



Avaliação Nacional
de Vinhos

Safra 2025

Resultados

ONDE
CADA

garrafa

CONTA
UMA
HISTÓRIA



COMISSÃO ORGANIZADORA

Presidente	MARIO LUCAS IEGGLI
Vice-Presidente	MICHEL ZIGNANI
1º Tesoureiro	DARIO CRESPI
2º Tesoureiro	CHRISTIAN BERNARDI
1ª Secretária	PAULA GUERRA SCHENATO
2ª Secretário	GILSON BERSELLI
Diretor Social	CHRISTIAN AMBROSI
Diretora Cultural	VANESSA STEFANI
Diretores de Eventos	ANDRÉ PERES JR. MOISÉS BRANDELLI
Diretores de Degustação	DANIEL DE SIQUEIRA FERREIRA VALTER JOEL FERRARI
Diretores Técnicos em Viticultura	BRUNO MOTTER VAGNER DE VARGAS MARCHI
Diretores Técnicos em Enologia	FERNANDA R. SPINELLI RICARDO MORARI
Diretora Regional Nordeste	ANA PAULA BARROS
Diretor Regional SC e PR	ÁTILA ZAVARIZE
Diretores Regionais Campanha Gaúcha	ÂNGELA ROSSI MARCON MARCOS GABBARDO
Diretores Regionais SP e MG	ALINE MABEL ROSA LUCAS BUENO DO AMARAL
Comitê Técnico	ANDRÉ GASPERIN CARLOS ABARZÚA DANIEL SALVADOR DIRCEU SCOTTÁ JULIANO DANIEL PERIN LEOCIR BOTTEGA
Coordenação Técnica Secretárias	CHRISTIAN BERNARDI ELIANE CERVEIRA ADRIANE BIASOLI
Projeto e Execução	SANDRA PILÃO
Comissão Divulgadora	LUCINARA MASIERO
Comissão Social	VÂNIA DE MOURA
Cobertura Fotográfica	JEFERSON SOLDI

O Brasil inteiro se encontra na Avaliação Nacional de Vinhos, a maior degustação de vinhos de uma safra do mundo.

Mais do que um evento, é o grande momento do vinho brasileiro, reunindo produtores, profissionais e apreciadores em uma celebração que reflete a força e a identidade da nossa vitivinicultura.

Ao longo de 33 edições, a Avaliação percorreu caminhos, ampliou fronteiras e acompanhou a evolução do setor, que hoje se espalha por todo o país, revelando novos terroirs e a constante busca pela excelência.

Jovem e ao mesmo tempo experiente, a Avaliação carrega o legado de uma história construída por muitas mãos e taças – uma história que se renova a cada safra.

Em cada uma destas 16 garrafas, um retrato da Safra 2025 e a expressão viva da qualidade do vinho brasileiro.

Viva com a gente a 33ª Avaliação Nacional de Vinhos e descubra o sabor da nossa evolução.





Foto: Jeferson Soldi

PERFIL DAS AMOSTRAS

Participaram desta edição 76 empresas vinícolas, dos estados do RS, SC, SP, MG, DF, GO, RJ, ES, e BA. No total foram inscritas 533 amostras, nas categorias:

CATEGORIA	Nº	%
I Base Espumante	81	15,2%
II Branco Não Aromático	73	13,7%
III Branco Aromático	55	10,3%
IV Rosé Vinífera	39	7,3%
V Tinto Jovem	30	5,7%
VI Tinto Vinífera	255	47,8%

AVALIAÇÃO DE SELEÇÃO

Os vinhos foram avaliados em 8 sessões, entre os dias 02 a 05 de Setembro de 2025, no período da manhã e tarde no CIC BG - Centro da Indústria, Comércio e Serviços de Bento Gonçalves, sempre às 9h e 15h. Participaram da avaliação 90 enólogos, todos com experiência em degustação, divididos em 10 grupos (2 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 das categorias II.A, que compreendem os vinhos varietais Chardonnay e a categoria V.A, que compreende os vinhos tintos jovens da variedade Pinot Noir. Diariamente eram degustadas de 26 a 29 amostras por grupo. Foi empregada a nova ficha da O.I.V 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 11 variáveis, associadas ao Aspecto Visual (Limpidez, Cor e Nuance); Percepção Olfativa (Franqueza, Intensidade, Complexidade); Percepção Gustativa (Franqueza, Intensidade, Estrutura e Complexidade e Persistência) e Impressões Finais (Apreciação Global, Equilíbrio e Harmonia). 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.

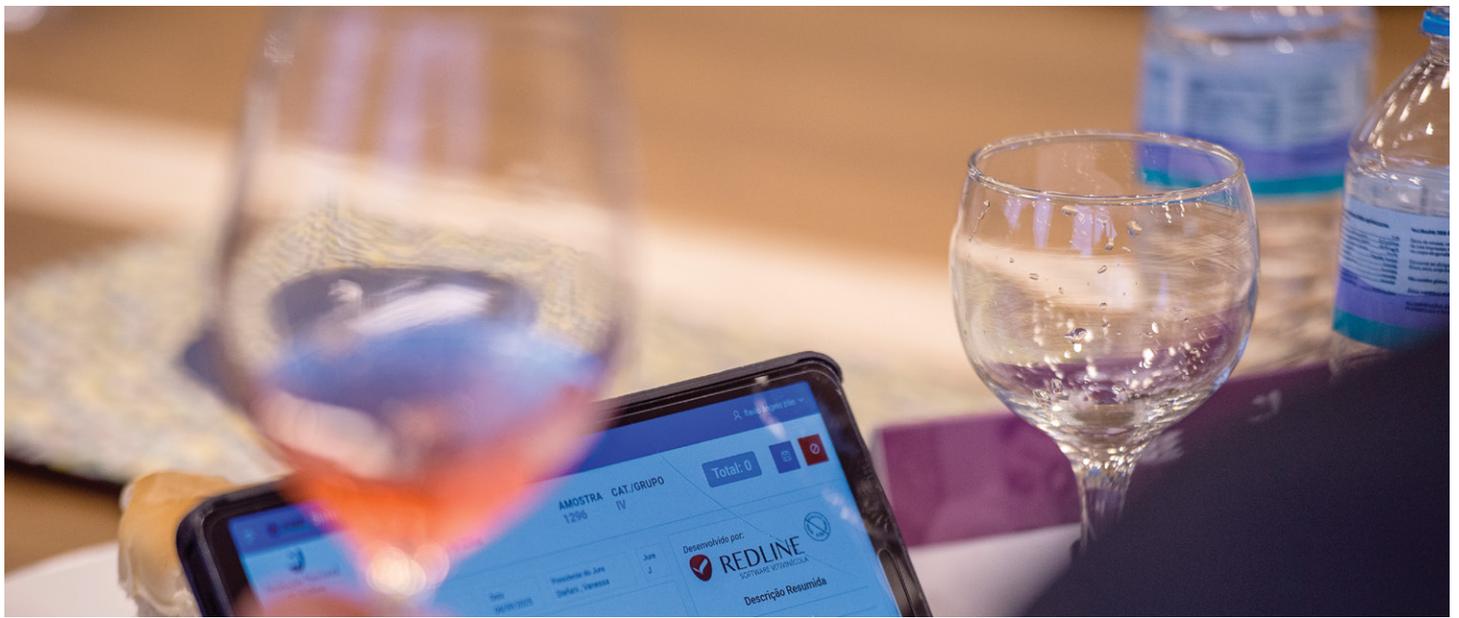


Foto: Jeferson Soldi

DEGUSTADORES DE SELEÇÃO

Alanderson Rodrigues

Alejandro Cardozo

Allana Decarli

Anderson Schmitz

André Donatti

André Gasperin

André Larentis

Angela Rossi Marcon

Angélico Xavier Ferreira

Antonio Czarnobay

Átila Zavarize

Augusto Salvador

Avelino Zanetti Filho

Bruna Ferreira

Bruno Motter

Bruno Munhoz

Carlos Abarzúa

Cedenir Fortunatti

Daiane Badalotti

Daniel Dalla Valle

Daniel De Paris

Daniel Salvador

Dario Crespi

Delto Garibaldi

Denise Kern Brandelli

Diego Grison

Dirceu Scottá

Edemilson Bridi

Éder Caldart

Eduardo Valduga

Fabiano Demoliner

Fábio Góes

Fausto Filippon

Fernanda Rodrigues Spinelli

Fernanda Scopel

Fernando De Paris

Fernando Regalin

Flavio Novello

Flavio Zilio

Francesca Pastori

Gabriel Carissimi

Gilberto Pedrucci

Gilberto Simonaggio

Giovani Giotto

Giuliano Elias Pereira

Gustavo Postinger

Heleno Facchin

Ismar Pasini

Jefferson Sancineto Nunes

João Carlos Taffarel

João Valduga

José Venturini

Juciane Casagrande Doro

Jurandir Nosini

Laércio Spadari

Leandro Santini

Lorenzo Cristofoli

Luciano Scomazzon

Luciano Vian

Magnos Basso

Marcelo Petroli

Márcio Dallé

Marco Salton

Matias Zampiva

Mauro Celso Zanús

Michel Zignani

Moisés Brandelli

Nauro Morbini

Nelson Rotta Randon

Neuri Bruschi

Paula Guerra Schenato

Paulo Giacomini

Plinio Manosso

Ricardo Ambrosi

Ricardo Morari

Roberta Boscato

Roberto Lazzarini

Rudimar Lorenzet

Samuel Cervi

Sandra Valduga Dutra

Tainá Bacellar Zaneti

Talita Verzeletti

Tiago Bergonzi

Tiago Luvison

Vagner De Vargas Marchi

Valter Joel Ferrari

Vanderlei Gazzí

Vanessa Stefani

Vitor Manfroi

Willian Vaccaro

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 15 enólogos, às cegas, durante a degustação de confirmação, em 15/09/2025.

CATEGORIA: VINHO BASE ESPUMANTE

1. PINOT NOIR

Visual: Coloração amarelo palha claro, baixa intensidade, reflexos esverdeados cristalino. Apresenta-se límpido e brilhante.

Olfato: A intensidade dos aromas varia de baixa a média, sendo descrito como fino, delicado e nítido. Dominam aromas cítricos (limão siciliano, lima, pomelo) e de frutas de polpa branca (maçã, pera, abacaxi). Notas de palha seca, leve floral, grama cortada, toques tropicais e especiarias doces (pimenta rosa).

Paladar: É leve, fresco e, de certa forma, curto. Possui excelente acidez (vibrante e equilibrada). O corpo é médio, com boa intensidade de sabor e persistência. É macio, sem amargor, elegante, com bom volume de boca e um final agradável e persistente.

VINÍCOLA GEISSE - AMOSTRA 1009

2. PINOT NOIR

Visual: Coloração de tons amarelos com nuances acobreadas (platinado ou salmão de baixa intensidade). Límpido e brilhante.

Olfato: Caracteriza-se como um aroma intenso e fino. Predominam notas de frutas frescas (cítricas, frutas vermelhas frescas, frutas de polpa branca, como pêssego branco, maçã, amêndoas e abacaxi). Outros descritores são: bala toffee, cereja, geleia de damasco, framboesa, alcaçuz, especiarias e marmelo.

Paladar: Apresenta bom corpo e acidez marcante (descrita como suculenta, viva e equilibrada). O final de boca é longo e persistente. O ataque de boca é doce, redondo, untuoso, macio e elegante. Apresenta um leve amargor ou certa agressividade cítrica no final de boca.

CASA VALDUGA VINHO FINOS - AMOSTRA 1266

CATEGORIA: VINHO BRANCO NÃO AROMÁTICO

3. RIESLING ITÁLICO

Visual: Coloração amarelo palha esverdeado, média intensidade. Límpido e brilhante.

Olfato: A intensidade aromática é média. Predomínio de aromas cítricos (limão siciliano, lima, toranja, pomelo) e de frutas de polpa branca (pera e maçã verde). Algumas notas florais e minerais completam o conjunto.

Paladar: Apresenta corpo médio a moderado, com acidez média alta, conferindo bom frescor. É equilibrado, fino e fácil de beber. No final de boca retornam as notas frutadas. A acidez é persistente ao longo da boca. Um leve toque de amargor no final boca.

VINÍCOLA GAIO - AMOSTRA 1367

4. CHARDONNAY

Visual: Coloração amarelo palha, com reflexos que variam de dourado claro a esverdeado. É límpido e brilhante.

Olfato: Os aromas são intensos, complexos e elegantes. Destacam-se frutas tropicais (abacaxi, maracujá, manga) e frutas de polpa branca (pera, maçã, marmelo, nêspera). Notas amadeiradas são evidentes, com toques de baunilha, chocolate branco, coco e defumado/tostado.

Paladar: Apresenta excelente volume de boca e boa untuosidade. O corpo é médio a generoso. A acidez é suculenta, refrescante e equilibrada. O final é longo e agradável, com notas amadeiradas retornando com mais força. Tem um toque doce no início de boca e um leve amargor ao final.

VINÍCOLA GAZZARO - AMOSTRA 1020

CATEGORIA: VINHO BRANCO AROMÁTICO

5. SAUVIGNON BLANC

Visual: Coloração amarelo palha com reflexos esverdeados. Claro, delicado límpido e brilhante.

Olfato: Muito característico da variedade, com um perfil predominantemente vegetal/herbáceo. Destacam-se notas de broto de tomate, folha de tomate, arruda, aspargos, pimentão verde, ervas de jardim, feno e tomilho. Também apresenta frutas tropicais como maracujá e goiaba verde. É intenso e elegante.

Paladar: Apresenta corpo médio a moderado, com acidez média alta, conferindo bom frescor. Os sabores refletem as notas olfativas. Destaca-se por um final agradável e persistente, com uma evolução adocicada e ligeiro amargor ao final de boca.

VINÍCOLA PHILOSOPHIA | GRUPO GÓES - AMOSTRA 1398

6. MOSCATO GIALLO

Visual: Coloração de intensidade média baixa, amarelo palha com reflexos esverdeados, límpido e brilhante.

Olfato: É intenso, limpo e muito franco no nariz. Característico no seu perfil terpênico, com destaque para frutas tropicais (mamão papaia, abacaxi, melão, graviola, butiá maduro). Algumas notas florais, leve herbáceos e também apresenta as características notas de batata-doce, mel e cera de abelha.

Paladar: É descrito como fresco, equilibrado e macio. Possui boa acidez, com persistência média. O corpo é médio, com volume em boca adequado. O ataque inicial é muito saboroso, com um final prolongado e adocicado. Pode ter um leve amargor e um retrogosto de frutas tropicais.

VINÍCOLA GRUTINHA - AMOSTRA 1010

CATEGORIA: VINHO ROSÉ

Visual: Apresenta intensidade baixa de cor, límpido e brilhante. Tons variando desde salmão claro a chá de rosas, com reflexos cobre.

Olfato: Intenso, fino e marcante. Predominam notas de frutas vermelhas frescas (cereja, framboesa, morango, amora, cranberry). Algumas notas florais (rosas, hibisco). Apresenta um toque defumado, leve vegetal, notas lácteas, alcaçuz, pimenta preta.

Paladar: Apresenta boa acidez (na medida certa, equilibrada e fresca). O corpo é médio, mas com intensidade suficiente para garantir um excelente sabor e persistência. O final é prolongado, retorna à complexidade das notas aromáticas, deixando uma excelente sensação.

VINHOS CASACORBA - AMOSTRA 1150

8. PINOT NOIR

Visual: Caracteriza-se pela cor vermelho rubi claro, com reflexos violáceos. É bastante límpido e brilhante.

Olfato: Apresenta boa intensidade aromática com evidente complexidade característica da cultivar. Dominam as notas de frutas vermelhas frescas, bem como notas de especiarias, pimenta-preta e ervas secas. Tem algumas notas que apontam para toques de madeira, tostado e café.

Paladar: O corpo é de médio a leve. Possui acidez moderada, sendo agradável e equilibrado. Os taninos são macios e discretos. É agradável, sutil, fácil de beber, e com um final de boca relativamente prolongado com um retronasal de pimenta.

COOPERATIVA VINÍCOLA AURORA - AMOSTRA 1224

9. REBO

Visual: Rubi intenso, com traços violáceos. Mesmo com intensidade elevada, é límpido e brilhante.

Olfato: É muito frutado, rico em frutas vermelhas e negras maduras (cereja preta, cereja em compota, cassis, amora, ameixa, mirtilo). Notas de especiarias, café, chocolate e tostado. Apresenta um aroma alcoólico, licoroso e, por vez, falta nitidez de um vinho jovem.

Paladar: Apresenta bom corpo, com taninos macios e redondos. A acidez é média e delicada. O ataque é doce e o final de boca é prolongado e quente, deixando notas frutadas agradáveis e uma untuosidade persistente, agradável e elegante.

VINÍCOLA CAMPESTRE - AMOSTRA 1189

10. MARSELAN

Visual: Apresenta-se límpido e brilhante, com cor rubi intenso e reflexos que denotam uma leve evolução.

Olfato: Ataque inicial é um pouco fechado, mas abre para frutas e carvalho com elegância e complexidade. Destaque para frutas vermelhas e negras (ameixa, amora, mirtilo, cassis, figo, geleias). Algo de especiarias, notas mentoladas, toques de couro, tostado, baunilha, chocolate e leve vegetal.

Paladar: O ataque é doce. Apresenta corpo médio, com taninos aveludados, macios - bem presentes e redondos. A acidez é boa, agradável e equilibrada. O final é longo e persistente, podendo ser um pouco secante e um leve amargor, agradável e boa estrutura.

VILLA TRIACCA HOTEL VINÍCOLA & SPA - AMOSTRA 1395

11. CABERNET SAUVIGNON

Visual: Caracterizado por um rubi intenso, com reflexos violáceos. É límpido, brilhante e profundo.

Olfato: Predominam frutas negras (cassis, ameixa, amora, mirtilo), bem como compota ou geleia. Algumas notas de especiarias (pimenta preta, tomilho, páprica doce), também café, chocolate, tabaco, denotando presença de madeira. Em geral é intenso, limpo e elegante, com leve vegetal no nariz.

Paladar: O ataque inicial é de relativo dulçor. Apresenta corpo moderado, com taninos robustos e firmes, mas também pode ser descrito como fino e delicado. A acidez é equilibrada. O final é longo e agradável com carvalho bem integrado.

NOVA VINHOS E ESPUMANTES - AMOSTRA 1478

12. CABERNET FRANC

Visual: Coloração principal é um violáceo com reflexos rubi. A intensidade é alta e profunda.

Olfato: É intenso, jovem, fresco e muito complexo, com excelente expressão aromática. Predominam frutas negras (cassis, amora, ameixa, ameixa preta, mirtilo), geleia, compota, amarena, figo em calda. As notas de especiarias (pimenta preta, tomilho) e toques amadeirados (carvalho, tostado, coco,

baunilha) complementam a riqueza de aromas.

Paladar: Apresenta bom corpo, com taninos presentes, marcantes, firmes, porém macios. Há uma certa doçura na evolução de boca, com acidez equilibrada. O final de boca é longo, persistente, lembrando ameixa seca. Vinho com bom potencial de guarda.

VINÍCOLA DON GUERINO - AMOSTRA 1062

13. MERLOT

Visual: Caracteriza-se por um rubi intenso, com traços violáceos intensos. Apresenta lágrimas densas. É límpido e brilhante.

Olfato: O aroma é intenso e elegante, com camadas. É rico em frutas vermelhas e negras maduras (ameixa preta, cassis, amora, mirtilo, framboesa). Notas de especiarias, baunilha, tabaco, chocolate, mentol, violeta, figo seco. Também tem um toque terroso e defumado.

Paladar: O ataque é doce. O álcool, mesmo evidente, está bem integrado, tornando o vinho untuoso. Apresenta boa estrutura, com taninos robustos, potentes e firmes. Mesmo assim pode ser descrito como fino e aveludado. A acidez está equilibrada. O final é longo e persistente.

VINÍCOLA CERRO DE PEDRA - AMOSTRA 1292

14. TANNAT

Visual: Caracterizado por um violáceo intenso. A cor é de alta intensidade, profunda e com reflexos púrpura.

Olfato: Vinho de complexidade e boa tipicidade aromática. Predominam frutas negras maduras, também em forma de geleias. Notas de eucalipto, mentolado, pimenta negra, tabaco e ervas secas são presentes. Há toques de couro, terroso, defumado e barrica tostada. No final sutil nuances animal, sanguíneo e violetas.

Paladar: Caracteriza-se por ser potente e intenso, com taninos marcantes e firmes. A acidez é vibrante viva, conferindo um corpo e estrutura elevados. O final é longo e agradável, com boa persistência.

VINHOS MONTE REALE - AMOSTRA 1332

15. CABERNET FRANC | SYRAH | MARSELAN

Visual: Intensidade média alta, de tonalidade vermelho rubi com reflexos violáceos, límpido.

Olfato: Aromas de perfil adocicado, caracterizado por frutas vermelhas e negras maduras. Notas de carvalho bem presentes, destacando o tostado, baunilha, especiarias (canela, pimenta preta, páprica, alecrim). Também algumas notas frescas de menta, eucalipto e hortelã. É um aroma complexo, com excelente fusão das diversas nuances.

Paladar: Apresenta um ataque imponente com bom corpo e estrutura. Os taninos são potentes, marcantes, firmes e nobres, que recomendam um grande potencial de guarda. A acidez é boa e equilibrada. O final é longo e persistente, com algumas sensações mentoladas no retrogosto.

VINÍCOLA ERCOARA - AMOSTRA 1051

16. TOURIGA NACIONAL | TANNAT | PETIT VERDOT | TEMPRANILLO | CAB. SAUVIGNON | MERLOT

Visual: Coloração intensa e profunda. Vermelho rubi com reflexos púrpura. Limpidez satisfatória.

Olfato: Muito frutado, denso, rico, complexo e elegante. Apesar de jovem já apresenta uma fusão muito interessante, com frutas negras, geleia, compotas e frutas em calda. Notas de especiarias, mentol, eucalipto, tabaco, cacau e café. Há toques de azeitona preta, figo seco, rosas e um ligeiro herbáceo.

Paladar: O ataque é doce, com álcool evidente. O vinho é fino, elegante, maduro e muito agradável. Apresenta excelente corpo e estrutura, com grande volume de boca. Os taninos são potentes e intensos, mas já demonstram alguma maciez e equilíbrio. A acidez é equilibrada, tendendo à baixa. O final é longo e frutado, com grande potencial de guarda.

VINÍCOLA MIOLO - AMOSTRA 1113

VINHOS SELECIONADOS SAFRA 2025

OS 30% REPRESENTATIVOS DA SAFRA

EMPRESA PARTICIPANTE	VARIETADES	ARMAZENADO EM	LOTE	PERÍODO DE COLHEITA	Nº AMOSTRA - Nº INSCRIÇÃO	CATEGORIA GRUPO
Alma Gerais	Sauvignon Blanc	Engarrafado	01/2024	Julho 2024	1482 - 594	Vinho Branco Aromático Grupo B
Batalha Comercial de Vinhos	Tannat	Tanque 45	01	Março 2025	1094 - 140	Vinho Tinto Seco Grupo A
Bodega Iribarrem	Pinot Noir	Barricas 4	03/04/06/47	Fevereiro 2025	1247 - 311	Vinho Tinto Jovem Grupo A
Boscato Vinhos Finos	Cabernet Franc	Barricas 9	40	Fevereiro 2025	1071 - 106	Vinho Tinto Seco Grupo A
Cantina Mattiello	Tannat	Tanque 34	Tq34	Fevereiro 2025	1255 - 325	Vinho Tinto Seco Grupo A
	Tannat Merlot	Tanque 10	TQ10	Fevereiro 2025	1254 - 324	Vinho Tinto Seco Grupo B
Casa Geraldo	Sauvignon Blanc	Engarrafado	01/250529	Julho 2024	1503 - 623	Vinho Branco Aromático Grupo B
	Shiraz Cabernet Franc	Engarrafado	01/250406	Agosto 2024	1502 - 622	Vinho Rosé
	Malbec	Engarrafado	01/250718	Julho 2024	1509 - 631	Vinho Tinto Seco Grupo A
Casa Perini	Chardonnay	Tanque 30		Fevereiro 2025	1283 - 369	Vinho Base para Espumante Branco
	Vermentino	Tanque 107		Fevereiro 2025	1448 - 558	Vinho Base para Espumante Branco
	Moscato Branco	Tanque 532		Fevereiro 2025	1289 - 375	Vinho Branco Aromático Grupo A
	Sauvignon Blanc	Tanque 27		Fevereiro 2025	1285 - 371	Vinho Branco Aromático Grupo B
	Chardonnay	Tanque 34		Fevereiro 2025	1449 - 559	Vinho Branco Não Aromático Grupo A
	Pinot Noir	Tanque 24		Fevereiro 2025	1290 - 376	Vinho Rosé
	Pinot Noir	Tanque 130		Fevereiro 2025	1294 - 380	Vinho Tinto Jovem Grupo A
	Pinot Noir	Tanque 533		Fevereiro 2025	1466 - 576	Vinho Tinto Jovem Grupo A
	Marselan	Barricas 20	Barricas 440 a 459	Fevereiro 2025	1321 - 410	Vinho Tinto Seco Grupo A
	Marselan	Barricas 20	Barricas 460 a 479	Fevereiro 2025	1474 - 584	Vinho Tinto Seco Grupo A
	Marselan	Tanque 899		Fevereiro 2025	1320 - 409	Vinho Tinto Seco Grupo A
Casa Valduga Vinhos Finos	Chardonnay	Engarrafado	Foudre 05 + T 38	Janeiro 2025	1262 - 341	Vinho Base para Espumante Branco
	Chardonnay	Tanque 23		Janeiro 2025	1263 - 343	Vinho Base para Espumante Branco
	Chardonnay Pinot Noir	Engarrafado	T 91	Janeiro 2025	1268 - 352	Vinho Base para Espumante Branco
Casa Valduga Vinhos Finos	Pinot Noir	Tanque 51		Janeiro 2025	1266 - 349	Vinho Base para Espumante Branco
	Pinot Noir Chardonnay	Tanque 45		Janeiro 2025	1264 - 347	Vinho Base para Espumante Branco
	Merlot	Tanque F02 e Barricas 4	27,25	Fevereiro 2025	1410 - 513	Vinho Tinto Seco Grupo A
	Merlot Marselan	Barricas 14	28,25	Fevereiro 2025	1409 - 512	Vinho Tinto Seco Grupo B
Casa Venturini Vinhos e Espumantes	Chardonnay	Engarrafado	170725 -01	Janeiro 2025	1291 - 377	Vinho Branco Não Aromático Grupo A
	Chardonnay	Engarrafado	170725 -02	Janeiro 2025	1286 - 372	Vinho Branco Não Aromático Grupo A
Casa Vitor	Marselan	Engarrafado	1/25	Agosto 2024	1371 - 465	Vinho Tinto Seco Grupo A
	Syrah	Tanque 122 e Barricas 3	01/25	Agosto 2024	1375 - 469	Vinho Tinto Seco Grupo A
Chandon Brasil	Chardonnay	Tanque Tf07	CH 25.09-PROD	Janeiro 2025	1028 - 52	Vinho Base para Espumante Branco
	Pinot Noir	Tanque Tf21	PN 25.27-PROD	Janeiro 2025	1031 - 55	Vinho Base para Espumante Branco
	Pinot Noir	Tanque Tf32	PN 25.19-PIUP	Janeiro 2025	1032 - 56	Vinho Base para Espumante Branco
Cooperativa Vinícola Aurora	Moscato Giallo	Tanque 115	I	Fevereiro 2025	1215 - 277	Vinho Branco Aromático Grupo A
	Chardonnay	Tanque 101	III	Fevereiro 2025	1220 - 282	Vinho Branco Não Aromático Grupo A
	Chardonnay	Tanque 148	IV	Fevereiro 2025	1221 - 283	Vinho Branco Não Aromático Grupo A
	Merlot	Tanque 327	II	Fevereiro 2025	1217 - 279	Vinho Rosé
Cooperativa Vinícola Aurora	Pinot Noir	Tanque 328	I	Janeiro 2025	1224 - 287	Vinho Tinto Jovem Grupo A
	Merlot	Tanque 352	II	Fevereiro 2025	1225 - 288	Vinho Tinto Jovem Grupo B
	Cabernet Sauvignon	Tanque 145	III	Março 2025	1230 - 293	Vinho Tinto Seco Grupo A
	Merlot	Tanque 160	I	Fevereiro 2025	1226 - 289	Vinho Tinto Seco Grupo A
	Merlot	Tanque 161	II	Fevereiro 2025	1227 - 290	Vinho Tinto Seco Grupo A
	Tannat	Barricas 74	V	Março 2025	1232 - 295	Vinho Tinto Seco Grupo A
	Tannat	Tanque 111	IV	Março 2025	1231 - 294	Vinho Tinto Seco Grupo A
Cooperativa Vinícola Garibaldi	Chardonnay	Tanque 122		Janeiro 2025	1179 - 237	Vinho Base para Espumante Branco
	Chardonnay	Tanque 220		Janeiro 2025	1175 - 233	Vinho Base para Espumante Branco

EMPRESA PARTICIPANTE	VARIETADES	ARMAZENADO EM	LOTE	PERÍODO DE COLHEITA	Nº AMOSTRA - Nº INSCRIÇÃO	CATEGORIA/GRUPO
Cooperativa Vinícola Garibaldi	Sauvignon Blanc	Engarrafado	099/35	Janeiro 2025	1091 - 137	Vinho Branco Aromático Grupo B
	Chardonnay	Engarrafado	098/35	Janeiro 2025	1090 - 134	Vinho Branco Não Aromático Grupo A
	Chardonnay	Tanque 194		Janeiro 2025	1241 - 304	Vinho Branco Não Aromático Grupo A
	Merlot	Engarrafado	435/25	Fevereiro 2025	1170 - 226	Vinho Rosé
	Pinot Noir	Engarrafado	804/25	Janeiro 2025	1169 - 224	Vinho Rosé
Cooperativa Vinícola São João	Moscato Giallo	Tanque 6		Fevereiro 2025	1134 - 187	Vinho Branco Aromático Grupo A
	Chardonnay	Tanque 14		Janeiro 2025	1119 - 170	Vinho Branco Não Aromático Grupo A
Don Giovanni	Chardonnay Pinot Noir	Tanque 18		Janeiro 2025	1141 - 195	Vinho Base para Espumante Branco
	Chardonnay Pinot Noir	Tanque 20		Janeiro 2025	1138 - 192	Vinho Base para Espumante Branco
Empresa Brasileira de Vinificações	Sauvignon Blanc	Tanque 37	1	Janeiro 2025	1512 - 634	Vinho Branco Aromático Grupo B
Hermann Vinhos e Vinhas	Chardonnay	Tanque 132	E020/25	Janeiro 2025	1204 - 264	Vinho Base para Espumante Branco
	Pinot Noir	Tanque 130	E040/25	Janeiro 2025	1201 - 260	Vinho Base para Espumante Rosé
Maison Forestier Vinhos e Espumantes	Chardonnay	Tanque 82	2025001011	Janeiro 2025	1014 - 31	Vinho Branco Não Aromático Grupo A
Montegalda Vinhas e Vinhos	Tannat	Tanque 005	002/25	Março 2025	1330 - 420	Vinho Tinto Seco Grupo A
NOVA Vinhos e Espumantes	Chardonnay Pinot Noir	Tanque 04		Janeiro 2025	1323 - 412	Vinho Base para Espumante Branco
	Pinot Gris	Tanque 13		Fevereiro 2025	1537 - 660	Vinho Branco Não Aromático Grupo B
NOVA Vinhos e Espumantes	Cabernet Sauvignon	Barricas 8		Março 2025	1478 - 588	Vinho Tinto Seco Grupo A
	Cabernet Sauvignon	Tanque 20		Março 2025	1465 - 575	Vinho Tinto Seco Grupo A
	Cabernet Sauvignon	Tanque 82		Março 2025	1476 - 586	Vinho Tinto Seco Grupo A
	Tannat	Barricas 10		Março 2025	1479 - 589	Vinho Tinto Seco Grupo A
	Tannat	Tanque 14		Março 2025	1460 - 570	Vinho Tinto Seco Grupo A
	Tannat	Tanque 39		Março 2025	1470 - 580	Vinho Tinto Seco Grupo A
	Cabernet Sauvignon Tannat	Tanque 81		Março 2025	1475 - 585	Vinho Tinto Seco Grupo B
Pizzato Vinhas & Vinhos	Alicante Bouschet	Tanque 99	AB25-3	Março 2025	1173 - 230	Vinho Tinto Seco Grupo A
	Cabernet Franc	Tanque 98	CF25-2	Março 2025	1174 - 231	Vinho Tinto Seco Grupo A
Ponto Nero	Chardonnay	Tanque 35		Janeiro 2025	1488 - 605	Vinho Base para Espumante Branco
Rar Alimentos	Merlot	Tanque 152		Março 2025	1130 - 182	Vinho Tinto Seco Grupo A
Seganfredo	Cabernet Sauvignon	Tanque 5	6060/2025	Janeiro 2025	1391 - 491	Vinho Tinto Seco Grupo A
Vaccaro & Cia	Chardonnay	Engarrafado	2025	Janeiro 2025	1522 - 644	Vinho Branco Não Aromático Grupo A
	Teroldego	Tanque 48	2025	Fevereiro 2025	1519 - 641	Vinho Tinto Seco Grupo A
Villa Triacca Hotel Vinícola & Spa	Cabernet Franc	Barricas 9		Agosto 2024	1394 - 494	Vinho Tinto Seco Grupo A
Villa Triacca Hotel Vinícola & Spa	Marselan	Barricas 9		Agosto 2024	1395 - 495	Vinho Tinto Seco Grupo A
	Syrah	Barricas 10		Agosto 2024	1393 - 493	Vinho Tinto Seco Grupo A
Vinhos Casacorba	Chardonnay	Tanque 16	01	Janeiro 2025	1144 - 198	Vinho Base para Espumante Branco
Vinhos Casacorba	Cabernet Franc	Tanques 49, 07 e 45	01	Fevereiro 2025	1150 - 204	Vinho Rosé
	Tannat	Tanque 09	01	Março 2025	1151 - 205	Vinho Tinto Seco Grupo A
Vinhos Don Laurindo	Cabernet Sauvignon	Barricas 09	CS Lote 02	Março 2025	1389 - 489	Vinho Tinto Seco Grupo A
	Merlot	Barricas 09	Merlot Lote 01	Março 2025	1384 - 483	Vinho Tinto Seco Grupo A
	Tannat	Barricas 09	Barrica	Fevereiro 2025	1378 - 477	Vinho Tinto Seco Grupo A
	Merlot Cabernet Franc	Barricas 09	Corte Bordalês			
	Cabernet Sauvignon		com barrica	Março 2025	1380 - 479	Vinho Tinto Seco Grupo B
Vinhos Hortência	Moscato Giallo	Engarrafado	216/25	Fevereiro 2025	1313 - 402	Vinho Branco Aromático Grupo A
	Moscato Giallo	Tanque 34		Fevereiro 2025	1309 - 397	Vinho Branco Aromático Grupo A
	Cabernet Franc Ancellotta Cabernet Sauvignon Marselan	Tanque 32		Março 2025	1360 - 452	Vinho Tinto Seco Grupo B
Vinhos Larentis	Cabernet Sauvignon	Barricas 19	01	Março 2025	1419 - 524	Vinho Tinto Seco Grupo A
Vinhos Monte Reale	Cabernet Franc Petit Syrah	Engarrafado	2025,012	Fevereiro 2025	1335 - 425	Vinho Rosé
	Cabernet Franc Petit Syrah	Engarrafado	2025,015	Fevereiro 2025	1336 - 426	Vinho Rosé
	Ancellotta	Tanque 78 e Barricas 5	E115/25	Fevereiro 2025	1327 - 416	Vinho Tinto Seco Grupo A
	Arinarnoa	Tanque 155 e Barricas 6	E071/25	Fevereiro 2025	1299 - 386	Vinho Tinto Seco Grupo A
	Tannat	Tanque 43	E155/25	Fevereiro 2025	1325 - 414	Vinho Tinto Seco Grupo A

VINHOS SELECIONADOS SAFRA 2025

OS 30% REPRESENTATIVOS DA SAFRA

EMPRESA PARTICIPANTE	VARIETADES	ARMAZENADO EM	LOTE	PERÍODO DE COLHEITA	Nº AMOSTRA - Nº INSCRIÇÃO	CATEGORIA GRUPO
Vinhos Monte Reale	Tannat	Barricas 20	E223/25	Fevereiro 2025	1332 - 422	Vinho Tinto Seco Grupo A
	Teroldego	Tanque 156 e Barricas 8	E075/25	Fevereiro 2025	1306 - 393	Vinho Tinto Seco Grupo A
Vinicola Almadén	Chardonnay	Tanque 14		Fevereiro 2025	1083 - 126	Vinho Branco Não Aromático Grupo A
	Cabernet Franc	Tanque BF 44		Fevereiro 2025	1087 - 130	Vinho Tinto Seco Grupo A
Vinicola Almaúnica	Cabernet Sauvignon	Barricas 10	01	Março 2025	1156 - 211	Vinho Tinto Seco Grupo A
	Merlot	Barricas 10	01	Fevereiro 2025	1154 - 209	Vinho Tinto Seco Grupo A
	Merlot Cabernet Franc					
	Cabernet Sauvignon	Barricas 10	01	Fevereiro 2025	1160 - 215	Vinho Tinto Seco Grupo B
Vinicola Bebber	Malbec Marselan	Engarrafado	1	Fevereiro 2025	1430 - 537	Vinho Rosé
Vinicola Brasília	Cabernet Franc	Tanque 24		Julho 2024	1038 - 63	Vinho Tinto Seco Grupo A
	Syrah	Barricas 14	01	Agosto 2024	1049 - 75	Vinho Tinto Seco Grupo A
	Syrah	Barricas 14	02	Agosto 2024	1050 - 76	Vinho Tinto Seco Grupo A
	Syrah	Tanque 27		Agosto 2024	1042 - 67	Vinho Tinto Seco Grupo A
Vinicola Campestre	Sauvignon Blanc	Engarrafado	02	Fevereiro 2025	1203 - 263	Vinho Branco Aromático Grupo B
	Sauvignon Blanc	Tanque 35	01	Fevereiro 2025	1202 - 262	Vinho Branco Aromático Grupo B
	Chardonnay	Tanque 55	01	Janeiro 2025	1205 - 265	Vinho Branco Não Aromático Grupo A
	Merlot	Tanque 33	01	Março 2025	1199 - 258	Vinho Rosé
	Pinot Noir	Tanque 20	01	Fevereiro 2025	1198 - 256	Vinho Tinto Jovem Grupo A
Vinicola Campestre	Rebo	Tanque 18 e Barricas 27	01	Março 2025	1189 - 247	Vinho Tinto Jovem Grupo B
	Rebo	Barricas 14	03	Março 2025	1195 - 253	Vinho Tinto Seco Grupo A
Vinicola Casa Bruxel	Sauvignon Blanc	Engarrafado	01/2024	Agosto 2024	1421 - 527	Vinho Branco Aromático Grupo B
Vinicola Casa Soncini	Syrah	Tanque 13	001	Junho 2024	1243 - 306	Vinho Rosé
	Syrah	Tanque 17 e Barricas 5	001	Julho 2024	1168 - 223	Vinho Tinto Seco Grupo A
	Syrah Tannat	Tanque 16 e Barricas 5	001	Julho 2024	1245 - 308	Vinho Tinto Seco Grupo B
Vinicola Cerro de Pedra	Merlot	Tanque 09	01	Fevereiro 2025	1292 - 378	Vinho Tinto Seco Grupo A
Vinicola Don Guerino	Chardonnay	Engarrafado	1	Janeiro 2025	1057 - 92	Vinho Branco Não Aromático Grupo A
	Chardonnay	Tanque C01	2	Janeiro 2025	1069 - 104	Vinho Branco Não Aromático Grupo A
	Malbec	Engarrafado	1	Janeiro 2025	1055 - 90	Vinho Rosé
Vinicola Don Guerino	Cabernet Franc	Barricas 18	1	Março 2025	1062 - 97	Vinho Tinto Seco Grupo A
	Malbec	Barricas 18	1	Fevereiro 2025	1064 - 99	Vinho Tinto Seco Grupo A
	Merlot	Barricas 18	1	Fevereiro 2025	1060 - 95	Vinho Tinto Seco Grupo A
	Merlot	Tanque E11	2	Março 2025	1508 - 630	Vinho Tinto Seco Grupo A
	Teroldego	Barricas 18	1	Fevereiro 2025	1063 - 98	Vinho Tinto Seco Grupo A
	Teroldego	Barricas 2	Foudres	Fevereiro 2025	1068 - 103	Vinho Tinto Seco Grupo A
Vinicola dos Plátanos	Chardonnay	Tanque 27	27	Janeiro 2025	1464 - 574	Vinho Branco Não Aromático Grupo A
	Cabernet Franc	Tanque 23	23	Fevereiro 2025	1454 - 564	Vinho Tinto Seco Grupo A
	Merlot	Tanque 36	36	Fevereiro 2025	1459 - 569	Vinho Tinto Seco Grupo A
Vinicola Ercoara	Cabernet Franc Syrah Marselan	Barricas 14	01/2024	Agosto 2024	1051 - 80	Vinho Tinto Seco Grupo B
Vinicola Família Lemos de Almeida	Chardonnay	Tanque 11	001/25	Fevereiro 2025	1344 - 435	Vinho Base para Espumante Branco
	Chardonnay	Tanque 50	003/25	Fevereiro 2025	1373 - 467	Vinho Branco Não Aromático Grupo A
Vinicola Gaio	Riesling Itália	Tanque 42, Engarrafado	06/25	Janeiro 2025	1367 - 460	Vinho Branco Não Aromático Grupo B
Vinicola Gazzaro	Chardonnay	Engarrafado	VCH01/2025	Fevereiro 2025	1019 - 37	Vinho Branco Não Aromático Grupo A
Vinicola Gazzaro	Chardonnay	Tanque 44 e Barricas 4	VCH02/2025	Fevereiro 2025	1020 - 38	Vinho Branco Não Aromático Grupo A
Vinicola Geisse	Chardonnay Pinot Noir	Tanque 07	CG 01/25	Janeiro 2025	1003 - 8	Vinho Base para Espumante Branco
	Chardonnay Pinot Noir	Tanque 10	CG 02/25	Janeiro 2025	1004 - 9	Vinho Base para Espumante Branco
	Chardonnay Pinot Noir	Tanque 14	AN 02/25	Janeiro 2025	1008 - 13	Vinho Base para Espumante Branco

EMPRESA PARTICIPANTE	VARIETADES	ARMAZENADO EM	LOTE	PERÍODO DE COLHEITA	Nº AMOSTRA - Nº INSCRIÇÃO	CATEGORIA GRUPO
Vinícola Geisse	Chardonnay Pinot Noir	Tanque 19	CG 03/25	Janeiro 2025	1005 - 10	Vinho Base para Espumante Branco
Vinícola Geisse	Pinot Noir	Tanque 38	BN 01/25	Janeiro 2025	1009 - 14	Vinho Base para Espumante Branco
Vinícola Giacomini	Merlot	Tanque 28	01/2025	Fevereiro 2025	1272 - 357	Vinho Rosé
Vinícola Grutinha	Moscato Giallo	Tanque 31		Fevereiro 2025	1010 - 17	Vinho Branco Aromático Grupo A
Vinícola Grutinha	Tannat	Tanque 21		Fevereiro 2025	1011 - 18	Vinho Tinto Seco Grupo A
Vinícola Madre Terra	Tannat	Tanque 23		Fevereiro 2025	1127 - 178	Vinho Tinto Seco Grupo A
Vinícola Miolo	Pinot Noir Chardonnay	Tanque 170		Janeiro 2025	1096 - 144	Vinho Base para Espumante Branco
	Sauvignon Blanc	Engarrafado		Fevereiro 2025	1104 - 153	Vinho Branco Aromático Grupo B
	Chardonnay	Tanque 19		Fevereiro 2025	1103 - 152	Vinho Branco Não Aromático Grupo A
	Pinot Gris	Engarrafado		Fevereiro 2025	1101 - 150	Vinho Branco Não Aromático Grupo B
	Pinot Noir	Tanque 149		Fevereiro 2025	1106 - 155	Vinho Tinto Jovem Grupo A
	Cabernet Sauvignon	Barricas 57		Março 2025	1109 - 158	Vinho Tinto Seco Grupo A
	Tempranillo	Barricas BF26		Fevereiro 2025	1108 - 157	Vinho Tinto Seco Grupo A
	Merlot Cabernet Sauvignon	Tanque 165		Março 2025	1112 - 161	Vinho Tinto Seco Grupo B
	Tannat Tour. Nacional Petit Verdot					
Vinícola Miolo	Touriga Nacional Tannat Petit Verdot					
	Tempranillo Merlot Cab. Sauvignon	Barricas 20		Março 2025	1113 - 162	Vinho Tinto Seco Grupo B
Vinícola Philosophia Grupo Góes	Sauvignon Blanc	Engarrafado	001	Julho 2024	1398 - 501	Vinho Branco Aromático Grupo B
Vinícola Salvatore	Alicante Bouschet	Tanque 11		Março 2025	1529 - 652	Vinho Tinto Seco Grupo A
Vinícola Terranova	Syrah	Barricas 22		Setembro 2024	1137 - 191	Vinho Tinto Seco Grupo A
	Syrah	Barricas 28		Setembro 2024	1124 - 175	Vinho Tinto Seco Grupo A
	Syrah	Tanque 150		Outubro 2024	1142 - 196	Vinho Tinto Seco Grupo A
Vinícola Valmarino	Chardonnay	Tanque 30 A	1	Fevereiro 2025	1480 - 591	Vinho Branco Não Aromático Grupo A
	Cabernet Franc	Tanque 10 B	1	Março 2025	1431 - 538	Vinho Tinto Seco Grupo A
	Cabernet Sauvignon	Tanque 3	1	Março 2025	1436 - 544	Vinho Tinto Seco Grupo A
	Marselan	Tanque 73	1	Março 2025	1440 - 549	Vinho Tinto Seco Grupo A
Vitivinícola Jolimont	Cabernet Sauvignon	Barricas 15	001/2025	Março 2025	1369 - 463	Vinho Tinto Seco Grupo A
	Tannat	Barricas 13	001/2025	Fevereiro 2025	1362 - 454	Vinho Tinto Seco Grupo A
	Teroldego	Tanques Bin 01, 02 e 03	001/2025	Fevereiro 2025	1363 - 455	Vinho Tinto Seco Grupo A
Vivalti	Sauvignon Blanc	Tanque 18		Março 2025	1486 - 600	Vinho Branco Aromático Grupo B
	Touriga Nacional Sangiovese	Tanque 10		Março 2025	1487 - 604	Vinho Rosé

Os 16 vinhos apresentados no dia 25/10/2025.

PAINEL DE COMENTARISTAS

- Adriaan Oelofse | África do Sul
- André Donatti | Brasil
- Elói Zorzetto | Brasil
- Felipe de Solminihac | Chile
- Gabriela Zimmer | Uruguai
- Guilherme Pasin | Brasil
- Gustavo Pacheco | Brasil
- Heloisa Bertoli | Brasil
- Jesús Enrique de Las Heras | Espanha
- Juan Alba | Brasil
- Julio Carlos Ziegelmann | Brasil
- Luigi Piva | Itália
- Quintin Testa | México
- Stêvão Limana | Brasil
- Vittorino Novello | Itália
- Sorteado (a)

R E A L I Z A Ç Ã O :



P A T R O C Í N I O :



STRAUSS

Apoio



SECRETARIA DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA,
PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL
E IRRIGAÇÃO
Termo de Colaboração - FPE nº 4837/2022



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