



**MIORANZA RESERVA DA FAMÍLIA // MIORANZA RESERVA DA FAMÍLIA**  
750ML

**MOSCATEL SPARKLING WINE**  
Prepared by the Italian Asti method of fermentation, with hand harvesting carefully selected Moscato Giallo grapes. This sparkling wine perfectly combines acidity and sweetness that result in freshness to the taste. It presents straw color, slightly greenish, fine good persistent perlage. Its aroma reveals notes of fruits such as peach and nuances of white flowers.

**VINO ESPUMOSO MOSCATEL**  
Preparado por el método italiano de fermentación Asti, con uvas Moscato Giallo cuidadosamente seleccionadas por vendimia manual. Este vino espumoso combina perfectamente acidez y dulzura que dan como resultado frescura al gusto. Presenta color pajizo, ligeramente verdoso, perlage fino y de buena persistencia. Su aroma revela notas de frutas como el durazno y matices de flores blancas.

**1884, TRADITIONS IS IN THE ESSENCE**

In a turbulent moment in Italy's history, the first immigrants of Mioranza Family depart from Sospirolo, Belluno Province, north of the country, towards Brazil. Along with so many other Italians, they were bringing in their luggage the hope to prosper in the new continent and provide a better life for their families. The first seeds of vines brought from their hometown were planted by Pietro Mioranza on the land in the former colony he received to cultivate. Within a few years, the family started to produce grapes and, from the fruits, wines to the market. In the first decade of the XX century, Giovanni and Alvise, Pietro's sons, motivated by their father's passion, founded the canteen that started a legacy of entrepreneurship that is still cultivated by their descendants. During the colonization process, the European varieties. This way, the Family specialized in the production of the table wines. With Giovanni's death in 1921 and Alvise in 1931, Pietro's grandson, Girolamo, in 1960, started to sell wines produced in a small area of 3 hectares of the old Family house. His sons Antonio, José, Gabriel and Maximiliano produced and distributed wines made mainly with Bordo and Isabel red grapes and White Niagara in 1999, the four brothers began investing in their own Vitis Viniferous vineyards to ensure excellence in the productions of fine wines such as their iconic Cabernet Sauvignon and later, Chardonnay, Merlot, Ancellotta and Moscato. Wines and sparkling wines renowned for their quality, a result of the know-how tradition with rigorous industrial processes and the careful eye of an experienced winemaker. Today, 50 years of tradition passed from Generation to Generation is combined with the most modern winemaking techniques in Brazil. An essence that is echoed in the history of the viticulture in Brazil.

**Mioranza Winery**  
Since 1964

**Brazil**

Rod. VRS 814, Km 6 - Flores da Cunha - RS - Brazil  
+ 55 54 3297.5700 - export@mioranza.com  
[mioranza.com](http://mioranza.com)

**MIORANZA GRAPE JUICE // MIORANZA JUGO DE UVA**  
1,5L

**NATURAL GRAPE JUICE**  
Red grape juice, 50% Bordo and 50% Isabel, 100% pure fruit, in natural concentration. Unfermented, non-alcoholic, no sugar added, no water added, and no preservatives, additives or antioxidants added. It has a natural aroma of red grapes with a memory of blackberry and raspberry. It has a violet purple color and the taste preserves the sweetness originated from the fruit itself balanced with a slight acidity, resulting in freshness to the taste. Mioranza Grape Juice is rich in resveratrol, a natural antioxidant of the grapes that is effective in fighting free radicals that slows down aging and helps prevent numerous neurological diseases such as Alzheimer's, as well as contributes to cognitive and memory enhancement. A product that is good for the heart because its nutritional composition features arginine that helps improve blood pressure by dilating the arteries and facilitating circulation. It is rich in vitamin C which strengthens the immune system, prevents anemia and strengthens the bones. Mioranza Natural Grape Juice is ZERO % in saturated fat, trans fat and sodium. Ideal for serving between 4°C and 6°C and to accompany any meal including snacks and desserts. It can also be consumed alone as it has a high nutritional content. Drinking only 2 cups a day meets the body's need for iron manganese copper and zinc. Mioranza Natural Grape Juice. Unique taste with much health!

**JUGO DE UVA NATURAL**  
Jugo de uva tinta, 50% Bordo y 50% Izabel. Fruta pura, en concentración natural de 100% sin fermentar, sin alcohol, sin azúcar añadido, sin agua añadida, sin conservantes, aditivos ni antioxidantes añadidos. Tiene un aroma natural de uvas tintas con un recuerdo de mora y framuesa. Tiene un color violeta y en el sabor conserva la dulzura proveniente de la fruta equilibrada con una ligera acidez, lo que resulta en frescura para el sabor. El jugo de uva Mioranza es rico en resveratrol, un antioxidante natural de las uvas que es efectivo para combatir los radicales libres que retardan el envejecimiento y ayuda a prevenir numerosas enfermedades neurológicas como el Alzheimer, además de contribuir al mejoramiento cognitivo y de la memoria. Un producto que es bueno para el corazón porque su composición nutricional presenta arginina que ayuda a mejorar la presión arterial al dilatar las arterias y facilitar circulación. Es rico en vitamina C que fortalece el sistema inmunológico, previene la anemia y fortalece los huesos. El jugo de uva de Mioranza es CERO % en grasas saturadas, grasas trans y sodio. Ideal para servir entre 4 y 6°C y para acompañar cualquier comida, incluidos bocadillos y postres. También se puede consumir solo ya que tiene un alto contenido nutricional. Ingerir solo 2 tazas al día satisface las necesidades del cuerpo de hierro, manganeso, cobre y zinc. Jugo de Uva Mioranza. ¡Sabor incomparable con mucha salud!

**CATANIA FINE WINES // CATANIA VINOS FINOS**

**SWEET RED FINE WINE**  
Made with the addition of enzymes and yeast to fermentation that takes place in temperature controlled stainless steel tanks. It is a wine of ruby color, alive and clear. With moderate sweetness, it has little acidity. In its aroma are notes of red fruits such as blackberry and strawberry jam and vanilla memory.

**SWEET ROSE FINE WINE**  
With a bright salmon pink color, the Catania Sweet Rose Fine Wine has aromas of red fruits and flowers. In the mouth it is sweet and with balanced acidity.

**VINO FINO ROSADO SUAVE**  
De color rosa salmón brillante, el vino Catania Fino Rosado Suave tiene aromas a frutos rojos y flores. En boca es dulce, suave y delicado. Su aroma conquista por notas de frutos rojos maduros.

**VINO FINO TINTO DULCE**  
Hecho con la adición de enzimas y levaduras a la fermentación que tiene lugar en tanques de acero inoxidable con temperatura controlada. Es un vino de color rubí, vivo y claro. Con dulzura moderada, tiene poca acidez. En su aroma hay notas de frutas rojas como la mermelada de moras y fresas y la memoria de vainilla.

**MIORANZA RESERVA DA FAMÍLIA // MIORANZA RESERVA DA FAMÍLIA**

**DEMISEC RED FINE WINE**  
Made with a rigid selection of fine grapes. 50% Cabernet Sauvignon and 50% Merlot, it surprises for the great balance, persistent, medium sweet, delicate and pleasant taste. Retains the properties of the intense violaceous in this color, typical of Cabernet Sauvignon. With moderate tannin that in the nose denotes ripe red fruits and vanilla nuances.

**DRY RED FINE WINE**  
The softness of the tannins makes this wine soft and provides a good balance with moderate alcohol content. Violet red, clear and bright in appearance. Alive to smell, with predominance of red and black fruits. It is also fruity in taste.

**VINO FINO TINTO SECO**  
Hecho con una selección rígida de uvas finas, 50% Cabernet Sauvignon y 50% Merlot, sorprende por el gran equilibrio, persistente, sabor medio dulce, delicado y agradable. Conserva las propiedades del intenso violáceo en su color, típico del Cabernet Sauvignon. Con tanino moderado que en nariz denota frutos rojos maduros y matices de vainilla.

**BORDO DRY RED TABLE WINE**  
A sophisticated fruity flavor coming from the Bordo Grape, one of the great American varieties adapted to the Altos Montes soil, invades the palate from the first sip and reveals a versatile wine. The aroma of red fruits and pleasant aftertaste impresses. The deep dark red color invites to the next glass.

**VINO FINO TINTO DEMI-SEC**  
La suavidad de los taninos hace que este vino sea suave y proporciona un buen equilibrio con un contenido moderado de alcohol. Rojo violeta, claro y brillante en apariencia. Vivo para oler, con predominio de frutos rojos y negros. También es afrutado en sabor.

**VINO FINO TINTO SECO BORDO**  
Un sofisticado sabor afrutado de la uva bordo una de las grandes variedades americanas adaptadas al suelo de Altos Montes, invade el paladar desde el primer sorbo y revela un vino versátil. Impresiona el aroma de las frutas rojas y retragusto agradable. El profundo color rojo oscuro invita a la próxima copa.

**NIAGARA DRY WHITE TABLE WINE**  
With a soft and delicate taste this wine has a bright straw yellow color and the characteristic aroma of the fruit is extremely striking.

**VINO BLANCO SECO NIAGARA**  
Con un sabor suave y delicado, este vino tiene un color amarillo pajizo brillante y el aroma característico de la fruta es extremadamente llamativo.

**NIAGARA SWEET WHITE TABLE WINE**  
A classic wine that presents the Niagara variety with all its identity. Young, bright straw yellow in color, pleasant taste and sweet structure. Typical aromatic characteristics of the variety reminding white fruit pulp such as pear and peach, a touch of caramel and floral notes.

**VINO BLANCO DULCE NIAGARA**  
Un vino clásico que presenta la variedad Niagara con toda su identidad. Joven, de color amarillo pajizo brillante, sabor agradable y estructura dulce. Características aromáticas típicas de la variedad que se asemeja a la pulpa de fruta blanca como la pera y el durazno, un toque de caramelo y notas florales.

**MOSCATEL SPARKLING WINE**  
Prepared by the Italian Asti method of fermentation, with hand harvesting carefully selected Moscato Giallo grapes. This sparkling wine perfectly combines acidity and sweetness that result in freshness to the taste. It presents straw color, slightly greenish, fine good persistent perlage. Its aroma reveals notes of fruits such as peach and nuances of white flowers.

**VINO ESPUMOSO MOSCATEL**  
Preparado por el método italiano de fermentación Asti, con uvas Moscato Giallo cuidadosamente seleccionadas por vendimia manual. Este vino espumoso combina perfectamente acidez y dulzura que dan como resultado frescura al gusto. Presenta color pajizo, ligeramente verdoso, perlage fino y de buena persistencia. Su aroma revela notas de frutas como el durazno y matices de flores blancas.

**1884, LA TRADICIÓN EN ESENCIA**

En un momento turbulento en la historia de Italia, los primeros inmigrantes de la familia Mioranza parten de Sospirolo, provincia de Belluno, al norte del país hacia Brasil. Junto con tantos otros italianos, esperaban prosperar en el nuevo continente y proporcionar una vida mejor a sus familias. Pietro Mioranza plantó las primeras plántulas de vid traídas de su ciudad natal en la tierra que recibió para cultivar en la antigua colonia. En pocos años, la familia comenzó a producir uvas y, a partir de las frutas, vinos para vender en el mercado. En la primera década del siglo XX, Giovani y Alvise, los hijos de Pietro, motivados por la pasión de su padre, fundaron la cantina que inició un legado de emprendimiento que aún cultivan sus descendientes. Durante el proceso de colonización, las cepas europeas tuvieron dificultades para ser cultivadas, y acabó por prevalecer la vid injertada con variedades americanas. De esta manera, la familia se especializa en la producción de vinos de mesa. Con la muerte de Giovani en 1921 y de Alvise en 1931, le correspondía a Girolamo, el nieto de Pietro, en 1960, implementar la comercialización de vinos de un área pequeña de 3 hectáreas de la antigua casa familiar. Sus hijos Antonio, José, Gabriel y Maximiliano produjeron y distribuyeron vinos elaborados principalmente con uvas rojas Bordo y Isabel y el Niagara blanco. En 1999, los cuatro hermanos comenzaron a invertir en sus propios viñedos de variedades Vitis Viniferas para garantizar la excelencia en la producción de vinos finos como su icónico Cabernet Sauvignon y más tarde Chardonnay, Merlot, Ancellotta y Moscato. Vinos y vinos espumosos reconocidos por su calidad, fruto de la tradición de saber hacer con rigurosos procesos industriales y la mirada atenta de un enólogo experimentado. Hoy día son más de 50 años de tradición pasados de generación en generación, combinados con las técnicas de vinificación más modernas en Brasil. Una esencia que encuentra eco en la historia de la viticultura de Brasil.

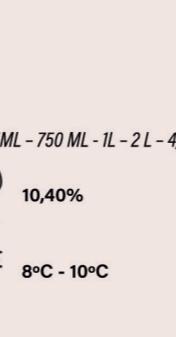


## TERROIR, THE WINE SOUL

Brazil is a country of continental dimensions and as such, has great diversity in climate, soil and vegetation. In its geography the humid climate predominates, which favors grape varieties and wines more fresh, aromatic and delicate, which please the Brazilian consumer profile. In the extreme south of Brazil, it is located the city of the Flores da Cunha, a small municipality where about 30 thousand people live, with a predominance of rural families, responsible for the largest grape production in Brazil, especially of the American varieties. This small portion of Brazil, called Serra Gaúcha, you will find the Altos Montes Region, 850 meters above sea level. The grapes cultivated in this region receive long periods of sunny weather, light and dry heat during the summer and harsh winters with intense cold and heavy rain. The identity of Mioranza wines is result of this terroir, of the family work tradition, the investments in modern industrial processes and of the winemakers passion on their continuous effort to make better wines.

## TERROIR, EL ALMA DEL VINO

Brazil es un país de dimensiones continentales y, como tal, tiene una gran diversidad en términos de clima, suelo y vegetación. En su geografía predomina el clima húmedo, ideal para las variedades y vinos frescos, aromáticos y delicados, que atraen al perfil del consumidor brasileño. En el extremo sur de Brasil, se encuentra la ciudad de Flores da Cunha, un pequeño municipio donde viven 30 mil personas, con predominio de familias rurales, responsables por la mayor producción de uva en Brasil, especialmente de las variedades americanas. En esta pequeña porción de Brasil conocida como Serra Gaúcha, está la Región Altos Montes, a 850 metros de altitud. La uvas cultivadas en esa región reciben períodos largos de clima soleado, calor ligero y seco durante el verano e inviernos duros con frío intenso y fuertes lluvias. La identidad de los vinos Mioranza es resultado de este terroir, sumada a la tradición y trabajo en familia, la inversión en modernos procesos industriales y la pasión por los enólogos en la constante búsqueda por hacer vinos mejores.



365ML - 750 ML - 1L - 2 L - 4,6L

10,40%

10°C - 12°C



365ML - 750 ML - 1L - 2 L - 4,6L

10,40%

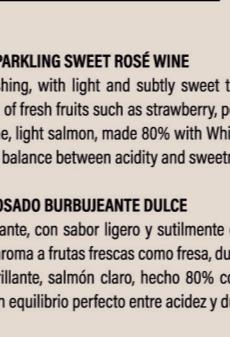
8°C - 10°C



365ML - 750 ML - 1L - 2 L - 4,6L

10,40%

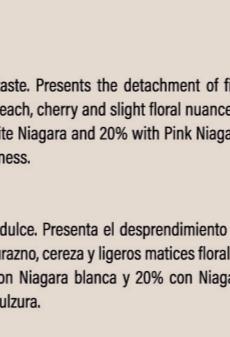
8°C - 10°C



365ML - 750 ML - 1L - 2 L - 4,6L

10,40%

8°C - 10°C



365ML - 750 ML - 1L - 2 L - 4,6L

10,40%

8°C - 10°C



365ML - 750 ML - 1L - 2 L - 4,6L

10,40%

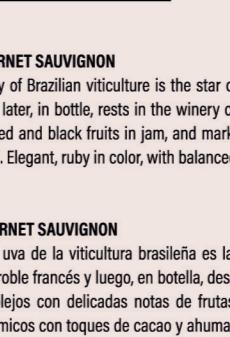
8°C - 10°C



365ML - 750 ML - 1L - 2 L - 4,6L

10,40%

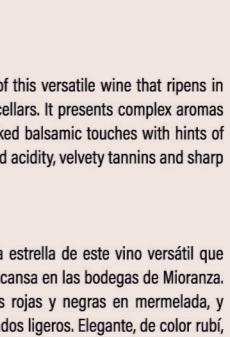
8°C - 10°C



365ML - 750 ML - 1L - 2 L - 4,6L

10,40%

8°C - 10°C



365ML - 750 ML - 1L - 2 L - 4,6L

10,40%

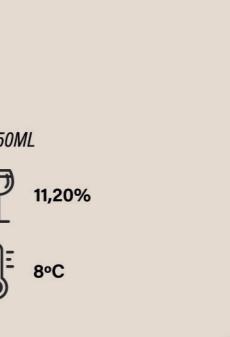
8°C - 10°C



365ML - 750 ML - 1L - 2 L - 4,6L

10,40%

8°C - 10°C



365ML - 750 ML - 1L - 2 L - 4,6L

10,40%

8°C - 10°C



365ML - 750 ML - 1L - 2 L - 4,6L

10,40%

8°C - 10°C



365ML - 750 ML - 1L - 2 L - 4,6L

10,40%

8°C - 10°C



**MIORANZA TABLE WINES // MIORANZA VINOS DE MESA**

**DRY RED TABLE WINE**

Made from American Grapes, with 40% of Isabel Variety and 60% of Bordo Variety, it has a violet red color. Soft on the palate, it shows ripe fruit in its aroma.

**VINO TINTO DE MESA SECO**

Hecho de un corte de uvas americanas, con un 40% de la variedad Isabel y un 60% de la variedad Bordo, tiene tonos de rojo violeta. Macio en el paladar, tiene fruta madura en su aroma.

**VINO BLANCO DE MESA SECO**

Ideal para ser consumido joven, este vino utiliza exclusivamente Niágara en su preparación. Es una bebida agradable y refrescante, de color brillante, amarillo pajizo. Destaca el aroma afrutado y el sabor que equilibra perfectamente la acidez y la dulzura.

**MIORANZA COOKWINE // MIORANZA COOKWINE**

**CULINARY WINE COOKWINE**

A gastronomic wine, the result of the fermentation of white Niagara grapes, fine macerated herbs and spices specially produced for cooking and glazing. Its spicy flavor and striking aroma ennoble the spices and give expression and personality in the culinary preparation. Ideal for preparing various dishes such as marinades, risottos, sauces, meat, poultry and fish.

**VINO CULINARIO COOKWINE**

Hecho de la fermentación de uvas blancas de Niágara, finas hierbas maceradas y condimentos especialmente producidos para cocinar y glasear. Su sabor picante y aroma llamativo ennoblece los condimentos y dan expresión y personalidad en la preparación culinaria. Ideal para preparar diversos platos como escabeches, risottos, salsas, carnes, aves y pescados.

**VINO BLANCO FINO CHARDONNAY**

Un vino gastronómico, resultado de Chardonnay se expresan en este vino. Con un aroma fino y elegante, su aroma acentúa las notas cítricas como la piña y el melón y tiene un toque de miel en el retrogusto. Una bebida de estructura media, de color amarillo pajizo, con excelente acidez y textura ligera en boca.

**VINO ESPUMOSO MOSCATEL**

Con excelente cremosidad, con perlage fino y persistente, el vino espumoso resulta de la composición armónica de las uvas Chardonnay, Riesling y Pinot Noir. Un vino que presenta un equilibrio extremo entre acidez y dulzura. De color amarillo pajizo con reflejos verdosos, su aroma desperta notas de frutas como durazno y albaricoque, así como flores blancas.

**RIO BRAVO SPARKLING WINE // RIO BRAVO VINO ESPUMOSO**

**WHITE SPARKLING WINE BRUT**

The secret of this sparkling wine lies in the harmonic composition of the Chardonnay, Riesling, and Pinot Noir varieties and in the careful selection of yeasts with which it was produced. The transparent bottle reveals all the elegance of salmon pink reflections and in the glass, you can admire a fine and persistent perlage. It has freshness and persistent perlage. Its taste is soft, with pleasant freshness, good creaminess and balanced acidity.

**VINO ESPUMOSO ROSADO BRUT**

Elaborado por el método charmat con uvas de la región de Altos Montes, Río Grande do Sul. A blend of 40% Chardonnay, 40% Riesling Italic and 20% Pinot Noir, characterized by the aromas of white flowers and citrus fruits such as pineapple, green apple and pear. It has a straw yellow color with greenish reflections and fine, delicate and persistent perlage. Its taste is soft, with pleasant freshness, good creaminess and balanced acidity.

**RIO BRAVO SPARKLING WINE // RIO BRAVO VINO ESPUMOSO**

**WHITE SPARKLING WINE DEMI-SEC**

With excellent creaminess, with fine and persistent perlage, the sparkling wine results from the harmonic composition of Chardonnay, Riesling and Pinot Noir grapes. In the aroma, pleasant bouquet of tropical fruits, almonds and light touch of honey. It has a straw yellow color with greenish reflections and soft, slightly sweet taste and balanced acidity.

**VINO ESPUMOSO BLANCO DEMI-SEC**

Pra hacer este vino espumoso, una cuidada selección de Moscat Giallo, Moscat Alexandria y Moscat Blanco R2 garantizan un sabor suave con agradable frescura. Un vino que presenta un equilibrio extremo entre acidez y dulzura. De color amarillo pajizo con reflejos verdosos, su aroma desperta notas de frutas como durazno y albaricoque, así como flores blancas.