

BAGÉ | RS | BRASIL



EST. 1790

Paixão pela terra desde 1790.

Somos uma tradicional Estância de bovinocultura de corte e ovinocultura fundada em 1790 e que desde então está aos cuidados da mesma família de origem açoriana há dez gerações, os Mercio. Estamos localizados na entrada principal do Bioma Pampa e da Campanha Gaúcha, a cidade de Bagé, também conhecida como Rainha da Fronteira e uma das 17 cidades históricas do Estado, e que também faz parte da lista de cidades patrimônio histórico do Brasil. Rica em história e estórias a cidade e seus arredores são o berço do que hoje é adotado pelos gaúchos contemporâneos descendentes de todos os povos que formaram o atual Rio Grande do Sul como sendo a raiz da nossa cultura tradicional e nativa.

Desde o ano de 2000 a Estância Paraíso iniciou um novo capítulo de empreendedorismo e foi uma das pioneiras a plantar vinhedos na região da Campanha Gaúcha. Foi na Estância que foi plantado o primeiro vinhedo de Syrah do Brasil, na época uma casta praticamente desconhecida no país.



A Região da Campanha Gaúcha.

Dandy Marchetti

A Campanha Gaúcha é uma extensa região com 44.365Km² que faz fronteira ao sul com o Uruguai e ao oeste com a Argentina. No dia 5 de maio de 2020 a região recebeu a Indicação de Procedência (IP) concedida pelo Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI) sendo válida para vinhos finos dos tipos tintos, brancos, rosados e espumantes.

Segunda maior região produtora de vinhos finos do Brasil também é a primeira Indicação de Procedência de vinhos finos fora da tradicional região produtora do país, a Serra Gaúcha.

Indicação de Procedência.

O novo selo de Indicação Geográfica serve como uma garantia de origem e qualidade para o consumidor, assegurando que o vinho por trás daquele rótulo expressa as características de tipicidade da Campanha Gaúcha.

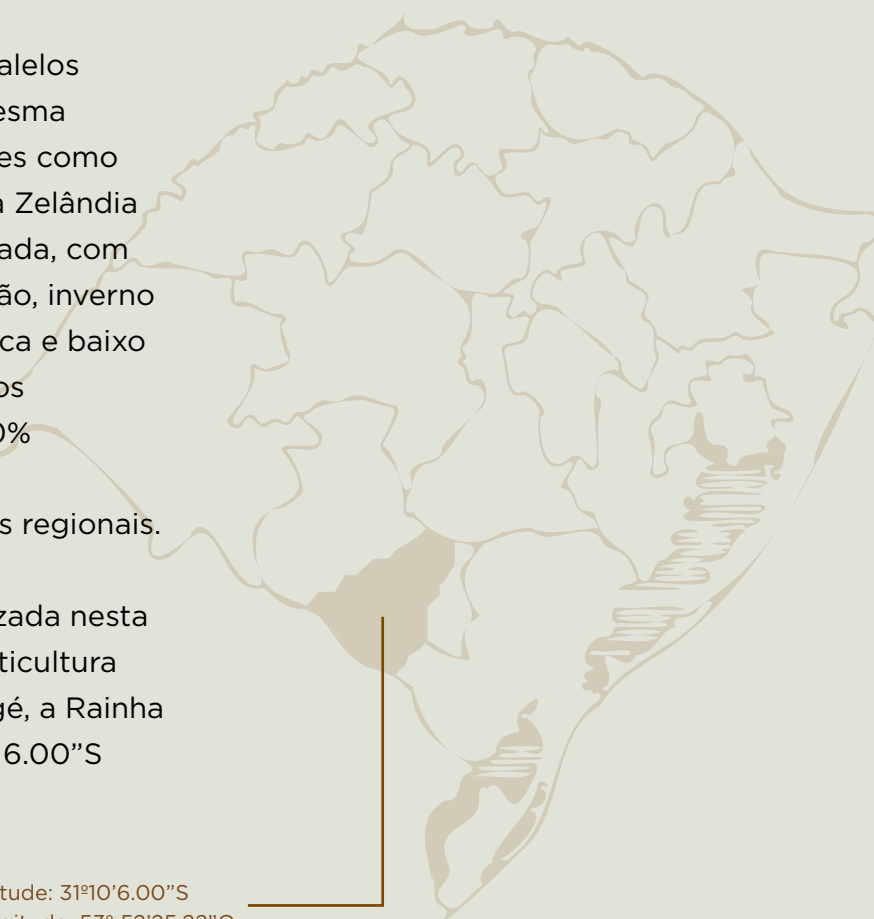
A IP determina uma série de normas no cultivo das uvas, assim como sua colheita, vinificação e envelhecimento dentro da área delimitada.



A região situa-se entre os paralelos 29° e 32° Sul de latitude, a mesma faixa de outras célebres regiões como Argentina, África do Sul, Nova Zelândia e Austrália. Uma zona ensolarada, com temperaturas elevadas no verão, inverno rigoroso, alta amplitude térmica e baixo volume de chuvas. Os vinhedos na Campanha Gaúcha são 100% cultivados em espaladeira para potencializar as características regionais.

A Estância Paraizo está localizada nesta região de excelência para a viticultura no Brasil, no Município de Bagé, a Rainha da Fronteira na latitude 31°10'6.00"S e longitude 53°52'25.22"O.

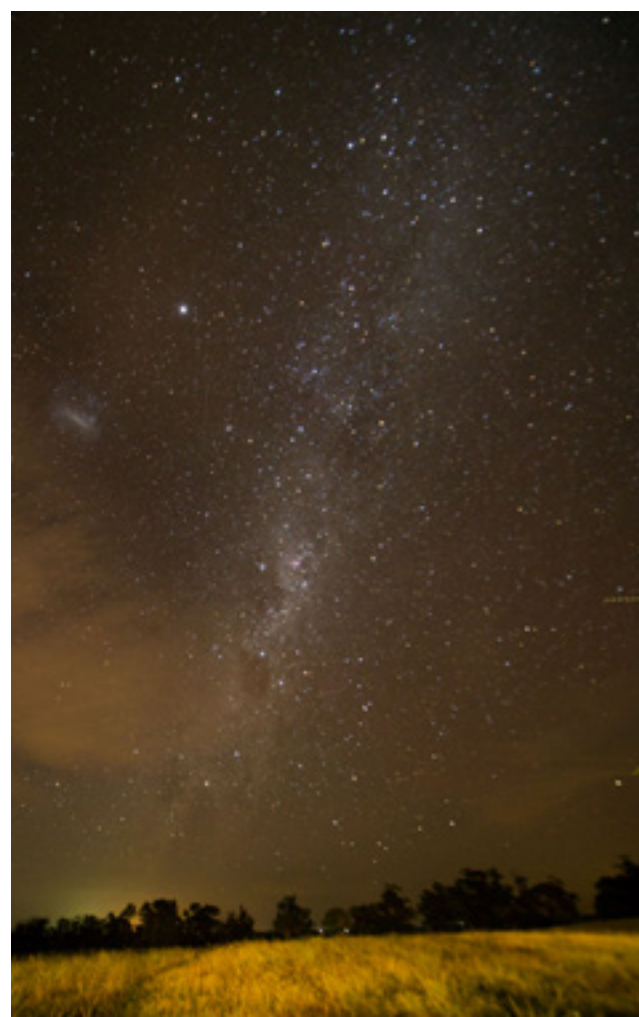
Latitude: 31°10'6.00"S
Longitude: 53° 52'25.22"O



A cultura.

A história da Estância Paraíso se confunde com a própria história da Região da Campanha Gaúcha. Nasceu das viagens dos Açorianos residentes em Rio Pardo para a atual localidade de Bagé, a Rainha da Fronteira, em busca do Gado Orelhano trazido pelos jesuítas e que havia se espalhado pelos campos do Continente de São Pedro. Na época, esta região era uma confluência do término dos limites do município de Rio Pardo, do final das missões jesuíticas e do início dos campos neutrais entre os Impérios Português e Espanhol.

Por volta de 1790 a Família Mercio estabelece seu Rancho na região que atualmente compreende parte das localidades dos municípios de Bagé, Lavras do Sul e Dom Pedrito. Fincam raízes, engajam nas lutas para formação da atual fronteira sul-brasileira com o Uruguai, conquistam sesmarias como pagamento pelo seu trabalho militar e de campo em uma região que até então era pouco habitada devido a vida rústica e ao difícil acesso devido as grandes distâncias.



Paixão pela terra.

O solo.

Dandy Marchetti

Desde então a família cultiva a paixão pela Terra, o respeito ao Bioma Pampa que é seu lar e a cultura Gaúcha que viu nascer como representação do dia a dia de uma lida de Estância Crioula. A Família Mercio entende que não existe tradição sem inovação e que as mudanças, assim como os ciclos da natureza, são constantes e trazem consigo desafios que devem ser abraçados e compreendidos. E assim há mais de 20 anos inaugurou um novo capítulo na sua história com a implementação de vinhedos na Região da Campanha Gaúcha.

A Estância Paraizo é o berço da casta Syrah no Brasil, tendo seu vinhedo reconhecido pelo Ministério da Agricultura como o primeiro do país. As atuais 9ª e 10ª geração da Família na Estância Paraizo cultivam a paixão e os valores ligados ao respeito pelo meio ambiente, história e cultura sempre em busca do que é a vocação do nosso território para que ele seja conservado para as gerações futuras. Um pé no passado e o olhar no futuro para que as decisões do presente sejam as mais conscientes possíveis. Essa é a nossa forma de viver e de elaborar nossos vinhos.

As análises de solo do vinhedo da Estância Paraizo e os estudos realizados pela Embrapa mostram que nossos vinhedos estão na zona preferencial dentro da Campanha Gaúcha para cultivo de variedades vitis viníferas. A região da Campanha Gaúcha possui oito dos 12 tipos de solo presentes no Estado do Rio Grande do Sul. Na Estância Paraizo é possível encontrar duas variedades: Argissolo e Luvissolo.

Nossos vinhedos localizam-se na região da propriedade onde encontra-se o Argissolo Eutrófico Latossólico, ou seja, solos profundos a muito profundos onde a boa drenagem é uma característica. Esse tipo de solo é originado dos mais diversos tipos de rochas, como basalto, granitos, arenitos e outros sedimentos. Sua saturação por bases é maior ou igual a 50% e sua fertilidade é moderada além de seu relevo ser composto pelos característicos cerros, ou colinas, ondulações suaves tão características do território.



Nosso clima.

Dandy Marchetti

O clima do Rio Grande do Sul é temperado, ou seja, temos presentes as quatro estações do ano. O vinhedo da Estância Paraizo é o mais alto da Campanha Gaúcha e possui 380 metros de altitude, em um território onde esta variação está entre 100 metros a 400 metros. Essa característica garante ventilação constante em todas as estações diminuindo drasticamente a possibilidade das geadas de primavera e incidências de fungos.

No verão, a amplitude térmica média entre o dia e a noite é de 14°C o que permite que a uva amadureça corretamente possibilitando a diminuição da acidez durante o dia, em razão do calor, ao mesmo tempo que retém o frescor, já que o frio da noite permite que a videira descanse.

Nos meses de inverno é importante para a videira que ela esteja sujeita a no mínimo 400 horas de frio abaixo de 7°C ou 700 horas de frio abaixo de 10°C. De acordo com medições da Fepagro, a região de Bagé é a única na Campanha Gaúcha que possui de sobra o essencial de números de horas de frio para que a videira armazene energia suficiente para a brotação da primavera. Outra característica especial da região de Bagé é a baixa precipitação média tanto anual quanto no verão, estação crítica para que a uva amadureça corretamente.

O Cultivar: Campos e Vinhedo.

Nossos campos são certificados pela Alianza del Pastizal, uma iniciativa de produtores rurais, em conjunto com as ONGs Save Brazil e Birdlife International, em quatro países por onde se estende o Bioma Pampa: Argentina, Uruguai, Brasil e Paraguai. Para obter esta certificação, as propriedades devem ter no mínimo 50% de seus campos com pastagem natural, ou seja, campos conservados com pastos originários do Bioma Pampa sem ter recebido nenhum outro tipo de pastagem ou cultivar.

Além disso, as técnicas de manejo utilizadas nas propriedades seguem critérios e orientações que restringem o manejo químico dos pastos.

Esses cuidados e maneira holística de entender o manejo da propriedade e como os cultivos estão interligados reflete-se na fauna, flora e características dos nossos produtos alimentares: o vinho, a carne e o mel.



Dandy Marchetti

Habitat natural.



Glaysen Bencke/Alianza del Pastizal

Nosso vinhedo possui 5 hectares integrados ao manejo de campo da Alianza del Pastizal utilizando primordialmente produtos biológicos e rastreados pelo aplicativo AgroD.

45 campestres. Destas, 3 estão em perigo de extinção e se reproduzem na propriedade: veste-amarela, noivinha-de-rabo-preto e arredio-do-gravatá.

Nossas mudas de Syrah são originárias da África do Sul e nosso vinhedo foi o primeiro da casta a ser cadastrado no Ministério da Agricultura no Brasil. Já as mudas de Cabernet Sauvignon são provenientes da Itália. Ambas as castas tintas são de maturação tardia o que coloca nossa vindima tipicamente no mês de março, fechando o calendário de colheita da uva na Campanha Gaúcha.

Em estudo dos biólogos da Alianza del Pastizal foram encontrados na Estância do Paraizo 106 espécies de aves sendo



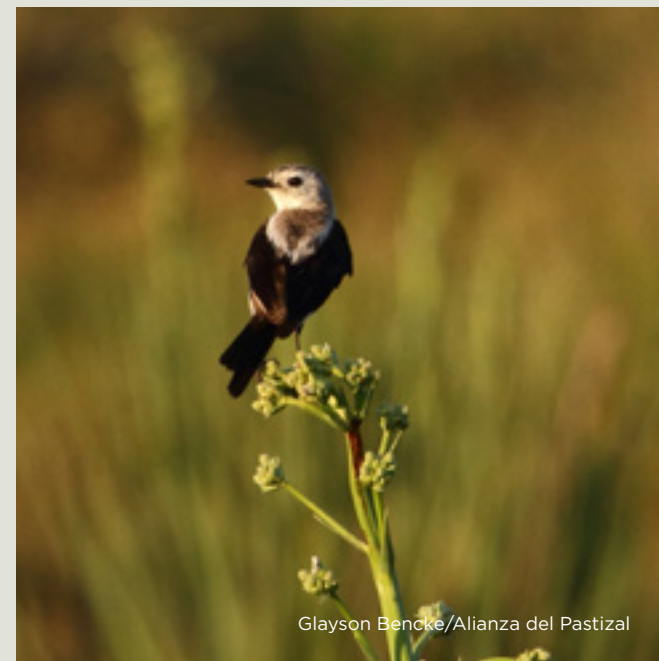
Glaysen Bencke/Alianza del Pastizal

Noivinha-de-rabo-preto

Com o corpo branco e asas e cola preta esta ave vive solitária ou em grupos durante o inverno. No Brasil pode ser encontrada nos campos da Metade Sul e nos campos de Cima da Serra do Rio Grande do Sul em áreas de banhado. Caçam insetos e lagartas e ao entardecer realizam vôos verticais a alturas consideráveis.

Veste-amarela

Com sua coloração em preto e amarelo vivo contrastante, o veste-amarela (Xanthopsar flavus) é uma espécie de icterídeo que tem uma distribuição restrita ao sul do Brasil, entre Santa Catarina e Rio Grande do Sul, Argentina e Paraguai.



Glaysen Bencke/Alianza del Pastizal



Glaysen Bencke/Alianza del Pastizal

Arredio-do-gravatá

Esta ave possui a cabeça e dorso pardos e suas asas, assim como sua cola, tem formato de ponta. Possui bico reto e comprido. Vive solitário ou em casal e seu habitat de preferência são os campos da fronteira com o Uruguai costeando o país platino até o delta do Rio da Prata. Encontrado em áreas de caraguatá ou de vegetação típica de banhados.



Nossos Produtos.

Nossos produtos refletem a cultura, o solo, o clima, o modo de cultivar e as características da Campanha Gaúcha e do território da Estância Paraíso. Contamos a história do território, com personagens reais que viveram na Estância e em contextos muito diferentes ao longo do tempo. Uma viagem que traz a originalidade da Campanha Gaúcha para cada taça.



ASSISTA AO VÍDEO
SOBRE A ALIANZA
DEL PASTIZAL.

Gaïda Blanc de Blanc

*Avaliação de qualidade
e potencial de evolução
sommelier Vinícius Santiago.*

*Vinho branco espumante, com
intensidade, complexidade e persistência.
Bom equilíbrio entre a fruta e a acidez,
em um estilo que destaca mais a
concentração de fruta do que o frescor.*



Espumante Chardonnay Brut

Margarida Brêtas Mercio, carinhosamente chamada de Gaïda. Uma mulher forte e decidida, mas ao mesmo tempo muito afável com a sua família, sociável e extremamente elegante. Na década de 20 foi a primeira mulher a morar na Estância Paraizo e com uma personalidade à frente do seu tempo, respirava o que havia de mais novo e moderno. O espumante Gaïda é a expressão das célebres festas em sua casa em Bagé, onde viveu inspirada nos códigos de elegância dos movimentos Art Déco e Art Nouveau que iluminaram as décadas de 20 e 30.

Produção: 2000 garrafas
Variedade: 100% Chardonnay

PROCESSO
Vinho fino branco seco espumante elaborado com uvas maduras provenientes de vinhedos cultivados em espaldeira da Campanha Gaúcha. Após a fermentação o vinho repousou em tanque de aço inox e barris de carvalho francês até o momento da tirage. A tomada de espuma foi feita pelo Processo Natural de fermentação na própria garrafa, permanecendo por 18 meses em contato com as leveduras antes da finalização e adição do licor de expedição.

CARACTERÍSTICA ANALÍTICA
Álcool Etílico: 12,5% (v/v)
Acidez Total: 112 mEq/L
Acidez Volátil Corrigida: 1,1 mEq/L
Açúcares Totais em Glicose: 8,2 g/L
Pressão: 5,0 Kg/cm²

CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICA
Visual:
Amarelo palha com reflexos dourados, pálido, límpido e brilhante, com borbulhas finas a médias.

Blanc de Blanc

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO
Queijos de ovelha como manchego e pecorino. Paellas tanto valenciana como marinera, risotos de vegetais, cogumelos ou aves. Lombo suíno com molho de damasco ou laranja. Ostras gratinadas. Tortilla de batata. Nachos com guacamole, chilli e creme azedo. Tainha na taquara. Polenta frita. Falafel. Panna cotta com calda de frutas amarelas.

PERFIL DO VINHO

FRUTA	●	●	●	●	○
CORPO	●	●	●	●	○
ACIDEZ	●	●	●	○	○
ÁLCOOL	●	●	●	○	○

OLFATO	BOCA
Toranja	Marmelo
Pera Madura	Abacaxi
Marmelo	Ameixa Amarela
Abacaxi	Damasco
Notas de Flores Secas	Toque de Levedura
Anis	Toque de Pão Tostado
Pão Tostado	

Gaïda Rosé



*Avaliação de qualidade e
potencial de evolução enóloga
Fernanda Dall’asta.*

Vinho rosé espumante de qualidade superior, com boa intensidade de cor, complexidade aromática e gustativa de média persistência. Produto equilibrado, cremoso e com ótimo volume de boca, com aromas de frutas vermelhas maduras e toques florais delicados, com destaque para notas de especiarias finas. Potencial de evolução e maturação em garrafa.



Espumante Syrah Nature

Margarida Brêtas Mercio, carinhosamente chamada de Gaïda.

Uma mulher forte e decidida, mas ao mesmo tempo muito afável com a sua família, sociável e extremamente elegante.

Na década de 20 foi a primeira mulher a morar na Estância Paraizo e com uma personalidade à frente do seu tempo, respirava o que havia de mais novo e moderno. O espumante

Gaïda é a expressão das célebres festas em sua casa em Bagé, onde viveu inspirada nos códigos de elegância dos movimentos Art Déco e Art Nouveau que iluminaram as décadas de 20 e 30.

Produção: 1170 garrafas

Variedade: 100% Syrah

PROCESSO

Vinho espumante rosé nature elaborado com uvas maduras provenientes do Primeiro Vinhedo da Casta Syrah no Brasil implantado na Estância Paraizo no ano 2000 com mudas oriundas da África do Sul. O vinhedo é conduzido no sistema Guyot com produção máxima de 7 toneladas por hectare.

Trata-se de um espumante jovem elaborado através do método tradicional, onde a segunda fermentação é realizada na garrafa com poucos meses de contato com as leveduras e o processo finalizado sem a adição do licor de expedição.

CARACTERÍSTICA ANALÍTICA

Álcool Etílico: 12 % (v/v)

Acidez Total: 91,3 mEq/L

Acidez Volátil Corrigida: 7,6 mEq/L

Açúcares Totais em Glicose: 2,0 g/L

Pressão: 5,0 Kg/cm²

CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICA

Visual: Coloração cereja de média intensidade, brilhante, com borbulhas finas, delicadas e persistentes.

Rosé

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO

Tâbuas de frios, queijo brie com mel e nozes, queijo gouda, queijo de cabra/ovelha. Presunto de parma, copa, carpaccio, pastrami, rosbife e carnes grelhadas em geral. Harmoniza bem com nuts, saladas, finger foods, comida japonesa, frutos do mar, salmão e camarão servidos com molhos mais encorpados, tomates recheados, arancini. Como sobremesa sugere-se uma panna cotta com calda de frutas vermelhas.

PERFIL DO VINHO

FRUTA	●	●	●	●	○
CORPO	●	●	●	○	○
ACIDEZ	●	●	○	○	○
ÁLCOOL	●	●	○	○	○

OLFATO	BOCA
cassis	ameixa
morango	pitanga
pitanga	morango
ameixa preta	nuts e especiarias
nuts e especiarias,	toque de levedura
amora	amora
mentolado	derivados lácteos

Zena

Safra 2021



Avaliação de qualidade e potencial de evolução sommelier Vinícius Santiago.

Vinho rosé de boa qualidade, fresco e frutado. Bom equilíbrio entre acidez e álcool, com boa intensidade no nariz e na boca e boa persistência no paladar, refrescante.



Rosé

Syrah

Safra 2021

A história de Salvatore Luigi Stefano Zara, que ao cruzar o Atlântico após a II Guerra Mundial vindo da República Marítima de Gênova, chega a industrial São Paulo. Seus descendentes fincam raízes no Pampa onde transformam a arte italiana em vinho com a fusão dos conhecimentos do vibrante porto mediterrâneo, da contemporânea metrópole e da tradição dos campos sulinos.

Produção: 2.156 garrafas

Variedade: 100% Syrah

PROCESSO

Vinho fino rosé seco elaborado com uvas maduras provenientes do Vinhedo da Estância Paraizo plantado no ano 2000 com mudas oriundas da Itália. Vinhedos cultivados em espaldeira desenhados para produção máxima de 7t por hectare.

CARACTERÍSTICA ANALÍTICA

Álcool Etílico: 11,3 % (v/v)

Acidez Total: 85,5 mEq/L

Acidez Volátil Corrigida: 6,0 mEq/L

Açúcares Totais em Glicose: 2,80 g/L

CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICA

Visual: Intensidade média, rosa-alaranjado, brilhante.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO

Salada Caesar. Salmão com ervas ou laranja.

Vegetais na brasa. Charcutaria. Queijos macios e queijos de cabra. Lombo suíno com molho cítrico.

PERFIL DO VINHO

FRUTA	●	●	●	○	○
CORPO	●	●	●	○	○
ACIDEZ	●	●	●	●	○
ÁLCOOL	●	●	●	●	○

OLFATO

intensidade média,
aromas de frutas
vermelhas frescas
e maduras (morango,
cereja, framboesa),
pitanga
nectarina
pêssego
laranja
toques florais.

BOCA

frutas vermelhas
frutas de caroço
e laranja.



Vinho perfeito para o happy hour e encontros entre amigos!

Seu rótulo é à prova d'água e foi elaborado para o armazenamento em champanheiras, ice bags e recipientes com gelo, acompanhando você em momentos inesquecíveis por onde for.

Don Safra 2021



Avaliação de qualidade e potencial de evolução sommelier Vinícius Santiago.

Vinho tinto com ótimo equilíbrio entre fruta, acidez e álcool. De boa intensidade de aromas e sabores, apresenta perfil frutado e ligeiramente especiado, com boa persistência gustativa. Vinho estruturado e fresco, com taninos firmes.



Tinto Cabernet Sauvignon

Don é uma lembrança ao período marcante da ovinocultura na Campanha Gaúcha que acompanhou ao mesmo tempo a consolidação da figura do Gaúcho com sua boina e seu lenço no pescoço indicando seu partido político nas diversas revoluções que marcaram o início da República do Brasil. A Estância Paraizo era nesta época uma base do Partido Federalista e seus correligionários identificavam-se pelos lenços vermelhos e eram chamados de Maragatos.

Produção: 2.500 garrafas

Variedade: 100% Cabernet Sauvignon

PROCESSO

Vinho fino tinto seco elaborado com uvas maduras provenientes do Vinhedo da Estância Paraizo plantado no ano 2000 com mudas oriundas da Itália. Vinhedos cultivados em espaldeira desenhados para produção máxima de 7t por hectare.

CARACTERÍSTICA ANALÍTICA

Álcool Etilico: 12,3% (v/v)

Acidez Total: 77,4 mEq/L

Acidez Volátil Corrigida: 11,2 mEq/L

Açúcares Totais em Glicose: 2,60 g/L

CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICA

Visual:

Pálido, rubi, límpido e brilhante.

Safr 2021

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO

Cordeiro com molho de ervas. Pimentões recheados em molho vermelho. Polpetone com molho e queijo. Filé ao 'poivre vert'. Penne all'arrabiata.

PERFIL DO VINHO

FRUTA	●	●	●	○	○
CORPO	●	●	●	○	○
TANINO	●	●	●	●	○
ACIDEZ	●	●	●	●	○
ÁLCOOL	●	●	●	●	○

OLFATO

aromas de frutas
vermelhas e pretas
maduras como:
cereja
morango
framboesa
ameixa
groselha
notas mentoladas
pimenta do reino

BOCA

Frutas vermelhas
e pretas maduras
(cereja, morango,
framboesa)
menta
pimenta do reino
ervas finas.



Vinho perfeito para o happy hour e encontros entre amigos!

Seu rótulo é à prova d'água e foi elaborado para o armazenamento em champanheiras, ice bags e recipientes com gelo, acompanhando você em momentos inesquecíveis por onde for.

Don Thomaz Y Victoria Safr 2020



*Avaliação de qualidade
e potencial de evolução
sommelier Vinícius Santiago.*

Vinho tinto harmônico e frutado. Grande equilíbrio entre acidez, álcool e taninos. Apresenta boa intensidade no nariz e na boca e boa persistência no paladar, suculento e gastronômico.



Tinto Cabernet Sauvignon

Uma visão de futuro com a 10ª geração da Família Mercio na Estância Paraizo é vinificado nas melhores safras. O já clássico Cabernet Sauvignon da Campanha Gaúcha vinificado 100% com a casta é a melhor representação da adaptação desta uva aos nosso terroir. Representa a aposta no futuro da vitivinicultura na região com os jovens irmãos Thomaz e Victoria que estão atualmente à frente da Estância Paraizo junto com seu pai Thomaz, o Don. Um encontro de gerações que está inovando o cultivo na propriedade com novas tecnologias sempre com foco na sustentabilidade e conservação do Bioma Pampa.

Produção: 1.850 garrafas

Variedade: Cabernet Sauvignon

PROCESSO

Vinho fino tinto seco elaborado com uvas maduras provenientes do Vinhedo da Estância Paraizo plantado no ano 2000 com mudas oriundas da Itália. Vinhedos cultivados em espaldeira desenhados para produção máxima de 7t por hectare.

CARACTERÍSTICA ANALÍTICA

Álcool Etílico: 13,5% (v/v)

Acidez Total: 74,0 mEq/L

Acidez Volátil Corrigida: 9,1 mEq/L

Açúcares Totais em Glicose: 2,00 g/L

CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICA

Visual:

Pálido, rubi, límpido e brilhante.

Safr 2020

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO

Hambúrgueres com queijo. Costeletas de cordeiro na brasa com geleia de frutas pretas. Estrogonofe de carne. Pizza de calabresa com queijo. Cogumelos recheados no forno. Moussaka.

PERFIL DO VINHO

FRUTA	●	●	●	○	○
CORPO	●	●	●	○	○
TANINO	●	●	●	●	○
ACIDEZ	●	●	●	●	○
ÁLCOOL	●	●	●	○	○

OLFATO

Aromas de frutas vermelhas e pretas maduras como cereja, ameixa, cassis e amora, com toques de menta e eucalipto.

BOCA

Fruta vermelhas e pretas maduras (cereja, ameixa, cassis e amora), toques mentolados e de pimentão maduro.

Assista aqui a história por trás do rótulo, basta abrir a câmera do seu celular e enquadrar o QR Code.



Camilo Primeiro Safr



*Avaliação de qualidade
e potencial de evolução
Sommelier Vinícius Santiago*

*Vinho tinto com excelente equilíbrio entre
fruta, álcool e acidez. Apresenta boa
intensidade no nariz e na boca, bem como
boa persistência. Vinho estruturado e com
bom frescor, além de ser gastronômico.*



Tinto Syrah

Safr

Camilo Mercio foi o pioneiro da família de origem açoriana a desbravar os campos neutrais em disputa entre Portugal e Espanha que hoje é a atual fronteira do Brasil com o Uruguai. Herói da Guerra do Paraguai foi a sua Sesmaria que deu origem a Estância do Paraizo em 1790. Recebeu a Ordem da Rosa Militar como um dos cavaleiros da guarda pessoal do Imperador Dom Pedro II. O rótulo Camilo 1 faz a relação entre o primeiro personagem da família na região da Campanha Gaúcha com o primeiro vinhedo da Casta Syrah a ser plantado no Brasil no ano 2000 pela família com mudas vindas da África do Sul.

Produção: 3.500 garrafas

Variedade: Syrah

PROCESSO

Vinho fino tinto seco elaborado com uvas maduras provenientes do Primeiro Vinhedo da Casta Syrah no Brasil com registro do Ministério da Agricultura plantado na Estância Paraizo no ano 2000 com mudas oriundas da África do Sul. Vinhedos cultivados em espaldeira desenhados para produção máxima de 7t por hectare.

CARACTERÍSTICA ANALÍTICA

Álcool Etílico: 14,0% (v/v)

Acidez Total: 71,4 mEq/L

Acidez Volátil Corrigida: 5,1 mEq/L

Açúcares Totais em Glicose: 1,6 g/L

CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICA

Visual:

Púrpura, límpido, pálido e brilhante.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO SOMMELIER VINÍCIUS SANTIAGO

Carnes de caça com molhos de frutas pretas.
Lombo suíno com molho agridoce. Costela suína com molho barbecue. Pato ou berinjela com molho asiático de ameixa. Costeletas de cordeiro na brasa.

PERFIL DO VINHO

FRUTA	●	●	●	●	○
CORPO	●	●	●	●	●
TANINO	●	●	●	○	○
ACIDEZ	●	●	●	●	○
ÁLCOOL	●	●	●	●	●

OLFATO

Ameixa

Amora

Cereja

Jaboticaba

Mirtillo

Notas de Pimenta Preta

Notas de Violeta

BOCA

Ameixa

Cereja

Jaboticaba

Violetas

Notas de Pimenta Preta

Notas de Ervas como

Lavandra

Assista aqui a história por trás do rótulo, basta abrir a câmera do seu celular e enquadrar o QR Code.



Cova de Toro Syrah Safr 2021 Cabernet Sauvignon Safr 2020



*Avaliação de qualidade
e potencial de evolução
Sommelier Vinícius Santiago*

*Vinho tinto com grande equilíbrio entre
fruta, acidez e álcool. Boa intensidade
de aromas e sabores, com apresenta
perfil frutado e com toques de ervas e
especiarias, com boa persistência gustativa.
Vinho estruturado e fresco, com taninos
firmes e ligeiro amargor no fim de boca.*



Assemblage Syrah/ Cabernet Sauvignon

Relembra a vida do Coronel Thomaz, herói Maragato da Revolução de 1893, que pediu aos seus filhos para ser enterrado em uma Cova de Touro no topo do cerro do campo da Invernada Grande. Após ter seu desejo atendido, seus três filhos homens, Favorino, Heitor e Camilo ergueram a Capela de São Jorge para marcar o local. Um século mais tarde o vinhedo da Estância Paraizo foi implementado ao lado da Capela, o melhor solo da propriedade para o cultivo de uvas.

Produção: 2.000 garrafas

Variedade: Syrah e Cabernet Sauvignon

Origem: Estância Paraizo, Campanha Gaúcha, Município de Bagé, Rio Grande do Sul Latitude 31°10'6.00"S
Longitude 53°52'25.22"O

PROCESSO

Vinho fino tinto seco elaborado com uvas maduras provenientes do Vinhedo da Estância Paraizo plantado no ano 2000 com mudas oriundas da África do Sul e Itália.

Vinhedos cultivados em espaldeira desenhados para produção máxima de 7t por hectare.

CARACTERÍSTICA ANALÍTICA

Álcool Etílico: 12% (v/v)

Acidez Total: 78,6 mEq/L

Acidez Volátil Corrigida: 10,3 mEq/L

Açúcares Totais em Glicose: 3,00 g/L

CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICA

Visual: Intensidade média, púrpura, límpido e brilhante.

*Syrah Safr 2021
Cabernet Sauvignon Safr 2020*

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO

Asado de tira. Carne de panela. Queijos duros maduros. Pimentão a la parrilla. Hambúrguer de costela. Charcutaria na brasa.

PERFIL DO VINHO

FRUTA	●	●	●	○	○
CORPO	●	●	●	○	○
TANINO	●	●	●	●	○
ACIDEZ	●	●	●	●	○
ÁLCOOL	●	●	●	●	○

OLFATO

Aromas de frutas vermelhas e pretas maduras como cereja, ameixa, cassis e jabuticaba, com notas de eucalipto, mentol e pimenta do reino.

BOCA

Notas de frutas vermelhas e pretas maduras (cereja, ameixa, cassis e jabuticaba), pimenta do reino e ervas.

Em breve

Mel

A Estância Paraíso trabalha em parceria com apicultores locais que produzem mel nos campos conservados do Bioma Pampa da propriedade. Esse mel puríssimo é engarrafado pela propriedade.



ESTANCIAPARAIZO.COM



BR 153 KM 603
Distrito de Joca Tavares
Bagé - RS

+ 55 53 99925 1213
IG @estanciaparaizo
vendas@estanciaparaizo.com
estanciaparaizo.com