



VIVA OS DESTAQUES

Confira a lista completa com os resultados da Avaliação Nacional de Vinhos 2021



Avaliação Nacional
de Vinhos



VIVA O SEU VINHO, O *Vinho Brasileiro*

A maior degustação de vinhos de uma safra do mundo é do Brasil.

Aqui, temos a maior diversidade de *terroirs* do mundo.

Jovens, porém maduros, elaboramos grandes vinhos e espumantes, reconhecidos mundialmente.

E a cada ano, com o amadurecer de cada safra, engarrafamos histórias que são compartilhadas a cada gole, a cada descoberta.

Viva com a gente a 29ª Avaliação Nacional de Vinhos e conheça a representatividade da Safra 2021.

COMISSÃO ORGANIZADORA

Presidente	ANDRÉ GASPERIN	Coordenação Técnica	CHRISTIAN BERNARDI
Vice-Presidente	RICARDO MORARI	Comissão de Amostras	JOICE SEIDENFUS
1º Tesoureiro	DARIO CRESPI	Secretárias	RAUL BEN
2º Tesoureiro	CHRISTIAN BERNARDI	Comissão Divulgadora	ELIANE CERVEIRA
1º Secretário	DANIEL SALVADOR	Comissão Social	ADRIANE BIASOLI
2º Secretário	ANDRÉ LARENTIS	Cobertura Fotográfica	LUCINARA MASIERO
Diretor Social	FELIPE BEBBER	Realização	VÂNIA DE MOURA
Diretora Cultural	BRUNA CRISTOFOLI	ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ENOLOGIA	JEFERSON SOLDI
Diretores de Eventos	ANDRÉ PERES JR. JURANDIR NOSINI	Rua Matheus Valduga, 148	
Diretores de Degustação	MICHEL ZIGNANI MARIO LUCAS IEGGLI	Bento Gonçalves RS	
Diretores Técnicos em Viticultura	BRUNO MOTTER JOÃO CARLOS TAFFAREL	54 3452.6289	
Diretores Técnicos em Enologia	LEOCIR BOTTEGA VAGNER DE VARGAS MARCHI	www.enologia.org.br	
Diretores Regionais Centro-Sul	ANDERSON DE CÉSARO ÁTILA ZAVARIZZE		
Diretores Regionais Campanha e Serra do Sudeste	ÂNGELA ROSSI MARCON MARCOS GABBARDO		



Foto: Jeferson Soldi

PERFIL DAS AMOSTRAS

Participaram desta edição 53 empresas vinícolas, dos estados do Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Bahia e São Paulo. No total foram inscritas 411 amostras, nas categorias:

CATEGORIA	Nº	%
I Base Espumante	80	19,5%
II Branco Não Aromático	46	11,2%
III Branco Aromático	43	10,4%
IV Rosé Vinífera	20	4,9%
V Tinto Jovem	33	8%
VI Tinto Vinífera	189	46%

AVALIAÇÃO DE SELEÇÃO

Os vinhos foram avaliados em oito sessões, entre os dias 14 e 17 de setembro de 2021, no período da manhã e tarde, no Centro da Indústria, Comércio e Serviços de Bento Gonçalves (CIC-BG), sempre às 9h e 15h. Participaram da avaliação 72 enólogos, todos com experiência em degustação, divididos em oito grupos (duas sessões/grupo), com cerca de 18 degustadores por sessão. As amostras foram degustadas às cegas, informando-se aos degustadores somente a categoria (grupo) do vinho - sem mencionar o nome da variedade, com exceção da Categoria IIA, que compreende somente vinhos varietais Chardonnay. Diariamente eram degustadas de 27 a 28 amostras por grupo. Foi empregada a ficha da OIV e União Internacional dos Enólogos, a qual atribui notas em uma escala de 0 a 100 pontos. Para a composição da nota final foram consideradas um total de 10 variáveis, associadas ao Aspecto (Limpidez, Tonalidade), Olfato (Intensidade, Nitidez, Qualidade), Paladar (Intensidade, Nitidez, Qualidade, Persistência) e Avaliação Global. Os vinhos foram servidos nas temperaturas de 10°C (brancos, base para espumantes e rosés) e 17°C (tintos).

A seleção dos 30% melhores vinhos, correspondente a cada categoria, foi feita de acordo com a mediana. Para desempate, a média aritmética seguida pelo desvio padrão. Importante salientar que as notas finais de cada vinho foram obtidas a partir do cálculo de nove notas por grupo, excepcionalmente em função dos requerimentos de segurança para a Covid-19. Foi empregado o sistema computadorizado de coleta de dados, com processamento e emissão de relatórios.




 Avaliação Nacional
 de Vinhos
Safra 2021

Foto: Jeferson Soldi

DEGUSTADORES DE SELEÇÃO

DEGUSTADOR	EMPRESA
Alejandro Cardozo	Empresa Brasileira de Vinificações
Anderson de César	Vinícola Vistamontes
Anderson Schmitz	Amazon Group
André Donatti	Vinícola Campestre
André Larentis	Vinhos Larentis
André Peres Jr.	Vinícola Salton
André Prasniski	Vêneto Mercantil
Andressa Cattani	Chandon do Brasil
Ângela Rossi Marcon	Unipampa
Antonio A. Czarnobay	Bodega Czarnobay
Átila Zavarize	Vinícola Thera
Augusto Stuani Salvador	Terrasul Vinhos Finos
Avelino Zanetti Filho	RCork Brasil
Bruno Motter	Vinícola Don Guerino
Carlos Zanus	Vinícola Salton
Cedenir Fortunati	Fante Indústria de Bebidas
Cláudia Alberici Stefenon	Biotecsul
Daiane Badalotti	Vinícola Salton
Daniel Dalla Valle	Ponto Nero
Delto Garibaldi	Laboratório Lavin
Denise K. Brandelli	Vinícola Almaúnica
Diego Grison	Sociedade de Bebidas Panizzon
Dirceu Scottá	Dal Pizzol Vinhos Únicos
Éder Caldart	Família Lemos de Almeida
Eduardo Bridi	MA Silva Cortiças
Eduardo Dorigon	Casa Dorigon
Fabiano Demoliner	Cooperativa Vinícola São João
Fábio Góes	Vinícola Góes
Fernanda R. Spinelli	Secretaria da Agricultura do RS
Fernanda Tonini	Vinícola Tonini
Flávio Novello	Vinícola Campestre
Flávio Zílio	Cooperativa Vinícola Aurora
Gabriel Carissimi	RS Enologia
Gilberto Pedrucci	Casa Pedrucci
Gilberto Simonaggio	Miolo Wine Group
Gilson Berselli	Vinícola Dom Cândido

DEGUSTADOR	EMPRESA
Giseli Scopel	Casa Perini
Giuliano Elias Pereira	Embrapa Uva e Vinho
Gustavo Postinger	Cooperativa Vinícola Garibaldi
Ismar Pasini	Cooperativa Vinícola São João
Ivo Geraldo Prezzi	Biotecsul
Jefferson Sancineto Nunes	Laboratório Enolab
João Valduga	Vinícola Cave de Pedra
José Venturini	Casa Venturini
Juciane Casagrande	Vitis Comércio
Júlio Meneguzzo	IFRS Bento Gonçalves
Laércio Spadari	Provin
Leandro Santini	Casa Perini
Lorenzo Cristofoli	Vinícola Cristofoli
Luciano Scomazzon	Miolo Wine Group
Luciano Vian	Terroir Consultoria
Maicol Zanella	Vinícola Zanella
Márcio Dallé	Chandon do Brasil
Marco Salton	Estabelecimento Vinícola Valmarino
Marcos Vian	Enovitis Assessoria
Mauro C. Zanus	Embrapa Uva e Vinho
Michel Zignani	Casa Valduga Vinhos Finos
Moisés Brandelli	Vinhos Don Laurindo
Nauro Morbini	Cooperativa Vinícola Aurora
Neuri Bruschi	Scholle IPN
Paula Schenato	Custom Wine
Paulo Giacomini	Vitacea
Roque Piccoli	Cave do Sol
Samuel Cervi	Trianon Group
Silvério Salvatti	Agrovinícola Caminhos de Pedra
Taiana Soares	Bueno Wines
Thomas Bolzan	ABE
Tiago Luvison	Vinícola Luvison
Tiago Tonini	Cenecoop
Vanessa Stefani	Vinícola Geisse
Vinicius Caliar	Epagri
Vitor Manfroi	ICTA/UFRGS



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 de 23/09/2021).

CATEGORIA: VINHO BASE PARA ESPUMANTE

1. VINHO BASE ESPUMANTE (Chardonnay, Pinot Noir) - Visual amarelo palha claro com reflexos platinados. Límpido e brilhante. Intensidade discreta, porém nítido e elegante. Notas de frutos cítricos, frutas de polpa branca e flores brancas. Destaque para os descritores de maçã verde, flor de laranjeira, pera e outros frutos de caroço. Ataque de boca discreto. Vinho de corpo moderado com acidez marcante. Bastante leve, refrescante e livre de sensações amargas.

Estabelecimento Vinícola Valmarino - Amostra 1340

2. VINHO BASE ESPUMANTE (Chardonnay) - Visual amarelo palha de média intensidade, com sutis reflexos esverdeados. Intensidade aromática mediana, nítido e complexo. Caráter de citrus, algo vegetal e mineralidade marcante. Destaque para os descritores de pomelo, feno, maçã verde, lima e flores brancas, como jasmim e flor de laranjeira. Presença de boca bastante exuberante, destacando uma acidez marcante, porém equilibrada com a estrutura do vinho. Final de boca vegetal e discreto amargor.

Chandon do Brasil - Amostra 1108

3. VINHO BASE ESPUMANTE (Pinot Noir, Chardonnay) - Visual de coloração rosa salmão claro, levemente acobreado. Límpido e atrativo. Média-alta intensidade aromática e exuberante na paleta de aromas. Perfil frutado, com destaque para frutos vermelhos frescos, frutos silvestres e flores. Como descritores, rosa, cereja, morango, pitanga, ameixa amarela e damasco. Notas de fermento. Base de corpo médio, com acidez moderada, excelente equilíbrio. Carga fenólica com alguma estrutura e sutil amargor ao final de boca.

Vinícola Salton - Amostra 1360

CATEGORIA: BRANCO FINO SECO NÃO AROMÁTICO

4. VIOGNIER - Vinho de coloração amarelo palha esverdeado de excelente aspecto. Intensidade aromática bastante elevada, com grande riqueza e complexidade em suas notas, que se mesclam desde o cítrico até especiarias. Destaque para as notas de abacaxi, pomelo, ervas de jardim, mel e pimenta rosa. Perfil de paladar bastante marcante com bom corpo, boa acidez e final secante. O equilíbrio entre o volume de boca e acidez torna este vinho muito equilibrado e agradável.

Casa Valduga Vinhos Finos - Amostra 1090

5. CHARDONNAY - Coloração amarelo intenso com reflexos dourados, límpido e brilhante. Intensidade aromática pronunciada, demonstrando um perfil complexo, com particular influência do carvalho na composição aromática. Notas características de chocolate branco, baunilha, mel e pão tostado. De forma mais discreta, descritores de fruta madura, damasco, banana e frutas em calda. Apresenta um ataque de boca untuoso, com certo dulçor. Demonstra um volume bastante elevado, com acidez moderada e final longo, retornando às notas tostadas.

Pizzato Vinhas e Vinhos - Amostra 1371

CATEGORIA: BRANCO FINO SECO AROMÁTICO

6. SAUVIGNON BLANC - Visual com tonalidade amarelo palha claro, límpido e brilhante. Excelente tipicidade varietal, intenso e rico. Demonstra uma característica de aromas vegetais, de ervas e frutos tropicais bastante nítida. Os descritores aromáticos principais são arruda, macela, broto de tomate, alecrim, melão, manga e mamão papaia. Também apresenta algumas notas de chá, flores e cítrus. Em boca retoma as sensações olfativas acompanhadas por frescor marcante, volume mediano e acidez presente. Final de boca com amargor presente e evidente.

Vinícola Campestre - Amostra 1034

7. MOSCATO BRANCO - Coloração amarelo claro, com reflexos verdosos. Elevada intensidade aromática, igualmente elegante, fino e típico no seu perfil. Aromas que destacam as notas de ervas como poejo, manjerição e chá verde. Também destaca as notas frutadas, como mamão, abacaxi e lima e, de forma mais sutil, o perfil floral, com destaque para flor de laranjeira, flor de pessegueiro e mel. Intensidade de paladar mediana, com corpo delicado e destaque para a acidez viva. Bastante refrescante e retornam às notas de frutas ao final de boca.

Vinícola Mioranza - Amostra 1210

CATEGORIA: ROSÉ FINO SECO

8. TANNAT - Coloração atraente, de tonalidade salmão e reflexos cereja. Intensidade olfativa média-alta, nítido e agradável. Perfil de aromas frutados evidentes, com destaque para notas de cereja, pitanga, frutos silvestres e morango. Também demonstra algumas notas lácteas como iogurte de tutti-frutti. Vinho de boa intensidade em boca, com corpo generoso, estrutura marcante e equilibra com a acidez presente, sem ser agressiva, mas suficiente para conferir frescor. Final de boca relativamente curto, com leve amargor.

Casa Venturini Vinhos e Espumantes - Amostra 1006

CATEGORIA: TINTO FINO SECO JOVEM

9. MERLOT - Coloração intensa, vermelho púrpura, com alguns reflexos violáceos. Intensidade aromática mediana, com perfil bastante limpo e nítido, destacando-se pelas notas frutadas. Como descritores mais evidentes, morango, cereja, framboesa e mirtilo. Também são evidentes notas de aromas lácteos. Vinho de corpo mediano e ataque agradável. Apresenta acidez justamente equilibrada aos taninos jovens, presentes e não agressivos. Final de boca com boa longevidade, surgem algumas notas amadeiradas no retrogosto.

Vinícola Salvatore - Amostra 1195

CATEGORIA: TINTO FINO SECO

10. CABERNET FRANC - Coloração vermelho rubi intenso com reflexos violáceos. Aromas limpos e nítidos, com média intensidade. Perfil frutado com destaque para frutos negros, como mirtilo e ameixa preta. Notas mentoladas e sutil vegetal conferem refrescância e leveza de nariz. Apresenta um ataque relativamente delicado e amável, com acidez média baixa, taninos suaves e adstringência moderada. Corpo médio, porém firme, compõe um final de boca harmônico e agradável.

Dal Pizzol Vinhos Únicos - Amostra 1324

CATEGORIA: TINTO FINO SECO

11. TANNAT - Coloração vermelho rubi intenso, límpido e atrativo. Boa intensidade olfativa, nítido e agradável. Perfil de aromas de frutos negros, vermelhos e discreta presença de madeira. Melhores descritores para este vinho: mirtilo, ameixa, cassis, amora, bem como há nítida presença de algumas notas de eucalipto, mentol e baunilha. Perfil de paladar relativamente leve, equilibrado e macio. Corpo médio, com taninos em concentração moderada. Tanino suave, acidez presente, conferindo algum frescor. Final de boca de média duração, bastante agradável.

Hortência Indústria de Bebidas - Amostra 1132

12. CABERNET SAUVIGNON - Cor vermelho violáceo muito intenso. Intensidade olfativa marcante, com destaque para as notas de geleia e fusão com o carvalho. Denota fruta madura, compota, figo seco, juntamente com as notas tostadas de madeira, lembrando café, cacau e torrefação. Ataque de boca marcante, com sensação inicial de maciez, untuosidade e volume. Tanino em concentração mediana, adstringência não excessiva, corpo considerável e denota, sobretudo, as sensações tostadas no final de boca.

Casa Perini - Amostra 1309

13. TANNAT - Coloração vermelho rubi intenso com reflexos violáceos, límpido. Boa intensidade de aromas, com destaque para frutos e especiarias. Bastante limpo e agradável. Destaque nos descritores aromáticos para a pimenta preta, ameixa, amora, cassis e algumas notas de café tostado e compota. Vinho tinto com ataque de média intensidade. Acidez delicada, corpo médio e adstringência moderada. Taninos presentes, não agressivos. Final de boca com leve secância.

Vinícola Almaúnica - Amostra 1134

14. ALICANTE BOUSCHET - Coloração muito intensa, de tonalidade púrpura. Intensidade olfativa discreta, porém elegante. Sensação inicial fechada, que evolui para sutis notas vegetais, pimenta, algo mentolado e, na sequência, surgem notas de frutas vermelhas maduras. Bom equilíbrio com as notas de madeira. Percepção de boca em sintonia com o olfato. Corpo médio e bom volume. Acidez moderada com evolução contínua e longa. Adstringência bastante viva, tornando o vinho marcante.

Cooperativa Vinícola Aurora - Amostra 1054

15. TOURIGA NACIONAL - Visual de coloração vermelho rubi bastante intenso, profundo. Marcante em sua intensidade, perfil vinoso no aroma. Notas de compota, geleia, frutas maduras, frutas maceradas e licor de cassis. Complexidade e riqueza de aromas conferido pela madeira, com notas de cravo, tostado, especiarias e ervas secas. No paladar, intenso e potente nas sensações iniciais. Nitidamente alcoólico, conferindo dulçor e untuosidade. Taninos bastante firmes, com adstringência marcante e equilibrada com o volume de boca. Encorpado e longo final de boca.

Miolo Wine Group - Amostra 1388

16. TINTO DE CORTE (Tannat, Teroldego, Malbec, Cabernet Franc, Merlot) - No visual, cor bastante intensa, num vermelho escuro profundo. Intensidade de aromas mediano, de caráter vinoso e empírico. Ataque com descritores de madeira tostada, como café, chocolate, ervas secas, mentol. Evolução para frutos pretos, como ameixa, cassis e mirtilo. Bastante rico, complexo e agradável. Marcadamente intenso desde a entrada em boca. Boa potência alcoólica que confere vinosidade e untuosidade. Corpo pronunciado, com taninos firmes e marcantes. Estruturado e longo de paladar, retornando às sensações de carvalho em boca.

Vinícola Don Guerino - Amostra 1323

Foto: Jeferson Soldi



EMPRESA PARTICIPANTE	VARIEDADE	LOTE	LOCALIZAÇÃO	AMOSTRA	CATEGORIA
Bebber	Tannat / Touriga Nacional	01	Tanque 21	1095	Tinto Fino Seco B
	Marselan	01	Tanque 23	1171	Tinto Fino Seco A
Casa Perini	Cabernet Sauvignon***	A	Em Barricas	1309	Tinto Fino Seco A
	Tannat		Tanque 903	1100	Tinto Fino Seco A
	Cab. Sauvignon/Merlot/Tannat/Ancellotta		Tanque 20	1051	Tinto Fino Seco B
	Cabernet Sauvignon		Tanque 36	1097	Tinto Fino Seco A
	Cabernet Sauvignon	B	Em Barricas	1096	Tinto Fino Seco A
	Cabernet Sauvignon		Tanque 804	1011	Tinto Fino Seco A
	Merlot	A	Em Barricas	1013	Tinto Fino Seco A
	Ancellotta		Em Barricas	1020	Tinto Fino Seco A
	Cabernet Sauvignon		Tanque 123	1014	Tinto Fino Seco A
	Marselan		Tanque 129	1021	Tinto Fino Seco A
	Tannat		Em Barricas	1010	Tinto Fino Seco A
	Marselan		Tanque 55	1022	Tinto Fino Seco A
	Teroldego		Em Barricas	1008	Tinto Fino Seco A
	Chardonnay		Tanque 49	1269	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay		Tanque 48	1253	Vinho Base para Espumante
	Merlot		Tanque 26	1212	Tinto Fino Seco A
	Arintano		Tanque 100	1019	Tinto Fino Seco A
	Merlot	B	Em Barricas	1018	Tinto Fino Seco A
	Merlot		Tanque 29	1012	Tinto Fino Seco A
	Pinot Noir		Em Barricas	1093	Tinto Fino Seco Jovem
	Pinot Noir		Engarrafado	1295	Tinto Fino Seco Jovem
	Sauvignon Blanc		Tanque 50	1216	Branco Fino Seco Aromático B
	Cabernet Franc		Tanque 28	1101	Tinto Fino Seco A
	Merlot / Chardonnay		Tanque 107	1153	Rosé Fino Seco
	Sauvignon Blanc		Engarrafado	1350	Branco Fino Seco Aromático B
	Tannat		Tanque 552	1409	Tinto Fino Seco A
Chardonnay		Tanque 23	1116	Branco Fino Seco Não Aromático A	
Sauvignon Blanc		Tanque 122	1215	Branco Fino Seco Aromático B	
Casa Valduga Vinhos Finos	Chardonnay	53,21	Em Barricas	1208	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Pinot Noir	Base Rosé-04.21	Tanque 80	1314	Vinho Base para Espumante
	Malbec	71,21	Tanque 83	1262	Tinto Fino Seco A
	Chardonnay	10,21	Tanque 7	1067	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	42,21	Tanque 90	1089	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Merlot / Cabernet Sauvignon	60,21	Tanques F 03, Barricas	1158	Tinto Fino Seco B
	Marselan	100,21	Tanque 43	1186	Tinto Fino Seco A
	Tannat	91/21	Em Barricas	1082	Tinto Fino Seco A
	Gewürztraminer	391	Engarrafado	1345	Branco Fino Seco Aromático B
	Vignier***	49,21	Tanques 84, Barricas	1090	Branco Fino Seco Não Aromático B
Merlot	Tanque 34	Engarrafado	1005	Rosé Fino Seco	
Casa Venturini Vinhos e Espumantes	Chardonnay	032021	Tanques 66, 58	1126	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Tannat***	150621	Engarrafado	1006	Rosé Fino Seco
	Chardonnay	022021	Tanques 65, 55	1091	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Chardonnay	042021	Tanques 67, 59	1127	Branco Fino Seco Não Aromático A
Chandon do Brasil	Chardonnay***		Tanque TF35	1108	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir		Tanque P43	1369	Vinho Base para Espumante
	Riesling Itálico / Pinot Noir		Tanque P35	1249	Vinho Base para Espumante
	Riesling Itálico / Chardonnay		Tanque P22	1227	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir		Tanque P29	1123	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir	Base Rosé leve	Tanque TF41	1339	Vinho Base para Espumante
Riesling Itálico		Tanque TF18	1102	Vinho Base para Espumante	

VINHOS SELECIONADOS *Safr* 2021

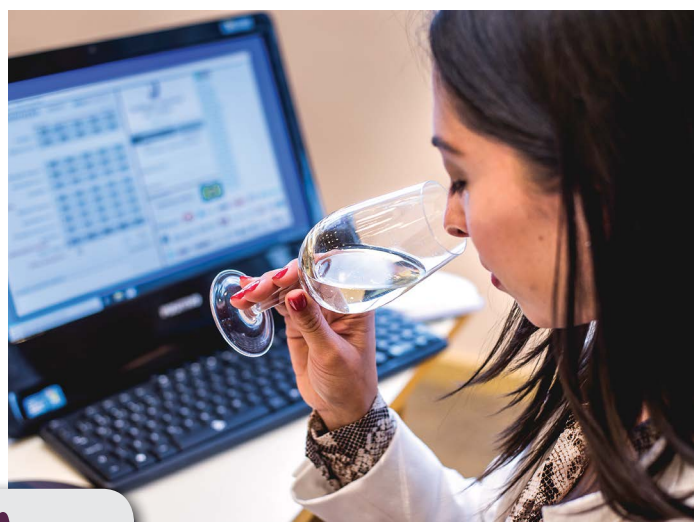
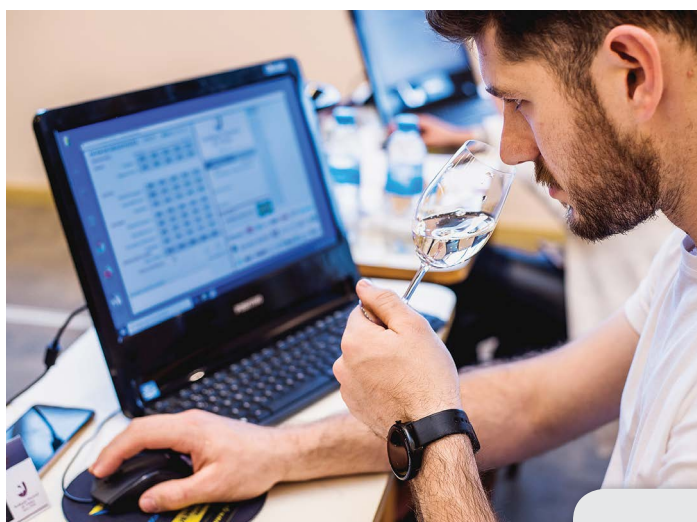
EMPRESA PARTICIPANTE	VARIEDADE	LOTE	LOCALIZAÇÃO	AMOSTRA	CATEGORIA
Cooperativa Agroindustrial Nova Aliança	Tannat	232101	Tanque 32	1024	Tinto Fino Seco A
	Merlot	232201	Tanque 34	1390	Tinto Fino Seco A
	Marselan	230501	Tanque 15	1335	Tinto Fino Seco A
	Chardonnay	35251	Tanque 82	1068	Branco Fino Seco Não Aromático A
Cooperativa Vinícola Aurora	Alicante Bouschet***	I	Tanque 3	1054	Tinto Fino Seco A
	Riesling Itálico	I	Tanque 326	1359	Vinho Base para Espumante
	Cabernet Sauvignon	I	Em Barricas	1315	Tinto Fino Seco A
	Chardonnay	I	Tanque 333	1250	Vinho Base para Espumante
	Cabernet Sauvignon	II	Tanque 321	1384	Tinto Fino Seco A
	Malvasia Aromática	I	Tanque 185	1023	Branco Fino Seco Aromático B
	Merlot / Alicante	II	Tanque 14	1224	Tinto Fino Seco B
	Chardonnay	III	Tanque 328	1257	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Chardonnay	IV	Engarrafado	1258	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Chardonnay	II	Tanque 325	1151	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Moscato Branco	I	Tanque 168	1346	Branco Fino Seco Aromático A
Chardonnay	I	Tanque 117	1125	Branco Fino Seco Não Aromático A	
Cooperativa Vinícola Garibaldi	Chardonnay		Tanque 119	1107	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay		Tanque 117	1112	Vinho Base para Espumante
	Merlot	112/31	Engarrafado	1380	Tinto Fino Seco Jovem
	Pinot Noir	178/31	Engarrafado	1211	Rosé Fino Seco
	Riesling Itálico	105/31	Engarrafado	1029	Branco Fino Seco Não Aromático B
	Chardonnay	115/31	Engarrafado	1355	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Merlot	106/31	Engarrafado	1272	Rosé Fino Seco
Cooperativa Vinícola São João	Tannat		Tanque 107	1273	Tinto Fino Seco A
	Chardonnay		Tanque 15	1030	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Cabernet Sauvignon		Tanque 19	1078	Tinto Fino Seco A
	Malbec		Tanque 203	1139	Tinto Fino Seco A
Dal Pizzol Vinhos Únicos	Cabernet Franc***		Tanque 17	1324	Tinto Fino Seco A
	Alicante Bouschet		Tanque 12	1198	Tinto Fino Seco A
Empresa Brasileira de Vinificações	Alvarinho	L1	Tanques 319, 62, 263	1408	Branco Fino Seco Não Aromático B
	Alvarinho	L1	Tanque 324	1354	Branco Fino Seco Não Aromático B
Estabelecimento Vinícola Valmarino	Chardonnay / Pinot Noir***	1	Tanque 3	1340	Vinho Base para Espumante
	Tannat	2	Tanque 44	1357	Tinto Fino Seco A
	Marselan	1	Tanque 20A	1267	Tinto Fino Seco A
Fante Indústria de Bebidas	Gamay Saint	01/2021	Tanque 229	1377	Tinto Fino Seco Jovem
Guatambu Indústria e Comércio de Alimentos	Cabernet Sauvignon / Tempranillo	02	Tanque 6	1183	Rosé Fino Seco
Hortência Indústria de Bebidas	Tannat***	39/21	Tanque 35	1132	Tinto Fino Seco A
	Moscato Giallo	3095/21	Tanque 36	1305	Branco Fino Seco Aromático A
	Moscato Branco	07/21	Tanque 32	1163	Branco Fino Seco Aromático A
	Malbec	39/21	Tanque 33	1381	Tinto Fino Seco Jovem
	Moscato Giallo	31/21	Tanque 31	1319	Branco Fino Seco Aromático A
	Moscato Giallo	3220/21	Tanque 34	1209	Branco Fino Seco Aromático A
Maison Forestier Vinhos e Espumantes	Chardonnay	Lote III	Tanque 83	1149	Vinho Base para Espumante
Miolo Wine Group Vitivinicultura	Touriga Nacional***	01	Tanque 152	1388	Tinto Fino Seco A
	Pinot Noir / Chardonnay	01	Tanque 26	1203	Vinho Base para Espumante
	Cabernet Sauvignon	02	Em Barricas	1285	Tinto Fino Seco A
	Merlot	01	Tanque 86	1145	Tinto Fino Seco A
	Chardonnay	01	Em Barricas	1193	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Pinot Gris	Lote 21 304	Engarrafado	1302	Branco Fino Seco Não Aromático B

EMPRESA PARTICIPANTE	VARIEDADE	LOTE	LOCALIZAÇÃO	AMOSTRA	CATEGORIA
Pizzato Vinhas e Vinhos	Chardonnay***		Em Barricas	1371	Branco Fino Seco Não Aromático A
	Tannat		Em Barricas	1327	Tinto Fino Seco A
	Merlot		Em Barricas	1247	Tinto Fino Seco A
Ponto Nero Indústria de Bebidas	Chardonnay	PN17/21	Tanque 17	1115	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir	PN80/21	Tanque 91	1106	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay	PN 05/21	Tanque 5	1207	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir	PN32/2021	Tanque 32	1113	Vinho Base para Espumante
Soliman Indústria e Comércio de Vinhos Finos	Cabernet Sauvignon / Tannat	Barris	Em Barricas	1200	Tinto Fino Seco B
Vinhos Monte Reale	Tannat	2021,038	Engarrafado	1356	Tinto Fino Seco A
Vinícola Almadén	Cabernet Franc	01	Em Barricas	1141	Tinto Fino Seco A
	Tannat	01	Em Barricas	1291	Tinto Fino Seco A
	Sauvignon Blanc	01	Tanque 75	1032	Branco Fino Seco Aromático B
Vinícola Almaúnica	Tannat***		Em Barricas	1134	Tinto Fino Seco A
	Cabernet Franc		Em Barricas	1226	Tinto Fino Seco A
	Malbec		Em Barricas	1287	Tinto Fino Seco A
Vinícola Angelo Luvison	Cabernet Sauvignon	Thermo 1	Tanque 89	1007	Tinto Fino Seco Jovem
	Merlot	Jovem 01	Tanque 45	1155	Tinto Fino Seco Jovem
Vinícola Campestre	Sauvignon Blanc***	2584003	Engarrafado	1034	Branco Fino Seco Aromático B
	Chardonnay	2576	Tanque 42	1192	Vinho Base para Espumante
	Merlot	2330	Tanque 16	1199	Tinto Fino Seco A
Vinícola Cave de Pedra	Merlot	CP91/21	Tanque 78	1202	Tinto Fino Seco A
	Chardonnay / Pinot Noir	CP27/21	Tanque 39	1204	Vinho Base para Espumante
Vinícola Don Guerino	Tannat/Terold./Malbec/Cab. Franc/Merlot***	L11	Em Barricas	1323	Tinto Fino Seco B
	Teroldego	L07	Em Barricas	1274	Tinto Fino Seco A
	Tannat	L11	Tanques C1, Barricas	1311	Tinto Fino Seco A
	Tannat	L3	Em Barricas	1404	Tinto Fino Seco A
	Malbec	L05	Em Barricas	1321	Tinto Fino Seco A
	Tannat/Terold./Malbec/Cab. Franc/Merlot	L10	Em Barricas	1322	Tinto Fino Seco B
	Tannat	L2	Tanque B7	1325	Tinto Fino Seco A
	Merlot	L08	Em Barricas	1214	Tinto Fino Seco A
	Tannat	L4	Tanque E5	1283	Tinto Fino Seco A
	Cabernet Franc	L06	Em Barricas	1312	Tinto Fino Seco A
	Tannat	L1	Tanque XB5	1284	Tinto Fino Seco A
	Teroldego	L08	Tanque 93	1275	Tinto Fino Seco A
	Chardonnay	1	Engarrafado	1001	Branco Fino Seco Não Aromático A
Vinícola Geisse	Chardonnay / Pinot Noir	A1/21	Tanque 17	1159	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay / Pinot Noir	A2/21	Tanque 14	1234	Vinho Base para Espumante
Vinícola Giacomini	Moscato Giallo	12-21	Tanque 44	1280	Branco Fino Seco Aromático A
	Moscato Giallo	11-21	Tanque 14	1128	Branco Fino Seco Aromático A
Vinícola Mioranza	Moscato Branco***		Tanque 5	1210	Branco Fino Seco Aromático A
Vinícola Salton	Pinot Noir / Chardonnay***	Base Rosé	Tanque 184	1360	Vinho Base para Espumante
	Pinot Noir / Chardonnay	Base Rosé	Tanque 271	1174	Vinho Base para Espumante
	Malbec / Riesling	Base Rosé	Tanque 64	1237	Vinho Base para Espumante
	Marselan		Tanque 179	1268	Tinto Fino Seco A
	Tannat		Tanque 166	1266	Tinto Fino Seco A
	Chardonnay / Riesling / Pinot Noir		Tanque 53	1150	Vinho Base para Espumante
	Chardonnay / Pinot Noir		Tanque 178	1367	Vinho Base para Espumante
	Cabernet Franc		Tanque 139	1301	Tinto Fino Seco Jovem
	Chardonnay		Engarrafado	1403	Branco Fino Seco Não Aromático A
Vinícola Salvatore	Merlot***		Tanque 35	1195	Tinto Fino Seco Jovem
	Cabernet Franc		Tanque 39	1056	Tinto Fino Seco A
Vinícola Santa Augusta	Malbec	Lote I	Tanque 11	1401	Rosé Fino Seco
Vitivinícola Góes	Sauvignon Blanc	21	Tanque 1	1320	Branco Fino Seco Aromático B

***Os 16 vinhos apresentados no dia 06/11/2021.

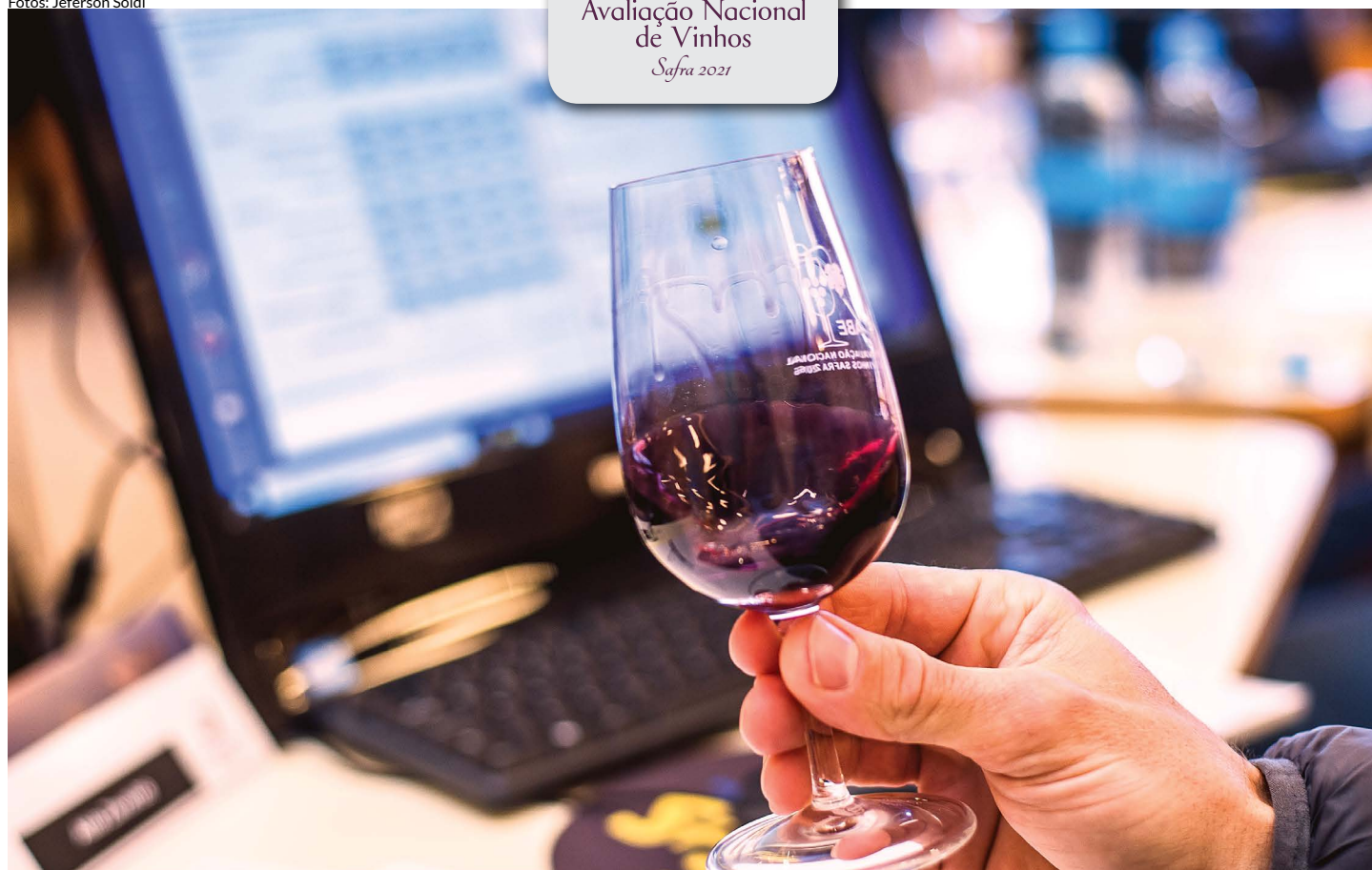
PAINEL DE COMENTARISTAS

- Ari Gorenstein | CEO da Evino | Brasil
- Bárbara Bortolini | Imperatriz da Fenavinho | Brasil
- Daniel Arraspide | Jornalista e Sommelier | Uruguai
- Diego Bertolini | Consultor Mercado de Vinhos | Brasil
- Edegar Scortegagna | Enólogo do Ano 2020 | Brasil
- Fernanda Garay | Jogadora de Vôlei | Brasil
- Jayme Monjardim | Cineasta e Produtor de Vinhos | Brasil
- Juan Alba | Ator e Wine Influencer | Brasil
- Leandro Baena | Médico, Sommelier e Wine Influencer | Brasil
- Michael Waller | Escritor de Vinhos e Pesquisador | Brasil
- Moisés Perez | Master em Biotecnologia de Bebidas | Brasil
- Osvaldo Amado | Enólogo | Portugal
- Paula Daidoné | Jornalista e Especialista em Vinhos | Brasil
- Regina Vanderlinde | Vice-presidente OIV | Brasil
- Ricardo Castilho | Jornalista | Brasil
- Rogerio Dardeau | Escritor | Brasil



Fotos: Jeferson Soldi


Avaliação Nacional
de Vinhos
Safra 2021



Realização



Ouro:



Prata:



Apoio:

