



DOON

—C A V E S

SOBRE A DON CAVES

A **DON CAVES**, mesmo antes do início das suas operações, já havia estabelecido em seu planejamento que atuaria no segmento B2B, tendo como fatores críticos de sucesso: Ofertar vinhos com a melhor relação qualidade x preço e suporte aos seus clientes no sell out. Esses dois pontos estarão sempre presentes, norteando nossas decisões e foco.

Escolhemos os países que produzem vinhos de melhor e maior aceitação pelos consumidores brasileiros e, com a nossa política de preços competitivos para distribuidores, redes de supermercados e atacadistas, buscaremos incessantemente aumentar o consumo per capita consciente.

Publicamos em nosso site, para o consumidor final, os locais onde adquirir os nossos vinhos, que pode ser em um supermercado, distribuidor, e-commerce, restaurantes e adegas, ou seja, vamos divulgar todos os pontos de venda dos nossos vinhos. Sempre iremos oferecer serviços aos nossos clientes, agregando valor aos produtos e não simplesmente nos limitando a vender.



SANTA ALICIA

SANTA ALICIA
WINE OF CHILE



A vinícola adotou o nome de “Santa Alicia” em homenagem a todas as mulheres da família Valdés, que carregam o nome por gerações até os dias de hoje. Máximo Valdés foi o fundador desta vinícola, em 1954, agregando a sua grande experiência na viticultura e espírito empreendedor. Iniciou com o plantio das castas Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay e Sauvignon Blanc.

Localizada no vale do Maipo, região Pirque e na base das montanhas dos Andes, o plantio recebe a luz do sol de forma equilibrada, cultivando uvas das mais variadas castas que se destacam de forma única. Com presença em mais de 50 países e com produtos premiados internacionalmente, Santa Alicia se consolida com a pioneira na “arte de fazer vinhos”.

Os vinhos ISLA GRANDE trazem um pouco da cultura e mitologia chilena do arquipélago de Chiloé, onde os varietais possuem o destaque do TRAUCO: uma criatura humanoide de baixa estatura, semelhante a um anão ou duende, com uma cara feia e tocos nos pés. A linha reserva faz alusão a PINCOYA: um espírito de água feminino de cabelos longos loiros e de uma beleza incomparável, que sobe das profundezas dos mares de Chiloé.



ISLA GRANDE | CABERNET SAUVIGNON | TRAUCO

 **VINÍCOLA**
Viña Santa Alicia

 **UVAS**
Cabernet Sauvignon

 **TEOR ALCOÓLICO**
13,0%

 **QUANTIDADE**
Caixa com 12 garrafas

 **PAÍS**
Vale del Maipo no Valle
Central / Chile

 **EAN 13**
7804341010420

 **DUN 14**
17804341010427

 **CÓD. DO PRODUTO**
SAL001

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO**
Vinho muito frutado cor rubi, intenso e brilhante.
De corpo complexo e interessante aroma de frutas
vermelhas frescas, que lembram ameixa e cereja.
Ótimo para acompanhar carnes e massas com
molho de tomate.



VINÍCOLA 
Viña Santa Alicia

UVAS 
Carménère

TEOR ALCOÓLICO 
13,0%

QUANTIDADE 
Caixa com 12 garrafas

PAÍS 
Vale del Maipo no Valle
Central / Chile

EAN 13 
7804341000384

DUN 14 
17804341000381

CÓD. DO PRODUTO 
SAL002

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO 
De cor vermelha violeta, intenso e ao mesmo tempo
macio, muito elegante e agradável. De odor picante, figo
seco e ameixa madura. Taninos doces, paladar redondo
e fácil de beber. Ideal para acompanhar massas, carnes
vermelhas, carnes brancas grelhadas e queijos.

ISLA GRANDE CARMÉNÈRE | TRAUCO

ISLA GRANDE MERLOT | TRAUCO

 **VINÍCOLA**
Viña Santa Alicia

 **UVAS**
Merlot

 **TEOR ALCOÓLICO**
13,0%

 **QUANTIDADE**
Caixa com 12 garrafas

 **PAÍS**
Vale del Maipo no Valle
Central / Chile

 **EAN 13**
7804341010437

 **DUN 14**
17804341010434

 **CÓD. DO PRODUTO**
SAL003

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO**
Vinho equilibrado de cor vermelha intensa e rico em taninos. Harmonioso equilíbrio de sabores e aromas que remetem a ameixa, morango e notas de figo. Possui boa acidez e fim de boca agradável. Ideal para acompanhar massas, carnes vermelhas, carnes brancas grelhadas e queijos.



VINÍCOLA 
Viña Santa Alicia

UVAS 
Chardonnay

TEOR ALCOÓLICO 
12,5%

QUANTIDADE 
Caixa com 12 garrafas

PAÍS 
Vale del Maipo no Valle
Central / Chile

EAN 13 
7804341000391

DUN 14 
17804341000398

CÓD. DO PRODUTO 
SAL004

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO**
Vinho de cor amarela dourada clara. Remete ao frescor de frutas tropicais como abacaxi, pêsego e notas cítricas. No paladar é mineral, fresco, com um bom equilíbrio entre acidez e doçura. Ideal como aperitivo ou para acompanhar frutos do mar e carnes brancas.

ISLA GRANDE CHARDONNAY | TRAUCO

ISLA GRANDE | CABERNET RESERVA | PINCOYA



VINÍCOLA

Viña Santa Alicia



PAÍS

Valle del Maipo / Chile



UVAS

Cabernet Sauvignon



EAN 13

7804341010352



TEOR ALCOÓLICO

13,7%



DUN 14

17804341010359



QUANTIDADE

Caixa com 12 garrafas



CÓD. DO PRODUTO

SAL005



ENVELHECIMENTO

60% da mistura é envelhecida por 6 meses em madeira de carvalho francês ou americano. Uma vez atingido os aromas e sabores ideais, 40% dos componentes armazenados em tanques de aço inoxidável, são adicionados para a finalização da mistura.



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor vermelha cereja brilhante e intenso. Odores de cereja madura, figos, ameixa madura com toques de especiarias como canela, cravo e baunilha. De profunda complexidade e paladar estruturado, com taninos macios e redondos de grande persistência. Ótimo para acompanhar carnes e massas com molho de tomate.



RESERVA

RESERVA



VINÍCOLA

Viña Santa Alicia



PAÍS

Valle del Maipo / Chile



UVAS

Carménère



EAN 13

7804341010383



TEOR ALCOÓLICO

13,5%



DUN 14

17804341010380



QUANTIDADE

Caixa com 12 garrafas



CÓD. DO PRODUTO

SAL006



ENVELHECIMENTO

60% da mistura é envelhecida por 6 meses em madeira de carvalho francês ou americano. Uma vez atingido os aromas e sabores ideais 40% são mantidos em tanques de aço inoxidável mantendo as características frutíferas.



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vermelho rubi intenso com tons violeta. Possui aromas picantes com notas de ameixa e tons de baunilha, coco e madeiras torradas. No paladar é redondo com taninos doces de volume médio. Ótimo para acompanhar massas com molhos condimentados e assados em geral. Queijos parmesão e muçarela, carnes vermelhas e fortes com pouca gordura.



ISLA GRANDE
CARMÉNÈRE | RESERVA
PINCOYA

VIÑA AGUIRRE E TERRA BENDITA

VDA
VIÑA DE AGUIRRE

TERRA BENDITA
Blessed Land



Viña de Aguirre, uma vinícola familiar, que a partir de dezembro de 2015 firmou sociedade com a Terra Bendita e juntas passaram a ser a produtora de vinhos que mais cresceu no Chile, produzindo quase dois milhões de caixas por ano.

Os vinhedos e vinícolas estão localizados em Villa Alegre, dentro do Vale Maule que começa ao pé das Montanhas dos Andes e se estende até o Oceano Pacífico a cerca de 285 km ao sul da capital do Chile, Santiago. As videiras são plantadas a 100m acima do nível do mar em uma área com um microclima privilegiado que dá uma qualidade extraordinária da uva. Os vinhedos, propriamente ditos, estão a 80 km do Pacífico e são atendidos com irrigação tecnificada.

Villa Alegre tem um clima mediterrâneo. As chuvas de inverno são padrão e os verões são secos, com variações de temperatura acentuadas entre o dia e a noite durante a estação de amadurecimento, permitindo que as uvas alcancem taninos macios, aromas excelentes e ótima concentração de cor.

Os nossos vinhos, simplesmente chamados de 18, honram o Dia da Independência do Chile e os indígenas locais, que sentem orgulho por conseguirem reconquistar suas terras dos espanhóis em 18 de setembro de 1810. Esta marca está subjacente ao espírito chileno de perseverança e amor pela terra e, claro, tudo o que ela produz.



18 | CABERNET SAUVIGNON



VINÍCOLA

Viña Aguirre / Terra Bendita



UVAS

Cabernet Sauvignon



TEOR ALCOÓLICO

12,5%



QUANTIDADE

Caixa com 12 garrafas



PAÍS

Vale del Maule no Valle Maule / Chile



EAN 13

7808765722815



DUN 14

17808765722812



CÓD. DO PRODUTO

AGU001



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Com uma intensa cor vermelha rubi, seus aromas nos lembram frutas vermelhas frescas. No paladar é macio e redondo, com taninos doces e maduros. Uma ótima opção com carnes vermelhas, pratos à base de ervas finas e queijos maduros.



VINÍCOLA

Viña Aguirre / Terra Bendita



UVAS

Carménère



TEOR ALCOÓLICO

12,5%



QUANTIDADE

Caixa com 12 garrafas



PAÍS

Vale del Maule no Valle Maule / Chile



EAN 13

7808765726073

DUN 14

17808765726070

CÓD. DO PRODUTO

AGU002



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Este vinho tem uma intensa cor vermelha violeta. Seus aromas nos lembram frutas vermelhas frescas com toques de ameixa. No paladar é macio e redondo, com taninos doces e maduros. Uma ótima opção para combinar com carnes vermelhas macias, aves e queijos macios.



18 | CARMÉNÈRE

I8 | MERLOT



VINÍCOLA

Viña Aguirre / Terra Bendita



UVAS

Merlot



TEOR Alcoólico

12,5%



QUANTIDADE

Caixa com 12 garrafas



PAÍS

Vale del Maule no Valle Maule / Chile



EAN 13

7808765722822



DUN 14

17808765722829



CÓD. DO PRODUTO

AGU003



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Este vinho tem uma intensa cor vermelha violeta. Seus aromas nos lembram frutas negras maduras com notas picantes. No paladar tem taninos doces e macios. Uma ótima opção para combinar com carnes vermelhas assadas, massas com molhos macios e queijos jovens. Combina com carnes vermelhas assadas, massas com molhos leves e queijos jovens.



VINÍCOLA

Viña Aguirre / Terra Bendita



UVAS

Sauvignon Blanc



TEOR Alcoólico

12,5%



QUANTIDADE

Caixa com 12 garrafas



PAÍS

Vale del Maule no Valle Maule / Chile



EAN 13

7808765725212



DUN 14

17808765725219



CÓD. DO PRODUTO

AGU004



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Possui uma cor amarela de limão suave, com aromas cítricos e flores brancas. No paladar é equilibrado e seus sabores nos lembram frutas tropicais. Em boca, tem um ótimo acabamento e estrutura. Combina muito bem com aperitivos, saladas verdes, frutos do mar, peixes, frangos e queijos leves.



I8 | SAUVIGNON BLANC

I8 | SYRAH ROSADO

 **VINÍCOLA**
Viña Aguirre / Terra Bendita

 **UVAS**
Syrah

 **TEOR ALCOÓLICO**
12,5%

 **QUANTIDADE**
Caixa com 12 garrafas

 **PAÍS**
Vale del Maule no Valle
Maule / Chile

 **EAN 13**
7808765751464

 **DUN 14**
17808765751461

 **CÓD. DO PRODUTO**
AGU007

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO**

Nosso Syrah tem uma cor rosa macia. Tem aromas florais com notas de morangos e cerejas. Na boca é equilibrado, crocante e aveludado no final. Ideal como aperitivo e para acompanhar carpaccio, peixes, macarrão com molho branco e saladas. Sirva entre 10º a 12ºC.



GRAN RESERVA



VINÍCOLA 
Viña Aguirre / Terra Bendita

UVAS 
Cabernet Sauvignon

TEOR ALCOÓLICO 
13,5%

QUANTIDADE 
Caixa com 12 garrafas

PAÍS 
Valle Del Maule / Chile

EAN 13 
7804648100367

DUN 14 
17804648100364

CÓD. DO PRODUTO 
AGU005

ENVELHECIMENTO 

Armazenado em barris de carvalho durante oito meses, tempo suficiente para manter o equilíbrio de frutas e carvalho. É então engarrafado sem filtro para preservar suas qualidades extraordinárias.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO 

Este Cabernet Sauvignon tem uma cor vermelha rubi rica e concentrada, com aromas de groselha e cerejas pretas. Vinho elegante com um bom equilíbrio, com seus taninos são macios e maduros. Acompanha carnes vermelhas, pratos à base de ervas ou queijos maduros.

I8 | CABERNET SAUVIGNON

GRAN RESERVA

18 | CARMÉNÈRE GRAN RESERVA



VINÍCOLA

Viña Aguirre / Terra Bendita



PAÍS

Valle del Maule / Chile



UVAS

Carménère



EAN 13

7804648100398



TEOR ALCOÓLICO

12,5%



DUN 14

17804648100395



QUANTIDADE

Caixa com 12 garrafas



CÓD. DO PRODUTO

AGU006



ENVELHECIMENTO

Armazenado em barris de carvalho durante oito meses, tempo suficiente para manter o equilíbrio de frutas e carvalho. É então engarrafado sem filtro para preservar suas qualidades extraordinárias.



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Este Gran Reserva tem uma cor vermelha rubi profunda. Elegante e frutado, com toques de frutas pretas, ameixas maduras, chocolate, notas picantes e frescas. Possui um ótimo equilíbrio entre madeira e frutas. Redondo e macio. Perfeito para acompanhar massas finas e molhos à base de tomate, queijos maduros e carnes brancas.



GRAN RESERVA

GRAN RESERVA



VINÍCOLA

Viña Aguirre / Terra Bendita



PAÍS

Valle Del Maule / Chile



UVAS

Pinot Noir



EAN 13

7808765755875



TEOR ALCOÓLICO

13,5%



DUN 14

17808765755872



QUANTIDADE

Caixa com 12 garrafas



CÓD. DO PRODUTO

AGU008



ENVELHECIMENTO

Armazenado em barris de carvalho durante doze meses, tempo suficiente para manter o equilíbrio de frutas e carvalho. Antes do engarrafamento é filtrado cuidadosamente para preservar suas qualidades extraordinárias.



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Nosso Pinot Noir de cor vermelha rubi pálida. É um vinho sofisticado, macio, com notas de morangos, especiarias e um toque suave de tostado. Tem acidez bem equilibrada, conciliando frutas maduras e carvalho que se unem para oferecer um acabamento perfeito. Perfeito com carnes defumadas, saladas verdes, cogumelos, frango e queijos macios.



18 | PINOT NOIR
GRAN RESERVA

ROCCA VINI



ROCCA

Vini Superiori



1880 é o ano em que o antepassado Francesco fundou a Vinícola Rocca, importando vinho a granel do Sul para o Norte da Itália. O vinho importado era redondo e bem estruturado, sendo usado para dar mais corpo aos vinhos mais leves da produção local própria.

Em 1936, seu filho Angelo construiu uma adega e a primeira cave para a estocagem e envelhecimento. Ernesto Rocca, filho de Angelo, desenvolveu os negócios da família e também iniciou a distribuição de produtos com a marca Rocca. C.

As vinícolas estão localizadas perto da esplêndida costa Ioniana, em Leverano, no coração de Salento na Região de Apulia. A terra é uma mistura de argila calcária e rocha de cinza vulcânica em alguns pontos. A influência do mar e a paixão na elaboração, permitem um excelente nível de produção de qualidade constante.

As videiras 'autóctones' Negroamaro, Malvasia Nera, Nero di Troia, Susumaniello e Primitivo, ocupam boa parte dessas terras e são destinadas à produção típica de vinhos da região. Os varietais Montepulciano e Lambrusco, juntamente com os 'internacionais' Syrah, Cabernet Sauvignon e Merlot, começaram a ser produzidos nos últimos anos, e já vêm mostrando suas excelentes características qualitativas. No que diz respeito às videiras de frutas brancas, A Rocca possui o vermentino mais jovem, para a produção de um excelente Chardonnay. Hoje a Rocca produz vinhos IGT, DOC e DOCG provenientes de todas as regiões italianas.



CASA DEI FANTI

SANGIOVESE PUGLIA IGT



VINÍCOLA

Rocca Vini



UVAS

Sangiovese



TEOR ALCOÓLICO

12,0%



QUANTIDADE

Caixa com 6 garrafas



PAÍS

Apulia / Itália



EAN 13

8005286030279



DUN 14

08005286030286



CÓD. DO PRODUTO

ROC001



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor intensa vermelha e rubi. Sutilmente remete a cerejas. Corpo médio, macio e frutado com acidez bem equilibrada. Ideal com pizza, massas, frios e carnes grelhadas.



VINÍCOLA

Rocca Vini



UVAS

Montepulciano



TEOR ALCOÓLICO

12,0%



QUANTIDADE

Caixa com 6 garrafas



PAÍS

Abruzzo / Itália



EAN 13

8005286030293



DUN 14

08005286030309



CÓD. DO PRODUTO

ROC002



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor vermelha intensa com nuances arroxeadas e com notáveis destaques de frutos. Gosto aveludado e harmônico. Aromático com uma boa persistência final. Adequado para carnes grelhadas e excelente com frios e queijos semi-temperados.



CASA DEI FANTI
MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO DOC

CASA DEI FANTI

PRIMITIVO PUGLIA IGT



VINÍCOLA

Rocca Vini



UVAS

Primitivo



TEOR ALCOÓLICO

13,5%



QUANTIDADE

Caixa com 6 garrafas



PAÍS

Apulia / Itália



EAN 13

8005286030316



DUN 14

08005286030323



CÓD. DO PRODUTO

ROC003



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor vermelha intensa com destaques roxos. Notas típicas de frutas vermelhas e um buquê de geleia doce. Primeiro o odor de cereja, seguido por frutas maduras e notas de ameixas. No pós-sabor mantém um agradável final de baunilha. Persistência muito boa e de bom corpo. Adequado para pratos elaborados com molhos salgados. Excelente também com carnes vermelhas, de porco, de cordeiro e queijos temperados.



VINÍCOLA

Rocca Vini



UVAS

Sangiovese



TEOR ALCOÓLICO

12,5%



QUANTIDADE

Caixa com 6 garrafas



PAÍS

Tuscany / Itália



EAN 13

8005286030330



DUN 14

08005286030347



CÓD. DO PRODUTO

ROC004



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor vermelha e rubi com destaques da cor granada, no nariz ganha grandeza ao longo do tempo desenvolvendo um aroma elegante de geleia de frutas vermelhas e notas de mentol. Gosto completo, harmonioso e equilibrado. Vinho versátil, porém ideal para frango e carnes grelhadas em geral.



CASA DEI FANTI
CHIANTI DOCG

CASTEL FRÈRES

CASTEL  FRÈRES
MARQUES • CHÂTEAUX • GRANDS CRUS
DEPUIS 1949



A Castel Freres inicia sua história por Pierre Castel com seus irmãos e irmãs em 1949. Ao longo do tempo, criaram uma gama abrangente de vinhos com inovações bem sucedidas e também vinícolas châteaux e grand crus. Com todos os méritos, a Castel Frères é atualmente o maior produtor em vinhos franceses do mundo e é reconhecida pelos seus consumidores por isso.

Guiados pelo espírito empreendedor, e orgulhosos por terem um caráter profundamente familiar, eles foram impulsionados pelo sucesso tanto na França quanto no exterior, compartilhando a experiência de vinificação com seus parceiros.

Castel Châteaux & Grands Crus são 20 vinhedos diferentes, reunidos pela família Castel com um propósito comum: cultivar talentos das regiões vinícolas e viticultura, bem como os da gastronomia.

Os viticultores vivem e respiram a terra e, todos os dias se esforçam para revelar a expressão mais bonita de suas regiões e vinhedos. Pensando sempre em melhor servir os vinhos Châteaux e Grands Crus, a Castel Freres se compromete em promover a herança vinícola francesa e passá-la para as gerações futuras.

Quase 70 anos após sua criação, Castel Freres tem o prazer de compartilhar o universo do vinho francês, um gosto natural pela qualidade e, além disso, um estilo de vida cheio de sabores e diversidade.



LE ROSÉ DE JULIE ROSE

 **VINÍCOLA**
Castel Freres

 **UVAS**
Grenache

 **TEOR ALCOÓLICO**
11,0%

 **QUANTIDADE**
Caixa com 6 garrafas

 **PAÍS**
União Europeia

 **EAN 13**
0083729011663

 **DUN 14**
10083729011660

 **CÓD. DO PRODUTO**
CAS001

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO**

Cor rosa clara. Um nariz muito delicado, fresco com aromas de frutas vermelhas. Macio e com sabores persistentes de frutas frescas como cereja e cítricos. Como aperitivo e acompanhando uma tábua de frios, bem como com pratos leves, como saladas, quiches, peixes e frutos do mar, petiscos e queijos.



VINÍCOLA 
Castel Freres

UVAS 
Uvas Vitis Viníferas - Rouge

TEOR ALCOÓLICO 
12,0%

QUANTIDADE 
Caixa com 6 garrafas

PAÍS 
União Europeia

EAN 13 
0083729011632

DUN 14 
10083729011639

CÓD. DO PRODUTO 
CAS002

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO 

Vinho frutado, tanto no nariz quanto no paladar. Apresenta aromas de frutas vermelhas apoiadas por taninos discretos. Vinho cheio e arredondado. Ideal para acompanhar massas, carnes vermelhas, carnes brancas grelhadas e queijos.

CHARLES DE LISSANDRE ROUGE

MENDOZA VINEYARDS



Mendoza Vineyards está localizada, desde 2003, em uma das melhores regiões vinícolas de Mendoza, Argentina. Fazendo parte do grupo internacional Origin Global Distribuição, que é especialista na gestão da cadeia de fornecimento e distribuição, com uma grande experiência em Exportações, atingiu a produção de 500.000 caixas ao ano.

Começando com a seleção cuidadosa de uvas para a colheita, poda meticulosa, e a partir da elaboração do vinho até seu engarrafamento, com o pleno controle de cada passo do processo de produção. Os vinhedos estão localizados em Alto Agrelo, Luján de Cuyo, abraçado pela grande Cordilheira dos Andes, em uma das regiões mais altas de Mendoza e ideal para produção de vinhos finos. Os vinhedos antigos se expandem por mais de 72 hectares, até 1.050 metros acima do nível do mar e recebem os cuidados de um pessoal altamente qualificado. Resultado: vinhos equilibrados, complexos e artesanais, cultivados com orgulho e cuidado representando o terroir mendocino.

Mendoza Vineyards tem uma linha de engarrafamento de alta tecnologia, que é apoiada pelos mais recentes padrões internacionais de qualidade. Os processos de engarrafamento e rotulagem são seguidos com cuidado para atender às especificações exigidas por cada cliente. A linha de engarrafamento possui capacidade de 30.000 garrafas por dia. Em pouco tempo, os vinhos são preenchidos, encapsulados, rotulados, encaixotados e prontos para serem entregues. Mendoza Vineyards orgulha-se de ter rigorosos controles, procedimentos e medidas de segurança que permitem superar as expectativas de nossos clientes.



LA BODEGA DE LOS ALTOS ANDES | MALBEC

 **VINÍCOLA**
Mendoza Vineyards

 **PAÍS**
Mendoza / Argentina

 **UVAS**
Malbec

 **EAN 13**
7798113551191

 **TEOR ALCOÓLICO**
13,5%

 **DUN 14**
2798113551195

 **QUANTIDADE**
Caixa com 12 garrafas

 **CÓD. DO PRODUTO**
MEN001

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO**

Cor vermelha vivaz. Aroma fresco que lembra frutas ácidas. Na boca é macio, aveludado e fresco com muito equilíbrio, os aromas percebidos no nariz se repetem na boca e são persistentes. Vai muito bem com carnes em geral, mas principalmente a vermelha. Acompanha salames, embutidos em geral e queijos meia cura.



VINÍCOLA 
Mendoza Vineyards

PAÍS 
Mendoza / Argentina

UVAS 
Cabernet Sauvignon

EAN 13 
7798113556530

TEOR ALCOÓLICO 
13,5%

DUN 14 
2798113556534

QUANTIDADE 
Caixa com 12 garrafas

CÓD. DO PRODUTO 
MEN002

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO 

A cor vermelha vivaz, juntamente com seu caráter maduro, são a assinatura desta casta. O aroma fresco lembra frutas ácidas. Na boca é macio, suculento e aveludado e os aromas percebidos no nariz são persistentes e se repetem na boca. Acompanha Risotos e massas com molho avermelhado, isso sem falar no balanceamento com especiarias suaves, como manjeriço, tomilho e orégano, e outras mais acentuadas, como hortelã e alecrim.

LA BODEGA DE LOS ALTOS ANDES | CABERNET SAUVIGNON

LA BODEGA DE LOS ALTOS ANDES MALBEC ROSADO

 **VINÍCOLA**
Mendoza Vineyards

 **PAÍS**
Mendoza / Argentina

 **UVAS**
Malbec

 **EAN 13**
7798113556547

 **TEOR ALCOÓLICO**
13,0%

 **DUN 14**
2798113556541

 **QUANTIDADE**
Caixa com 12 garrafas

 **CÓD. DO PRODUTO**
MEN003

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO**
A cor com um leve toque alaranjado é a assinatura deste Rose. O aroma fresco lembra frutas cítricas. Os aromas percebidos no nariz deixam um toque de frutas amarelas maduras como pêsego e damasco. Na boca é macio e redondo com acidez equilibrada. Os roses são muito versáteis e perfeitos para acompanhar uma boa tábua de frios como mortadela, presunto cru, carpaccio, chouriço, salsichões, pastrami e aperitivos fritos, pizzas e salgados.



RESERVA



VINÍCOLA 
Mendoza Vineyards

PAÍS 
Mendoza / Argentina

UVAS 
Cabernet Sauvignon

EAN 13 
7798113556554

TEOR ALCOÓLICO 
13,5%

DUN 14 
2798113556558

QUANTIDADE 
Caixa com 12 garrafas

CÓD. DO PRODUTO 
MEN004

ENVELHECIMENTO 
São de 9 meses em barris de carvalho Allier com dois anos de uso e torrefação média.

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO**
Cor vermelha granada intensa com reflexos roxos. As notas frutadas predominam no início, notas picantes de pimentas frescas, geleia de morango e amoras se destacam. Em seguida, surgem notas de pimentas doces e sutis de baunilha denotando a sua passagem pelos tonéis de madeira. Fino, elegante e de boa estrutura ressalta a presença dos taninos. Esse Cabernet Sauvignon Reserva harmoniza com um grande leque de pratos, mas principalmente, os a base de molho de tomates, carne vermelha pesada e as gordurosas como costela de boi.

LA BODEGA DE LOS ALTOS ANDES | CABERNET SAUVIGNON RESERVA

LA BODEGA DE LOS ALTOS ANDES MALBEC RESERVA

 **VINÍCOLA**
Mendoza Vineyards

 **PAÍS**
Mendoza / Argentina

 **UVAS**
Malbec

 **EAN 13**
7798113556561

 **TEOR ALCOÓLICO**
13,5%

 **DUN 14**
2798113556565

 **QUANTIDADE**
Caixa com 12 garrafas

 **CÓD. DO PRODUTO**
MEN005

 **ENVELHECIMENTO**
São de 9 meses em barris de carvalho Allier com dois anos de uso e torrefação média.

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO**
Intensa cor vermelha rubi com reflexos violeta. Em nariz se destacam cassis frescos, passas e amoras. Em um segundo momento há notas sutis de caramelo e baunilha que denotam sua passagem através da madeira. Na boca é volumoso, fino e elegante com taninos presentes e repete na boca os aromas percebidos no nariz. Vai muito bem com carnes grelhadas em geral, mas principalmente a vermelha. Acompanha salames, embutidos em geral e queijos duros, massas com molhos, risotos cremosos e também com carnes assadas.



R E S E R V A

RAVASQUEIRA



O Monte da Ravasqueira, foi adquirida por D. Manuel de Mello, em 1943, como casa de família e retiro fora da cidade, ocupando uma área com 3.000 hectares de paisagem tipicamente alentejana. Quando o patriarca faleceu, o Monte da Ravasqueira passou para o seu filho José Manuel de Mello, que ali se dedicaria à agricultura, ao apuramento da raça do Cavalo Lusitano e à plantação de vinha. Tornou-se, ao longo dos anos, muito mais do que uma casa de família, empregando, a dada altura, mais de 300 pessoas da região de Arraiolos.

Em 1998, fruto de uma paixão, José Manuel de Mello dá início ao seu projeto de vinhos, plantando as primeiras vinhas no Monte da Ravasqueira. Quatro anos depois, a família vindimou aquele que seria o primeiro vinho. Engarrafado e rotulado como MR, este vinho nunca chegaria ao mercado, sendo considerado uma relíquia de grande simbolismo no seio da família e dos colaboradores da Ravasqueira. Em 2012, um dos doze filhos do então falecido José Manuel, Pedro Pereira Gonçalves assume o desafio de repensar a filosofia de enologia do Monte da Ravasqueira e o perfil dos vinhos, apostando no crescimento sustentado da marca, com o objetivo de a tornar uma referência incontornável do Alentejo.

Concretizando um dos vetores principais da estratégia do Monte da Ravasqueira, tem início um processo de criação de marcas exclusivas de vinhos de qualidade e conceitos diferenciados para a grande distribuição. É o caso das marcas Guarda Rios, Coutada Velha e Landau, em Portugal. Importados com exclusividade pela DON CAVES, para o Brasil, os rótulos O Jornaleiro e o Cerca Velha são uma excelente referência dos vinhos alentejanos.



O JORNALEIRO TINTO

ARAGONEZ, TRINCADIEIRA,
CASTELÃO, TOURIGA NACIONAL



VINÍCOLA

Monte da Ravasqueira /
Sociedade Agrícola Diniz



PAÍS

Alentejo/ Portugal



UVAS

Aragonez, Trincadeira,
Castelão, Touriga Nacional



EAN 13

5602182760533



DUN 14

15602182760530



TEOR ALCOÓLICO

13,5%



CÓD. DO PRODUTO

RAV001



QUANTIDADE

Caixa com 6 garrafas



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor vermelha intensa. Nariz com intensa fruta vermelha e também com aromas de cravo, canela e café. Na boca tem bom volume final persistente. Exibe uma elegância e frescor ideais para beber sozinho ou harmonizando com pratos específicos. Por ser um vinho encorpado é uma ótima opção com queijos fortes, carnes bovinas e suínas grelhadas, servido a temperatura entre 16 a 18°C.



VINÍCOLA

Monte da Ravasqueira /
Sociedade Agrícola Diniz



PAÍS

Alentejo/ Portugal



UVAS

Arinto e Antão Vaz



EAN 13

5602182730635



DUN 14

15602182730632



TEOR ALCOÓLICO

13,0%



CÓD. DO PRODUTO

RAV002



QUANTIDADE

Caixa com 6 garrafas



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor amarela citrina esverdeada, límpido e brilhante. Nas primeiras sensações, sentem-se notas de toranja, lima e folhas de chá de camomila. No nariz a sensação de frutas de caroço maduro. Na boca tem elegância e volume com um frescor persistente de frutas cítricas. Ideal como aperitivo ou para acompanhar frutos do mar e carnes brancas, mas especialmente bacalhau preparado a moda lusitana.



O JORNALEIRO BRANCO

ARINTO E ANTÃO VAZ

O JORNALLEIRO ROSADO

ARAGONEZ, TRINCADEIRA, CASTELÃO,

TOURIGA NACIONAL



VINÍCOLA

Monte da Ravasqueira /
Sociedade Agrícola Diniz



UVAS

Aragonez, Trincadeira,
Castelão, Touriga Nacional



TEOR ALCOÓLICO

12,5%



QUANTIDADE

Caixa com 6 garrafas



PAÍS

Alentejo/ Portugal



EAN 13

5602182760731



DUN 14

15602182730738



CÓD. DO PRODUTO

RAV003



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Da seleção das uvas das zonas mais frescas e com maior acidez nasce este vinho de cor suave e salmonada. No nariz é intenso com aromas silvestres e frutos do bosque. Na boca apresenta uma acidez crocante. Ideal como aperitivo ou para acompanhar prato mais leves como frutos do mar e carnes brancas.



VINÍCOLA

Monte da Ravasqueira /
Sociedade Agrícola Diniz



UVAS

Syrah, Aragones &
Alicante Bouschet



TEOR ALCOÓLICO

13,5%



QUANTIDADE

Caixa com 6 garrafas



PAÍS

Alentejo/ Portugal



EAN 13

5602182701130



DUN 14

5602182701137



CÓD. DO PRODUTO

RAV004



ENVELHECIMENTO

Estágio parcial em tonéis de carvalho, por seis meses, onde a madeira é um complemento que não se pretende fazer notar em demasia.



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Estágio parcial em tonéis de carvalho, por seis meses, onde a madeira é um complemento que não se pretende fazer notar em demasia. A combinação de castas tipicamente portuguesas do Alentejo, transformam este vinho de perfil tradicional para uma abordagem moderna de um vinho de potencialmente aromático de frutas maduras típicas de climas quentes, cheio de elegância e frescor que o terroir lhe proporciona. É um vinho muito versátil tanto como aperitivo ou com queijos, carnes bovinas e suínas grelhadas, servido a temperatura entre 16 a 18°C.



CERCA VELHA SUPERIOR TINTO

SYRAH, ARAGONES & ALICANTE BOUSCHET

CERCA VELHA SUPERIOR BRANCO

ANTÃO VAZ, ALVARINHO E ARINTO



VINÍCOLA

Monte da Ravasqueira /
Sociedade Agrícola Diniz



UVAS

Antão Vaz, Alvarinho
e Arinto



TEOR ALCOÓLICO

13,0%



QUANTIDADE

Caixa com 6 garrafas



ENVELHECIMENTO

Estágio parcial em tonéis de carvalho, por quatro meses, onde a madeira é um complemento que não se pretende fazer notar em demasia.



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Da genuinidade dos vinhos de castas tipicamente alentejanas nasce um vinho intenso de aromas de fruta amarela a flores brancas e notas cítricas que lhe confere o frescor necessário e indispensável de um excelente vinho branco. É excelente acompanhamento de pratos mais delicados com peixe ou carnes brancas. Também muito apreciado como aperitivo.



PAÍS

Alentejo/ Portugal



EAN 13

5602182711337



DUN 14

15602182711334



CÓD. DO PRODUTO

RAV005



VINÍCOLA

Monte da Ravasqueira /
Sociedade Agrícola Diniz



UVAS

Cabernet Sauvignon,
Aragones & Touriga
Nacional



TEOR ALCOÓLICO %
13,5%

QUANTIDADE

Caixa com 6 garrafas



CÓD. DO PRODUTO
RAV006



ENVELHECIMENTO

Estágio parcial em tonéis de carvalho, por seis meses, onde a madeira é um complemento que não se pretende fazer notar em demasia.



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Estágio de 8 meses em tonéis de carvalho americano. A combinação das castas Cabernet Sauvignon, Aragones e Touriga Nacional, com o envelhecimento, conferem uma grande complexidade de aromas primários com origem nas uvas e secundários nos tonéis de carvalho, proporcionando novas e sutis sensações. É um ótimo acompanhamento para pratos complexos de peixes, carnes preferencialmente vermelhas e queijos.



CERCA VELHA GRANDE ESCOLHA TINTO

CABERNET SAUVIGNON, ARAGONES
& TOURIGA NACIONAL

PAÍS

Alentejo/ Portugal



EAN 13

5602182702137



DUN 14

156021825702134





contato@doncaves.com.br



+55 (11) 98500-3050



www.doncaves.com.br

