

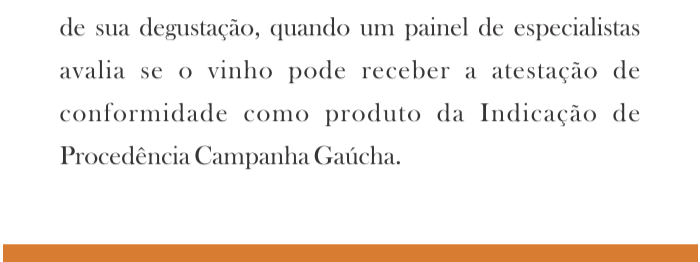
CARTA VINHOS DO PAMPA



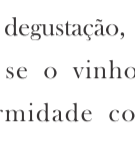
RIO GRANDE DO SUL | BRASIL

CARTA VINHOS DO PAMPA

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



IP



INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA CAMPANHA GAÚCHA

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

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



CARTA VINHOS DO PAMPA

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

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

Campanha Chardonnay

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

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

Campanha Cabernet Sauvignon

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

Sugestão de harmonização
Comidas condimentadas, carnes de caça e assados.

3 Bocas

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

Sugestão de harmonização
Acompanha bem carnes vermelhas delicadas, queijos suaves e massas.

Cepas - Viognier

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

Sugestão de harmonização
Acompanha bem peixes e frutos do mar.

Tannat 2020 Campanha Gaúcha

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

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

Merlot 2020 Campanha Gaúcha

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

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

Tannat Gran Reserva Safra 2022

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

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

Arinarnoa Safra 2022

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

Sugestão de harmonização
Queijos, massas com molho branco ou vermelho, carnes.

DON

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

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

Cova de Toro

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

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

Rastros do Pampa Tannat

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

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

Luar do Pampa Gewürztraminer

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

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

Dom Pedrito Pinotage

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

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

Dom Pedrito Gewürztraminer

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

Sugestão de harmonização
Queijos, massas com frutos do mar ou com molhos de queijos, pizzas, peixes, comidas leves, e ótimo com sobremesas à base de frutas.

VINHOS DOM PEDRITO / Dom Pedrito

@vinhosdompedrito | (53) 9 9979.2691

CARTA VINHOS DO PAMPA

APOIADORES

© 2024