



Mioranza

Since 1964



Brazil

Rod. VRS 814, Km 6 . Flores da Cunha . RS . Brasil
+5554 3297 5700 . mioranza@mioranza.com
mioranza.com



1884, TRADITION 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 of grapes had difficulties to grow, leading to a preference for the vines based on American varieties. This way, the family specialized in the production of 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 Vineferous vineyards to ensure excellence in the productions of fine wines such as their iconic Cabernet Sauvignon and later, Chardonnay, Merlot, Ancellota 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.

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, Giovanni 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 Giovanni en 1921 y de Alvise en 1931, le correspondió 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 Vinifera para garantizar la excelencia en la producción de vinos finos como su icónico Cabernet Sauvignon y más tarde Chardonnay, Merlot, Ancellota 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 endlogo 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 Gaucha, 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

Brasil 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 periodos 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.



MIORANZA TABLE WINES // MIORANZA VINOS DE MESA

365ML • 750ML • 1L • 2L • 4,6L

SWEET RED TABLE WINE

Excellent option for everyday life. Made from American grapes, being 60% of Isabel variety and 40% of Bordo variety. It has a clear and bright purple red color. In mouth, it has a delicate and soft taste, and a moderate sweetness. The fruity aroma is very highlighted.



VINO TINTO DE MESA DOCE

Excelente opción para la vida cotidiana. Elaborado a partir de un corte de uvas americanas, siendo el 60% de la variedad Isabel y el 40% de la variedad Bordo. Tiene un color rojo púrpura claro y brillante. En boca, tiene un sabor delicado, macio y una dulzura moderada. El aroma afrutado está vivo en su olor.



365ML • 750ML • 1L • 2L • 4,6L

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.



365ML • 750ML • 1L • 2L • 4,6L

SWEET WHITE TABLE WINE

Very cultivated in Serra Gaucha, this wine is made of 100% Niagara grape. A delicate, straw-yellow drink, characterized by the lightness of the sweet taste and the intensity and freshness of the fruit aroma.



VINO BLANCO DE MESA DOCE

Muy cultivado en Serra Gaucha, Niagara es la variedad 100%, utilizada para la producción de este vino. Una bebida delicada de color amarillo pajizo, caracterizada por la ligereza del sabor dulce y la intensidad y frescura del aroma de la fruta.



365ML • 750ML • 1L • 2L • 4,6L

DRY WHITE TABLE WINE

Ideal to be consumed young, this wine uses exclusively Niagara in its preparation. It is a pleasant and refreshing drink, with a bright straw yellow color. It stands out by the fruit aroma and the taste that perfectly balances the acidity and the sweetness.



VINO BLANCO DE MESA SECO

Ideal para ser consumido joven, este vino utiliza exclusivamente Niagara 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 RESERVA DA FAMILIA // MIORANZA RESERVA DA FAMILIA

1L

BORDO SWEET RED TABLE WINE

A surprising wine, with intense violet color, striking feature of the Bordo grape. With fruity, sweet, soft and delicate taste. Its aroma conquers by notes of ripe red fruits.



10.4% | 12°C - 14°C

VINO TINTO DE MESA DULCE BORDO

Un vino sorprendente, con intenso color violeta, característica llamativa de la uva Bordo. Con sabor afrutado, dulce, suave y delicado. Su aroma conquista por notas de frutos rojos maduros.



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 TINTO DE MESA 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 el retrogusto agradable. El profundo color rojo oscuro invita a la próxima copa.

10.8% | 12°C - 14°C



1L

NIAGARA SWEET WHITE 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.



10.4% | 8°C - 10°C



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.



10.8% | 8°C - 10°C



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.

10.8% | 12°C - 14°C



1L

NIAGARA DRY WHITE 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.

10.8% | 12°C - 14°C



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° 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!

1.5L

MIORANZA GRAPE JUICE // MIORANZA JUGO DE UVA

7.5% | 6°C - 8°C



JUGO DE UVA NATURAL

Jugo de uva tinta, 50% Bordo y 50% Isabel. 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 frambuesa. 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 retarda 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 la 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 ZERO% 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, isabor incomparable con mucha salud!

MIORANZA RESERVA DA FAMILIA // MIORANZA RESERVA DA FAMILIA

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.

7.5% | 6°C - 8°C



CATANIA FINE WINES // CATANIA VINOS FINOS

750ML

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 a vanilla memory.



750ML

DEMI-SEC 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 its color, typical of Cabernet Sauvignon. With moderate tannin that in the nose denotes ripe red fruits and vanilla nuances.

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.

12% | 12°C - 14°C



12% | 12°C - 14°C



VINO FINO TINTO DEMI-SEC

Hecho con una selección rigida 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.



SEMI SPARKLING WINE // VINO BURBUJEANTE

750ML

MIRANZA SEMI SPARKLING SWEET WHITE WINE

A light and fruity drink, made 100% with Niagara White grapes, grown in the Altos Montes region of Rio Grande do Sul. A citric semi sparkling wine, carbonated, balanced and very pleasant that reveals softness and high freshness to the palate. It presents straw color and aroma that refers to the green apple.

MIRANZA VINO BLANCO BURBUJEANTE DULCE

Una bebida ligera y afrutada, hecha 100% con uvas blancas de Niagara, cultivada en la región de Altos Montes de Rio Grande do Sul. Un burbujeariente de cítricos, artificialmente carbonatado, equilibrado y muy agradable que revela suavidad y alta frescura al paladar. Presenta color pajizo y aroma que se refiere a la manzana verde.

10,4% | 8°C - 10°C



750ML

MIRANZA SEMI SPARKLING SWEET ROSÉ WINE

Pleasant and refreshing, with light and subtly sweet taste. Presents the detachment of fine bubbles with aroma of fresh fruits such as strawberry, peach, cherry and slight floral nuance. A brightly colored wine, light salmon, made 80% with White Niagara and 20% with Pink Niagara, which has a perfect balance between acidity and sweetness.

MIRANZA VINO ROSADO BURBUJEANTE DULCE

Agradable y refrescante, con sabor ligero y sutilmente dulce. Presenta el desprendimiento de finas burbujas con aroma a frutas frescas como fresa, durazno, cereza y ligeros matices florales. Un vino de color brillante, salmón claro, hecho 80% con Niagara blanca y 20% con Niagara Rosada, que tiene un equilibrio perfecto entre acidez y dulzura.

10,4% | 10°C - 12°C



750ML

SWEET WHITE FINE WINE

Made with the varieties Malvasia de Cândia and Moscato, it has a straw yellow color, clear and bright. With a predominance of citrus and floral aromas, it has notes of melon, peach and lemon, harmonized with white flowers. It is characterized by lightness, a reflection of the balance between acidity and sweetness.



750ML

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

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.

12% | 14°C - 16°C



MIRANZA COOKWINE // MIRANZA COOKWINE

750ML

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 CULINÁRIO COOKWINE

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

12% | 8°C - 10°C



ALVISE FINE WINES // ALVISE VINOS FINOS

750ML

FINE WHITE WINE CHARDONNAY

Chardonnay's liveliness and identity are expressed in this wine. With a fine and elegant aroma, its aroma accentuates citrus notes such as pineapple and melon and has a touch of honey in the aftertaste. A medium structure drink, straw yellow in color, with excellent acidity and light texture in the mouth.



12.6% | 6°C - 8°C

VINO BLANCO FINO CHARDONNAY

La vivacidad e identidad 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 pálido, con excelente acidez y textura ligera en boca.

750ML

RED FINE WINE CABERNET SAUVIGNON

The iconic grape variety of Brazilian viticulture is the star of this versatile wine that ripens in French oak barrels and later, in bottle, rests in the winery cellars. It presents complex aromas with delicate notes of red and black fruits in jam, and marked balsamic touches with hints of cocoa and light smoked. Elegant, ruby in color, with balanced acidity, velvety tannins and sharp aftertaste.



12.5% | 16°C - 18°C

VINO TINTO FINO CABERNET SAUVIGNON

La icónica variedad de uva de la viticultura brasileña es la estrella de este vino versátil que madura en barricas de roble francés y luego, en botella, descansa en las bodegas de Mioranza. Presenta aromas complejos con delicadas notas de frutas rojas y negras en mermelada, y marcados toques balsámicos con toques de cacao y ahumados ligeros. Elegante, de color rubí, con acidez equilibrada, taninos aterciopelados y retrogusto intenso.

750ML

RED FINE WINE MERLOT

This sophisticated Merlot has intense and deep coloration, in shades of violet red. In aroma, it is elegant and complex with evident notes of red fruits and fig jam. The passage through French oak barrels brings structure to the wine and adds notes of chocolate and coffee in a very subtle way. Its ripe and velvety tannins offer excellent balance with a long and persistent finish.



12.5% | 16°C - 18°C

VINO TINTO FINO MERLOT

Este sofisticado Merlot tiene una coloración intensa y profunda, en tonos de rojo violeta. En aroma es elegante y complejo con notas evidentes de frutas rojas y mermelada de higos. El paso por barricas de roble francés aporta estructura al vino y agrega notas de chocolate y café de una manera muy sutil. Sus taninos maduros y aterciopelados ofrecen un excelente equilibrio con un final largo y persistente.

RIO BRAVO SPARKLING WINE // RIO BRAVO VINO ESPUMOSO

750ML

WHITE SPARKLING WINE BRUT

Made with the charmat method with grapes from the Altos Montes, Region of Rio 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.



11.2% | 8°C

VINO ESPUMOSO BLANCO BRUT

Elaborado por el método charmat con uvas de la región de Altos Montes en Rio Grande do Sul. Una mezcla de 40% Chardonnay, 40% Riesling Italic y 20% Pinot Noir, que se caracteriza por los aromas de flores blancas y cítricos como piña, manzana verde y pera. Tiene un color amarillo pajizo con reflejos verdosos y perlage fino, delicado y persistente. Su sabor es suave, con agradable frescura, buena cremosidad y acidez equilibrada.

750ML

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.



11.2% | 8°C

VINO ESPUMOSO BLANCO DEMI-SEC

Con excelente cremosidad, con perlage fino y persistente, el vino espumoso resulta de la composición armónica de las uvas Chardonnay, Riesling y Pinot Noir. En el aroma agradable aroma de frutas tropicales, almendras y ligero toque de miel. Tiene un color amarillo pajizo con reflejos verdosos y un sabor suave, ligeramente dulce y acidez equilibrada.

750ML

SPARKLING WINE MOSCATEL

To make this sparkling wine a careful selection of Moscato Giallo, Moscato Alexandria and White Moscato R2 guarantee a soft taste with pleasant freshness. A wine that presents extreme balance between acidity and sweetness. Straw yellow in color with greenish reflections, its aroma arouses notes of fruits such as peach and apricot, as well as white flowers.



7.5% | 8°C

VINO ESPUMOSO MOSCATEL

Para hacer este vino espumoso, una cuidadosa selección de Moscato Giallo, Moscato Alexandria y Moscato 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 despierta notas de frutas como durazno y albaricoque, así como flores blancas.