Avaliação Nacional de Vinhos

Safra 2026

Resultados



UMA EDIÇÃO

histórica

COMISSÃO ORGANIZADORA

Presidente	MARIO LUCAS IEGGLI
Vice-Presidente	MICHEL ZIGNANI
1° Tesoureiro	DARIO CRESPI
2° Tesoureiro	CHRISTIAN BERNARDI
1ª Secretária	PAULA GUERRA SCHENATO
2° Secretário	GILSON BERSELLI
Diretor Social	CRISTHIAN 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 RODRIGUES SPINELLI
	RICARDO MORARI
Diretora Regional Nordeste	ANA PAULA BARROS
Diretor Regional SC e PR	ÁTILA ZAVARIZE
Diretores Regionais Campanha	ÂNGELA ROSSI MARCON
Gaúcha	MARCOS GABBARDO
Diretores Regionais SP e MG	ALINE MABEL ROSA
	LUCAS BUENO DO AMARAL
Comitê Técnico	ANDRÉ GASPERIN
	CARLOS ABARZÚA
	DANIEL SALVADOR
	DIRCEU SCOTTÁ
	JOÃO CARLOS TAFFAREL
	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

O vinho brasileiro celebra sua história olhando para o futuro.

Em 2026, a Avaliação Nacional de Vinhos chega à 34ª edição em um ano emblemático: a Associação Brasileira de Enologia completa 50 anos. Meio século de uma trajetória construída por enólogos, produtores e tantas pessoas que ajudaram a transformar a vitivinicultura brasileira.

É neste cenário que o Brasil do vinho volta a se encontrar. De diferentes regiões, terroirs e realidades, chegam as amostras que revelam uma nova safra e mostram a diversidade, a qualidade e a evolução da produção nacional.

Maior degustação de vinhos de uma safra do mundo, a Avaliação Nacional de Vinhos não é um concurso. É o momento de conhecer, compartilhar e celebrar o que o país produziu, reunindo profissionais do setor e apreciadores em torno de uma mesma paixão.

Nas 16 taças desta edição, uma seleção representativa da Safra 2026. Em cada vinho, o trabalho de quem cultiva, elabora, pesquisa, experimenta e acredita no potencial do Brasil vitivinícola.

São 34 edições da Avaliação.

São 50 anos da Associação Brasileira de Enologia.

E uma história que continua sendo escrita a cada nova safra.

Celebre conosco esta edição histórica da Avaliação Nacional de Vinhos.



Foto: Jeferson Soldi

PERFIL DAS **AMOSTRAS**

Participaram desta edição 83 empresas vinícolas de 10 estados brasileiros - RS, SC, PR, SP, MG, GO, RJ, ES, BA e PE-, além do DF. No total foram inscritas 558 amostras, nas categorias:

CATEGORIA		Nº	%
I	Base Espumante	97	17,38%
II	Branco Não Aromático	92	16,49%
III	Branco Aromático	62	11,11%
IV	Rosé	35	6,27%
V	Tinto Jovem	35	6,27%
VI	Tinto	237	42,47%

AVALIAÇÃO DE SELEÇÃO

Os vinhos foram avaliados em 8 sessões, entre os dias 01 a 04 de Setembro de 2026, 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 109 enólogos, todos com experiência em degustação, divididos em 12 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 25 a 27 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

Adriano Miolo
Alan Larroza
Alejandro Cardozo
Alex Coser
Allana Decarli
Anderson Schmitz
André Donatti
Ângela Marcon
Antônio Czarnobay
Átila Zavarize
Augusto Salvador
Avelino Zanetti Filho
Ben-Hur Rigoni
Betina de Bem
Bruna Ferreira
Bruno Motter
Bruno Munhoz
Cedenir Fortunatti
Cláudia A. Stefenon
Clóvis Boscato
Daiane Badalotti
Daniel Dalla Valle
Daniel De Paris
Daniel Martins
Daniel Salvador
Dario Crespi
Delto Garibaldi
Denise Brandelli
Diego Grison
Diogenes Maciocsik
Dirceu Scottá
Edemilson Bridi
Éder Caldart
Eduardo Bridi
Eduardo Tonet
Eduardo Valduga
Fabiane Veadrigo
Fabiano Demoliner
Fábio Henrique Góes
Fausto Filippon
Fernando Regalin
Flavio Novello
Flavio Zilio
Gilberto Cargnel
Giovani Giotto
Graziela Boscato
Guilherme Pedrucci
Gustavo Boaro
Gustavo Postingher
Heleno Facchin
Irineo Dall'Agnol
Ismar Pasini
Ivanor Zardo
Jair Slaviero
João Carlos Taffarel
João Valduga
Jorge Cattani
José Venturini
Juciane Casagrande Doro
Juliane Barreto
Jurandir Nosini
Kelen Cristofoli
Laércio Spadari
Leandro Santini
Leocir Bottega
Leticia Cristofoli
Leticia Vaccaro
Luciano Vian
Lucindo Copat
Magnos Basso
Marcelo Petroli
Márcio Dallé
Marco Salton
Marcos Carlesso
Matias Zampiva
Mauro Celso Zanus
Michel Zignani
Moisés Brandelli
Morgana Cesca
Nelson Rotta Randon
Neuri Bruschi
Pablo Rojas
Paula Guerra Schenato
Paulo Giacomini
Paulo Ricardo Venturini
Pedro Augusto Poletto
Pietro Gazzi
Plinio Manosso
Ricardo Ambrosi
Ricardo Morari
Roberto Battistello
Roberto Lazzarini
Ronaldo Zorzi
Rudimar Lorenzet
Saimon Moura
Samuel Cervi
Sandra Valduga Dutra
Silvério Salvati
Talita Verzeletti
Thomas Bolzan
Tiago Bergonzi
Tiago Luvison
Vagner de Vargas Marchi
Valter Joel Ferrari
Vanderlei Gazzi
Vanessa Stefani
Vitor Manfroi
Volnei Piroli
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 11 enólogos, às cegas, durante a degustação de confirmação, em 14/09/2026.

CATEGORIA: **VINHO BASE ESPUMANTE**

1. CHARDONNAY | PINOT NOIR

Visual: Coloração amarelo-palha clara a amarelo esverdeado, com reflexos esverdeados bem marcados. Vinho límpido e brilhante, de intensidade média.

Olfato: Nariz franco, fino e elegante, de intensidade média a média-alta, com perfil limpo e fresco. Predominam frutas de polpa branca – pera, maçã verde e melão, acompanhadas de notas cítricas, lembrando cítricos cristalizados, e um floral delicado. Completam nuances de abacaxi e pêssego em calda.

Paladar: A acidez é o eixo do vinho: viva, marcante e refrescante. Corpo médio, com bom volume e agradável untuosidade, além de dulçor discreto. Retrogosto frutado e cítrico, bem equilibrado, com final longo, agradável e persistente.

CASA VALDUGA VINHOS FINOS - AMOSTRA 1477

2. CHARDONNAY | PINOT NOIR

Visual: Amarelo-palha a dourado claro, com delicados reflexos acobreados. Intensidade leve, límpido e brilhante.

Olfato: Aroma delicado, fino e elegante, de intensidade média. O perfil é floral – flores brancas, flor de laranjeira e rosas – com nota de lichia. Nas frutas, aparecem as amarelas e de caroço (marmelo, pêssego, nectarina, ameixa) e, de forma sutil, as vermelhas (framboesa e ameixa). Completam o conjunto toques de casca de maçã, especiarias, palha seca e algo cítrico.

Paladar: Boca vibrante, marcada por acidez alta de perfil cítrico, que permanece durante toda a degustação e deixa uma sensação refrescante prolongada. Álcool baixo, corpo médio e boa carga fenólica, sem amargor. Ataque bem presente, ótimo frescor e final agradável e persistente.

VINÍCOLA GEISSE - AMOSTRA 1055

CATEGORIA: **VINHO BRANCO NÃO AROMÁTICO**

3. CHENIN BLANC

Visual: Amarelo-palha de intensidade média, com reflexos esverdeados e dourados. Límpido e brilhante.

Olfato: Aroma limpo e de boa intensidade. A base frutada traz frutas de polpa branca (pera, melão) e frutas amarelas e de caroço (pêssego, damasco, abacaxi, manga), além de frutas maduras e cristalizadas, com florais brancos. A madeira contribui com baunilha, amanteigado, mel e marmelo. Registram-se ainda notas minerais, de pedra de isqueiro, ervas e chá.

Paladar: Acidez correta e com final refrescante. Corpo médio a médio-alto, redondo, volumoso e untuoso. A madeira se mostra bem colocada em boca – baunilha, caramelo, tosta média e leve defumado. Vinho fino, elegante, equilibrado e fácil de beber, com retrogosto frutado e final longo.

COOPERATIVA VINÍCOLA SÃO JOÃO - AMOSTRA 1184

4. CHARDONNAY

Visual: Amarelo-palha de média intensidade, com reflexos esverdeados, límpido e brilhante.

Olfato: Aroma intenso, complexo e elegante, de ótima expressão. Destacam-se as frutas tropicais, com abacaxi maduro em primeiro plano, seguido de manga, coco, guaraná e tutti-frutti. Há também frutas brancas – maçã verde e madura, pera madura, melão, pêssego –, cítricos como pomelo e florais (rosas, violeta).

Paladar: Acidez bem presente e refrescante. Corpo médio a médio-alto, com bom volume, estrutura marcante e textura untuosa, cremosa e macia. Vinho intenso, complexo e equilibrado, com leves nuances de especiarias. Retrogosto frutado e cítrico, com final longo, agradável e persistente.

NOVA ALIANÇA VINÍCOLA COOPERATIVA - AMOSTRA 1393

CATEGORIA: **VINHO BRANCO AROMÁTICO**

5. SAUVIGNON BLANC

Visual: Amarelo-palha bem claro a amarelo esverdeado, límpido e brilhante.

Olfato: Nariz intenso, elegante e muito típico. O broto de tomate é a nota mais marcante, acompanhado de um forte componente tropical, com goiaba em evidência, maracujá e abacaxi. O perfil herbáceo é amplo e fresco: arruda, alecrim, ervas de quintal, aspargos, ervilha e pimentão amarelo, com toque floral.

Paladar: Ataque com bom dulçor, acidez equilibrada e refrescante, corpo médio e excelente volume de boca, com textura untuosa. Muito saboroso, com retrogosto herbáceo e de maracujá e toques de especiarias e pimenta. Vinho elegante, fresco, muito típico e de alta persistência.

QUINTA DA NEVE VINHOS FINOS - AMOSTRA 1397

6. MOSCATO GIALLO

Visual: Amarelo-palha claro a citrino, com reflexos esverdeados, límpido e brilhante.

Olfato: Aroma intenso e de grande tipicidade e elegância, com floral dominante: jasmim, dama-da-noite, rosas brancas e flores brancas. Nas frutas, sobressaem as tropicais – mamão papaia, manga rosa – além de pêssego, frutas maduras em calda e tutti-frutti. Cítricos (lima, limão-siciliano, casca de laranja confitada), nota de batata-doce, mel, caramelo e um toque mineral.

Paladar: Ataque adocicado e agradável, com dulçor presente do início ao fim e acidez média bem equilibrada. Bom corpo e volume, textura graxa e macia e caráter suculento, com leve salinidade. Vinho fino, elegante e floral, refrescante e persistente.

VINÍCOLA GIACOMIN - AMOSTRA 1136

CATEGORIA: **VINHO ROSÉ**

7. CABERNET SAUVIGNON

Visual: Rosa de intensidade média, com uma coloração salmão bem delicada. Límpido e brilhante.

Olfato: Boa intensidade, com perfil frutado e elegante, centrado nas frutas vermelhas – morango, cereja, framboesa e sua geleia, amora, cassis e frutas do bosque. Surgem ainda notas de tutti-frutti, floral de rosas e nuances lácteas e de levedura, com toques de café, toffee e trufas que agregam complexidade.

Paladar: Corpo médio e bom volume, com acidez agradável e bom equilíbrio. Um leve dulçor valoriza a fruta, e o retrogosto retoma as frutas vermelhas do nariz, com nuances de especiarias. Final longo e persistente.

CERRO DE PEDRA - AMOSTRA 1105

CATEGORIA: **VINHO TINTO JOVEM**

8. PINOT NOIR

Visual: Rubi claro de intensidade leve a média, com traços de vermelho-cereja, característico da variedade. Límpido.

Olfato: Aroma expressivo e complexo, que expressa bem o varietal. O fundo frutado traz frutas vermelhas e silvestres, cassis e folha de cassis, ameixa, frutas negras e frutas maduras, com toque de violeta. Há um componente terroso e especiado – cogumelos, couro, especiarias doces, defumado – e notas de tosta, café e chocolate, além de ervas finas e de jardim.

Paladar: Acidez presente e bem colocada, corpo leve a médio e ataque adocicado. Taninos leves com bom frescor. Vinho característico, redondo, de sabor frutado e final de boca que retoma as sensações do nariz, com boa persistência.

COOPERATIVA VINÍCOLA AURORA - AMOSTRA 1319

9. CABERNET SAUVIGNON

Visual: Vermelho rubi a violáceo e púrpura, vivo e marcante, de boa intensidade. Límpido.

Olfato: Muito frutado e fresco, de intensidade média-alta. Frutas vermelhas e negras frescas: morango, framboesa, amora, cereja, cassis, ameixa vermelha e negra e mirtilo. Complementam o perfil notas de iogurte de morango e tutti-frutti, leve floral, delicado toque vegetal, especiarias e chocolate.

Paladar: Ataque doce e agradável, acidez viva e equilibrada e corpo leve a médio. Taninos sutis, doces e macios, com textura aveludada e álcool bem integrado. Retrogosto que retoma a fruta do nariz. Vinho harmonioso, elegante, refrescante e fácil de beber, muito característico da categoria.

MAISON FORESTIER VINHOS E ESPUMANTES - AMOSTRA 1045

CATEGORIA: **VINHO TINTO**

10. MARSELAN

Visual: Violáceo a vermelho-púrpura intenso, com tons rubi, límpido.

Olfato: Frutas vermelhas e negras – mirtilo, amora, framboesa, cereja, groselha, ameixa preta –, com notas maduras de passas e tâmara. O mentolado é marcante, chegando a lembrar chocolate mentolado, e surge flor de violeta. A madeira aparece bem integrada à fruta, com nuances frescas de pimenta.

Paladar: Ataque doce, taninos macios, doces, maduros e elegantes. Bom volume de boca e boa estrutura. Vinho fresco, frutado, complexo e equilibrado, com final longo e persistente.

VINÍCOLA MIORANZA - AMOSTRA 1412

11. REBO

Visual: Vermelho rubi intenso, com reflexos violáceos, vivo e límpido.

Olfato: Aroma intenso de frutas vermelhas e negras maduras – ameixa, amora, mirtilo, cassis –, com geleia, frutas secas e passas. A madeira aparece em notas tostadas, caramelo, cacau, chocolate e café, acompanhada de um componente lácteo e doce: doce de leite e iogurte de morango. Registram-se ainda mentolado, alcaçuz, especiarias, mel, feno seco e violeta.

Paladar: Ataque doce, com álcool bem integrado. Corpo médio-alto, volumoso e estruturado, com taninos maduros e redondos. A barrica se expressa com elegância – baunilha, chocolate e notas lactônicas –, com nuances de especiarias e tabaco. Vinho suculento, complexo, com final longo e muito agradável.

VINÍCOLA CAMPESTRE - AMOSTRA 1210

12. TEROLDEGO

Visual: Vermelho rubi intenso a violáceo, cor viva, com tons violáceos marcados. Límpido.

Olfato: Frutas vermelhas e negras maduras - ameixa, amora, cassis, mirtilo - com toque de calda, sobre uma madeira bem integrada: tostado, café, cacau, chocolate amargo, baunilha e cedro. Completam o perfil especiarias como noz-moscada, couro, tabaco e mentol.

Paladar: Vinho potente, intenso e encorpado, com taninos marcantes, vibrantes e bem maduros. Acidez média. A madeira é bem presente – carvalho, toffee, caramelo, café, chocolate e tabaco –, com ataque doce e nuances especiadas, de mel e licor de nozes. Elegante e complexo, com final longo e persistente.

VINÍCOLA DON GUERINO - AMOSTRA 1277

13. CABERNET SAUVIGNON

Visual: Rubi de alta intensidade, com reflexos violáceos.

Olfato: Aroma marcante e complexo, de frutas negras e vermelhas maduras: amora e sua geleia, mirtilo, cassis, ameixa preta, jabuticaba, compota e uvas-passas. Há especiarias e pimenta-preta, alcaçuz, toque mentolado, oliva preta, café e chocolate, além de nuances herbáceas, florais e de almíscar.

Paladar: Grande volume de boca e corpo médio-alto, com taninos maduros, redondos e macios e boa estrutura. Acidez refrescante. Vinho fino, elegante, untuoso e bem equilibrado, com retrogosto de frutas vermelhas, cassis e mentolado. Final longo e persistente.

VINÍCOLA MIOLO - AMOSTRA 1520

14. SYRAH | MARSELAN | CABERNET FRANC

Visual: Rubi intenso a violáceo, com reflexos violáceos.

Olfato: Aroma intenso, franco, limpo e complexo. Frutas vermelhas e negras (cassis, amora, romã), e também ameixa seca, uva-passa e geleia. Madeira bem integrada, com baunilha, tostado e especiarias doces (anis, canela). Completam o conjunto tabaco, couro, nozes, mentolado e um vegetal positivo, com nota de fruta-do-conde.

Paladar: Estrutura intensa, encorpado e volumoso, com taninos firmes e marcantes e acidez viva. Bem especiado, com madeira integrada e retrogosto de ervas, geleia e frutas passas. Elegante, refrescante e com excelente equilíbrio, muito persistente e com ótimo potencial de guarda.

VILLA TRIACCA HOTEL VINÍCOLA & SPA - AMOSTRA 1280

15. TANNAT

Visual: Rubi intenso a violáceo e púrpura, cor profunda.

Olfato: Boa intensidade, com frutas negras e vermelhas – cassis, amora, mirtilo, framboesa, morango, ameixa –, em versão fresca e de geleia. Aparecem florais (violeta, magnólia) e lichia, especiarias doces, pimenta e alcaçuz, mentol e notas de café, tostado, cacau e chocolate, além de um toque mineral.

Paladar: Boca potente, encorpada e envolvente, com volume elevado e muita estrutura. Taninos jovens, vibrantes e bem maduros, acidez viva e agradável. Notas de frutas negras e tâmara. Excelente retrogosto e persistência, com perfil de vinho para longa guarda.

BATALHA COMERCIAL DE VINHOS - AMOSTRA 1353

16. TANNAT

Visual: Violáceo a púrpura muito intenso, profundo, com tons rubi.

Olfato: Aroma limpo, de boa intensidade, com a madeira em destaque – tostado de carvalho, defumado, resinoso e madeira cortada. Acompanham frutas negras e vermelhas maduras (amora, cassis) e frutas cristalizadas, além de notas especiadas, mentoladas e florais.

Paladar: Intenso, encorpado, com taninos firmes, muito presentes, macios e elegantes. Boa acidez e ataque adocicado. A madeira se expressa em boca com caramelizado, baunilha, coco, toffee e chocolate, com toque de mentol. Grande estrutura, longa persistência e excelente potencial.

VINHOS LARENTIS - AMOSTRA 1501

VINHOS SELECIONADOS SAFRA 2026

OS 30% REPRESENTATIVOS DA SAFRA

EMPRESA PARTICIPANTE	VARIEDADES	ARMAZENADO EM	LOTE	PERÍODO DE COLHEITA	Nº AMOSTRA - Nº INSCRIÇÃO	CATEGORIA|GRUPO	UF
Batalha Comercial de Vinhos	Chardonnay	Tanque 31	01	Fevereiro 2026	1351 - 445	Vinho Branco Não Aromático | Grupo A	RS
	Merlot | Marselan | Cabernet Sauvignon	Tanque 49	01	Fevereiro 2026	1352 - 446	Vinho Rosé	RS
	Tannat	Tanque 45	01	Abril 2026	1353 - 447	Vinho Tinto | Grupo A	RS
	Tannat	Tanque 47	02	Março 2026	1496 - 621	Vinho Tinto | Grupo A	RS
Boscato Vinhos Finos	Ancellotta	Barricas 9	202	Março 2026	1118 - 167	Vinho Tinto | Grupo A	RS
	Ancellotta	Barricas 11	203	Março 2026	1119 - 168	Vinho Tinto | Grupo A	RS
Casa Peterlongo	Chardonnay	Tanque 9	06/26	Janeiro 2026	1341 - 430	Vinho Base para Espumante | Branco	RS
	Chardonnay	Tanque 11	21/26	Fevereiro 2026	1340 - 429	Vinho Branco Não Aromático | Grupo A	RS
Casa Valduga Vinhos Finos	Chardonnay	Tanque T 22		Janeiro 2026	1481 - 603	Vinho Base para Espumante | Branco	RS
	Chardonnay | Pinot Noir	Tanque T 37		Janeiro 2026	1477 - 599	Vinho Base para Espumante | Branco	RS
	Chardonnay | Pinot Noir	Tanque T 15		Janeiro 2026	1478 - 600	Vinho Base para Espumante | Branco	RS
	Chardonnay | Pinot Noir	Tanque T 14		Janeiro 2026	1479 - 601	Vinho Base para Espumante | Branco	RS
	Chardonnay |Pinot Noir	Tanque T 09		Janeiro 2026	1474 - 596	Vinho Base para Espumante | Branco	RS
	Chardonnay |Pinot Noir	Tanque T 19		Janeiro 2026	1480 - 602	Vinho Base para Espumante | Branco	RS
	Pinot Noir	Tanque T 42		Janeiro 2026	1471 - 593	Vinho Base para Espumante | Branco	RS
	Cabernet Sauvignon	Barricas 32	21,26	Março 2026	1532 - 666	Vinho Tinto | Grupo A	RS
	Marselan	Barricas 18	16,26	Fevereiro 2026	1528 - 662	Vinho Tinto | Grupo A	RS
	Marselan	Barricas 7	19.26 - Barricas e Foudres	Março 2026	1530 - 664	Vinho Tinto | Grupo A	RS
	Merlot	Barricas 24	20,26	Março 2026	1534 - 668	Vinho Tinto | Grupo A	RS
	Marselan	Tanque T 40	569	Fevereiro 2026	1529 - 663	Vinho Tinto Jovem | Grupo B	RS
Casa Venturini Vinhos e Espumantes	Chardonnay	Tanques 63 e 64	012026	Janeiro 2026	1221 - 291	Vinho Branco Não Aromático | Grupo A	RS
	Chardonnay	Tanques 57 e 60	012026	Janeiro 2026	1196 - 259	Vinho Branco Não Aromático | Grupo A	RS
	Tannat	Tanques 5 e 65	012026	Fevereiro 2026	1226 - 296	Vinho Rosé	RS
Cerro de Pedra	Chardonnay	Tanque 26	01	Fevereiro 2026	1103 - 140	Vinho Branco Não Aromático | Grupo A	RS
	Cabernet Sauvignon	Tanque 29	01	Fevereiro 2026	1105 - 143	Vinho Rosé	RS
	Tannat	Tanque 37	01	Março 2026	1106 - 144	Vinho Tinto | Grupo A	RS
Chandon Brasil	Chardonnay	Tanque Tf06	CH 26.11-PROD	Janeiro 2026	1016 - 26	Vinho Base para Espumante | Branco	RS
	Chardonnay	Tanque Tf07	CH 26.12-PROD	Janeiro 2026	1023 - 33	Vinho Base para Espumante | Branco	RS
	Chardonnay	Tanque P30	CH 26.15-PROD	Janeiro 2026	1019 - 29	Vinho Base para Espumante | Branco	RS
	Chardonnay	Tanque P22	CH 26.22-PROD	Janeiro 2026	1038 - 49	Vinho Base para Espumante | Branco	RS
	Pinot Noir	Tanque Tf29	PN 26.05-PROD	Janeiro 2026	1018 - 28	Vinho Base para Espumante | Branco	RS
	Pinot Noir	Tanque Tf23	PN 26.27-PIUP	Janeiro 2026	1022 - 32	Vinho Base para Espumante | Branco	RS
	Riesling Itálico	Tanque Tf15	RI 26.34-PIUP	Fevereiro 2026	1017 - 27	Vinho Base para Espumante | Branco	RS
	Riesling Itálico	Tanque Tf19	RI 26.43-PROD	Fevereiro 2026	1037 - 48	Vinho Base para Espumante | Branco	RS
Cooperativa Vinícola Aurora	Chardonnay	Tanque 325	Base 02	Janeiro 2026	1307 - 394	Vinho Base para Espumante | Branco	RS
	Chardonnay	Barricas 10	Branco 06	Fevereiro 2026	1314 - 401	Vinho Branco Não Aromático | Grupo A	RS
	Cabernet Franc	Tanque 120	Rosé 02	Fevereiro 2026	1318 - 405	Vinho Rosé	RS
	Merlot	Tanque 99	Rosé 01	Fevereiro 2026	1317 - 404	Vinho Rosé	RS
	Alicante Bouschet	Tanque 11	Tinto 15	Março 2026	1335 - 422	Vinho Tinto | Grupo A	RS
	Cabernet Sauvignon	Tanque 7	Tinto 11	Março 2026	1331 - 418	Vinho Tinto | Grupo A	RS
	Pinot Noir	Tanque 191	Jovem 01	Fevereiro 2026	1319 - 406	Vinho Tinto Jovem | Grupo A	RS
	Merlot	Tanque 150	Jovem 02	Fevereiro 2026	1320 - 407	Vinho Tinto Jovem | Grupo B	RS
Cooperativa Vinícola Garibaldi	Chardonnay	Tanque 90		Janeiro 2026	1133 - 185	Vinho Base para Espumante | Branco	RS
	Chardonnay	Tanque 129		Janeiro 2026	1132 - 184	Vinho Base para Espumante | Branco	RS
	Chardonnay | Pinot Noir	Tanque 127		Janeiro 2026	1130 - 182	Vinho Base para Espumante | Branco	RS
	Pálava	Engarrafado	2935/26	Fevereiro 2026	1049 - 65	Vinho Branco Aromático |Grupo B	RS
	Pálava	Tanque 198		Fevereiro 2026	1378 - 481	Vinho Branco Aromático |Grupo B	RS
	Sauvignon Blanc	Engarrafado	1643/26	Janeiro 2026	1048 - 64	Vinho Branco Aromático |Grupo B	RS
	Chardonnay	Tanque 226		Janeiro 2026	1127 - 179	Vinho Branco Não Aromático | Grupo A	RS
	Alvarinho	Engarrafado	2928/26	Fevereiro 2026	1046 - 62	Vinho Branco Não Aromático | Grupo B	RS
	Riesling Itálico	Engarrafado	1967/26	Janeiro 2026	1052 - 70	Vinho Branco Não Aromático | Grupo B	RS

EMPRESA PARTICIPANTE	VARIEDADES	ARMAZENADO EM	LOTE	PERÍODO DE COLHEITA	Nº AMOSTRA - Nº INSCRIÇÃO	CATEGORIA|GRUPO	UF
Cooperativa Vinícola Garibaldi	Viogner	Tanque 191		Fevereiro 2026	1230 - 300	Vinho Branco Não Aromático | Grupo B	RS
Cooperativa Vinícola São João	Chardonnay	Barricas 18		Fevereiro 2026	1192 - 254	Vinho Branco Não Aromático | Grupo A	RS
	Chardonnay	Tanque 142		Fevereiro 2026	1217 - 287	Vinho Branco Não Aromático | Grupo A	RS
	Chardonnay	Tanque 15		Fevereiro 2026	1190 - 252	Vinho Branco Não Aromático | Grupo A	RS
	Alvarinho	Tanque 222		Março 2026	1154 - 212	Vinho Branco Não Aromático | Grupo B	RS
	Chenin Blanc	Tanque 17		Fevereiro 2026	1184 - 245	Vinho Branco Não Aromático | Grupo B	RS
	Pinot Gris	Engarrafado	L. 44.04	Março 2026	1182 - 243	Vinho Branco Não Aromático | Grupo B	RS
	Viogner	Tanque 15		Fevereiro 2026	1195 - 258	Vinho Branco Não Aromático | Grupo B	RS
Don Giovanni	Chardonnay	Tanque 15		Janeiro 2026	1236 - 307	Vinho Base para Espumante | Branco	RS
Família Eloy	Malbec	Engarrafado	01/2025	Junho 2025	1368 - 469	Vinho Tinto | Grupo A	RJ
Guatambu Estância do Vinho	Tannat	Tanque 01	01/2026	Março 2026	1386 - 489	Vinho Tinto | Grupo A	RS
Maison Forestier Vinhos e Espumantes	Cabernet Sauvignon	Tanque 82		Março 2026	1043 - 57	Vinho Tinto Jovem | Grupo B	RS
	Cabernet Sauvignon	Engarrafado		Março 2026	1044 - 59	Vinho Tinto Jovem | Grupo B	RS
	Cabernet Sauvignon	Tanque 86		Março 2026	1045 - 60	Vinho Tinto Jovem | Grupo B	RS
Miro Comércio de Vinhos	Sauvignon Blanc	Tanque T113	01/26	Julho 2025	1141 - 196	Vinho Branco Aromático |Grupo B	GO
	Malbec| Syrah	Barricas 12	01/26	Agosto 2025	1303 - 390	Vinho Tinto | Grupo B	GO
Nova Aliança Vinícola Cooperativa	Sauvignon Blanc	Tanque 13		Fevereiro 2026	1391 - 494	Vinho Branco Aromático |Grupo B	RS
	Chardonnay	Tanque 20		Fevereiro 2026	1393 - 497	Vinho Branco Não Aromático | Grupo A	RS
	Chardonnay	Tanque 12		Fevereiro 2026	1390 - 493	Vinho Branco Não Aromático | Grupo A	RS
	Chardonnay	Tanque 704		Janeiro 2026	1441 - 554	Vinho Branco Não Aromático | Grupo A	RS
	Tannat	Tanque 16		Fevereiro 2026	1392 - 495	Vinho Rosé	RS
	Cabernet Sauvignon	Tanque 15		Março 2026	1437 - 550	Vinho Tinto | Grupo A	RS
	Tannat	Tanque 05		Março 2026	1435 - 548	Vinho Tinto | Grupo A	RS
	Tannat	Tanque 1		Maio 2026	1433 - 546	Vinho Tinto | Grupo A	RS
Pizzato Vinhas & Vinhos	Chardonnay	Tanque 72	CH26-6+7	Fevereiro 2026	1165 - 223	Vinho Branco Não Aromático | Grupo A	RS
	Chardonnay	Tanque 37 e Barricas 23	CH26-8	Fevereiro 2026	1167 - 225	Vinho Branco Não Aromático | Grupo A	RS
	Cabernet Franc	Tanque 22	CF26-1	Março 2026	1172 - 231	Vinho Tinto | Grupo A	RS
	Cabernet Sauvignon	Tanque 74	CS26-2+3	Março 2026	1171 - 230	Vinho Tinto | Grupo A	RS
	Merlot	Tanque 38	MT26-11+9	Março 2026	1175 - 234	Vinho Tinto | Grupo A	RS
	Merlot	Tanque 1	MT26-12	Março 2026	1173 - 232	Vinho Tinto | Grupo A	RS
	Merlot	Tanque 16	MT26-13+11	Março 2026	1174 - 233	Vinho Tinto | Grupo A	RS
	Merlot	Tanque 35 e 88	MT26-14	Março 2026	1168 - 227	Vinho Tinto | Grupo A	RS
	Tannat	Tanque 10	TN26-01	Fevereiro 2026	1170 - 229	Vinho Tinto | Grupo A	RS
	Merlot | Tannat | Cabernet Sauvignon	Tanque 02	CC26-01PZ	Março 2026	1166 - 224	Vinho Tinto | Grupo B	RS
Ponto Nero	Chardonnay | Pinot Noir	Tanque T 43	01	Janeiro 2026	1569 - 709	Vinho Base para Espumante | Branco	RS
Quinta da Neve - Vinhos Finos	Sauvignon Blanc	Tanque 22	1	Fevereiro 2026	1397 - 502	Vinho Branco Aromático |Grupo B	SC
Revvo Vinhos & Vinhas	Cabernet Franc	Tanque 6	01	Março 2026	1091 - 122	Vinho Tinto | Grupo A	RS
Vaccaro & Cia	Chardonnay	Engarrafado	2026	Janeiro 2026	1454 - 573	Vinho Branco Não Aromático | Grupo A	RS
Villa Triacca Hotel Vinícola & Spa	Syrah | Marselan | Cabernet Franc	Barricas 9	001	Agosto 2025	1280 - 365	Vinho Tinto | Grupo B	DF
Vinhos Casacorba	Chardonnay	Tanques 45 e 31	L2601	Janeiro 2026	1068 - 96	Vinho Base para Espumante | Branco	RS
	Pinot Noir |Chardonnay	Tanque 09	L2601	Janeiro 2026	1069 - 97	Vinho Base para Espumante | Branco	RS
	Tannat	Tanques T23 e T10	L2601	Fevereiro 2026	1073 - 102	Vinho Tinto | Grupo A	RS
Vinhos Don Laurindo	Merlot	Barricas 10	01/26	Março 2026	1508 - 635	Vinho Tinto | Grupo A	RS
	Merlot	Barricas 10	02/26	Março 2026	1509 - 636	Vinho Tinto | Grupo A	RS
	Merlot	Barricas 10	03/26	Março 2026	1510 - 637	Vinho Tinto | Grupo A	RS
	Tannat	Barricas 10	02/26	Março 2026	1507 - 634	Vinho Tinto | Grupo A	RS
Vinhos Hortência	Moscato Branco	Engarrafado	194/26	Março 2026	1346 - 437	Vinho Branco Aromático | Grupo A	RS
	Moscato Giallo	Tanque 32	FR/26	Fevereiro 2026	1344 - 433	Vinho Branco Aromático | Grupo A	RS
	Marselan | Teroldego	Tanque 36	36/26	Março 2026	1349 - 443	Vinho Tinto | Grupo B	RS
	Merlot	Tanque 31	31/26	Fevereiro 2026	1348 - 441	Vinho Tinto Jovem | Grupo B	RS
Vinhos Larentis	Marselan	Tanque 19		Março 2026	1499 - 625	Vinho Tinto | Grupo A	RS
	Tannat	Tanque 06		Março 2026	1501 - 627	Vinho Tinto | Grupo A	RS
	Teroldego	Tanque 5		Março 2026	1502 - 628	Vinho Tinto | Grupo A	RS
Vinhos Monte Reale	Alicante Bouschet	Tanque 141	E189/26	Março 2026	1188 - 250	Vinho Tinto | Grupo A	RS
	Cabernet Sauvignon	Tanque 103	E132/26	Março 2026	1241 - 312	Vinho Tinto | Grupo A	RS
	Tannat	Tanque 38	E176/26	Março 2026	1150 - 207	Vinho Tinto | Grupo A	RS

VINHOS SELECIONADOS SAFRA 2026

OS 30% REPRESENTATIVOS DA SAFRA

EMPRESA PARTICIPANTE	VARIEDADES	ARMAZENADO EM	LOTE	PERÍODO DE COLHEITA	Nº AMOSTRA - Nº INSCRIÇÃO	CATEGORIA|GRUPO	UF
Vinhos Monte Reale	Tannat	Tanque 173	E256/26	Março 2026	1238 - 309	Vinho Tinto | Grupo A	RS
	Teroldego	Tanque 33	E110/26	Fevereiro 2026	1240 - 311	Vinho Tinto | Grupo A	RS
	Sangiovese	Tanque 142	E126/26	Março 2026	1243 - 314	Vinho Tinto Jovem | Grupo B	RS
Vinícola Almadén	Chardonnay	Tanque 73		Fevereiro 2026	1380 - 483	Vinho Branco Não Aromático | Grupo A	RS
	Tannat	Barricas 33		Março 2026	1382 - 485	Vinho Tinto | Grupo A	RS
Vinícola Almaúnica	Merlot	Barricas 9	02	Março 2026	1101 - 138	Vinho Tinto | Grupo A	RS
Vinícola Arpuro	Sauvignon Blanc	Engarrafado	01/2025	Julho 2025	1178 - 238	Vinho Branco Aromático |Grupo B	MG
Vinícola Bebber	Merlot | Tannat	Tanque 6	1	Fevereiro 2026	1401 - 506	Vinho Rosé	RS
Vinícola Brasília	Syrah	Tanque 27	01/25	Julho 2025	1420 - 533	Vinho Base para Espumante | Rosé	DF
	Sauvignon Blanc	Tanque 20	01/25	Julho 2025	1421 - 534	Vinho Branco Aromático |Grupo B	DF
	Syrah	Barricas 11	01/25	Setembro 2025	1422 - 535	Vinho Tinto | Grupo A	DF
Vinícola Campestre	Malbec	Tanque 20 e Barricas 12	9366	Março 2026	1204 - 271	Vinho Tinto | Grupo A	RS
	Rebo	Tanque 71 e Barricas 6	9415001	Março 2026	1210 - 279	Vinho Tinto | Grupo A	RS
	Rebo	Tanque 56 e Barricas 5	9415003	Março 2026	1212 - 282	Vinho Tinto | Grupo A	RS
	Montepulciano	Tanque 21	9429	Abril 2026	1203 - 270	Vinho Tinto Jovem | Grupo B	RS
Vinícola Casa Ottone	Chardonnay	Tanque 01	1/2026	Fevereiro 2026	1107 - 154	Vinho Branco Não Aromático | Grupo A	RS
	Cabernet Sauvignon	Tanque 05	1/2026	Março 2026	1111 - 159	Vinho Tinto | Grupo A	RS
Vinícola Don Guerino	Torrontès	Engarrafado	1	Fevereiro 2026	1266 - 351	Vinho Branco Aromático | Grupo A	RS
	Sauvignon Blanc	Engarrafado	2	Fevereiro 2026	1267 - 352	Vinho Branco Aromático |Grupo B	RS
	Chardonnay	Engarrafado	1	Fevereiro 2026	1262 - 346	Vinho Branco Não Aromático | Grupo A	RS
	Chardonnay	Barricas 18	2	Fevereiro 2026	1263 - 347	Vinho Branco Não Aromático | Grupo A	RS
	Alvarinho	Engarrafado	1	Fevereiro 2026	1264 - 349	Vinho Branco Não Aromático | Grupo B	RS
	Malbec	Engarrafado	1	Fevereiro 2026	1269 - 354	Vinho Rosé	RS
	Cabernet Franc	Barricas 18	1	Março 2026	1272 - 357	Vinho Tinto | Grupo A	RS
	Malbec	Barricas 18	1	Março 2026	1276 - 361	Vinho Tinto | Grupo A	RS
	Tannat	Barricas 2	2	Março 2026	1275 - 360	Vinho Tinto | Grupo A	RS
	Teroldego	Barricas 18	1	Março 2026	1277 - 362	Vinho Tinto | Grupo A	RS
	Teroldego	Barricas 8	2	Março 2026	1278 - 363	Vinho Tinto | Grupo A	RS
Vinícola dos Plátanos	Tannat	Tanque 135	135	Março 2026	1546 - 681	Vinho Tinto | Grupo A	RS
	Sangiovese	Tanque 90	90	Março 2026	1541 - 676	Vinho Tinto Jovem | Grupo B	RS
Vinícola Família Lemos de Almeida	Chardonnay	Engarrafado	002/26	Fevereiro 2026	1448 - 565	Vinho Branco Não Aromático | Grupo A	RS
	Alvarinho	Tanques 02 e 41	011/26	Abril 2026	1453 - 572	Vinho Branco Não Aromático | Grupo B	RS
	Merlot |Touriga Nacional | Tinta Roriz	Tanque 08	015/26	Março 2026	1457 - 577	Vinho Rosé	RS
Vinícola Franco Italiano	Syrah | Malbec	Tanque 9	Tanque 09	Agosto 2025	1443 - 557	Vinho Tinto | Grupo B	PR
Vinícola Gaio	Moscato Giallo	Tanque 17	25/26	Fevereiro 2026	1559 - 694	Vinho Branco Aromático | Grupo A	RS
Vinícola Gazzaro	Tannat	Tanque 66 e Barricas 4	TN01/2026	Março 2026	1086 - 116	Vinho Tinto | Grupo A	RS
Vinícola Geisse	Chardonnay	Tanque 09	CBB 01/26	Janeiro 2026	1058 - 79	Vinho Base para Espumante | Branco	RS
	Chardonnay | Pinot Noir	Tanque 14	CA 02/26	Janeiro 2026	1057 - 78	Vinho Base para Espumante | Branco	RS
	Chardonnay | Pinot Noir	Tanque Tq 13	CCG 01/26	Janeiro 2026	1054 - 75	Vinho Base para Espumante | Branco	RS
	Chardonnay | Pinot Noir	Tanque 12	CA 01/26	Janeiro 2026	1056 - 77	Vinho Base para Espumante | Branco	RS
	Chardonnay | Pinot Noir	Tanque 20	CCG 02/26	Janeiro 2026	1055 - 76	Vinho Base para Espumante | Branco	RS
	Pinot Noir	Tanque 28	CBN 01/26	Fevereiro 2026	1059 - 80	Vinho Base para Espumante | Branco	RS
Vinícola Giacomin	Moscato Giallo	Tanque 29	01/2026	Fevereiro 2026	1135 - 189	Vinho Branco Aromático | Grupo A	RS
	Moscato Giallo	Engarrafado	02/2026	Março 2026	1136 - 190	Vinho Branco Aromático | Grupo A	RS
	Moscato Giallo	Tanque 45	03/2026	Março 2026	1137 - 191	Vinho Branco Aromático | Grupo A	RS
	Ancellotta	Tanque 14	01/2026	Fevereiro 2026	1146 - 201	Vinho Tinto | Grupo A	RS
Vinícola Grutinha	Moscato Giallo	Tanque 29	1	Fevereiro 2026	1256 - 336	Vinho Branco Aromático | Grupo A	RS
	Tannat	Tanque 30	1	Fevereiro 2026	1258 - 338	Vinho Tinto | Grupo A	RS
	Tannat | Merlot | Alicante	Tanque 24	2	Fevereiro 2026	1259 - 339	Vinho Tinto | Grupo B	RS
Vinícola Miolo	Chardonnay	Tanque 34		Fevereiro 2026	1490 - 614	Vinho Branco Não Aromático | Grupo A	RS
	Cabernet Sauvignon	Barricas 32		Março 2026	1520 - 647	Vinho Tinto | Grupo A	RS
	Cabernet Sauvignon	Barricas 56		Março 2026	1519 - 646	Vinho Tinto | Grupo A	RS

EMPRESA PARTICIPANTE	VARIEDADES	ARMAZENADO EM	LOTE	PERÍODO DE COLHEITA	Nº AMOSTRA - Nº INSCRIÇÃO	CATEGORIA|GRUPO	UF
Vinícola Miolo	Merlot	Barricas 1		Março 2026	1522 - 649	Vinho Tinto | Grupo A	RS
	Merlot	Tanque 128		Março 2026	1521 - 648	Vinho Tinto | Grupo A	RS
	Tempranillo	Tanque 158		Fevereiro 2026	1518 - 645	Vinho Tinto | Grupo A	RS
	Touriga Nacional	Tanque 23		Março 2026	1517 - 644	Vinho Tinto | Grupo A	RS
	Touriga Nacional	Tanque 96		Março 2026	1516 - 643	Vinho Tinto | Grupo A	RS
	Touriga Nacional	Tanque 97		Março 2026	1515 - 642	Vinho Tinto | Grupo A	RS
	Touriga Nacional | Tinta Roriz	Barricas 45		Março 2026	1526 - 653	Vinho Tinto | Grupo B	RS
	Merlot | Cabernet Sauvignon	Barricas 40		Março 2026	1524 - 651	Vinho Tinto | Grupo B	RS
	Merlot | Cabernet Sauvignon	Barricas 42		Março 2026	1525 - 652	Vinho Tinto | Grupo B	RS
	Touriga Nacional |Petit Verdot |Merlot |						
	Tannat | Cabernet Sauvignon | Tempranillo	Barricas 23		Março 2026	1527 - 654	Vinho Tinto | Grupo B	RS
	Pinot Noir	Barricas 23		Fevereiro 2026	1513 - 640	Vinho Tinto Jovem | Grupo A	RS
	Pinot Noir	Barricas 30		Fevereiro 2026	1514 - 641	Vinho Tinto Jovem | Grupo A	RS
Vinícola Mioranza	Cabernet Sauvignon	Tanque 02	001/26	Março 2026	1405 - 517	Vinho Tinto | Grupo A	RS
	Marselan	Tanque 098	001/26	Março 2026	1412 - 524	Vinho Tinto | Grupo A	RS
	Tannat	Tanque 093 e Barricas 4	001/26	Março 2026	1410 - 522	Vinho Tinto | Grupo A	RS
	Tannat	Tanque 095 e Barricas 4	002/26	Março 2026	1411 - 523	Vinho Tinto | Grupo A	RS
Vinícola Philosophia	Sauvignon Blanc	Tanque 10	1	Julho 2025	1281 - 368	Vinho Branco Aromático |Grupo B	SP
	Sauvignon Blanc	Engarrafado	3	Julho 2025	1283 - 370	Vinho Branco Aromático |Grupo B	SP
	Syrah	Tanque 15	13	Agosto 2025	1293 - 380	Vinho Tinto | Grupo A	SP
	Syrah	Barricas 1	14	Agosto 2025	1294 - 381	Vinho Tinto | Grupo A	SP
	Syrah |Cabernet Franc	Tanque 16	16	Agosto 2025	1300 - 387	Vinho Tinto | Grupo B	SP
	Cabernet Franc	Tanque 18	17	Agosto 2025	1301 - 388	Vinho Tinto Jovem | Grupo B	SP
	Touriga Nacional	Barricas 10	11	Agosto 2025	1291 - 378	Vinho Tinto Jovem | Grupo B	SP
Vinícola Rio Manso	Syrah	Engarrafado		Julho 2025	1567 - 707	Vinho Tinto Jovem | Grupo B	MG
Vinícola Salvattore	Tannat | Cabernet Franc | Cab. Sauvignon	Tanque 26		Fevereiro 2026	1359 - 460	Vinho Rosé	RS
	Alicante Bouschet	Tanque 11		Março 2026	1364 - 465	Vinho Tinto | Grupo A	RS
Vinícola Terranova	Syrah	Barricas 45		Setembro 2025	1565 - 703	Vinho Tinto | Grupo A	BA
	Syrah	Tanque 123		Agosto 2025	1563 - 700	Vinho Tinto | Grupo A	BA
	Syrah	Tanque 124		Agosto 2025	1564 - 702	Vinho Tinto | Grupo A	BA
Vinícola Thera	Chardonnay	Tanque 15	Blanc de Blanc 01/26	Fevereiro 2026	1366 - 467	Vinho Base para Espumante | Branco	SC
	Sauvignon Blanc	Tanque 35	SB - 01/26	Março 2026	1360 - 461	Vinho Branco Aromático |Grupo B	SC
	Chardonnay	Tanque 36	Chy 01/26	Março 2026	1363 - 464	Vinho Branco Não Aromático | Grupo A	SC

Os 16 vinhos apresentados no dia 17/10/2026.

PAINEL DE **COMENTARISTAS**

- André Baader – Geórgia
- Andrea Miceli – Itália
- Daniela Ungaretti – Brasil
- Eduardo Boido – Uruguai
- Eduardo Lira – Brasil
- Eduardo Sartori – Brasil
- Fábio Góes – Brasil
- Felipe García – Chile
- Henrique Gudde – Brasil
- Jaqueline Mendes Cilo – Brasil
- João Valduga – Brasil
- Leandro Bortholacci – Brasil
- Maria Luiza Sevieri – Brasil
- Pedro Félix – Portugal
- Vanessa Leite – Brasil
- Sorteado entre o público

REALIZAÇÃO:

PATROCÍNIO:

APOIO:

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