



Ostessa

Chardonnay Ostessa

Safra 2022 | 750ml

R\$ 115,00



O Ostessa Chardonnay Gran Reserva 2022 tem por característica ser um vinho branco estruturado, onde a maturação em barrica de carvalho francês de primeiro e segundo uso se faz presente, mas sem mascarar o caráter varietal frutado. É complexo, com grande volume de boca e persistência, tendo ainda um bom potencial de guarda.



Vinho fino branco seco



100% Chardonnay



Lote de 650 garrafas



Serra do Sudeste / RS

Maceração: cinco dias em contato com as cascas a 0°C, com posterior prensagem e *débourbage*.

Fermentação alcoólica: em barricas de carvalho francês de primeiro e segundo uso, com temperatura controlada de 16°C.

Fermentação malolática: não realizada, preservando o frescor da fruta.

Maturação: dezesseis meses em barricas, e ao menos seis meses de repouso em cave após o engarrafamento.

Aspecto: límpido e brilhante, com coloração amarelo-palha e reflexos dourados.

Aroma: elegante e complexo, com notas cítricas que remetem a limão siciliano e nuances de flores brancas e amêndoas.

Paladar: complexo, com grande volume de boca, acidez marcante e grande persistência. No retrogosto aparecem notas de côco e frutas de caroço.

Álcool: 13,2%

pH: 3,26

Extrato seco: 22,9 g/L

Acidez total: 89 mEq/L



Sotterrani

VINÍCOLA SOTTERRANI

CNPJ: 38.306.537/0001-57

www.sotterrani.com

Rua Victório Carraro, 591

Bento Gonçalves, RS

Extra Brut Riesling Itálico

Safra 2021 | 750ml

R\$ 73,00



Este é um espumante Extra Brut vinificado com 100% de uvas Riesling Itálico cultivadas no Vale dos Vinhedos, na Serra Gaúcha. Esta é uma casta muito tradicional na região, amplamente utilizada no assemblage de vinhos espumantes, mas neste Extra Brut expressa seu caráter varietal de forma única, com destaque para notas de pera. É elegante e delicado, com perlage fina e persistente. Apresenta boa cremosidade, acidez marcante e mineralidade.



Vinho espumante branco extra brut



100% Riesling Itálico



Lote de 747 garrafas



Serra Gaúcha / RS

Método Tradicional: 24 meses de maturação sobre as borras.

Prensagem: suave e rápida, com posterior clarificação do mosto a frio.

Fermentação alcoólica: com temperatura controlada de 15°C.

Fermentação malolática: não realizada, preservando o frescor da fruta.

Aspecto: coloração amarelo-palha com reflexos esverdeados. Perlage fina e persistente.

Aroma: elegante e delicado, com caráter varietal bem definido. Destaque para notas cítricas e pera.

Paladar: apresenta boa cremosidade, acidez marcante e mineralidade. Equilibrado e persistente.

Álcool: 12,2%

pH: 2,89

Extrato seco: 17,5 g/L

Acidez total: 99,4 mEq/L

Açúcares redutores: 6 g/L

ROSE ANTIQUE

ESPUMANTE NATURE ROSÉ

Tannat



Nature Rosé Antique

Safras 2016/2017 | 750ml

R\$ 105,00

Este é um espumante Nature Rosé vinificado com 100% de uvas Tannat das safras 2016 e 2017 cultivadas na Serra Gaúcha. Passou por um processo de maturação de 60 meses em contato com as borras de leveduras, resultando em aromas complexos com notas de panificação e nuances cítricas de flor de laranjeira e damasco. Um espumante gastronômico e com muita personalidade, que destaca o caráter da variedade apresentando uma acidez refrescante e intensidade dos sabores.



Vinho espumante rosé nature



50% Tannat 2016
50% Tannat 2017



Lote de 386 garrafas



Serra Gaúcha / RS

Método Tradicional: 60 meses de maturação sobre as borras.

Zéro Dosage: sem adição de licor de expedição.

Prensagem: suave e rápida, com posterior clarificação do mosto a frio.

Fermentação alcoólica: com temperatura controlada de 15°C.

Fermentação malolática: não realizada, preservando o frescor da fruta.

Aspecto: límpido e brilhante com tonalidade remetendo a ouro-rosé. Perlage fina e persistente.

Aroma: predominam notas de panificação, com nuances cítricas de flor de laranja e damasco.

Paladar: complexo, apresentando grande cremosidade e acidez marcante. Equilibrado, persistente e muito gastronômico.

Álcool: 12,2%

pH: 3,07

Acidez total: 132,6 mEq/L



Sotterrani

VINÍCOLA SOTTERRANI

CNPJ: 38.306.537/0001-57

www.sotterrani.com

Rua Victório Carraro, 591

Bento Gonçalves, RS

LARANJA 2021

Vinho Laranja Riesling Itálico

Safra 2021 | 750ml

R\$ 105,00



Este vinho laranja é uma expressão distinta e complexa da variedade Riesling Itálico. Um processo de maceração prolongada de 30 dias e uma maturação de 30 meses em barricas de carvalho francês conferem ao vinho sua coloração laranja profunda, além de maior estrutura, complexidade e uma textura aveludada e elegante. Uma experiência sensorial rica e memorável.



Vinho fino branco seco



100% Riesling Itálico



Lote de 630 garrafas



Serra Gaúcha / RS

Maceração: 30 dias em contato com as cascas.

Fermentação alcoólica: em tanque de inox com temperatura controlada a 18°C.

Fermentação malolática: realizada de forma espontânea.

Maturação: 30 meses em barricas de carvalho francês, e ao menos 12 meses de repouso em cave após o engarrafamento.

Aspecto: límpido e brilhante, com coloração laranja profundo e reflexos vivos.

Aroma: complexo, com notas de frutas cítricas e florais delicados complementadas por nuances de mel e amêndoas.

Paladar: corpo médio e equilibrado com uma acidez vibrante. Taninos bem integrados, criando uma textura complexa e envolvente. Final persistente, com notas de amêndoas, côco e maçã seca.

Álcool: 12%

pH: 3,45

Extrato seco: 23,5 g/L

Acidez total: 77 mEq/L



Sotterrani

VINÍCOLA SOTTERRANI

CNPJ: 38.306.537/0001-57

www.sotterrani.com

Rua Victório Carraro, 591

Bento Gonçalves, RS

PINOT NOIR 2023

Pinot Noir

Safra 2023 | 750ml

R\$ 95,00



Este é um vinho elaborado com uvas da clássica casta Pinot Noir cultivadas na Serra do Sudeste do Rio Grande do Sul. A maturação por 11 meses em barrica única de carvalho francês aporta complexidade e elegância, tornando-o um grande exemplar de seu terroir. Um convite à elegância e a sofisticação.



Vinho fino tinto seco



100% Pinot Noir



Serra do Sudeste do RS
Encruzilhada do Sul



Lote de 399 garrafas

Fermentação alcoólica: em contato com as cascas e com temperatura controlada a 25°C.

Fermentação malolática: realizada de forma espontânea.

Maturação: 11 meses em barrica única de carvalho francês. Posterior repouso de pelo menos 6 meses em cave após o engarrafamento.

Aspecto: límpido e brilhante, com coloração vermelho-rubi com reflexos granada.

Aroma: frutado complexo com notas de morangos silvestres, groselha e chá preto, e nuances de caramelo, amêndoas e um aspecto terroso.

Paladar: ótima persistência, corpo médio-alto e taninos aveludados.

Álcool: 13,22%

pH: 3,49

Acidez total: 80,8 mEq/L

Extrato seco: 29,2 g/L



Sotterrani

VINÍCOLA SOTTERRANI

CNPJ: 38.306.537/0001-57

www.sotterrani.com

Rua Victório Carraro, 591

Bento Gonçalves, RS

Safra 2020 Merlot

Merlot
Safra 2020 | 750ml

R\$ 95,00



Este é um vinho da histórica safra de 2020, elaborado com uvas Merlot colhidas na Serra Gaúcha. A maturação por 24 meses em barrica única de carvalho francês trouxe elegância e personalidade, tornando-o um grande exemplar de seu terroir.



Vinho fino tinto seco



100% Merlot



Serra Gaúcha:
Fazenda Souza - Caxias do Sul



Lote de 406 garrafas

Fermentação alcoólica: em contato com as cascas e com temperatura controlada a 25°C.

Fermentação malolática: realizada de forma espontânea.

Maturação: 24 meses em barrica única de carvalho francês. Posterior repouso de pelo menos 12 meses em cave após o engarrafamento.

Aspecto: límpido e cristalino, com coloração vermelho rubi intensa.

Aroma: grande complexidade, com notas de frutas vermelhas, amêndoa, coco, geleia de morango e cereja, além de nuances que remetem ao herbáceo e especiarias..

Paladar: estruturado, com taninos macios e ótima persistência.

Álcool: 14%

pH: 3,36

Acidez total: 84,2 mEq/L

Extrato seco: 32,6 g/L

TEM PRA²⁰₂₁ NILO



Tempranillo

Safra 2021 | 750ml

R\$ 95,00

Este é um vinho elaborado com uvas Tempranillo cultivadas na Serra do Sudeste do RS. Nele buscamos a expressão máxima da fruta desta clássica casta espanhola. O resultado surpreende pela elegância, sofisticação e intensidade.



Vinho fino tinto seco



100% Tempranillo



Serra do Sudeste do RS
Encruzilhada do Sul



Lote de 547 garrafas

Fermentação alcoólica: em contato com as cascas e com temperatura controlada a 25°C.

Fermentação malolática: realizada de forma espontânea.

Maturação: 12 meses em barrica de carvalho francês. Posterior repouso de pelo menos 12 meses em cave após o engarrafamento.

Aspecto: límpido e brilhante, com coloração vermelho rubi e reflexos vivos.

Aroma: predominantemente frutado, destacando-se notas de frutas vermelhas silvestres, como framboesa e pitanga, com nuances de cassis e groselha. Também aparecem notas de amendoadas ligeiramente tostadas.

Paladar: boa persistência, corpo médio, taninos elegantes e acidez balanceada.

Álcool: 13%

pH: 3,35

Acidez total: 88 mEq/L

Extrato seco: 29,7 g/L



Sotterrani

VINÍCOLA SOTTERRANI

CNPJ: 38.306.537/0001-57

www.sotterrani.com

Rua Victório Carraro, 591

Bento Gonçalves, RS

Tannat

Tannat

Safra 2018 - 2020 | 750ml

R\$ 73,00



O Sotterrani Tannat 2018-2020 é o primeiro vinho tinto lançado pela Sotterrani. É um blend de microterroirs distintos, que representam a expressão da casta tannat na Serra Gaúcha. Escolhemos duas safras históricas que se complementam perfeitamente na criação deste vinho complexo e potente.



Vinho fino tinto seco



50% Tannat safra 2018
50% Tannat safra 2020



Serra Gaúcha:
Safra 2018: São Pedro - Bento Gonçalves
Safra 2020: São Virgílio da 6ª Léguas - Caxias do Sul



Lote de 730 garrafas

Fermentação alcoólica: em contato com as cascas e com temperatura controlada a 25°C.

Fermentação malolática: realizada de forma espontânea.

Maturação: maturação individual em tanques separados até o corte e engarrafamento em maio de 2022. Posterior maturação em garrafas na cave.

Aspecto: límpido e brilhante, com coloração vermelho rubi intensa e profunda.

Aroma: notas varietais como amoras, ameixas secas e cassis.

Paladar: potente, de grande corpo e com taninos aveludados presentes. Ótima persistência no retrogosto.

Álcool: 13,1%

pH: 3,36

Acidez total: 85,9 mEq/L



Sotterrani

VINÍCOLA SOTTERRANI

CNPJ: 38.306.537/0001-57

www.sotterrani.com

Rua Victório Carraro, 591

Bento Gonçalves, RS

CICLOS

CABERNET SAUVIGNON 2022



Cabernet Sauvignon

Safra 2022 | 750ml

R\$ 55,00

Este é um vinho complexo, harmonioso e elegante desta tradicional casta francesa que caiu no gosto dos consumidores do mundo todo. Na linha Ciclos procuramos preservar a expressão varietal da fruta, com breve maturação em barrica para agregar corpo e estrutura. O resultado surpreende.



Vinho fino tinto seco



100% Cabernet Sauvignon



Serra do Sudeste do RS
Pinheiro Machado



Lote de 471 garrafas

Fermentação alcoólica: em contato com as cascas e com temperatura controlada a 25°C.

Fermentação malolática: realizada de forma espontânea.

Maturação: 6 meses em barrica de carvalho francês. Posterior repouso de pelo menos 6 meses em cave após o engarrafamento.

Aspecto: límpido e brilhante, com coloração vermelho granada e reflexos rubi.

Aroma: predominam frutas vermelhas como cereja, ameixa negra, notas de especiarias e nuances tostadas provenientes da maturação de 6 meses em barrica de carvalho francês.

Paladar: corpo médio com boa persistência. Taninos maduros e macios, que conferem um retrogosto agradável.

Álcool: 12,6%

pH: 3,54

Acidez total: 88,5 mEq/L

Extrato seco: 31,3 g/L



Sotterrani

VINÍCOLA SOTTERRANI

CNPJ: 38.306.537/0001-57

www.sotterrani.com

Rua Victório Carraro, 591

Bento Gonçalves, RS

CICLOS

MARSELAN

2023

Marselan

Safra 2023 | 750ml

R\$ 55,00



Este é um vinho intenso, frutado e agradável, desta casta que se adaptou muito bem ao terroir da Serra Gaúcha.

Na linha Ciclos procuramos preservar a expressão varietal da fruta, com breve maturação em barrica para agregar corpo e estrutura. O resultado surpreende.



Vinho fino tinto seco



100% Marselan



Serra Gaúcha
Pinto Bandeira



Lote de 451 garrafas

Fermentação alcoólica: em contato com as cascas e com temperatura controlada a 25°C.

Fermentação malolática: realizada de forma espontânea.

Maturação: 6 meses em barrica de carvalho francês. Posterior repouso de pelo menos 6 meses em cave após o engarrafamento.

Aspecto: límpido e brilhante, com coloração vermelho rubi profundo e reflexos violáceos.

Aroma: sobressaem frutas negras, em especial amora, com notas florais e de ervas finas aromáticas.

Paladar: corpo médio alto com taninos elegantes. Persistência média e retrogosto frutado e floral.

Álcool: 13,3%

pH: 3,65

Acidez total: 88 mEq/L

Extrato seco: 30,5 g/L



Sotterrani

VINÍCOLA SOTTERRANI

CNPJ: 38.306.537/0001-57

www.sotterrani.com

Rua Victório Carraro, 591

Bento Gonçalves, RS



Ostessa

Chardonnay Ostessa

Safra 2021 | 750ml



O Ostessa Chardonnay Gran Reserva 2021 tem por característica ser um vinho branco estruturado, onde a maturação em barrica de carvalho frances de primeiro uso se faz presente, mas sem mascarar o caráter varietal frutado. É complexo, vivo e refrescante, tendo ainda um bom potencial de guarda.



Vinho fino branco seco



100% Chardonnay



Lote de 342 garrafas



Serra do Sudeste / RS

Maceração: cinco dias em contato com as cascas a 0°C, com posterior prensagem e *débourbage*.

Fermentação alcoólica: processo integral em barrica de carvalho francês de primeiro uso a 16°C.

Fermentação malolática: não realizada, preservando o frescor da fruta.

Maturação: dez meses na própria barrica da fermentação, e ao menos seis meses de repouso em cave após o engarrafamento.

Aspecto: límpido e brilhante, com coloração amarelo-palha e reflexos dourados.

Aroma: limpo e complexo, com notas cítricas e nuances de frutas amarelas, amêndoas e flores brancas.

Paladar: corpo aveludado de boa intensidade, equilibrado, intrigante e com retrogosto persistente.

Álcool: 13,3%

pH: 3,24

Extrato seco: 23,1 g/L

Acidez total: 91,2 mEq/L



Sotterrani

VINÍCOLA SOTTERRANI

CNPJ: 38.306.537/0001-57

www.sotterrani.com

Rua Victório Carraro, 591

Bento Gonçalves, RS



Ostessa

Chardonnay Ostessa

Safra 2020 | 750ml



O Chardonnay Gran Reserva Ostessa 2020 é o primeiro vinho lançado pela Sotterrani. É um exemplar da grande safra de 2020 e tem por característica ser um vinho branco estruturado, onde a maturação em barrica de carvalho se faz presente, mas sem mascarar o caráter varietal frutado. É complexo, vivo e refrescante, tendo ainda um bom potencial de guarda.



Vinho fino branco seco



100% Chardonnay



Lote de 346 garrafas



Serra do Sudeste / RS

Maceração: cinco dias em contato com as cascas a 0°C, com posterior prensagem e *débourbage*.

Fermentação alcoólica: processo integral em barrica de carvalho francês de 1º uso a 16°C.

Fermentação malolática: não realizada, preservando o frescor da fruta.

Maturação: nove meses na própria barrica da fermentação, e ao menos seis meses de repouso em cave após o engarrafamento.

Aspecto: límpido e brilhante, com coloração amarelo-palha e reflexos dourados.

Aroma: limpo e elegante, com notas de abacaxi, flores cítricas e nuances de baunilha.

Paladar: complexo e equilibrado, com acidez marcante e retrogosto persistente.

Álcool: 14,1%

pH: 3,28

Extrato seco: 23,5 g/L

Acidez total: 85,7 mEq/L



Sotterrani

VINÍCOLA SOTTERRANI

CNPJ: 38.306.537/0001-57

www.sotterrani.com

Rua Victório Carraro, 591

Bento Gonçalves, RS

Blanc de Noir

Safra 2020 | 750ml



Este Blanc de Noir é o primeiro vinho espumante lançado pela Sotterrani. Vinificado com 100% de uvas Pinot Noir, é elegante e complexo, com bolhas finas e rápidas. Apresenta boa cremosidade, ótimo volume de boca e uma acidez equilibrada. É um espumante *sur lie* já com longos meses de contato com as leveduras. Um produto que continua evoluindo com o tempo.



Vinho espumante branco seco



100% Pinot Noir



Lote de 342 garrafas



Serra do Sudeste / RS

Prensagem: suave e rápida, com posterior clarificação do mosto a frio.

Fermentação alcoólica: com temperatura controlada de 15°C.

Fermentação malolática: não realizada, preservando o frescor da fruta.

Maturação: engarrafado em **26/09/2020** e desde então passando pelo processo de maturação sobre as borras.

Aspecto: coloração amarelo-palha com reflexos dourados. Perlage fina e persistente.

Aroma: complexo e elegante, com notas de pão tostado, mineral, damasco e maçã desidratados.

Paladar: boa cremosidade, com acidez equilibrada e retrogosto persistente.

Álcool: 12,1%