

Anderson Schmitz

André Donatti

André Larentis

André Peres Jr.

Antonio Czarnobay

Augusto Salvador

Ben-Hur Rigoni

Bruna Ferreira

Bruno Motter

Carlos Abarzúa

Cedenir Fortunatti

Cláudia Alberici Stefenon

Cristhian Ambrosi

Daiane Badalotti

Daniel Dalla Valle

Daniel De Paris

Daniela Chesini Zottis

Dario Crespi

Delto Garibaldi

Denise Kern Brandelli

Diego Grison

Dirceu Scottá

Edemilson Bridi

Éder Caldart

Eduardo Dorigon

Fabiano Demoliner

Fausto Filippon

Felipe Abarzúa

Felipe Pertile

Fernanda Rodrigues Spinelli

Flavio Novello

Flávio Zilio

Francesca Pastori

Gabriel Carissimi

Gabriela Poletto

Gilberto Pedrucci

Gilberto Simonaggio

Gilson Berselli

Giovanni Ferrari

Giuliano Elias Pereira

Graziela Boscato

Gustavo Postinger

Heleno Facchin

Ismar Pasini

Jefferson Sancineto Nunes

João Carlos Taffarel

João Valduga

José Venturini

Juciane Casagrande Doro

Juliano Perin

Jurandir Nosini

Laércio Spadari

Leandro Santini

Lorenzo Cristofoli

Luciano Scomazzon

Luciano Vian

Magnos Basso

Maicol Zanella

Maike Rosa

Márcio Dallé

Marcio Mortari

Marco Salton

Mauro Celso Zanús

Michel Motter

Moisés Brandelli

Nauro Morbini

Nelson Rotta Randon

Neuri Bruschi

Paula Guerra Schenato

Paulo Giacomini

Philippe Mével

Plínio Manosso

Roberta Boscato

Roberto Lazzarini

Saimon Moura

Samuel Cervi

Sandra Valduga Dutra

Talita Verzeletti

Tiago Bergonzi

Tiago Luvison

Tiago Tonini

Vagner De Vargas Marchi

Valter Joel Ferrari

Vanderlei Gazzi

Vanessa Stefani

Vitor Manfroi

DESCRIÇÃO SENSORIAL

DOS 16 VINHOS
REPRESENTATIVOS
REALIZADA
PELO PAINEL
DE DEGUSTAÇÃO
DA ABE



Foram coletadas as palavras e expressões mais frequentes da descrição feita por 16 enólogos, às cegas, durante a degustação de confirmação, em 16/09/2024.

Foto: Jeferson Soldi

CATEGORIA: VINHO BASE ESPUMANTE

1. VINHO BASE ESPUMANTE (RIESLING ITÁLICO, PINOT NOIR, CHARDONNAY)

Visual: Amarelo palha, reflexos esverdeados. Límpido e Brilhante.

Olfato: Aromas de boa intensidade, fino e elegante. Perfil de aromas frescos, com destaque para fruta cítrica, abacaxi e maçã verde. Também algumas notas florais, com destaque para flor de laranjeira e flores brancas.

Paladar: Vinho de corpo médio, com acidez marcante, relativamente elevada. Equilibrado e elegante. Estilo bastante adequado para base espumante. Final de boca sustentado pela acidez pronunciada. Ausência de amargor.

CHANDON BRASIL - AMOSTRA 1038

2. VINHO BASE ESPUMANTE (CHARDONNAY, PINOT NOIR)

Visual: Amarelo claro com reflexos cobreados. Límpido e brilhante.

Olfato: Aromas finos com perfil frutado e maduro. Notas de frutas de caroço e frutas brancas, como pêssego, lichia e pera. Notas de frutos cítricos doces como limão siciliano e maçã verde. Bastante complexo.

Paladar: Vinho de corpo médio. Acidez vibrante e longa, de grande poder salivante. Estrutura adequada com fineza e elegância. No retrogosto retornam notas frutadas, sobretudo de fruta madura.

VINÍCOLA GEISSE - AMOSTRA 1371

CATEGORIA: VINHO BRANCO NÃO AROMÁTICO

3. RIESLING ITÁLICO

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

Olfato: Boa intensidade aromática. Ataque inicial com destaque para as notas fermentativas, com intensidade de ésteres e algumas notas de cetona. Destaque para frutas maduras, abacaxi, carambola e banana. Boa complexidade e elegância no olfato.

Paladar: Vinho apresenta um ataque médio, com acidez moderada. O corpo do vinho é médio. Destaca-se uma acidez málica, que lhe confere frescor. Final de boca agradável, com retorno de sensações aromáticas bastante longas.

COOPERATIVA VINÍCOLA GARIBALDI - AMOSTRA 1077

CATEGORIA: VINHO BRANCO NÃO AROMÁTICO

4. CHARDONNAY

Visual: Coloração amarelo palha com reflexos dourados. Brilhante.

Olfato: Aromas marcantes com boa intensidade. Destaque para as notas amadeiradas, com destaque para baunilha, coco e chocolate branco. Evolui com notas de fruta branca, abacaxi e pêssego em calda. Algo de cítrico e final bastante agradável.

Paladar: Vinho de estrutura média, equilibrado e elegante. Ataque aveludado, acidez moderada e notas amadeiradas evidentes em boca. Final de caráter agradável, com lembrança de algumas notas cítricas e bastante complexo.

COOPERATIVA VINÍCOLA SÃO JOÃO - AMOSTRA 1085

CATEGORIA: VINHO BRANCO AROMÁTICO

5. MOSCATO GIALLO

Visual: Coloração amarelo claro esverdeado. Límpido e brilhante.

Olfato: Intensidade aromática média-alta. Tipicidade varietal evidente, com notas de frutas como papaia, lichia, pêssego e batata doce. Também notas florais e herbáceas, como flor de laranjeira, erva doce e ervas de jardim.

Paladar: Apresenta acidez moderada e corpo mediano. Tem evolução discreta, porém é de fácil aceitação e agradabilidade destacada. Sensação de dulçor aromático, retornando às notas herbáceas do olfato. Final com leve amargor e frescor destacado.

VINÍCOLA GIACOMIN - AMOSTRA 1374

6. MALVASIA DE CÂNDIA

Visual: Tonalidade amarelo claro com reflexos esverdeados. Límpido e brilhante.

Olfato: Pronunciada intensidade aromática. Riqueza de aromas, com destaque para frutas tropicais, ervas e flores. Destacam-se as notas de pêssego, pera, maçã verde, abacaxi, lichia, melão, jasmim e mel. Excelente caráter varietal.

Paladar: De corpo e acidez mediana, bastante correto e harmônico. Sensação alcoólica discreta, evoluindo num frescor agradável. Retorno das notas frutadas com volume e final relativamente longo.

COOPERATIVA VINÍCOLA AURORA - AMOSTRA 1051

7. TANNAT

Visual: Coloração de média intensidade, tonalidade rosa com reflexos cereja.

Olfato: Intensidade aromática média, muito limpo, fino e elegante. Destaque para as notas de frutas vermelhas frescas, com predomínio do morango, cereja e framboesa. Também aparecem notas de mel e floral doce.

Paladar: Vinho agradável. Com ataque de dulçor e equilíbrio na acidez. Apresenta uma evolução refrescante, com estrutura média e corpo adequado. Percepção de frutas vermelhas são marcantes num final de boca bastante longo.

CASA VENTURINI VINHOS E ESPUMANTES - AMOSTRA 1026

8. PINOT NOIR

Visual: Coloração vermelho rubi com média intensidade.

Olfato: Aromas intensos. Boa tipicidade, com a complexidade característica. Apresenta notas frutadas, como cereja e morango maduro. Também as notas de especiarias e ervas, evoluindo para as notas de carvalho, destacando-se o coco e a baunilha.

Paladar: Em boca apresenta ataque doce, como alcoolicidade evidente, corpo e estrutura mediana bastante equilibrados. Fino e elegante, com a complexidade aportada pela madeira. Final de boca prolongado e frutado.

RAR INDÚSTRIA E COM. DE ALIMENTOS - AMOSTRA 1215

9. CABERNET FRANC

Visual: Vinho límpido. Vermelho rubi com reflexos violáceos.

Olfato: Aromas de média intensidade. Destacam-se as notas vegetais e frutadas. Ataque inicial com predomínio de frutos negros, como mirtilo, cassis e groselha, evoluindo para um caráter mais herbáceo com especiarias, com notas de pimenta, pimentão vermelho e terra.

Paladar: Vinho de corpo mediano e boa estrutura. Acidez presente que lhe confere a principal característica. Sensação de frescor com taninos macios, muito agradável. Final de boca longo com algumas notas amadeirada que eleva a complexidade e satisfação de consumo.

PIZZATO VINHAS E VINHOS - AMOSTRA 1203

10. MERLOT

Visual: Coloração vermelho intenso com reflexos púrpura.

Olfato: Aromas mais fechados com leve redução. Com aeração surgem notas de frutas negras maduras como cassis, mirtilo e ameixa preta. Evolui para notas de ervas secas, pimenta preta e chá. Por fim, uma leve presença de baunilha e tabaco.

Paladar: Apresenta estrutura mediana com taninos presentes. A acidez está equilibrada e o volume em boca é discreto. Os taninos agradáveis, com leve adstringência. Conjunto equilibrado e final de boca persistente.

VINÍCOLA PERINI - AMOSTRA 1410

11. CABERNET SAUVIGNON

Visual: Cor vermelho rubi profundo com reflexos violáceos.

Olfato: Aromas de intensidade média. Ataque inicial das notas tostadas, denotando um carvalho bem evidente. Além do defumado, tabaco e café, também se apresentam frutas escuras como groselha e licor de cassis. Complexidade marcante com especiarias e vegetal discreto.

Paladar: Vinho de perfil muito elegante ao paladar, com taninos bastante polidos, acidez média e corpo equilibrado. Os taninos apresentam alguma secância, não depreciativa. Final longo com algumas notas que lembram herbáceo e sutil amargor.

VINÍCOLA DON LAURINDO - AMOSTRA 1245

12. CABERNET SAUVIGNON

Visual: Cor vermelho rubi intenso, com reflexos violáceos.

Olfato: Perfil aromático bastante complexo e de marcante fusão das notas frescas e do contato com a madeira. Os descritores surgem desde notas de frutas negras e vermelhas, passando pelas notas de especiarias e concluindo nas nuances mais tostadas, lembrando café, tabaco e chocolate.

Paladar: No paladar, a integração da estrutura do vinho com as notas do carvalho estão bem ajustadas. O vinho entrega uma estrutura importante com taninos marcantes, porém já com evolução bem marcada. A acidez presente contribui no equilíbrio final.

VINÍCOLA VALMARINO - AMOSTRA 1108

13. TEROLDEGO

Visual: Coloração Vermelho rubi profundo com reflexos violáceos.

Olfato: Intensidade aromática discreta. Destacam-se os aromas que lembram frutas negras, sobretudo mirtilo. Notas mentoladas remetem a uma certa refrescância que bem contrasta com as notas mais tostadas aportadas pela madeira evidente, como café e chocolate amargo.

Paladar: Em boca é um vinho bastante intenso. Robusto no perfil de seus taninos muito reativo, demonstram uma bela extração e potencial de guarda. Acidez presente de forma marcante e equilibrada. Untuosidade e certo dulçor finalizam muito bem.

VINÍCOLA DON GUERINO - AMOSTRA 1343

14. SYRAH

Visual: Coloração intensa, vermelho rubi com reflexos evoluídos.

Olfato: Boa intensidade olfativa, ataque destacando as notas da madeira, com alguma evolução e boa complexidade. Destacam-se as notas de fruta sobremadura, geleia e uvas passas. Camadas de aromas que lembram especiarias, cravo, canela, ervas secas e notas terrosas, bem como algo de balsâmico, café e defumado.

Paladar: Destaque em boca para o calor e doçura proporcionado pela evidente potência alcoólica e acidez moderada. Taninos macios já bem evoluídos. Percepção das notas amadeiradas, com retorno num final de boca bastante longo e agradável.

VINÍCOLA CASA SONCINI - AMOSTRA 1330

15. MERLOT

Visual: Coloração vermelho rubi intenso, sutil evolução

Olfato: Aromas de boa intensidade, bastante franco. Notas de frutas negras, ameixa preta, figo seco, compota e geleias. Evolução dos aromas para notas de café, uva passa, mel, amêndoas e final com algumas notas balsâmicas.

Paladar: Ataque inicial com expressão adocicada. Demonstra de imediato uma potência marcante pelo volume de taninos de qualidade. Evolução untuosa, com acidez baixa e final bastante agradável. Retornam as sensações de fruta sobremadura no retrogosto.

MIOLO WINE GROUP - AMOSTRA 1173

16. TANNAT

Visual: Coloração violácea intensa e profunda.

Olfato: Aromas intensos e envolventes. Grande complexidade e riqueza de descritores que variam desde notas de frutas frescas até empireumático. Destaque para cassis, amora em calda, ameixa, morango, baunilha, café, cacau. Destaque para sensações mentoladas muito agradáveis.

Paladar: Em boca é exuberante. Corpo e estrutura pronunciados. Taninos abundantes, de caráter maduro. Acidez bastante justa e equilibrada. O dulçor e untuosidade contornam a potência geral do vinho, que demonstra uma grande capacidade de envelhecimento.

VINÍCOLA CAMPESTRE - AMOSTRA 1326



VINHOS SELECIONADOS SAFRA 2024

OS 30% REPRESENTATIVOS DA SAFRA

EMPRESA PARTICIPANTE	VARIEDADES	ARMAZENADO EM	LOTE	PERÍODO DE COLHEITA	Nº AMOSTRA - Nº INSCRIÇÃO	CATEGORIA/GRUPO
Casa Valduga Vinhos Finos	Chardonnay/Pinot Noir	Tanque T 35		Janeiro 2024	1014-193	Vinho Base para Espumante/Branco
	Gewürztraminer	Engarrafado		Fevereiro 2024	1015-236	Vinho Branco Aromático/Grupo B
Casa Venturini Vinhos e Espumantes	Sauvignon Blanc	Engarrafado	012024	Fevereiro 2024	1025-180	Vinho Branco Aromático/Grupo B
	Chardonnay	Tanque 63	012024	Janeiro 2024	1031-261	Vinho Branco Não Aromático/Grupo A
	Tannat	Tanque 03	012024	Fevereiro 2024	1026-189	Vinho Rosé
Chandon Brasil	Chardonnay	Tanque Tf02	CH 24.16-PROD	Janeiro 2024	1041-9	Vinho Base para Espumante/Branco
	Pinot Noir	Tanque T04	PN 24.01-DROIT	Janeiro 2024	1043-11	Vinho Base para Espumante/Branco
	Pinot Noir	Tanque Tf15	PN 24.03-PIUP	Janeiro 2024	1044-12	Vinho Base para Espumante/Branco
	Pinot Noir	Tanque Tf16	PN 24.04-PIUP	Janeiro 2024	1045-13	Vinho Base para Espumante/Branco
	Riesling Itálico	Tanque T16	RI MO 24.21-PROD	Janeiro 2024	1034-2	Vinho Base para Espumante/Branco
	Riesling Itálico	Tanque Tf10	RI 24.23-PROD	Janeiro 2024	1036-4	Vinho Base para Espumante/Branco
	Riesling Itálico, Pinot Noir, Chardonnay	Tanque Tf34	RI 24.25-PROD	Janeiro 2024	1038-6	Vinho Base para Espumante/Branco
Cooperativa Vinícola Aurora	Moscato Giallo	Tanque 145		Março 2024	1049-203	Vinho Branco Aromático/Grupo A
	Moscato Giallo	Tanque 154		Março 2024	1050-206	Vinho Branco Aromático/Grupo A
	Malvasia de Cândia	Tanque 324		Março 2024	1051-210	Vinho Branco Aromático/Grupo B
	Chardonnay	Engarrafado	305829	Janeiro 2024	1053-218	Vinho Branco Não Aromático/Grupo A
	Chardonnay	Tanque 335		Janeiro 2024	1057-224	Vinho Branco Não Aromático/Grupo A
	Chardonnay	Tanque 339		Janeiro 2024	1058-225	Vinho Branco Não Aromático/Grupo A
	Viogner	Tanque 323		Janeiro 2024	1056-222	Vinho Branco Não Aromático/Grupo B
Cooperativa Vinícola Garibaldi	Chardonnay	Tanque 117		Janeiro 2024	1078-83	Vinho Base para Espumante/Branco
	Chardonnay/Pinot Noir	Tanque 211		Janeiro 2024	1079-84	Vinho Base para Espumante/Branco
	Palava	Engarrafado	132/34	Fevereiro 2024	1071-47	Vinho Branco Aromático/Grupo B
	Sauvignon Blanc	Engarrafado	087/34	Fevereiro 2024	1072-49	Vinho Branco Aromático/Grupo B
	Chardonnay	Tanque A7		Fevereiro 2024	1073-50	Vinho Branco Não Aromático/Grupo A
	Riesling Itálico	Engarrafado		Fevereiro 2024	1077-82	Vinho Branco Não Aromático/Grupo B
Cooperativa Vinícola São João	Chardonnay	Engarrafado		Janeiro 2024	1085-305	Vinho Branco Não Aromático/Grupo A
	Viogner	Tanque 3		Fevereiro 2024	1090-354	Vinho Branco Não Aromático/Grupo B
	Merlot	Tanque 15		Fevereiro 2024	1097-373	Vinho Rosé
Cordeiro e Vinho Brasília	Syrah	Barricas 9	001	Agosto 2023	1098-340	Vinho Tinto Seco/Grupo A
Dal Pizzol Vinhos e Espumantes	Pinot Noir	Tanque 21	01	Fevereiro 2024	1099-523	Vinho Tinto Jovem/Grupo A
Hermann Vinhos e Vinhas	Pinot Noir	Engarrafado	T039.2024	Fevereiro 2024	1135-441	Vinho Rosé
Hortência Vinhos e Espumantes	Moscato Giallo	Engarrafado	Lote 227/24	Fevereiro 2024	1146-615	Vinho Branco Aromático/Grupo A
	Moscato Giallo	Tanque 31	33/LM	Março 2024	1140-147	Vinho Branco Aromático/Grupo A
	Tannat	Tanque 49	49/24	Março 2024	1142-151	Vinho Tinto Seco/Grupo A
Maison Forestier Vinhos e Espumantes	Chardonnay	Tanque 89	2024001001	Janeiro 2024	1151-166	Vinho Branco Não Aromático/Grupo A
Miolo Wine Group Vitivinicultura	Pinot Noir/Chardonnay	Tanque 171		Janeiro 2024	1154-572	Vinho Base para Espumante/Branco
	Pinot Noir/Chardonnay	Tanque 39		Janeiro 2024	1155-573	Vinho Base para Espumante/Rosé
	Pinot Noir/Chardonnay	Tanque 41		Janeiro 2024	1156-574	Vinho Base para Espumante/Rosé
	Sauvignon Blanc	Engarrafado	L24169	Fevereiro 2024	1160-580	Vinho Branco Aromático/Grupo B
	Sauvignon Blanc	Tanque 149		Fevereiro 2024	1159-577	Vinho Branco Aromático/Grupo B
	Chardonnay	Tanque 34		Fevereiro 2024	1158-576	Vinho Branco Não Aromático/Grupo A
	Pinot Noir	Barricas 24		Fevereiro 2024	1163-585	Vinho Tinto Jovem/Grupo A
	Cabernet Sauvignon	Barricas 36		Março 2024	1170-599	Vinho Tinto Seco/Grupo A
	Merlot	Barricas 30		Março 2024	1172-605	Vinho Tinto Seco/Grupo A
	Merlot	Barricas 32		Março 2024	1173-606	Vinho Tinto Seco/Grupo A
	Tannat	Tanque 1		Março 2024	1165-589	Vinho Tinto Seco/Grupo A



EMPRESA PARTICIPANTE	VARIETADES	ARMAZENADO EM	LOTE	PERÍODO COLHEITA	Nº AMOSTRA - Nº INSCRIÇÃO	CATEGORIA/GRUPO
Miolo Wine Group Vitivinicultura	Touriga Nacional	Barricas 22		Março 2024	1166-595	Vinho Tinto Seco/Grupo A
	Corte de Uvas Tintas	Barricas 22		Março 2024	1176-609	Vinho Tinto Seco/Grupo B
	Merlot/Cabernet Sauvignon	Barricas 40		Março 2024	1174-607	Vinho Tinto Seco/Grupo B
	Touriga Nacional/Tinta Roriz	Barricas 31		Março 2024	1175-608	Vinho Tinto Seco/Grupo B
Montegalda Vinhas e Vinhos	Merlot	Tanque 005	001/24	Março 2024	1177-200	Vinho Tinto Seco/Grupo A
Nova Aliança Vinícola Cooperativa	Pinot Noir/Tannat	Tanque 11	01/2024	Fevereiro 2024	1184-69	Vinho Base para Espumante/Rosé
	Tannat/Merlot	Tanque 13	01/2024	Fevereiro 2024	1183-68	Vinho Base para Espumante/Rosé
	Moscato Giallo	Engarrafado	01/2024	Março 2024	1190-77	Vinho Branco Aromático/Grupo A
	Merlot	Engarrafado	01/2024	Fevereiro 2024	1189-74	Vinho Rosé
Pizzato Vinhas e Vinhos	Merlot	Tanque 03 e Engar.	FTRS.2024.L01	Fevereiro 2024	1193-504	Vinho Rosé
	Cabernet Franc	Tanque 95 e Barricas	CF24-2	Março 2024	1203-516	Vinho Tinto Jovem/Grupo B
	Cabernet Sauvignon	Tanque 61 e Barricas	CS24-2	Março 2024	1202-514	Vinho Tinto Seco/Grupo A
	Merlot	Tanque 39 e Barricas	MT24-4	Fevereiro 2024	1199-511	Vinho Tinto Seco/Grupo A
	Merlot	Tanque 81	MT24-7	Fevereiro 2024	1200-512	Vinho Tinto Seco/Grupo A
Ponto Nero Indústria de Bebidas	Chardonnay/Riesling/Pinot Noir	Tanque T 15		Janeiro 2024	1205-258	Vinho Base para Espumante/Branco
	Prosecco/Chardonnay/Pinot Noir	Tanque T 04		Janeiro 2024	1204-255	Vinho Base para Espumante/Branco
	Prosecco/Chardonnay/Riesling	Tanque T 50		Janeiro 2024	1209-273	Vinho Base para Espumante/Branco
Rar Indústria e Comércio de Alimentos	Chardonnay	Tanque 30	N/A	Fevereiro 2024	1213-406	Vinho Branco Não Aromático/Grupo A
	Pinot Noir	Barricas 33	N/A	Março 2024	1215-409	Vinho Tinto Jovem/Grupo A
Villa Santa Maria Restaurante	Sauvignon Blanc	Engarrafado	2023	Julho 2023	1226-519	Vinho Branco Aromático/Grupo B
Villa Triacca	Syrah	Barricas 9	001	Agosto 2023	1229-423	Vinho Tinto Seco/Grupo A
Vinhos Casacorba	Chardonnay	Tanque 40	L2402	Fevereiro 2024	1235-120	Vinho Base para Espumante/Branco
Vinhos Don Laurindo	Cabernet Sauvignon	Barricas 10	01/24	Março 2024	1244-467	Vinho Tinto Seco/Grupo A
	Cabernet Sauvignon	Barricas 10	02/24	Março 2024	1245-469	Vinho Tinto Seco/Grupo A
	Merlot	Barricas 11	03/24	Março 2024	1243-466	Vinho Tinto Seco/Grupo A
	Tannat	Barricas 10	02/24	Março 2024	1240-457	Vinho Tinto Seco/Grupo A
Vinhos Larentis	Cabernet Sauvignon	Tanque 19	1	Março 2024	1249-528	Vinho Tinto Seco/Grupo A
Vinhos Monte Reale	Cabernet Franc	Tanque 144		Fevereiro 2024	1252-198	Vinho Tinto Seco/Grupo A
	Marselan	Tanque 80 e Barricas		Março 2024	1253-204	Vinho Tinto Seco/Grupo A
Vinícola Almadén	Cabernet Sauvignon	Tanque 3		Fevereiro 2024	1260-581	Vinho Rosé
	Cabernet Franc	Tanque 156		Fevereiro 2024	1263-588	Vinho Tinto Seco/Grupo A
	Marselan	Tanque 24		Março 2024	1261-583	Vinho Tinto Seco/Grupo A
	Tannat	Barricas 20		Fevereiro 2024	1265-591	Vinho Tinto Seco/Grupo A
	Tannat	Barricas 24		Fevereiro 2024	1264-590	Vinho Tinto Seco/Grupo A
Vinícola Almaúnica	Merlot	Barricas 14	01	Março 2024	1266-29	Vinho Tinto Seco/Grupo A
	Merlot	Barricas 14	02	Março 2024	1273-36	Vinho Tinto Seco/Grupo A
	Tannat	Barricas 14	01	Fevereiro 2024	1270-33	Vinho Tinto Seco/Grupo A
	Merlot/Cab. Sauvignon/Cabernet Franc	Barricas 14	01	Março 2024	1271-34	Vinho Tinto Seco/Grupo B
Vinícola Bebber	Tannat	Barricas 9	1	Fevereiro 2024	1286-390	Vinho Tinto Seco/Grupo A
Vinícola Bodega Iribarrem	Cabernet Franc	Barricas 9	9	Fevereiro 2024	1292-544	Vinho Tinto Seco/Grupo A
	Merlot	Barricas 9	9	Fevereiro 2024	1289-539	Vinho Tinto Seco/Grupo A
	Tempranillo	Barricas 11	11	Fevereiro 2024	1290-542	Vinho Tinto Seco/Grupo A
Vinícola Brasília Comércio de Vinhos	Malbec	Tanque 75 e Barricas	2023	Agosto 2023	1295-475	Vinho Tinto Seco/Grupo A
Vinícola Campestre	Moscato Giallo	Tanque 84	6505	Fevereiro 2024	1311-138	Vinho Branco Aromático/Grupo A
	Sauvignon Blanc	Tanque 35	6409	Março 2024	1307-131	Vinho Branco Aromático/Grupo B
	Malbec	Tanque 31	6384	Fevereiro 2024	1327-187	Vinho Tinto Jovem/Grupo B



VINHOS SELECIONADOS SAFRA 2024

OS 30% REPRESENTATIVOS DA SAFRA

EMPRESA PARTICIPANTE	VARIEDADES	ARMAZENADO EM	LOTE	PERÍODO COLHEITA	Nº AMOSTRA - Nº INSCRIÇÃO	CATEGORIA/GRUPO
Vinícola Campestre	Sangiovese	Tanque 20	6355	Março 2024	1314-142	Vinho Tinto Jovem/Grupo B
	Syrah	Tanque 29	6394	Abril 2024	1316-148	Vinho Tinto Jovem/Grupo B
	Merlot	Tanque 28	6305	Abril 2024	1322-176	Vinho Tinto Seco/Grupo A
	Tannat	Tanque 26	6172	Março 2024	1324-179	Vinho Tinto Seco/Grupo A
	Tannat	Tanque 82 e Barricas	6407	Março 2024	1326-184	Vinho Tinto Seco/Grupo A
Vinícola Casa Soncini	Syrah	Tanque 5 e Barricas	001	Agosto 2023	1330-307	Vinho Tinto Seco/Grupo A
Vinícola Davo's Vinhos e Espumantes	Chardonnay	Tanques 30 e 31		Janeiro 2024	1332-23	Vinho Branco Não Aromático/Grupo A
Vinícola Don Guerino	Chardonnay	Engarrafado	I	Janeiro 2024	1336-324	Vinho Branco Não Aromático/Grupo A
	Alvarinho	Tanque C01	1	Fevereiro 2024	1345-515	Vinho Branco Não Aromático/Grupo B
	Riesling Itálico	Engarrafado	1	Fevereiro 2024	1346-613	Vinho Branco Não Aromático/Grupo B
	Cabernet Franc	Barricas 20	I	Março 2024	1340-331	Vinho Tinto Seco/Grupo A
	Merlot	Barricas 20	I	Março 2024	1339-329	Vinho Tinto Seco/Grupo A
	Tannat	Barricas 14	I	Março 2024	1338-328	Vinho Tinto Seco/Grupo A
	Tannat	Barricas 5	II	Março 2024	1344-335	Vinho Tinto Seco/Grupo A
	Teroldego	Barricas 24	II	Março 2024	1343-334	Vinho Tinto Seco/Grupo A
Teroldego	Tanque 855	I	Março 2024	1342-333	Vinho Tinto Seco/Grupo A	
Vinícola dos Plátanos	Syrah	Tanque 125	125	Fevereiro 2024	1347-530	Vinho Tinto Seco/Grupo A
	Arinarnoa	Tanque 87	87	Fevereiro 2024	1348-531	Vinho Tinto Seco/Grupo A
	Tannat	Barricas 17	17	Fevereiro 2024	1350-534	Vinho Tinto Seco/Grupo A
	Teroldego	Tanque 64	64	Fevereiro 2024	1349-532	Vinho Tinto Seco/Grupo A
Vinícola Família Lemos de Almeida	Sauvignon Blanc	Tanques 23 e 25	005/24	Março 2024	1355-271	Vinho Branco Aromático/Grupo B
	Pinot Noir	Tanques 35 e 27	002/24	Fevereiro 2024	1353-254	Vinho Tinto Jovem/Grupo A
Vinícola Gazzaro	Chardonnay	Tanque 15	BCH 01/24	Janeiro 2024	1362-464	Vinho Base para Espumante/Branco
Vinícola Geisse	Chardonnay	Tanque 05	Lote 01/24BB	Janeiro 2024	1364-350	Vinho Base para Espumante/Branco
	Chardonnay/Pinot Noir	Engarrafado	Lote 01/24A	Janeiro 2024	1366-379	Vinho Base para Espumante/Branco
	Chardonnay/Pinot Noir	Engarrafado	Lote 02/24A	Janeiro 2024	1367-381	Vinho Base para Espumante/Branco
	Chardonnay/Pinot Noir	Tanque 37	Lote 02/24CG	Janeiro 2024	1370-384	Vinho Base para Espumante/Branco
	Chardonnay/Pinot Noir	Tanque 19	Lote 03/24CG	Janeiro 2024	1371-385	Vinho Base para Espumante/Branco
Vinícola Giacomini	Moscato Giallo	Tanque 28	01/2024	Março 2024	1374-126	Vinho Branco Aromático/Grupo A
Vinícola Góes	Syrah	Barricas 12	0324	Agosto 2023	1381-552	Vinho Tinto Seco/Grupo A
	Cabernet Franc	Barricas 12	0724	Agosto 2023	1386-557	Vinho Tinto Seco/Grupo A
Vinícola Perini	Chardonnay	Tanque 101		Fevereiro 2024	1398-201	Vinho Base para Espumante/Branco
	Chardonnay	Tanque 23		Fevereiro 2024	1397-196	Vinho Base para Espumante/Branco
	Moscato Branco	Tanque 127		Fevereiro 2024	1422-612	Vinho Branco Aromático/Grupo A
	Moscato Branco	Tanque 816		Fevereiro 2024	1406-285	Vinho Branco Aromático/Grupo A
	Pinot Noir	Tanque 52		Fevereiro 2024	1403-275	Vinho Rosé
	Pinot Noir	Tanque 61		Fevereiro 2024	1404-277	Vinho Rosé
	Pinot Noir	Barricas 20		Fevereiro 2024	1407-287	Vinho Tinto Jovem/Grupo A
	Cabernet Sauvignon	Barricas 20		Fevereiro 2024	1418-319	Vinho Tinto Seco/Grupo A
	Cabernet Sauvignon	Tanque 137		Fevereiro 2024	1416-317	Vinho Tinto Seco/Grupo A
	Cabernet Sauvignon	Tanque 368		Fevereiro 2024	1415-316	Vinho Tinto Seco/Grupo A
	Cabernet Sauvignon	Tanque 53		Fevereiro 2024	1417-318	Vinho Tinto Seco/Grupo A
	Merlot	Barricas 15		Fevereiro 2024	1413-312	Vinho Tinto Seco/Grupo A
	Merlot	Barricas 16		Fevereiro 2024	1410-296	Vinho Tinto Seco/Grupo A
	Vinícola Salton	Chardonnay	Tanque D62		Fevereiro 2024	1437-459



EMPRESA PARTICIPANTE	VARIETADES	ARMAZENADO EM	LOTE	PERÍODO COLHEITA	Nº AMOSTRA - Nº INSCRIÇÃO	CATEGORIA/GRUPO
Vinícola Salvattore	Chardonnay	Tanque 41		Janeiro 2024	1440-478	Vinho Branco Não Aromático/Grupo A
	Tannat/Cabernet Franc/Merlot	Tanque 32		Fevereiro 2024	1441-479	Vinho Rosé
Vinícola Terranova	Verdelho	Tanque 16		Maio 2024	1446-593	Vinho Branco Não Aromático/Grupo B
	Grenache	Tanque 03		Janeiro 2024	1447-600	Vinho Rosé
	Syrah	Tanque 26		Agosto 2023	1448-601	Vinho Tinto Seco/Grupo A
Vinícola Valmarino	Chardonnay	Tanque 50 e Barricas		Janeiro 2024	1104-496	Vinho Branco Não Aromático/Grupo A
	Cabernet Sauvignon	Tanque 115	1	Março 2024	1108-500	Vinho Tinto Seco/Grupo A
	Tannat	Tanques 38 B e 49	10	Março 2024	1110-502	Vinho Tinto Seco/Grupo A
Vitivinícola Jolimont	Viogner	Tanque P01 e Barricas	001/2024	Fevereiro 2024	1473-100	Vinho Branco Não Aromático/Grupo B
	Tannat	Tanque 59	001/2024	Fevereiro 2024	1471-98	Vinho Tinto Seco/Grupo A
	Teroldego	Tanque 96 e Barricas	001/2024	Março 2024	1472-99	Vinho Tinto Seco/Grupo A

Os 16 vinhos apresentados no dia 19/10/2024.

Foto: Jeferson Soldi



PAINEL DE COMENTARISTAS

- Ari Gorestein | Brasil
- Bruno Sias Rodrigues | Brasil
- Bruno Vianna | Brasil
- Daniel Arraspide | Uruguai
- Dionísio Chaves | Brasil
- José Ignacio Hernández | Espanha
- Lucia Porto | Brasil
- Márcio Campos Dias | Brasil
- Maurício Ceccon | Brasil
- Murillo de Albuquerque Regina | Brasil
- Paula Theotônio | Brasil
- Protásio Da Luz | Brasil
- Rosane Marchetti | Brasil
- Sara Bodowsky | Brasil
- Vanessa Stefani | Brasil
- Sorteado

REALIZAÇÃO:



PATROCÍNIO:



Apoio



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