

MASSINI

IMPORTADORA



CATÁLOGO
2025

SUMÁRIO

02

QUEM SOMOS?

03

ESPAÑA - VINÍCOLA CELLER CECILIO

- Priorat: um ícone da Espanha 04
- A essência oculta de um terroir extremo 05
- Vinhos Celler Cecilio 06

11

FRANÇA - VINÍCOLA FAMÍLIA DUCOURT

- Bordeaux: a essência do vinho francês 12
- Vinhos Família Ducourt 13

17

ITÁLIA - VINÍCOLA TENUTA VILLA TRASQUA

- Chianti: a expressão autêntica da Toscana 18
- Vinhos Tenuta Villa Trasqua 19

25

ARGENTINA - VINÍCOLA AZUL | LAUREANO GOMEZ

- Mendoza: o coração do vinho argentino 26
- Vinhos Laureano Gómez 27

46

CANAIS DE ATENDIMENTO

QUEM SOMOS?

Com sede em Curitiba/PR, a Massini Importadora atua com o propósito de unir tradição, excelência e autenticidade, trazendo ao Brasil vinhos exclusivos das regiões mais prestigiadas da Europa, como Priorat, Chianti e Bordeaux.

Trabalhamos com produtores selecionados que mantêm práticas artesanais e respeitam o terroir, garantindo rótulos com identidade e qualidade reconhecida. Cada vinho é cuidadosamente avaliado por nossos sommeliers especializados, que asseguram equilíbrio, caráter e consistência em cada garrafa.

Nosso objetivo é oferecer produtos de alto padrão e atendimento personalizado, conectando vinhos de origem comprovada a clientes e parceiros que valorizam qualidade, confiança e resultados.



ESPAÑHA

A Espanha é um dos maiores e mais respeitados produtores de vinho do mundo, reconhecida pela excelência e pela diversidade de estilos. Suas regiões vinícolas combinam tradição centenária e técnicas modernas de vinificação, resultando em rótulos que expressam, ao mesmo tempo, a história e a evolução do país no cenário enológico.

Com mais de 950.000 hectares de vinhedos, o país detém a maior área cultivada do mundo, distribuída por mais de 70 denominações de origem protegidas. Essa amplitude geográfica e climática permite a produção de vinhos que vão dos frescos e minerais aos encorpados e estruturados, atendendo aos mais variados paladares.

Do frescor atlântico ao calor mediterrâneo, passando por regiões de influência continental, a Espanha oferece condições ideais para uma viticultura de notável diversidade. Essa combinação de climas e solos origina vinhos de personalidade marcante, elaborados a partir de centenas de castas autóctones, como Tempranillo, Garnacha, Albariño e Verdejo. Unindo métodos ancestrais a inovações enológicas, o país consolida sua posição como referência internacional, presente nas cartas e adegas mais prestigiadas do mundo.

Priorat:

Um ícone da Espanha

D.O.Q Priorat

A região vinícola de Priorat, localizada na Catalunha, Espanha, é uma das mais prestigiadas do país, famosa por seus vinhos tintos intensos, estruturados e de grande complexidade. Com uma paisagem deslumbrante de encostas íngremes e solos únicos, Priorat conquistou o status de Denominación de Origen Calificada (DOCa), a mais alta classificação da Espanha, compartilhada apenas com Rioja.

A Denominació d'Origen Qualificada Priorat (D.O.Q. Priorat), como é conhecida em catalão, foi estabelecida em 1954 e possui uma área de 17.629 hectares, dos quais 2.196,8 são plantados com vinhedos cultivados por 511 viticultores.



As uvas mais utilizadas em Priorat são a Garnacha (Grenache) e a Cariñena (Carignan), que conferem aromas de frutas negras maduras, especiarias, notas minerais e grande potencial de envelhecimento. Algumas vinícolas também utilizam Cabernet Sauvignon, Syrah e Merlot para dar ainda mais complexidade aos blends.

Os vinhos brancos geralmente são elaborados com Garnacha Branca, Macabeo e Pedro Ximénez, resultando em vinhos frescos, encorpados e aromáticos.

Atualmente, Priorat é referência em vinhos espanhóis de alta gama, atraindo apreciadores e colecionadores do mundo todo. Seus vinhos são reconhecidos pela elegância, profundidade e longevidade, tornando a região um destino imperdível para amantes do vinho.

A essência oculta de um terroir extremo

O Priorat é reconhecido mundialmente por seu terroir extremo, que imprime singularidade e identidade marcante aos seus vinhos. A região combina história, tradição e uma natureza desafiadora que molda a viticultura desde tempos ancestrais.



Entre os elementos mais característicos estão os *solos de llicorella*, uma mistura de ardósia e quartzo que obriga as videiras a lançar raízes profundas em busca de água e nutrientes. Essa luta constante fortalece as plantas e resulta em uvas de concentração aromática e mineralidade únicas, marca registrada dos vinhos do Priorat.

Outro diferencial marcante são os vinhedos em terraços inclinados, que chegam a ultrapassar 30º de declive. Essa geografia acidentada, chamada localmente de *costers*, impõe um cultivo quase todo manual, já que o uso de máquinas é impossível nesses terrenos desafiadores.

Embora a produtividade seja baixa, o resultado são uvas de qualidade excepcional, favorecidas por ótima exposição solar, ventilação natural e drenagem perfeita. Somados ao clima quente e seco, esses fatores explicam a intensidade e o caráter inconfundível dos vinhos do Priorat.

Essa combinação de terroir único e viticultura heroica dá origem a vinhos de produção limitada, que reúnem potência, elegância e extraordinário potencial de guarda. Elaborados em condições extremas, de forma artesanal, os rótulos do Priorat estão entre os mais valorizados da Espanha, com preços que refletem tanto o prestígio internacional conquistado em prêmios como o Decanter World Wine Awards e o Concours Mondial de Bruxelles, quanto o esforço humano e a raridade que tornam cada garrafa única.





1942
CELLER CECILIO



Priorat, Catalunya
ESPANHA



A primeira vinícola registrada na Denominação de Origem Qualificada Priorat (D.O.Q)

A vinícola Celler Cecilio foi fundada em 1942 em Gratallops, na região do Priorat, movida pelo desejo de seu fundador, Cecilio Vicent, de levar seus vinhos à sua terra natal, La Vilavella em Castellón. Para tornar esse sonho realidade, Cecilio recuperou as terras abandonadas do sogro, estabeleceu uma pequena vinícola e dedicou-se ao estudo da enologia.

Pioneiro em sua trajetória, foi o primeiro a registrar sua vinícola no Conselho Regulador da D.O.Q Priorat, tornando a Celler Cecilio a primeira oficialmente reconhecida com essa denominação.

Atualmente, o projeto segue enraizado na tradição familiar, liderado por August, filho de Cecilio, ao lado de sua neta Raquel e do enólogo Blai Ferré. Juntos, mantêm viva a paixão pela viticultura, preservando a essência artesanal da vinícola enquanto incorporam inovações para elevar a qualidade dos vinhos.

Com produção criteriosa e profundo respeito pelo terroir singular do Priorat, a Celler Cecilio expande sua presença internacional, exportando para diversos países e conquistando apreciadores ao redor do mundo.

Conta hoje com 10 hectares de vinhedos nos icônicos terraços montanhosos da região: cinco dedicados à Garnacha, três à Cariñena e dois à Syrah.

As videiras são cultivadas em solos de ardósia, conhecidos localmente como llicorella, uma característica distintiva do Priorat, essencial para a mineralidade e elegância dos vinhos produzidos na região.



L'Udol Blanc

PRIORAT - ESPANHA

🔍 Ficha técnica

- Tipo: branco
- Volume: 750ml
- Região: Priorat (Espanha)
- Teor alcoólico: 13.45% vol.
- Temperatura de serviço: 10°C a 12°C
- Sugestão de guarda: mais de 3 anos



Uvas

100% Garnacha branca

Notas do sommelier

- 👁 **Visual:** amarelo dourado com tons de palha e reflexos esverdeados.
- 👃 **Aromas:** frutas amarelas, como damasco e pêssego, com notas de frutas ácidas.
- 👄 **Paladar:** textura aveludada e acidez equilibrada, com notas de frutas amarelas maduras e toques cítricos de limão siciliano. Final persistente, levemente mineral e refrescante.



Vinificação

As videiras têm entre 30 e 40 anos. O vinho é elaborado em tanques de inox, com maceração de 6 a 7 horas, sendo filtrado e engarrafado após 8 meses.



Gustativo

Tanino ●●●●○

Acidez ●●●○○

Corpo ●●●●○

Cecilio Negre

PRIORAT - ESPANHA

🔍 Ficha técnica

- Tipo: tinto
- Volume: 750ml
- Região: Priorat (Espanha)
- Teor alcoólico: 14.52% vol.
- Temperatura de serviço: 14°C a 16°C
- Sugestão de guarda: mais de 8 anos



Uvas

60% Garnacha
20% Cariñena
20% Syrah

Notas do sommelier

👁 **Visual:** vermelho profundo e intenso, com nuances de rubí ou granada.

👃 **Aromas:** intensos e complexos, com notas de frutas vermelhas maduras como cereja e framboesa, apresenta um sutil toque mentolado.

👄 **Paladar:** estruturado e equilibrado, com entrada suave, notas de frutas vermelhas e nuances minerais, apresenta um retrogosto longo e persistente.



Vinificação

As videiras têm idades entre 30 e 60 anos. A fermentação ocorre em depósitos de aço inoxidável. A maceração dura 20 dias, seguida por 6 meses de repouso. Antes de ser engarrafado, o vinho é suavemente filtrado e clarificado.



Gustativo

Tanino ●●●○○

Acidez ●●●○○

Corpo ●●●○○

L'Espill

PRIORAT - ESPANHA

🔍 Ficha técnica

- Tipo: tinto
- Volume: 750ml
- Região: Priorat (Espanha)
- Teor alcoólico: 15.17% vol.
- Temperatura de serviço: 16°C a 18°C
- Sugestão de guarda: mais de 12 anos



Uvas

65% Garnacha
35% Cariñena

Notas do sommelier

- 👁 **Visual:** cor rubi profunda, com reflexos granada. Brilhante e de alta intensidade.
- 👂 **Aromas:** perfil mineral, marcado por notas de chocolate e nuances de frutas cristalizadas.
- 👄 **Paladar:** bom ataque inicial, com taninos firmes e integrados. Traz frutas escuras maduras, notas de tabaco, chocolate amargo e um leve toque de especiarias. Final longo e persistente.



Vinificação

Videiras de 30–60 anos. Fermentado em tanques de inox com maceração de 25 dias, seguido de 3 meses de decantação natural. Maturado por 12 meses em barris de carvalho francês.



Gustativo

Tanino ●●●●●

Acidez ●●●●○

Corpo ●●●●●

FRANÇA

A França é amplamente reconhecida como referência máxima no mundo do vinho, responsável por alguns dos rótulos mais admirados e influentes da história. Seu território reúne condições naturais excepcionais e um legado vitivinícola que moldou o padrão de qualidade seguido por produtores em todo o planeta.

Com mais de 800.000 hectares de vinhedos e dezenas de denominações de origem de prestígio, o país oferece uma impressionante variedade de estilos e perfis. Bordeaux, Borgonha, Champagne, Rhône, Alsácia, Provence e Loire são apenas alguns exemplos de regiões que expressam de forma única seus terroirs, resultando em vinhos com identidade marcante e reconhecimento internacional.

Das célebres Cabernet Sauvignon e Merlot aos refinados Pinot Noir, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Syrah, as castas francesas são sinônimo de versatilidade e excelência. Essa combinação de diversidade, consistência e influência mantém a França no centro do cenário enológico mundial, valorizada por colecionadores, sommeliers e apreciadores em todos os continentes.

Bordeaux:

A essência do vinho francês

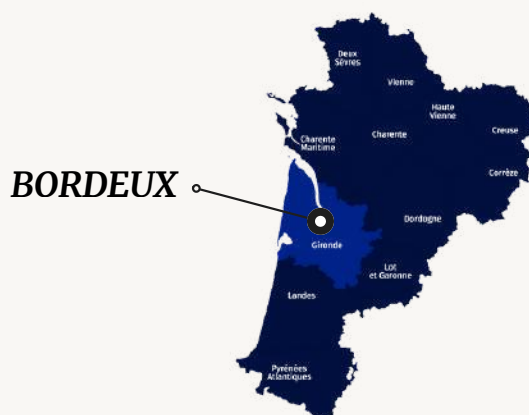
Bordeaux é uma das regiões vinícolas mais prestigiadas do mundo, sinônimo de tradição, elegância e qualidade. Localizada no sudoeste da França, a região é privilegiada pelo seu terroir único, influenciado pelo clima oceânico e pelos rios Garonne e Dordogne, que proporcionam condições ideais para o cultivo das vinhas.

No século XIX, Bordeaux já era um dos principais polos vinícolas do mundo. Em 1855, a pedido de Napoleão III, foi criada a famosa Classificação Oficial dos Vinhos de Bordeaux, que organizava os vinhos do Médoc e de Sauternes em uma hierarquia de qualidade.



Bordeaux abriga diversas denominações de origem controlada (AOCs), cada uma com características únicas. Entre as mais renomadas estão Médoc e Haut-Médoc, Saint-Émilion e Pomerol, Graves e Pessac-Léognan, além de Entre-Deux-Mers.

Com mais de 110.000 hectares de vinhedos, Bordeaux é a segunda maior região produtora de vinho da França. As principais uvas tintas cultivadas na região são Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, enquanto as variedades brancas mais comuns incluem Sémillon e Sauvignon Blanc.



Entre-Deux-Mers:

O coração dos vinhos brancos de Bordeaux

Entre-Deux-Mers é uma das maiores regiões vinícolas de Bordeaux, situada entre os rios Garonne e Dordogne — origem do nome “entre dois mares”.

Reconhecida por seus vinhos brancos secos e aromáticos, combina história, diversidade de terroir e qualidade. Elaborados sobretudo com Sauvignon Blanc, Sémillon e Muscadelle, destacam-se pela acidez vibrante, aromas cítricos e florais, além de mineralidade marcante.

Embora a AOC Entre-Deux-Mers seja exclusiva para brancos, a região também produz ótimos tintos sob as denominações Bordeaux e Bordeaux Supérieur, a partir de Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.



— PROPRIÉTAIRE —
DU COURT
— DEPUIS 1858 —



Bordeaux
FRANÇA



Sinônimo de qualidade, progresso, dinamismo e inovação

Vignobles Ducourt é um grupo familiar fundado em 1858, em Ladaux, Entre-Deux-Mers. Após a Primeira Guerra Mundial, o vinho se consolidou como principal negócio da família, que segue no comando há seis gerações, com atuação em diversas áreas, da enologia ao marketing. Com mais de um século de experiência, mantém-se fiel ao compromisso com qualidade, acessibilidade, inovação e sustentabilidade, sendo hoje uma referência no terroir de Entre-Deux-Mers.

A filosofia da Ducourt se baseia no equilíbrio entre tradição e inovação. Ao longo do tempo, a família tem buscado novas formas de aprimorar seus vinhos, sempre respeitando o terroir único de Bordeaux. O objetivo é oferecer vinhos que expressem paixão pela viticultura, respeito ao meio ambiente e busca constante pela excelência.



Presente em seis continentes e mais de 35 países, a Ducourt é uma das maiores unidades de vinificação de Bordeaux, com 480 hectares e 14 castelos em seis denominações. Toda a produção é certificada HVE3, com preservação de florestas e recursos hídricos. Desde 2020, também conta com o selo DucourtVins Bio, que reúne 33 hectares de vinhas orgânicas, reforçando o compromisso da família com a sustentabilidade e a agricultura responsável.

AOC Entre-Deux-Mers

BORDEAUX - FRANÇA

🔍 Ficha técnica

- Tipo: branco
- Volume: 750ml
- Região: Bordeaux (França)
- Teor alcoólico: 12.5% vol.
- Temperatura de serviço: 10°C a 12°C
- Sugestão de guarda: mais de 4 anos



Uvas

Sauvignon Blanc
Semillón

Notas do sommelier

👁 **Visual:** amarelo pálido com reflexos verdes.

👃 **Aromas:** frescos e expressivos, com notas de limão, maçã verde, sutis toques herbáceos e leve mineralidade.

👅 **Paladar:** leve e refrescante, com acidez vibrante e equilíbrio notável. Traz notas de limão siciliano, pêsego e pera, com sutis toques herbáceos e mineralidade. Final seco, fresco e persistente.



Vinificação

Colheita mecânica no início da manhã. Maceração com contato com as cascas por várias horas. Fermentação alcoólica iniciada a frio (12°C), com aumento gradual da temperatura até 20°C. Envelhecimento sobre as borras em cubas de aço inoxidável termo-reguladas.



Gustativo

Tanino ●○○○○○

Acidez ●●●●○

Corpo ●●○○○

AOC Bordeaux

BORDEAUX - FRANÇA

🔍 Ficha técnica

- Tipo: tinto
- Volume: 750ml
- Região: Bordeaux (França)
- Teor alcoólico: 14% vol.
- Temperatura de serviço: 14°C a 16°C
- Sugestão de guarda: mais de 8 anos



Uvas

Merlot
Cabernet Sauvignon

Notas do sommelier

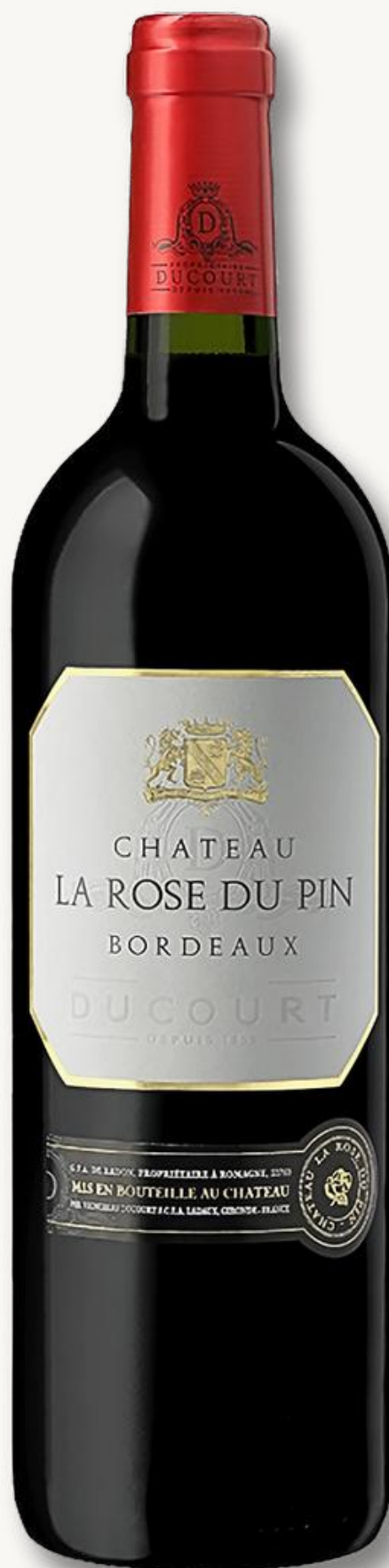
👁 **Visual:** vermelho carmim brilhante.

👃 **Aromas:** notas intensas de cereja e frutas vermelhas, com nuances de chocolate e um sutil toque tostado.

👄 **Paladar:** corpo médio, taninos macios e acidez equilibrada. Sabores de cereja e framboesa se combinam a notas sutis de especiarias, chocolate e um leve tostado, resultando em final elegante e agradável.

🍷 Vinificação

Colheita mecânica no início da manhã. Maceração a frio pré-fermentativa por 24 a 48 horas. Fermentação alcoólica em cubas de aço inoxidável termo-reguladas a cerca de 26°C, seguida de um suave estágio de maceração por 3 semanas a 30°C. Envelhecimento em barris de carvalho e cubas de aço inoxidável.



Gustativo

Tanino ●●●○○

Acidez ●●●○○

Corpo ●●●○○

ITÁLIA



A Itália é um dos países mais emblemáticos do mundo do vinho, reconhecida pela variedade de estilos e pela profunda ligação entre viticultura e cultura local. De norte a sul, cada região combina história, gastronomia e identidade própria, criando rótulos que traduzem a alma de seu território.

Com mais de 600.000 hectares de vinhedos e centenas de denominações de origem, o país apresenta um verdadeiro mosaico de terroirs — das montanhas alpinas do Piemonte e Trentino às colinas da Toscana e às paisagens ensolaradas da Sicília e Puglia. Essa diversidade natural permite elaborar desde tintos estruturados e elegantes até brancos aromáticos, espumantes refinados e vinhos doces reconhecidos mundialmente.

Detentora de um patrimônio vitícola com mais de 500 castas autóctones — entre elas Sangiovese, Nebbiolo, Aglianico, Pinot Grigio e Vermentino —, a Itália oferece uma riqueza que poucos países conseguem igualar. Essa amplitude de estilos e sabores assegura aos vinhos italianos um papel de destaque e influência duradoura no cenário internacional.

Chianti:

A expressão autêntica da Toscana

Os vinhos de Chianti estão entre os mais emblemáticos da Itália, produzidos na região da Toscana e famosos por seu caráter vibrante, acidez marcante e aromas sedutores de frutas vermelhas e especiarias. Com uma história que remonta à Idade Média, Chianti é um verdadeiro símbolo da tradição vinícola italiana, apreciado no mundo todo.

O Chianti tem raízes antigas, com registros de produção de vinho na Toscana desde a época dos etruscos e romanos. No entanto, foi no século XVIII que o Chianti começou a ganhar reconhecimento, especialmente após o decreto do Grão-Duque Cosimo III de Médici em 1716, que delimitou a área de produção oficial do vinho.

No século XIX, o Barão Bettino Ricasoli, um dos grandes nomes da história do Chianti, desenvolveu a fórmula clássica do vinho, priorizando a uva Sangiovese, que se tornou a base dos vinhos Chianti até os dias de hoje.

Atualmente, esses vinhos são protegidos pela Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) e possuem diferentes subzonas e classificações:

- **Chianti DOCG**
- **Chianti Classico DOCG**
- **Chianti Riserva**
- **Chianti Gran Selezione**

ITÁLIA



CHIANTI





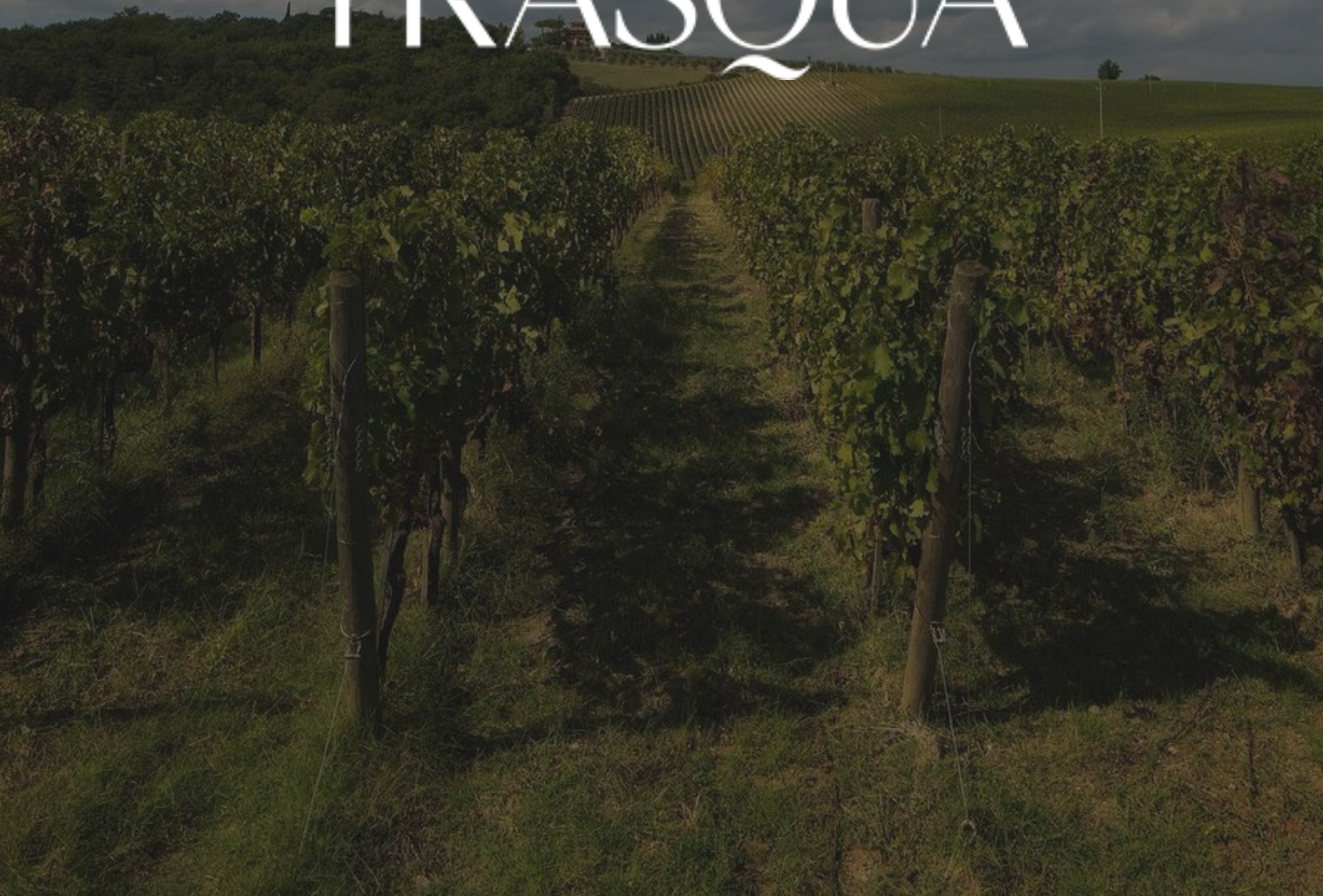
VILLA
TRASQUA



Toscana
ITÁLIA



VILLA
TRASQUA





Mil anos de colheitas, mil anos de grandes safras

Villa Trasqua é a guardiã de uma tradição vinícola que remonta ao limiar do ano 1000, um legado enraizado na história e na identidade do Chianti Classico. Honrando o trabalho das gerações que a precederam, cultiva o futuro com o mesmo compromisso, transformando a herança do passado em inspiração para vinhos atemporais, que exalam o espírito toscano e se expressam em elegante longevidade.

Situada entre o maciço de Monte Ala e a planície do riacho Staggia, a vinícola desfruta de um terroir singular, onde as amplitudes térmicas preservam os aromas e favorecem o amadurecimento lento e harmonioso, resultando em vinhos de grande elegância, profundidade e complexidade.



Com mais de 120 hectares, sendo 54 dedicados a vinhedos, é um refúgio no coração do Chianti Classico: um espetacular anfiteatro natural que se estende pela fronteira sul de Castellina in Chianti. Desde 2014, a Villa Trasqua adota práticas de sustentabilidade integral, produzindo vinhos 100% orgânicos que respeitam plenamente o tempo, o equilíbrio da natureza e a essência do “clássico”.

Mais do que vinhos, a Villa Trasqua oferece uma interpretação do Chianti Classico que une história, tradição e inovação. Cada safra reflete não apenas o solo e o clima da Toscana, mas também a filosofia da vinícola: criar rótulos que emocionam pela autenticidade e que traduzem, em cada taça, a essência da vida toscana em sua forma mais nobre.

Tranobili IGT Rosso

TOSCANA - ITÁLIA

🔍 Ficha técnica

- Tipo: tinto
- Volume: 750ml
- Região: Chianti (Itália)
- Teor alcoólico: 14% vol.
- Temperatura de serviço: 14°C a 16°C
- Sugestão de guarda: mais de 4 anos



Uvas

85% Sangiovese
15% Alicante Bouschet

Notas do sommelier

👁 **Visual:** vermelho rubi vibrante.

👃 **Aromas:** frutas vermelhas, ameixa, cereja e mirtilo, com toques de baunilha, pimenta preta, café torrado e couro.

👄 **Paladar:** encorpado e bem equilibrado, com taninos macios e acidez moderada. Apresenta sabores de frutas maduras, como cereja e amora, seguidos por notas de especiarias e um toque de café. O final é agradável e persistente.



Vinificação

Fermentado em tanques de aço com temperatura controlada (26/28 °C), com maceração por pelo menos 20 a 22 dias. O vinho envelhece por 12 meses em barris de carvalho francês, seguido de pelo menos 3 meses de maturação em garrafa.



Gustativo

Tanino ●●○○○

Acidez ●●●○○

Corpo ●●○○○

Chianti Classico DOCG

TOSCANA - ITÁLIA

? Ficha técnica

- Tipo: tinto
- Volume: 750ml
- Região: Chianti (Itália)
- Teor alcoólico: 14% vol.
- Temperatura de serviço: 14°C a 16°C
- Sugestão de guarda: mais de 6 anos



Uvas

80% Sangiovese
10% Merlot
10% Cabernet Sauvignon

Notas do sommelier

👁 **Visual:** vermelho-rubi vibrante com reflexos púrpura.

👃 **Aromas:** notas de violeta e frutas maduras, como cereja e framboesa, seguidas por nuances de baunilha e alcaçuz.

👄 **Paladar:** médio a encorpado, com acidez vibrante e taninos firmes. Traz sabores de cereja azeda e framboesa, evoluindo para ameixa e um leve toque cítrico.



Vinificação

Fermentado em cubas de inox a 26–28 °C, com maceração de 20–22 dias. Envelhecido por no mínimo 12 meses em barris de carvalho eslavo de 5.000 L.



Gustativo

Tanino ●●●○○

Acidez ●●●●○

Corpo ●●●○○

Chianti Classico DOCG Riserva Fanatico

TOSCANA - ITÁLIA

? Ficha técnica

- Tipo: tinto
- Volume: 750ml
- Região: Chianti (Itália)
- Teor alcoólico: 14% vol.
- Temperatura de serviço: 14°C a 16°C
- Sugestão de guarda: mais de 10 anos



Uvas

92% Sangiovese
5% Cabernet Franc
3% Merlot

Notas do sommelier

👁 **Visual:** vermelho-rubi intenso com sutis tons de granada.

👃 **Aromas:** cereja negra, cassis e amora, com nuances de baunilha, cravo e canela.

👄 **Paladar:** encorpado, de taninos sedosos e acidez equilibrada. Destaca frutas vermelhas maduras, baunilha, tabaco, chocolate e especiarias, com final longo e sofisticado.



Vinificação

Fermentado em barris de 5.000 L a 26–28 °C, com maceração de 22–25 dias. Envelhecido 24 meses em grandes barris de carvalho e mínimo de 12 meses em garrafa.



Gustativo

Tanino ●●●●○

Acidez ●●●●○

Corpo ●●●●○

Chianti Classico DOCG Gran Selezione Nerento

TOSCANA - ITÁLIA

? Ficha técnica

- Tipo: tinto
- Volume: 750ml
- Região: Chianti (Itália)
- Teor alcoólico: 14% vol.
- Temperatura de serviço: 16°C a 18°C
- Sugestão de guarda: mais de 15 anos



Uvas

100% Sangiovese

Notas do sommelier

- 👁 **Visual:** vermelho-rubi intenso e brilhante, com delicados reflexos de granada.
- 👂 **Aromas:** frutas negras como groselha, mirtilo e amora, com notas balsâmicas, especiarias finas e sutis toques de café e cacau.
- 👄 **Paladar:** estruturado e elegante, com taninos firmes, acidez vibrante e final longo, marcado por frutas maduras, chocolate amargo e nuances minerais.



Vinificação

Fermentado em barris de madeira de 5000 litros, a temperatura controlada de 26/28 °C, com maceração por pelo menos 22 a 25 dias. Envelhecido por 30 meses em barris de carvalho francês de 500 litros, seguido de pelo menos 12 meses de maturação em garrafa.



Gustativo

Tanino ●●●●●

Acidez ●●●●○

Corpo ●●●●●

Argentina

A Argentina ocupa uma posição de destaque no cenário vitivinícola internacional, produzindo vinhos de personalidade marcante e qualidade reconhecida. Sua geografia impressiona pela diversidade, com vinhedos que se estendem desde áreas de clima frio e influência marítima até altitudes superiores a 3.000 metros — entre as mais altas do mundo —, sempre sob o impacto imponente da Cordilheira dos Andes.

Com mais de 200.000 hectares de vinhedos, o país reúne condições naturais privilegiadas: clima predominantemente seco, alta luminosidade e grande variação térmica entre o dia e a noite. Esses fatores favorecem uma maturação lenta e equilibrada das uvas, resultando em vinhos concentrados, aromáticos e com excelente acidez.

A Malbec é a casta emblemática argentina, mas a diversidade é ampla, incluindo Cabernet Sauvignon, Syrah, Bonarda, Chardonnay e Torrontés. De Mendoza à Patagônia, passando por Salta e San Juan, cada região imprime sua assinatura sensorial, consolidando a Argentina como referência global em qualidade, consistência e expressão de terroir.

Mendoza:

O coração do vinho argentino

Mendoza é a maior e mais importante região vitivinícola da Argentina, responsável por mais de 70% da produção nacional. Situada aos pés da Cordilheira dos Andes, combina clima desértico, grande amplitude térmica e irrigação proveniente do degelo andino, fatores que dão origem a vinhos de identidade marcante, reconhecidos entre os melhores do mundo.

A região é tradicionalmente dividida em três grandes áreas produtivas: Luján de Cuyo, Maipú e Valle de Uco, cada uma com características próprias. Juntas, representam a diversidade e a riqueza de estilos que consolidaram Mendoza como referência internacional em vinhos de alta qualidade.

Malbec: A uva emblemática da Argentina



Originária do sudoeste da França, a Malbec encontrou em Mendoza seu terroir ideal, tornando-se a variedade mais representativa do país. Atinge aqui sua melhor expressão, com taninos sedosos, aromas de frutas negras maduras e notas florais de violeta, características que conquistaram consumidores em todo o mundo.

Valle de Uco: Altitude e sofisticação

Situado entre 900 e 1.500 metros de altitude, o Valle de Uco é considerado a joia de Mendoza. Seus solos aluviais de origem andina, pobres em matéria orgânica e ricos em minerais, somados a dias ensolarados e noites frias, permitem maturação lenta e equilíbrio entre fruta, acidez e taninos.

Os vinhos dessa região destacam-se pela elegância, frescor e complexidade aromática, fruto também de técnicas modernas de viticultura e vinificação que valorizam o conceito de terroir.





LAUREANO GOMEZ
WINEMAKER



LAUREANO GOMEZ
WINEMAKER

2024
M



Valle de Uco, Mendoza
ARGENTINA



Laureano Gómez: precisão e identidade em cada rótulo

A Bodega Laureano Gómez é fruto do projeto pessoal do enólogo Laureano Gómez, que após anos de experiência em grandes vinícolas de Mendoza decidiu criar sua própria bodega para elaborar vinhos em pequena escala, com máxima atenção aos detalhes. Seu objetivo é expressar com fidelidade o terroir mendocino através de vinhos de identidade única e produção limitada.

Localizada em Valle de Uco, a bodega trabalha com vinhedos de altitude, solos aluviais e clima desértico, condições que permitem uvas de alta qualidade, com excelente maturação e frescor. A vinificação é feita de forma artesanal, utilizando tecnologia moderna sem abrir mão da tradição, resultando em vinhos de caráter elegante e equilibrado.

Vinhos de autor em Mendoza

O portfólio da Laureano Gómez inclui vinhos varietais e de corte, com destaque para a Malbec, ícone da Argentina, além de Merlot e Pinot Noir. Seus rótulos se caracterizam por intensidade aromática, taninos sedosos e bom potencial de guarda, refletindo o cuidado e a assinatura pessoal do enólogo em cada garrafa.



Laureano Gomez

Terroir

Malbec

MENDOZA - ARGENTINA

🔍 Ficha técnica

- Tipo: tinto
- Volume: 750ml
- Região: Mendoza (Argentina)
- Teor alcoólico: 14% vol
- Temperatura de serviço: 14°C a 16°C
- Sugestão de guarda: mais de 5 anos.



Uvas

100% Malbec

Notas do sommelier

👁 **Visual:** cor de altíssima intensidade, quase negro, com destacados reflexos violáceos.



Aromas: expressa notas frescas de marmelo e framboesa, com perfil frutado nítido e vibrante.

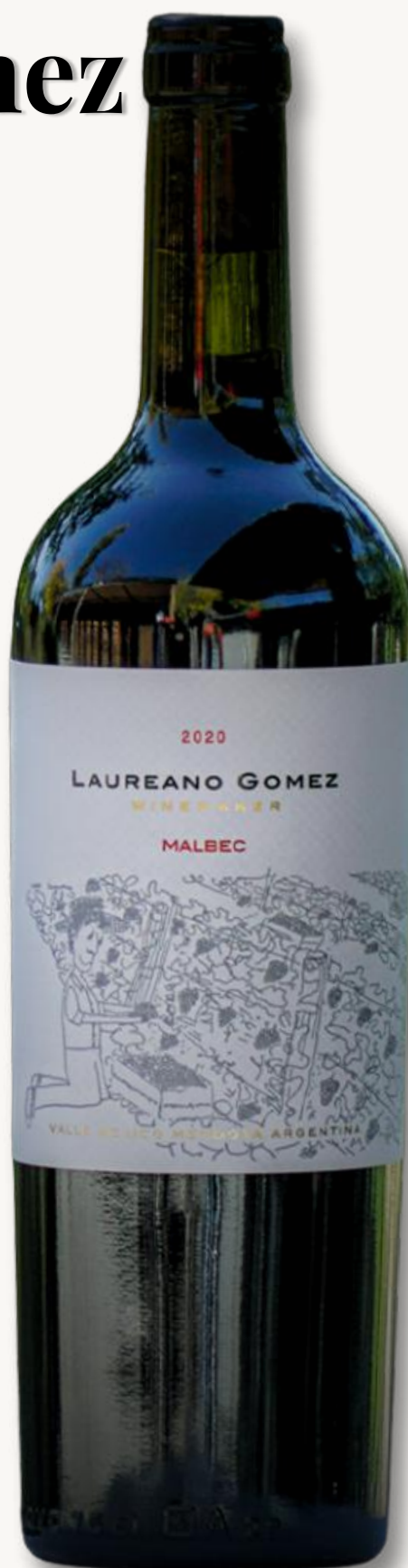


Paladar: entrada sedosa e fresca, marcada por acidez viva e equilibrada. Estrutura delicada, taninos macios e grande fluidez, resultando em um vinho envolvente e muito agradável de beber.



Vinificação

Desengace, maceração prefermentativa a frio por 96h, fermentação em inox por 14 dias e maceração pós-fermentativa de 30 dias. Envelhecido em barri carvalho (70% francês, 30% americano) e mínimo de 12 meses em garrafa.



Gustativo

Tanino ●●●○○

Acidez ●●●○○

Corpo ●●●●○

Laureano Gomez

Terroir

Merlot

MENDOZA - ARGENTINA

? Ficha técnica

- Tipo: tinto
- Volume: 750ml
- Região: Mendoza (Argentina)
- Teor alcoólico: 14% vol
- Temperatura de serviço: 14°C a 16°C
- Sugestão de guarda: mais de 5 anos



Uvas

100% Merlot

Notas do sommelier

👁 **Visual:** vermelho-negro de altíssima intensidade colorante.

👂 **Aromas:** após alguns minutos em taça, revela nítidas notas de frutas vermelhas frescas, resultado da colheita antecipada em cerca de 15 dias em relação à data usual de um Reserva.

👄 **Paladar:** redondo e fresco, com acidez marcada, estrutura suave e grande equilíbrio, o que o torna muito agradável de beber.

🍷 Vinificação

Apresenta grande concentração de taninos bem integrados, que conferem estrutura e elegância. A seleção para o corte privilegia a expressão do caráter varietal, resultando em um vinho complexo, equilibrado, de final prolongado e levemente adocicado, sempre com refinamento.



Gustativo

Tanino ●●●○○

Acidez ●●●○○

Corpo ●●●○○

Laureano Gomez

Terroir

Pinot Noir

MENDOZA - ARGENTINA

? Ficha técnica

- Tipo: tinto
- Volume: 750ml
- Região: Mendoza (Argentina)
- Teor alcoólico: 14% vol
- Temperatura de serviço: 12°C a 14°C
- Sugestão de guarda: mais de 5 anos



Uvas

100% Pinot Noir

Notas do sommelier

👁 **Visual:** vermelho vivo e elegante, de intensidade média típica da variedade.

👂 **Aromas:** perfil fiel aos Pinot jovens, com fruta limpa e expressiva. A madeira aparece de forma discreta, apenas sustentando o caráter varietal sem sobrepor-se.

👄 **Paladar:** fresco e equilibrado, com acidez vibrante. Taninos suaves, mas presentes, conferem boa complexidade e um estilo delicado e fácil de beber.

🍷 Vinificação

Maceração a frio por 5 dias em tanques de inox, seguida de fermentação espontânea com leveduras nativas por 15 dias e maceração pós-fermentativa de 20 dias. Amadurece 6 meses em inox e barricas de 3º a 5º uso, engarrafado sem filtração fechada.



Gustativo

Tanino ●●○○○

Acidez ●●●●○

Corpo ●●○○○

Laureano Gomez

Reserva

Malbec

MENDOZA - ARGENTINA

? Ficha técnica

- Tipo: tinto
- Volume: 750ml
- Região: Mendoza (Argentina)
- Teor alcoólico: 14% vol
- Temperatura de serviço: 14°C a 16°C
- Sugestão de guarda: mais de 8 anos



Uvas

100% Malbec

Notas do sommelier

👁 **Visual:** cor de altíssima intensidade, quase negra, com predominância de reflexos violáceos.

👃 **Aromas:** após alguns minutos em taça, revela frutas vermelhas frescas, com perfil limpo e madeira bem integrada.

👄 **Paladar:** untuoso e fresco, com taninos bem trabalhados e final longo e persistente.

🍷 Vinificação

Desengace sem ruptura das peles e maceração a frio por 3 dias em tanques de inox com gelo seco para preservar frescor. Fermentação espontânea com leveduras nativas e maceração pós-fermentativa de 35 dias. Amadurece 12 a 14 meses em barricas de carvalho francês de 3º e 4º uso e é engarrafado sem filtração.



Gustativo

Tanino ●●●●○

Acidez ●●●○○

Corpo ●●●●○

Laureano Gomez

Reserva

Merlot

MENDOZA - ARGENTINA

? Ficha técnica

- Tipo: tinto
- Volume: 750ml
- Região: Mendoza (Argentina)
- Teor alcoólico: 14% vol
- Temperatura de serviço: 14°C a 16°C
- Sugestão de guarda: mais de 8 anos



Uvas

100% Merlot

Notas do sommelier

👁 **Visual:** apresenta coloração vermelho profundo, quase negra, com brilho intenso e ótima concentração.

👃 **Aromas:** bouquet vigoroso, marcado por frutas maduras e notas defumadas do carvalho, revelando intensidade e personalidade.

👄 **Paladar:** mostra caráter sofisticado, com frescor equilibrado, taninos aveludados e final longo, onde surgem toques de marmelo e framboesa.



Vinificação

Maceração prefermentativa e semi-maceração carbônica para realçar cor e aromas frescos. Fermentação de 10 dias, seguida de maceração de 40 dias. Maturado 14 meses em barricas e, após engarrafado sem filtração, repousa 6 meses em garrafa.



Gustativo

Tanino ●●●●○

Acidez ●●●○○

Corpo ●●●●○

Laureano Gomez Gran Reserva Malbec

MENDOZA - ARGENTINA

? Ficha técnica

- Tipo: tinto
- Volume: 750ml
- Região: Mendoza (Argentina)
- Teor alcoólico: 14% vol
- Temperatura de serviço: 14°C a 16°C
- Sugestão de guarda: mais de 8 anos



Uvas

100% Malbec

Notas do sommelier

👁 **Visual:** cor violeta intensa, quase negra, com alta concentração típica de um grande Malbec.

👂 **Aromas:** após breve decantação, revela tipicidade varietal marcada por frutas vermelhas frescas, com a barrica atuando apenas como suporte.

👄 **Paladar:** perfil frutado, taninos bem trabalhados, textura suave e final longo e fresco.



Vinificação

Desengace suave dos cachos e microvinificação em barricas francesas novas. Maceração a frio com gelo seco por 3 dias, seguida de fermentação espontânea com leveduras nativas e maceração de 35 dias. Criado nas mesmas barricas de carvalho francês e engarrafado sem filtração.



Gustativo

Tanino ●●●●●

Acidez ●●●○○

Corpo ●●●●●

Laureano Gomez Gran Reserva Merlot

MENDOZA - ARGENTINA

? Ficha técnica

- Tipo: tinto
- Volume: 750ml
- Região: Mendoza (Argentina)
- Teor alcoólico: 14% vol
- Temperatura de serviço: 16°C a 18°C
- Sugestão de guarda: mais de 10 anos.



Uvas

100% Merlot

Notas do sommelier

- 👁 **Visual:** vermelho-negro de intensidade marcante, profundo e brilhante.
- 👃 **Aromas:** notável complexidade, unindo marmelo fresco a delicadas notas de tabaco e especiarias finas.
- 👄 **Paladar:** estruturado e equilibrado, confirma em boca os aromas de marmelo, tabaco e especiarias, com final longo, elegante e de boa presença.



Vinificação

Passa por maceração fria prefermentativa seguida de semi-maceração carbônica, que intensifica cor e frescor aromático. Fermenta por 10 dias e realiza maceração de 45 dias para atingir a estrutura desejada. Matura 19 meses em barricas e mais 12 meses em garrafa antes de ser lançado.



Gustativo

Tanino ●●●●●

Acidez ●●●○○

Corpo ●●●●●

Laureano Gomez Gran Reserva Pinot Noir

MENDOZA - ARGENTINA

? Ficha técnica

- Tipo: tinto
- Volume: 750ml
- Região: Mendoza (Argentina)
- Teor alcoólico: 14% vol
- Temperatura de serviço: 14°C a 16°C
- Sugestão de guarda: mais de 10 anos.



Uvas

100% Pinot Noir

Notas do sommelier

👁 **Visual:** vermelho vivo com reflexos violáceos, de intensidade média a alta para um Pinot Noir.

👃 **Aromas:** após breve decantação, revela cereja de caráter adocicado, acompanhada por sutis notas florais e toques minerais. A madeira atua de forma discreta, sem sobrepor-se ao varietal.

👄 **Paladar:** delicado, com entrada suave, porém concentrado e envolvente. Expressa elegância e complexidade, sustentadas por boa estrutura em segundo plano.

🍷 Vinificação

Após adição de gelo seco, realiza maceração a frio por 5 dias, seguida de fermentação de 12 dias e nova maceração por 20 dias. Todo o processo ocorre em barricas de 1º e 2º uso, onde também é criado por 14 meses. Engarrafado sem filtração e estibado por mais 12 meses em garrafa.



Gustativo

Tanino ●●●○○

Acidez ●●●●●

Corpo ●●●○○

Laureano Gomez

Ícono Blend

MENDOZA - ARGENTINA

? Ficha técnica

- Tipo: tinto
- Volume: 750ml
- Região: Mendoza (Argentina)
- Teor alcoólico: 15.4% vol
- Temperatura de serviço: 16°C a 18°C
- Sugestão de guarda: mais de 20 anos.



Uvas

Malbec
Merlot

Notas do sommelier

👁 **Visual:** vermelho-rubi profundo com reflexos violáceos, brilhante e concentrado, de grande potencial de guarda.

👂 **Aromas:** fruta negra madura e confitada, com notas de cacau, tabaco, especiarias doces e carvalho francês.

👄 **Paladar:** potente e sedoso, taninos firmes, equilibrado entre frescor e álcool, final longo com fruta e especiarias.



Vinificação

Desengace manual, fermentação e longa maceração de 70 dias em barricas francesas novas. Envelhece 20 meses em carvalho francês; cada varietal é vinificado separadamente e o corte definido pelo enólogo. Engarrafado sem filtração e estibado por 12 meses.



Gustativo

Tanino ●●●●●

Acidez ●●●●○

Corpo ●●●●●



Azul

BODEGA LA AZUL



Valle de Uco, Mendoza
ARGENTINA



Herança familiar, essência de Mendoza

A Bodega La Azul nasceu como um projeto familiar no coração do Valle de Uco, Mendoza, em meados da década de 1990. Pequena em tamanho, mas grande em essência, tornou-se sinônimo de autenticidade e hospitalidade, unindo a paixão pela terra à dedicação em produzir vinhos que refletem a identidade única da região.

Com vinhedos localizados em Tupungato, entre 1.100 e 1.200 metros de altitude, a La Azul aproveita os solos aluviais de origem andina e o clima desértico com noites frias para elaborar vinhos de frescor vibrante, estrutura firme e aromas intensos. A uva Malbec, símbolo da Argentina, ocupa papel central no portfólio, ao lado de outras variedades que expressam a diversidade e riqueza do terroir local.



Com produção limitada e foco na pureza da fruta, a La Azul elabora vinhos autênticos, equilibrados e elegantes, reconhecidos dentro e fora da Argentina. Além da produção, destaca-se pelo enoturismo: seu restaurante e ambiente acolhedor no Valle de Uco oferecem vistas únicas da Cordilheira dos Andes e uma imersão no verdadeiro espírito mendocino.

Azul Sauvignon Blanc

MENDOZA - ARGENTINA

🔍 Ficha técnica

- Tipo: branco
- Volume: 750ml
- Região: Mendoza (Argentina)
- Teor alcoólico: 14%
- Temperatura de serviço: 8°C a 10°C
- Sugestão de guarda: mais de 2 anos.



Uvas

100% Sauvignon Blanc

Notas do sommelier

👁 **Visual:** amarelo com tonalidades esverdeadas, brilhante.

👃 **Aromas:** intensos aromas cítricos de pomelo rosado e lima, com um interessante toque de arruda.

👄 **Paladar:** entrada cítrica e fresca, com sabores intensos e final prolongado.



Vinificação

Realiza-se o desengace, seguido de uma maceração prefermentativa a baixas temperaturas por 48 horas antes do desbaste. Em seguida ocorre a fermentação e, finalmente, uma maceração sobre as lias por 30 dias. Para preservar os aromas varietais do vinho, não se utiliza madeira.



Gustativo

Tanino ● ○ ○ ○ ○ ○

Acidez ● ● ● ● ○

Corpo ● ● ○ ○ ○ ○

Azul Chardonnay

MENDOZA - ARGENTINA

🔍 Ficha técnica

- Tipo: branco
- Volume: 750ml
- Região: Mendoza (Argentina)
- Teor alcoólico: 13.5% vol.
- Temperatura de serviço: 12°C a 14°C
- Sugestão de guarda: mais de 2 anos.



Uvas

100% Chardonnay

Notas do sommelier

👁 **Visual:** amarelo-palha aspecto brilhante.

👃 **Aromas:** frutas brancas e flores, com nuances sutis de mel/baunilha.

👄 **Paladar:** sedoso com acidez equilibrada, final persistente e elegante.



Vinificação

Após o desengace, o vinho passa por maceração prefermentativa a frio por 48h, seguido de fermentação e maturação sobre borras por 20 dias.

Para preservar os aromas varietais, não utiliza madeira.



Gustativo

Tanino ● ○ ○ ○ ○ ○

Acidez ● ● ● ○ ○ ○

Corpo ● ● ● ○ ○ ○

Azul Malbec

MENDOZA - ARGENTINA

🔍 Ficha técnica

- Tipo: tinto
- Volume: 750ml
- Região: Mendoza (Argentina)
- Teor alcoólico: 14.5% vol.
- Temperatura de serviço: 14°C a 16°C
- Sugestão de guarda: mais de 4 anos.



Uvas

100% Malbec

Notas do sommelier



Visual: vermelho violáceo.



Aromas: lembram frutas vermelhas maduras, como ameixa, cereja e amora.



Paladar: taninos suaves e doces, de intensidade média, com final longo e persistente.



Vinificação

Após o desengace, realiza-se maceração pré-fermentativa a frio por 72h, seguida de fermentação em tanques de aço inoxidável e maceração pós-fermentativa por 25 dias. Para manter os aromas varietais, não utiliza madeira, apenas repouso mínimo de 6 meses em garrafa.



Gustativo

Tanino ●●●○○

Acidez ●●●○○

Corpo ●●●●○

Azul Cabernet Sauvignon

MENDOZA - ARGENTINA

🔍 Ficha técnica

- Tipo: tinto
- Volume: 750ml
- Região: Mendoza (Argentina)
- Teor alcoólico: 14.7% vol.
- Acidez total: 4.21 gr/l
- Temperatura de serviço: 14°C a 16°C
- Sugestão de guarda: mais de 4 anos



Uvas

100% Cabernet Sauvignon

Notas do sommelier



Visual: rubi profunda.



Aromas: especiarias e frutas vermelhas maduras, com delicado toque de pimentão doce.



Paladar: em boca, revela taninos maduros e complexos, acidez equilibrada e personalidade marcante. De intensidade média, apresenta final longo e envolvente, que convida a seguir apreciando.



Vinificação

Desengace seguido de maceração prefermentativa a frio por 48h. Fermentado em tanques de inox por 12 dias, com 11 dias adicionais de maceração. Afinado em garrafa por no mínimo 6 meses.



Gustativo

Tanino ●●●●○

Acidez ●●●○○

Corpo ●●●●○

Azul Reserva

MENDOZA - ARGENTINA

🔍 Ficha técnica

- Tipo: tinto
- Volume: 750ml
- Região: Mendoza (Argentina)
- Teor alcoólico: 14%
- Temperatura de serviço: 16°C a 18°C
- Sugestão de guarda: mais de 6 anos.



Uvas

60% Malbec
40% Cabernet Sauvignon

Notas do sommelier

👁 **Visual:** de tonalidade vermelho cereja muito intensa, límpido.

👃 **Aromas:** intensos, com frutos do bosque e pimenta, harmonizados com notas de baunilha e chocolate.

👄 **Paladar:** taninos agradáveis, bom corpo, complexo, com acidez refrescante e final longo.



Vinificação

Realiza-se o desengace, seguido de uma maceração prefermentativa a baixas temperaturas por 5 dias. Em seguida, o vinho fermenta por 17 dias em tanques de aço inoxidável e passa por uma maceração pós-fermentativa de 30 dias. O envelhecimento ocorre durante 15 meses em barricas de carvalho americano (30%) e francês (70%), seguido de no mínimo 6 meses em garrafa.



Gustativo

Tanino ●●●●○

Acidez ●●●○○

Corpo ●●●●●

Azul Gran Reserva

MENDOZA - ARGENTINA

? Ficha técnica

- Tipo: tinto
- Volume: 750ml
- Região: Mendoza (Argentina)
- Teor alcoólico: 14%
- Temperatura de serviço: 16°C a 18°C
- Sugestão de guarda: mais de 8 anos.



Uvas

60% Malbec

40% Cabernet Sauvignon

Notas do sommelier

👁 **Visual:** de tonalidade vermelho rubi muito intensa, límpido.

👃 **Aromas:** complexos e elegantes, frutas negras maduras, ameixa seca, cassis, tabaco, baunilha e chocolate amargo.

👄 **Paladar:** estruturado e refinado, com taninos polidos, acidez equilibrada e final persistente.

🍷 Vinificação

Desengace, maceração prefermentativa a frio por 96h, fermentação em inox por 14 dias e maceração pós-fermentativa de 30 dias. Envelhecido 24 meses em carvalho (70% francês, 30% americano) e mínimo de 12 meses em garrafa.



Gustativo

Tanino ●●●●●

Acidez ●●●○○

Corpo ●●●●●

Para preços e condições especiais entre em contato através dos nossos canais de atendimento:

 **massiniimportadora@gmail.com**

 **+55 41 98457-7340**



Acompanhe nosso instagram
@massiniimportadora e
fique por dentro dos
lançamentos e promoções
exclusivas.



MASSINI

IMPORTADORA