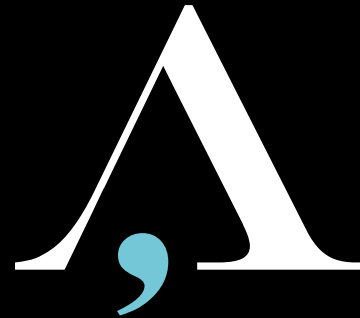




avanthia *wines*

E L E M E

ENTOS





avanthia*wines*

SABORES, AROMAS, CORES, TEXTURAS, ATMOSFERAS, MEMÓRIAS: UM MUNDO DE SENSações QUE ENVOLVE O PALADAR AO APRECIAR UM GRANDE VINHO NO MOMENTO PERFEITO, COM A MELHOR HARMONIZAÇÃO. ESSES SÃO OS ELEMENTOS QUE COMPÕEM NOSSO CATÁLOGO: UMA SELEÇÃO DE GRANDES VINHOS, VINÍCOLAS E DENOMINAÇÕES DE ORIGEM. TODOS UNIDOS POR UM DENOMINADOR COMUM: A QUALIDADE. HÁ MUITOS ANOS, SELECIONAMOS E REUNIMOS PARA VOCÊ O MELHOR QUE A TERRA TEM A OFERECER. QUEREMOS QUE ESTE CATÁLOGO AJUDE VOCÊ A ENCONTRAR E DESCOBRIR O QUE PROCURA: SEUS PRÓPRIOS ELEMENTOS. NOSSA MAIOR SATISFAÇÃO SEMPRE FOI E SERÁ A SUA CONFIANÇA RENOVADA.

ALMA MÍA

TIERRA DE CASTILLA | D.O. CAVA

📍 CASTILLA-LA MANCHA | SANT SADURNÍ DE NOIA

Família, tradição e vinhos feitos com o coração. A Alma Mía nasce de uma longa experiência no mundo do vinho e da busca pela qualidade, com uma seleção presente em mais de 40 países.

A família reúne vinhos de Tierra de Castilla e cavas elaborados em Sant Sadurní de Noia, no Penedès. São origens distintas que dão personalidade a cada vinho e oferecem opções para diferentes momentos à mesa.

O branco é elaborado com Macabeo; o rosé, com Bobal; e o tinto, com Tempranillo. A seleção se completa com o Cava Brut, que combina Macabeo, Xarel-lo e Parellada.

Da frescura frutada dos vinhos à elegância do cava, a Alma Mía convida a compartilhar bons momentos, com sugestões de harmonização que vão dos aperitivos e frutos do mar às carnes, massas e queijos.



ALMA MÍA BRANCO

📍	TIERRA DE CASTILLA
🍇	MACABEO 100%
🍷	75 CL



ALMA MÍA ROSÉ

📍	TIERRA DE CASTILLA
🍇	BOBAL 100%
🍷	75 CL



ALMA MÍA TINTO

📍	TIERRA DE CASTILLA
🍇	TEMPRANILLO 100%
🍷	75 CL



ALMA MÍA BRUT

📍	SANT SADURNÍ DE NOIA
🍇	MACABEO, XAREL-LO, PARELLADA
🍷	75 CL

família alma mía



TIERRA DE CASTILLA

Castilla-La Mancha é uma grande região vitivinícola da Espanha. Seus vinhos reúnem variedades locais e uvas que se adaptaram às condições da região.
A Alma Mía elabora aqui seus vinhos branco, rosé e tinto.

D.O. CAVA

O Penedès, entre Barcelona e Tarragona, concentra uma importante tradição de elaboração de cava.
A Alma Mía produz seus cavas em Sant Sadurní de Noya, um dos principais centros da denominação.

ATTIS

D.O. RÍAS BAIXAS

📍 DENA | VAL DO SALNÉS

Com respeito às variedades locais e ao trabalho artesanal, e fiel à filosofia de produzir grandes vinhos atlânticos, a Attis Bodegas y Viñedos nasceu no coração do Val do Salnés.

O ambiente, a tradição e o saber fazer transmitido por três gerações definem a essência de seus vinhos: autênticos, artesanais e atlânticos. O Atlântico confere elevada salinidade aos vinhos elaborados com variedades locais das Rías Baixas, característica especialmente marcante no Val do Salnés. O clima úmido, as temperaturas amenas e o solo predominantemente granítico influenciam diretamente os vinhos da D.O. Rías Baixas. Essas condições permitem que as videiras se desenvolvam em seu próprio ritmo, sem estresse, alcançando expressões excepcionais de cor, aroma e acidez.

A história da vinícola começa com a família Fariña. Como muitas famílias rurais da região, criava mexilhões em plataformas flutuantes e administrava um restaurante. Também possuía um parreiral de antigas videiras de Albariño ao redor da casa da família, cuja produção era destinada ao consumo próprio e à venda no restaurante. Com o passar dos anos, surgiram novos vinhedos e um segundo restaurante. Foi então que nasceu a necessidade de criar uma marca e uma vinícola para comercializar o vinho. O primeiro Attis foi elaborado no térreo da casa da família, em pequenos tanques de 1.000 a 2.500 litros, com o cuidado especial dedicado a uma primeira experiência.

Os irmãos Robustiano e Baldomero Fariña, ao lado de seu pai e com o apoio do enólogo Jean François Hebrard, formam o núcleo da Attis.



GENIO Y FIGURA

📍	DENA, PONTEVEDRA
🍇	ALBARIÑO 100%
🕒	4 MESES EM TANQUE DE INOX SOBRE AS PRÓPRIAS BORRAS
🍷	13,00 % vol.
🍷	75 CL
🏆	90
🏆	



XIÓN

📍	DENA, PONTEVEDRA
🍇	ALBARIÑO 100%
🕒	4 MESES EM TANQUE DE INOX SOBRE AS PRÓPRIAS BORRAS
🍷	13,00 % vol.
🍷	75 CL
🏆	90
🏆	



ATTIS

📍	DENA, PONTEVEDRA
🍇	ALBARIÑO 100%
🕒	6 MESES EM TANQUE E FOUDE DE CARVALHO FRANCÊS SOBRE BORRAS
🍷	13,5 % vol.
🍷	75 CL MAGNUM
🏆	94 93
🏆	
🏆	PRODUÇÃO LIMITADA



ATTIS EMBaixADOR

📍	PARCELA EMBaixADOR, PO
🍇	ALBARIÑO 100%
🕒	24 MESES EM TANQUE DE INOX SOBRE BORRAS FINAS
🍷	12,5 % vol.
🍷	75 CL
🏆	93 93
🏆	
🏆	PRODUÇÃO LIMITADA


PRIVIOS

GODA

RÍAS BAIXAS DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

ALBARIÑO

www.privios.com



COTARELO

D.O. RIBEIRO

📍 RAZAMONDE, CENLLE | OURENSE

O Cotarelo é uma pequena vinícola situada em O Barral, às margens do rio Miño. Trabalha com produção de alta qualidade e vinhedos com mais de 60 anos. Após dez anos trabalhando em um vinhedo, Benigno decidiu seguir seu próprio caminho e participar de todas as etapas da elaboração do vinho. Nesse período, administrou e cuidou de mais de cinco hectares, adquirindo amplo conhecimento do setor. Depois de acompanhar de perto esse universo, decidiu iniciar seu próprio projeto. Ao assumir a vinícola e os vinhedos, Benigno iniciou a recuperação das áreas que estavam inativas havia cerca de quatro anos. No primeiro ano, conseguiu produzir 4.000 garrafas de vinho branco e 2.000 de tinto. A cada ano, aprimorou a produção e as safras, passando das primeiras 6.000 garrafas para mais de 18.000, em aproximadamente três anos.

As uvas são 100% próprias, e a colheita é feita de forma artesanal, com a seleção das melhores uvas para elaborar seus vinhos de edição limitada.



COTARELO GODELLO

📍	CENLLE, OURENSE
🍇	GODELLO 100%
🍷	BRANCO SEM MADEIRA
🍷	12,5 % vol.
🍷	75 CL
🏆	
🍷	3.000 GARRAFAS



COTARELO BRANCO

📍	CENLLE, OURENSE
🍇	TREIXADURA, GODELLO, LOUREIRA E ALBARIÑO
🍷	BRANCO SEM MADEIRA
🍷	12,5 % vol.
🍷	75 CL
🏆	
🍷	5.000 GARRAFAS



COTARELO TINTO

📍	CENLLE, OURENSE
🍇	SOUSÓN E BRANCELLAO
🍷	TINTO SEM MADEIRA
🍷	13,00 % vol.
🍷	75 CL
🏆	
🍷	2.000 GARRAFAS



COTARELO ALBARIÑO BARRICA

📍	CENLLE, OURENSE
🍇	ALBARIÑO
🍷	BARRICA DE CARVALHO FRANCÊS 6 MESES SOBRE AS BORRAS
🍷	12,5 % vol.
🍷	75 CL
🏆	
🍷	620 GARRAFAS

MAR DE NUDOS



Corte especial



CARRAMIMBRE

D.O. RIBERA DEL DUERO

PEÑAFIEL | VALLADOLID

Situada no “Pago el Pingón”, a apenas três quilômetros de Peñafiel, na província de Valladolid, a Carramimbre foi fundada em 1997 por famílias com profundas raízes nos vinhedos de Ribera del Duero.

Mais de 50 hectares de vinhedos próprios e outras áreas de uvas selecionadas, nas quais a qualidade vem antes da quantidade, compõem a Bodegas Carramimbre.

Escolhidas pela localização e qualidade, suas terras oferecem uma paisagem singular, com vinhedos jovens, de 15 e 25 anos, além de dois com mais de 60 anos. Destacam-se Carramimbre, El Pago de Pingón, Las Henades, La Calvarra e El Hoyo de Herrera, onde são cultivadas as variedades Tempranillo e Cabernet Sauvignon.



CARRAMIMBRE VERDEJO	
	PAGO EL PINGÓN, PEÑAFIEL
	VERDEJO 100%
	BRANCO SEM MADEIRA
	14,00 % vol.
	75 CL MAGNUM



CARRAMIMBRE ROSÉ	
	CIGALES
	TEMP. GARN. ALBILLO, VERDEJO
	ROSÉ SEM MADEIRA
	14,00 % vol.
	75 CL



CARRAMIMBRE ROSÉ	
	CIGALES
	TEMP. GARN. ALBILLO, VERDEJO
	ROSÉ SEM MADEIRA
	14,00 % vol.
	75 CL



CARRAMIMBRE ROBLE	
	PAGO EL PINGÓN, PEÑAFIEL
	TEMPRANILLO, CAB. SAUVIGNON
	6 MESES EM BARRICA DE CARVALHO
	14,00 % vol.
	75 CL MAGNUM



CARRAMIMBRE CRIANZA	
	PAGO EL PINGÓN, PEÑAFIEL
	TEMPRANILLO, CAB. SAUVIGNON
	12 MESES EM BARRICA DE CARVALHO
	14,00 % vol.
	75 CL MAGNUM



CARRAMIMBRE RESERVA	
	PAGO EL PINGÓN, PEÑAFIEL
	TEMPRANILLO, CAB. SAUVIGNON
	24 MESES EM BARRICA NOVA DE CARVALHO FRANCÊS
	14,00 % vol.
	75 CL



ALTAMIMBRE	
	PAGO EL PINGÓN, PEÑAFIEL
	TEMPRANILLO 100%
	24 MESES EM BARRICA NOVA DE CARVALHO FRANCÊS
	14,00 % vol.
	75 CL
	4.000 GARRAFAS

 CARRAMIMBRE



DEHESA DE LOS CANONIGOS

D.O. RIBERA DEL DUERO

 PESQUERA DE DUERO | VALLADOLID

A Dehesa de los Canónigos é uma das grandes propriedades históricas de Ribera del Duero. Situada em Pesquera de Duero, recebeu o nome de seu primeiro proprietário: o cabido da Catedral de Valladolid, composto por 22 cônegos. A vinícola também se destaca por sua arquitetura. Seus galpões foram reconstruídos gradualmente até abrigarem a estrutura atual.

Belén e Iván Sanz Cid, dois dos quatro filhos de Luis e María Luz, estão hoje à frente da vinícola. Desde jovens, ambos demonstraram vocação para dar continuidade ao projeto da família.



QUINTA GENERACIÓN	
	EL CASERÍO, PESQUERA DE DUERO
	TEMPRANILLO 100%
	4 MESES EM BARRICA DE CARVALHO
	14,5 % vol.
	75 CL
	
	PRODUÇÃO LIMITADA



DEHESA DE LOS CANÓNIGOS CRIANZA	
	PESQUERA DE DUERO
	TEMPRANILLO, CAB. SAUVIGNON
	15 MESES EM BARRICA DE CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO
	14,5 % vol.
	75 CL MAGNUM
	
	160.000 GARRAFAS



DEHESA DE LOS CANÓNIGOS SOLIDEO	
	EL VASO, PESQUERA DE DUERO
	TEMPRANILLO, CAB. SAUVIGNON
	20 MESES EM BARRICA NOVA DE CARVALHO FRANCÊS
	15,00 % vol.
	75 CL
	
	22.000 GARRAFAS



DEHESA DE LOS CANÓNIGOS GRAN RESERVA	
	PESQUERA DE DUERO
	TEMPRANILLO, ALBILLO
	32 MESES EM BARRICA NOVA DE CARVALHO FRANCÊS
	14,0 % vol.
	75 CL
	
	5.000 GARRAFAS



DEHESA DE LOS CANÓNIGOS SEL. ESPECIAL	
	LA SAGRA, PESQUERA DE DUERO
	MAZUELO (70%), GARNACHA (15%) E TEMPRANILLO (15%)
	18 MESES EM BARRICA NOVA DE CARVALHO AMERICANO
	14,0 % vol.
	MAGNUM
	
	PRODUÇÃO LIMITADA





PÁJARO LOCO

D.O. MONTERREI

PAZOS | OURENSE

A Privios nasceu como uma renovação: um processo de aprendizado que nos levou a compreender os rumos do setor e a descobrir novas oportunidades. O vinho é inovação e pesquisa, mas também é história. Iniciamos um novo projeto de alcance nacional com um lema claro: “Saboreie o futuro da tradição”. Um jogo de palavras e uma declaração de intenções. Saboreie pelo paladar e pelo olfato, pois o vinho é apreciado pelos sentidos. Ao mesmo tempo, cada garrafa é fruto de um projeto voltado para o futuro. A Privios transforma a maneira de fazer. Entende o passado para revolucionar o futuro.

Enólogo: Manuel Areal



PÁJARO LOCO GODELLO	
	PAZOS, MONTERREI
	GODELLO, TREIXADURA
	BRANCO SEM MADEIRA
	13,5 % vol.
	75 CL
	50.000 GARRAFAS



PÁJARO LOCO MENCÍA	
	PAZOS, MONTERREI
	MENCÍA, ARAUXA
	TINTO SEM MADEIRA
	14 % vol.
	75 CL
	50.000 GARRAFAS



PEPITO GRILLO

VARIEDADES

Godello, Treixadura, Torrontés, Albariño e Loureira.

HARMONIZAÇÃO

Frutos do mar, peixes, sushi, carnes brancas, arroz, caça de penas e fideuà.

ELABORAÇÃO

Controle rigoroso do vinhedo e colheita manual em caixas de 15 kg. Transporte imediato à vinícola e conservação das uvas sob controle de temperatura. Seleção em mesa vibratória, desengace e maceração antes da prensagem pneumática. Separação dos mostos. Clarificação estática. Fermentação em temperatura controlada. Estágio sobre borras por seis meses. Estabilização a frio até atingir o ponto adequado para o engarrafamento.

TEOR ALCOÓLICO

12,50% vol.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Límpido e brilhante, de cor amarelo-palha com reflexos esverdeados. Predominam aromas de frutas de caroço, com notas de pêssego e um toque floral de mimosa. Na boca, é frutado, fresco, com retrogosto agradável e acidez equilibrada.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

10-12 °C

REGIÃO ENÓLOGO

D.O. Ribeiro Manuel Areal



Ribeiro
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



EL MAQUINISTA

VARIEDADE

100% Tempranillo.

VINHEDOS

Adubação orgânica. Cultivo com manejo integrado.

ELABORAÇÃO

Tradicional, com desengace total. Amadurecimento por 14 meses em barricas bordalesas de carvalho francês e americano.

TEOR ALCOÓLICO

14,00% vol.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

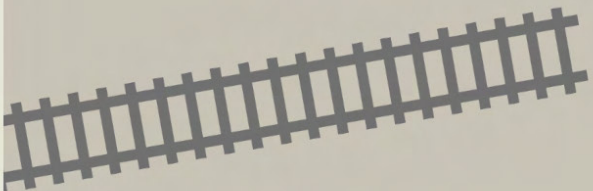
16-18 °C

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor vermelho-rubi, com borda vermelho-cereja. Aroma de boa intensidade, com notas de frutas vermelhas e bagas, minerais e especiarias. Boas notas de madeira, lembrando baunilha, chocolate e aromas tostados. Na boca, mostra-se fresco, saboroso e bem estruturado, com taninos maduros e equilibrados com a barrica. Vinho muito complexo, com excelente equilíbrio entre fruta, maturidade e estágio em madeira. Longo e com retrogosto persistente.



Manuel Areal



AMADURECIMENTO
100% TEMPRANILLO
RIOJA ALAVESA



www.privios.com

