

# Des COR Chad DOS

2 0 2 1

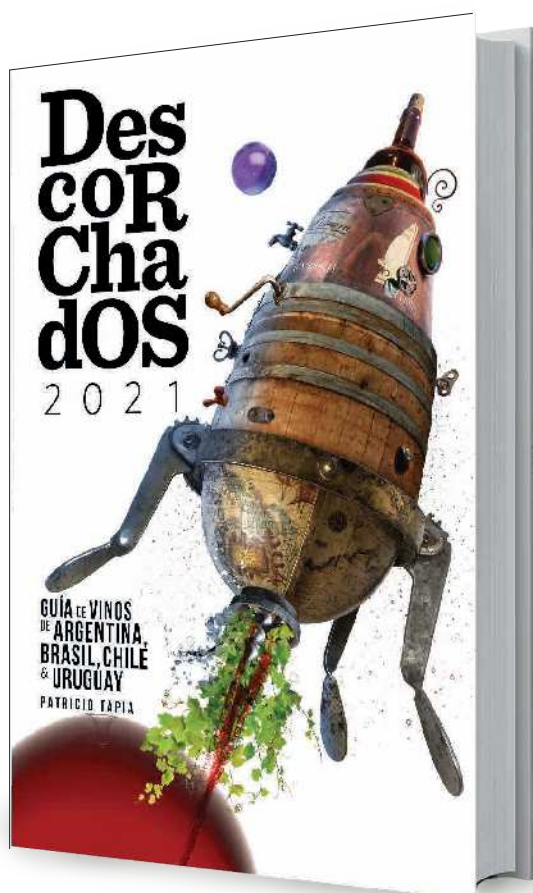
INFORME  
BRASIL



**U**N AÑO COMPLEJO HEMOS TENIDO CON BRASIL. PERO PRIMERO, LAS BUENAS NOTICIAS. LA CALIDAD DE LOS ESPUMANTES BRASILEROS SIGUE EN ALZA, GANANDO TAMBIÉN EN CARÁCTER Y EN DIVERSIDAD DE ESTILOS. En el lado opuesto, es la poca consistencia que muestran sus vinos tranquilos, tanto blancos como tintos. Hay muy buenos ejemplos que se mezclan con vinos que -la mayoría- aún no logran mostrar una clara expresión de fruta, una identidad varietal. Brasil y sus vinos aún es un trabajo en progreso.

Salud!

Patricio Tapia



PARA RESULTADOS INDIVIDUALES, VAYAN AL MOTOR DE BÚSQUEDA DE **WWW.GUIADESCORCHADOS.CL**. Y AHÍ BUSQUEN POR BODEGA, POR VINO, POR COSECHA, POR ZONAS, POR PUNTAJES O POR EL CRITERIO QUE NECESITEN APLICAR.





## Salir al mundo.

**CUANDO EN 2014 DECIDIMOS** incluir a los vinos brasileños en nuestra guía *Descorchados*, lo primero en lo que pensamos era en el incipiente desarrollo de los espumantes. Y ese nos pareció un buen punto de partida.

El tiempo que ha pasado nos ha permitido presenciar, en primera fila, el tremendo desarrollo que han tenido los espumantes brasileños. Y eso en todos los estilos, desde los simples moscatos que –si me lo permiten– son las mejores burbujas semidulces que se pueden conseguir en el mercado sudamericano y serios competidores de los mejores moscatos en el contexto mundial.

Por cierto que nos entusiasma el avance de los moscatos, pero también nos sorprende el nivel de sus estilos más clásicos, entre ellos el estilo tradicional de segunda fermentación en botella, que hoy muestra algunos de los ejemplos más complejos y elegantes de Latinoamérica. Echen un vistazo al trabajo que han hecho, por ejemplo, Estrellas de Brasil o Familia Geisse, ambos mostrando una consistencia en su catálogo que no habíamos visto antes. También mucho ojo con el trabajo de Casa Valduga o Adolfo Lona, dos de los líderes indiscutidos entre los productores de espumantes sudamericanos. Ellos y otros nombres están liderando la escena y sus vinos son una clara expresión de los avances del estilo en ese país.

Sin embargo, y tal como lo hemos ya dicho en otras ediciones de *Descorchados*, la inclusión de los vinos tranquilos en la guía (desde la edición 2017) no nos ha dado el mismo placer. Y me gustaría detenerme un segundo aquí, cambiar el tono de este texto y pasar de análisis a columna de opinión. Creo que el tema y la situación lo ameritan.

Probar vinos tranquilos en Brasil hoy es similar a hacerlo en Argentina o en Chile, pero hace 20 años. Y sí, es cierto, está el tema climático. Mientras, por ejemplo, en Mendoza –que es un desierto– la escasez de lluvias durante los meses de cosecha, permite una muy buena sanidad de la uva, en la Serra Gaúcha, por ejemplo, llueve unos 1.600 mm al año y 120 mm mensuales, en la época de maduración de las uvas. “Agosto es el mes más seco, con 110 milímetros de lluvia”, me dice el productor Alejandro Cardozo. Esa cantidad de agua sería considerada un diluvio en Mendoza.

También hay que agregar que las temperaturas de la zona tampoco son tan altas, nunca llegando a los treinta y tantos como en el Valle Central chileno. Es por eso que los tintos y los blancos del sur de Brasil son generalmente de alcoholes más bien bajos, producto de temperaturas que no superan los 26 grados durante los meses de madurez. Con todo eso en mente, regresemos a la idea de que probar vinos tranquilos hoy en Brasil, es como hacerlo hace veinte años en Argentina o





Vale dos Vinhedos

en Chile, cuando la escena local de cada uno de ellos pecaba de cierta ingenuidad y, sobre, todo, permanecía aislada de lo que sucedía en el mundo. Mucho más concentrados en el mercado local, pero sobre todo, sin exigencias, complacidas de alguna forma por un trabajo que no recibía críticas, que no se cuestionaba.

A riesgo de parecer excesivamente duro, la experiencia de probar tintos y blancos –sobre todo tintos– brasileños, puede ser algo decepcionante, comparada con el nivel promedio que muestran los otros países productores latinoamericanos. Primero, se siente en ellos la dificultad del clima. Se siente la dificultad por obtener frutas sanas, lo que redundará en la poca claridad varietal de sus vinos. Para remediar una mala materia prima, hay que recurrir a los productos enológicos, y eso se siente bastante cuando se trata de buscar la fruta, la expresión varietal.

Luego, está el hecho de la sobre extracción. En Brasil, al parecer, aún existe la idea de que mientras más cargado, mientras más denso y tánico, mayor calidad tendrá el vino resultante. Y lo que obtienen la mayoría de las veces son tintos desequilibrados, muchas veces en acidez, y casi siempre en taninos.

La madera también es un punto importante. Los vinos más ambiciosos en el panorama brasileño abusan de la extracción, pero también de la madera. Y muchas veces de una forma ingenua, como si quisieran dejar bien en claro al consumidor que se gastaron un buen dinero en

esas barricas y necesitan que se sientan, que no quepa duda. Y sí, es cierto, aún algunos gerentes comerciales e incluso enólogos y dueños de bodegas piensan que la madera es un argumento de calidad y que a la gente le gusta, una idea muy de la década pasada.

Y, finalmente, el punto de madurez. Es obvio que bajo condiciones lluviosas, la idea de adelantar la cosecha o retrasarla, muchas veces no depende del productor, sino que de los caprichos de la naturaleza. Nos ha resultado común en estos años catando en Brasil que a veces nos encontramos con vinos muy maduros, de frutas cansadas o, en el otro extremo, vinos verdes, sin fruta que los sustente, sin el frescor de frutas rojas. De todos los problemas que yo veo en el vino tranquilo brasileño, este me parece el más complicado.

Antes de pasar a las buenas noticias, algunos números. Este año probamos 396 vinos tranquilos, lo que fue todo un récord. Sin embargo, de ellos solo 46 fueron seleccionados para aparecer en el libro. En términos de porcentajes, este es el peor rendimiento que tuvimos en *Descorchados 2021*, entre los cuatro países cuyos vinos fueron catados.

Quizás porque no responde a nada de lo anterior o, tal vez porque prueba que sí es posible, que sí se puede obtener fruta sana y fresca, es que hemos escogido al **Clarete 2020** de Era Dos Ventos, un *blend* de distintas variedades tintas que viene de viñedos en Bento Gonçalves, como el Mejor Tinto del año en *Descorchados*. Este pequeño homenaje



Luis Henrique Zanini

a los claretes españoles (vinos ligeros para apagar la sed) es un tinto simple, jugoso, que no pretende mucho más que alegrar un asado, pero que a la vez demuestra el talento de un productor como Luis Henrique Zanini, a quien hemos premiado ya muchas veces en *Descorchados*. Y no se trata de que el tuerto sea el rey en el país de los ciegos, pero sí se trata de que cuesta mucho encontrar tintos equilibrados, agradables y frescos de beber en el panorama brasileño.

Algo similar sucede con el mejor blanco de este año, el **Revolução White Alvarinho 2020** de la bodega Guahyba Estate Wines, muy cerca de Porto Alegre. Este es un proyecto nuevo, asesorado por el incansable Alejandro Cardozo, con un puñado de viñedos a orillas del río-lago Guaíba, a una media hora del centro de la ciudad. Se trata de un nuevo terruño que debuta con este blanco delicioso, succulento y jugoso, un ejemplo claro de la variedad y también de que sí se puede obtener un carácter ligado a la cepa.

Mientras trabajamos en la edición de Brasil para la nueva *Descorchados*, tuve que responder a muchos productores que, preocupados, pedían explicaciones por la ausencia de sus vinos en los reportes. Y mi respuesta, con detalles más o detalles menos, siempre tuvo como razones las que ya hemos hablado.

Esta situación no es nueva en la guía. Por años hemos mantenido contacto directo con los productores y, en más de 20 años, hemos visto cómo sus vinos evolucionan –de acuerdo a nosotros– para mejor. En algo hemos contribuido, pero creo que la clave fundamental para esa evolución ha sido sacar la cabeza y ver el mundo. Y eso es algo que no hemos visto en Brasil.

Cuando hace ya más de una década, los productores argentinos comenzaron a probar tintos y blancos más allá de Mendoza, más allá de California o Burdeos, de inmediato se les abrió un mundo y esa visión se sintió con fuerza en su trabajo. Hubo un antes y un después de esos viajes, de esas degustaciones en Borgoña, en Barolo, en Bairrada, en Galicia, en Jurá, en Jerez. Los nuevos sabores y el intercambio con productores de otras latitudes cambió el vino argentino y lo mismo sucedió en Chile. Esos viajes, esas degustaciones, a fin de cuentas, transformaron al vino sudamericano.

Es hora, entonces, de que los productores brasileños se atrevan y prueben. Por el momento, es difícil viajar, pero ellos tienen la fortuna de ser el principal país importador de vinos en Sudamérica y la oferta que allí hay es mundial. No hay pretexto. Un poco más de mundo implicaría cambios significativos, incluso radicales. ☺





94

**ESTRELAS DO BRASIL**  
Nature Rosé  
Método Tradicional N/V  
FARIA LEMOS



94

**GEISSE**  
Cave Geisse Leveduras  
Autóctones Nature 2014  
PINTO BANDEIRA



93

**ADEGA REFINARIA**  
Otto Sur Lie Nature  
2016  
SERRA GAÚCHA



93

**ADOLFO LONA**  
Orus Pas Dosé  
Nature 2014  
GARIBALDI



93

**CASA VALDUGA**  
Sur Lie Nature Rosé N/V  
VALE DOS VINHEDOS



93

**ERA DOS VENTOS**  
Clarete 2020  
BENTO GONÇALVES



93

**ESTRELAS DO BRASIL**  
Nature  
Método Tradicional N/V  
SERRA GAÚCHA



93

**GEISSE**  
Cave Geisse Rosé  
Extra Brut 2017  
PINTO BANDEIRA



93

**LUIZ ARGENTA**  
Cave Terracota,  
2017  
FLORES DA CUNHA



93

**PIZZATO**  
Nature 2017  
VALE DOS VINHEDOS

# TOP 10

# VINOS 2021

# 94 [ COMPARTIDO ] MEJOR ESPUMANTE.



## ESTRELAS DO BRASIL

Nature Rosé Método Tradicional *Pinot Noir* N/V

FARIA LEMOS

Este nature rosado está hecho cien por cien con Pinot Noir de viñedos plantados sobre suelos de basalto en la zona de Nova Prata. Todo de la añada 2017, tiene tres años de crianza en lías bajo el método tradicional de segunda fermentación en botella. Un 10% del vino base, además, se ha criado en barricas antes de tomar la espuma. El resultado es un rosado delicado y a la vez firme, con una estructura tensa y sabores frutales por todos lados. La acidez cumple su parte, acentuando el frescor mientras las burbujas se sienten crocantes y abundantes. 🍷

## Los mejores espumantes del año

- 93 | ADEGA REFINARIA Otto Sur Lie Nature Chardonnay 2016 | Serra Gaúcha
- 93 | ADOLFO LONA Orus Pas Dosé Nature Chardonnay, P. Noir, Merlot 2014 | Garibaldi
- 93 | ADOLFO LONA Nature Pas Dosé Método Tradicional N/V | Garibaldi
- 93 | CASA VALDUGA Sur Lie Nature Rosé Chardonnay, P. Noir N/V Vale dos Vinhedos
- 93 | CASA VALDUGA 130 Blanc de Blanc Chardonnay N/V Vale dos Vinhedos
- 93 | CASA VALDUGA Sur Lie Nature Chardonnay, P. Noir N/V Vale dos Vinhedos
- 93 | ESTRELAS DO BRASIL Nature Método Tradicional N/V | Serra Gaúcha
- 93 | GEISSE Cave Geisse Blanc de Blanc Brut Chardonnay 2018 Pinto Bandeira
- 93 | GEISSE Cave Geisse Rosé Extra Brut P. Noir 2017 | Pinto Bandeira
- 93 | GEISSE Victoria Geisse Gran Reserva Extra Brut Vintage 2018 Pinto Bandeira
- 93 | GEISSE Cave Geisse Nature Chardonnay, P. Noir 2019 | Pinto Bandeira
- 93 | LUIZ ARGENTA Cave Terracota Sauvignon Blanc, Riesling, Trebbiano 2017 | Flores da Cunha
- 93 | PIZZATO Nature Chardonnay, P. Noir 2017 | Vale dos Vinhedos

# 94 [ COMPARTIDO ] MEJOR ESPUMANTE.



## GEISSE

Cave Geisse Leveduras Autóctones Nature 2014

PINTO BANDEIRA

Este nuevo vino de Geisse, de nuevo no tiene mucho, al menos en lo que se refiere al vino en sí mismo. En contacto con las lías por nada menos que 72 meses, fue fermentado con levaduras indígenas y sin adición de sulfuroso; se ha evitado intervenir en el proceso para elaborar un vino de la forma más natural posible, pero siempre bajo el método de segunda fermentación en botella o “tradicional”. El resultado es un estilo vinoso, marcado por los aromas a oxidación y los tonos a frutos secos que se mezclan con frutas maduras y notas especiadas en un vino profundo, de gran cuerpo, pero a la vez de gran suavidad y sutileza. De lo mejor que le hemos probado a Geisse. 🍷

## Los mejores espumantes del año

- 93 | ADEGA REFINARIA Otto Sur Lie Nature Chardonnay 2016 | Serra Gaúcha
- 93 | ADOLFO LONA Orus Pas Dosé Nature Chardonnay, P. Noir, Merlot 2014 | Garibaldi
- 93 | ADOLFO LONA Nature Pas Dosé Método Tradicional N/V | Garibaldi
- 93 | CASA VALDUGA Sur Lie Nature Rosé Chardonnay, P. Noir N/V Vale dos Vinhedos
- 93 | CASA VALDUGA 130 Blanc de Blanc Chardonnay N/V Vale dos Vinhedos
- 93 | CASA VALDUGA Sur Lie Nature Chardonnay, P. Noir N/V Vale dos Vinhedos
- 93 | ESTRELAS DO BRASIL Nature Método Tradicional N/V | Serra Gaúcha
- 93 | GEISSE Cave Geisse Blanc de Blanc Brut Chardonnay 2018 Pinto Bandeira
- 93 | GEISSE Cave Geisse Rosé Extra Brut P. Noir 2017 | Pinto Bandeira
- 93 | GEISSE Victoria Geisse Gran Reserva Extra Brut Vintage 2018 Pinto Bandeira
- 93 | GEISSE Cave Geisse Nature Chardonnay, P. Noir 2019 | Pinto Bandeira
- 93 | LUIZ ARGENTA Cave Terracota Sauvignon Blanc, Riesling, Trebbiano 2017 | Flores da Cunha
- 93 | PIZZATO Nature Chardonnay, P. Noir 2017 | Vale dos Vinhedos



# 93 MEJOR TINTO.



**ERA DOS VENTOS**  
Clarete 2020  
BENTO GONÇALVES

Un pequeño homenaje de Era dos Ventos al estilo clarete español, ese vino hecho de uvas blancas y tintas (aquí hay cuatro tipos de tintas y dos de blancas) con grado de alcohol muy bajo (11.8 tiene este clarete) y pensados para beber y apagar la sed. Y el homenaje resulta muy bien. Es un tinto ligero, casi un rosado corpulento, generoso en sabores frutales, de textura levemente astringente y acidez crujiente y jugosa. Debieran comprar este vino por cajas para beberlo, fresco, todos los días. Y sí, el mejor tinto brasileiro en *Descorchados* este año es éste, un vino simple, sin grandilocuencias, pero con frescor y con nitidez frutal, algo que no es fácil de encontrar hoy en la escena de Brasil. 🍷

## Los mejores tintos del año

- 92 | **LUIZ ARGENTA** Cave Uvas Desidratadas Merlot 2017 | Altos Montes
- 92 | **LUIZ ARGENTA** Cave Cuvée Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot 2017 | Altos Montes
- 92 | **NEGROPONTE** Vigna Urubu Pitanga Pinot Noir 2020 | Campos de Cima da Serra
- 91 | **LUIZ ARGENTA** Cave Corte Merlot, Ancellotta, Marselan 2017 | Altos Montes
- 91 | **VINHEDOS CAPOANI** Gamay Nouveau Gamay 2020 | Vale dos Vinhedos
- 90 | **AUDACE WINE** Sol de Maio Tannat 2020 | Bento Gonçalves
- 90 | **LUIZ ARGENTA** Cave Cabernet Franc 2017 | Altos Montes
- 90 | **THERA** Thera Malbec 2018 | Serra Catarinense

# 92 MEJOR BLANCO.

## **GUAHYBA ESTATE WINES**

Revolução White *Alvarinho* 2020

PORTO ALEGRE

Junto al río Guaíba, justo el suroeste de Porto Alegre, los viñedos de alvarinho de Guahyba Estate Wines fueron plantados hacia mediados de esta década, sobre los terrenos arcilloso-calcáreos de la zona. El vino tiene un 5% de crianza en barricas nuevas, y el resto se cría en acero; el resultado tiene mucho de la variedad: los aromas a duraznos maduros en medio de un cuerpo jugoso y amable, con esa textura de crema que acaricia el paladar. Es profundo en sabores maduros, pero a la vez tiene una muy buena acidez que logra equilibrar. Una agradable y fresca sorpresa de una zona muy poco explorada en el vino brasileño. 🍷

## **Los mejores blancos del año**

91 | **CASA VALDUGA** Terroir Sauvignon Blanc 2020 | Campanha Gaúcha

91 | **ERA DOS VENTOS** Era dos Ventos Moscato Moscato Branco 2020  
Bento Gonçalves

91 | **LUIZ ARGENTA** Cave Chardonnay 2020 | Altos Montes

91 | **MIOLO WINE GROUP** Cuvée Giuseppe Chardonnay 2019  
Vale dos Vinhedos

91 | **PIZZATO** PP Semillón 2019 | Vale dos Vinhedos

90 | **GUASPARI** Vale da Pedra Branco S. Blanc, Viognier, Chardonnay 2019  
Espírito Santo do Pinhal

90 | **GUASPARI** Vista do Bosque Viognier 2018 | Espírito Santo do Pinhal

90 | **GUATAMBU** Luar do Pampa Sauvignon Blanc 2020  
Campanha Gaúcha





# 92 MEJOR ROSADO.



## LUIZ ARGENTA

L.A. Jovem Rosé *Pinot Noir, Petite Sirah 2020*

FLORES DA CUNHA

Esta inusual mezcla de Pinot Noir y petite sirah proviene de viñedos a unos 885 metros sobre el nivel del mar, en la zona de Altos Montes, donde Luiz Argenta cultiva sus uvas desde fines de los años 90. Los racimos son prensados directo para un rosado refrescante, jugoso, de acidez firme y tensa y de sutiles notas a flores. Este rosado es de aquellos que uno no para de beber, sobre todo si se trata de verano, y mejor si hay una buena selección de sashimis y nigiris sobre la mesa. Peligrosamente fácil de beber. 🍷

## Los mejores rosados del año

- 88 | **AURORA** Reserva Rosé Merlot 2019 | Serra Gaúcha
- 87 | **THERA** Thera Rosé Cabernet Franc, Merlot, Syrah 2020  
Serra Catarinense
- 87 | **VINHEDOS CAPOANI** Rosé Gamay, Merlot, P. Noir 2020  
Vale dos Vinhedos
- 86 | **CASA VALDUGA** Arte Blend Rosé Malbec, Gewürztraminer 2020  
Serra do Sudeste
- 86 | **MIOLO WINE GROUP** Miolo Seleção Rosé Cabernet Sauvignon,  
Tempranillo 2020 | Campanha Gaúcha



## ENÓLOGO DEL AÑO.

ALEJANDRO CARDOZO

Alejandro Cardozo es una fuente de energía en la escena de vinos brasileños. Enólogo incansable, llegó al país desde su natal Uruguay en 2002, contratado por el grupo Piagentini, en donde trabajó hasta 2015. Pero Cardozo es un profesional inquieto y ya en 2006, junto a Irineo Dall'Agnol, creó Estrelas do Brasil, un lugar en donde pudo experimentar con nuevas técnicas y estilos en la que hoy es una de las bodegas líderes en la producción de espumantes brasileños. Este año en *Descorchados* hemos elegido al **Nature Rosé Método Tradicional**, cien por cien pinot noir de Estrelas como uno de los dos mejores espumantes de Brasil. Pero el trabajo de Cardozo no queda allí. En 2016 fundó la Compañía Brasileira de Vinificaciones, donde presta servicios enológicos a toda una camada de proyectos como Audace Wines, Red Wines, Cave di Posa o Guahyba, a quien elegimos este año como la Bodega Revelación de Brasil en *Descorchados*. Un trabajo serio, enérgico y creativo para que el para nosotros es el enólogo del año en Brasil. 🍷





## BODEGA DEL AÑO.

FAMILIA GEISSE

Mario Geisse es uno de los enólogos claves en la historia moderna del vino chileno, y un papel similar ha tenido en Brasil, en donde llegó hacia 1976 para hacerse cargo de la filial de Moët & Chandon en ese país. Tres años más tarde, junto a sus hijos, funda Familia Geisse, la bodega que ha sido un elemento fundamental en la renovación de la escena de espumantes brasileños, sobre todo en lo que se refiere al método tradicional de segunda fermentación en botella, sistema que Geisse ha llevado a alturas inusuales en Sudamérica. Con viñedos en Pinto Bandeira, de las zonas más altas en el sur de Brasil, sus cuvées hoy muestran consistencia, calidad y carácter. Sus vinos son de estilo clásico, concentrados en los sabores y texturas que aporta la guarda con las lías. Sin embargo, también hay espacio para experimentar como en su nuevo **Cave Geisse Leveduras Autóctones Nature**, un blanco delicioso, intenso y profundo que ha sido elaborado con la mínima intervención posible. Si quieren conocer el desarrollo moderno de los vinos espumantes en Brasil, el mejor consejo es comenzar por los vinos de Geisse. 🍷



Luis Wulff, propietario de la Bodega  
Guahyba cerca de Porto Alegre.

## BODEGA REVELACIÓN.

GUAHYBA

En *Descorchados* nos interesan las nuevas voces y aún más si esas voces hablan de lugares que no conocemos o que recién comienzan a aparecer en el mapa del vino sudamericano. Es el caso de Luis Wulff y su proyecto al oeste de Porto Alegre, junto al río Guaíba. Luis no tiene ancestros dedicados al vino. El solo es un aficionado que, en 2015, quiso llevar su pasión un paso más allá, plantando unas dos hectáreas de viñedos sobre los suelos de arcillas y cal de esa zona, en donde ellos son pioneros. Asesorados por el enólogo Alejandro Cardozo, este año nos ha llamado especialmente la atención su **Revolução White 2020**, un cien por cien albarinho de carácter maduro y envolvente, pero a la vez con una firme acidez que ofrece equilibrio; un equilibrio que no es habitual en los blancos de Brasil. Ojo con esta bodega y ojo con las riberas del río-lago Guaíba. 🍷



[ COMPARTIDO ]

# 93 MEJOR ESPUMANTE BRUT.

## CASA VALDUGA

130 Blanc de Blanc Chardonnay N/V

VALE DOS VINHEDOS

La burbuja es una seda, una crema en este espumante de 36 meses de crianza con sus lías en botella. Cien por cien chardonnay, tiene el lado frutal muy acentuado, pero también leves toques de oxidación, especias y frutos secos. El cuerpo, por muy suave que se sienta, es succulento y envolvente; la acidez es firme. Este es el tipo de vinos que vale la pena esperar, al menos unos dos o tres años. Solo ganará en complejidad. 🍷

## Los mejores espumantes brut del año

- 92 | **CASA VALDUGA** 130 Brut Rosé Chardonnay, P. Noir N/V  
Vale dos Vinhedos
- 92 | **CASA VALDUGA** Arte Tradicional Brut Rosé Chardonnay, P. Noir 2019  
Vale dos Vinhedos
- 92 | **GEISSE** Cave Geisse Blanc de Noir Brut P. Noir 2018 | Pinto Bandeira
- 92 | **GEISSE** Cave Geisse Brut Chardonnay, P. Noir 2019 | Pinto Bandeira
- 92 | **LUIZ ARGENTA** Cave 48 Meses Brut Chardonnay 2015 | Flores da Cunha
- 92 | **MIOLO WINE GROUP** Miolo Millésime Brut P. Noir, Chardonnay 2017  
Vale dos Vinhedos
- 91 | **ADOLFO LONA** Brut Método Tradicional Chardonnay, P. Noir N/V  
Garibaldi
- 91 | **CASA VALDUGA** 130 Blanc de Noir P. Noir N/V | Vale dos Vinhedos
- 91 | **CASA VALDUGA** Arte Tradicional Brut Chardonnay, P. Noir 2019  
Vale dos Vinhedos
- 91 | **CASA VALDUGA** Premium Brut Rosé Chardonnay, P. Noir N/V  
Vale dos Vinhedos
- 91 | **CHANDON** Brasil Chandon Excellence Magnum - Safra 2009 - Lote 2  
2009 | Serra Gaúcha
- 91 | **ESTRELAS DO BRASIL** Brut Método Tradicional N/V | Nova Prata
- 91 | **GARBO ENOLOGIA CRIATIVA** Evolutivo Brut Sur Lie Rosé Chardonnay,  
P. Noir N/V | Serra Gaúcha
- 91 | **GEISSE** Cave Amadeu Brut Chardonnay, P. Noir 2020 | Pinto Bandeira
- 91 | **GEISSE** Cave Amadeu Brut Rosé P. Noir 2020 | Pinto Bandeira
- 91 | **GEISSE** Cave Geisse Brut Rosé P. Noir 2019 | Pinto Bandeira
- 91 | **PENZO** Penzo Farfalla Lorena 2020 | Serra Gaúcha
- 91 | **PIZZATO** Brut Chardonnay, P. Noir 2018 | Vale dos Vinhedos
- 91 | **PONTO NERO** Icon Brut Chardonnay N/V | Serra Gaúcha



# 93 MEJOR ESPUMANTE BRUT.

[ COMPARTIDO ]

## GEISSE

Cave Geisse Blanc de Blanc Brut *Chardonnay 2018*

PINTO BANDEIRA

La visión de Geisse sobre el estilo blanc de blancs es ligera, sutil. Aquí hay viñedos de unos 25 años de la propiedad de la familia Geisse en las alturas de Pinto Bandeira, en la Serra Gaúcha, un terruño que da vinos delicados, de gran acidez. Aquí hay muchos sabores a frutas blancas y flores, iluminados por esa acidez brillante, crujiente. El cuerpo es delicado, extendiéndose sobre una capa de burbujas abundantes y punzantes. Este es el tipo de vinos que necesitan para llevar a la mesa y comer mariscos crudos con él. Una pequeña delicia de armonía y sutileza. 🍷

## Los mejores espumantes brut del año



- 92 | **CASA VALDUGA** 130 Brut Rosé Chardonnay, P. Noir N/V  
Vale dos Vinhedos
- 92 | **CASA VALDUGA** Arte Tradicional Brut Rosé Chardonnay, P. Noir 2019  
Vale dos Vinhedos
- 92 | **GEISSE** Cave Geisse Blanc de Noir Brut P. Noir 2018 | Pinto Bandeira
- 92 | **GEISSE** Cave Geisse Brut Chardonnay, P. Noir 2019 | Pinto Bandeira
- 92 | **LUIZ ARGENTA** Cave 48 Meses Brut Chardonnay 2015 | Flores da Cunha
- 92 | **MIOLO WINE GROUP** Miolo Millésime Brut P. Noir, Chardonnay 2017  
Vale dos Vinhedos
- 91 | **ADOLFO LONA** Brut Método Tradicional Chardonnay, P. Noir N/V  
Garibaldi
- 91 | **CASA VALDUGA** 130 Blanc de Noir P. Noir N/V | Vale dos Vinhedos
- 91 | **CASA VALDUGA** Arte Tradicional Brut Chardonnay, P. Noir 2019  
Vale dos Vinhedos
- 91 | **CASA VALDUGA** Premium Brut Rosé Chardonnay, P. Noir N/V  
Vale dos Vinhedos
- 91 | **CHANDON** Brasil Chandon Excellence Magnum - Safra 2009 - Lote 2  
2009 | Serra Gaúcha
- 91 | **ESTRELAS DO BRASIL** Brut Método Tradicional N/V | Nova Prata
- 91 | **GARBO ENOLOGÍA CRIATIVA** Evoluto Brut Sur Lie Rosé Chardonnay,  
P. Noir N/V | Serra Gaúcha
- 91 | **GEISSE** Cave Amadeu Brut Chardonnay, P. Noir 2020 | Pinto Bandeira
- 91 | **GEISSE** Cave Amadeu Brut Rosé P. Noir 2020 | Pinto Bandeira
- 91 | **GEISSE** Cave Geisse Brut Rosé P. Noir 2019 | Pinto Bandeira
- 91 | **PENZO** Penzo Farfalla Lorena 2020 | Serra Gaúcha
- 91 | **PIZZATO** Brut Chardonnay, P. Noir 2018 | Vale dos Vinhedos
- 91 | **PONTO NERO** Icon Brut Chardonnay N/V | Serra Gaúcha

# 93 MEJOR ESPUMANTE EXTRA BRUT.

[ COMPARTIDO ]

## GEISSE

Cave Geisse Rosé Extra Brut *Pinot Noir 2017*

PINTO BANDEIRA

Este extra brut de Geisse tiene un vino base que fue fermentado y luego guardado en barricas por seis meses. Tras eso, y siguiendo el método tradicional de segunda fermentación en botella, se ha quedado en contacto con las lías por tres años antes de descansar en botella hasta ahora. El vino muestra una gran potencia frutal acompañada de burbujas cremosas que llenan la boca provocando una agradable sensación de suculencia. Un vino para comer con él, quizás salmón a la parrilla o embutidos ligeros. 🍷

## Los mejores espumantes extra brut del año

- 92 | **ESTRELAS DO BRASIL** Extra Brut Rosé Método Tradicional P. Noir N/V Nova Prata
- 92 | **GEISSE** Victoria Geisse Reserva Extra Brut Vintage Chardonnay, P. Noir 2019 | Pinto Bandeira
- 91 | **AURORA** Aurora Pinto Bandeira Método Tradicional Extra Brut N/V Serra Gaúcha
- 91 | **GEISSE** Victoria Geisse Extra Brut Vintage Chardonnay, P. Noir 2020 Pinto Bandeira
- 91 | **GEISSE** Victoria Geisse Extra Brut Rosé Vintage P. Noir 2020 Pinto Bandeira
- 91 | **MAXIMO BOSCHI** Biografia Extra Brut Chardonnay, P. Noir 2014 Vale dos Vinhedos
- 90 | **CASA VALDUGA** Premium Extra Brut Chardonnay, P. Noir N/V Vale dos Vinhedos
- 90 | **LUIZ PORTO** Luiz Porto Extra Brut P. Noir, Chardonnay N/V Minas Gerais





[ COMPARTIDO ]

## 93 MEJOR ESPUMANTE EXTRA BRUT.

### GEISSE

Victoria Geisse Gran Reserva Extra Brut Vintage  
Chardonnay, Pinot Noir 2018

PINTO BANDEIRA

En este *blend*, el más ambicioso de la línea Victoria Geisse, hay un 75% de chardonnay y el resto de pinot noir, ambos de viñedos de unos 12 años en la zona de Pinto Bandeira. El contacto con las lías es el más prolongado de la línea, extendiéndose por tres años antes del degüelle. Y el resultado es un vino de rica complejidad, de sabores a frutos secos y especias, con toques florales. Las burbujas son suaves y abundantes, con la acidez marcada y el dulzor muy en el fondo, permitiendo que prime el frescor. 🍷

### Los mejores espumantes extra brut del año

- 92 | ESTRELAS DO BRASIL Extra Brut Rosé Método Tradicional P. Noir N/V Nova Prata
- 92 | GEISSE Victoria Geisse Reserva Extra Brut Vintage Chardonnay, P. Noir 2019 | Pinto Bandeira
- 91 | AURORA Aurora Pinto Bandeira Método Tradicional Extra Brut N/V Serra Gaúcha
- 91 | GEISSE Victoria Geisse Extra Brut Vintage Chardonnay, P. Noir 2020 Pinto Bandeira
- 91 | GEISSE Victoria Geisse Extra Brut Rosé Vintage P. Noir 2020 Pinto Bandeira
- 91 | MAXIMO BOSCHI Biografia Extra Brut Chardonnay, P. Noir 2014 Vale dos Vinhedos
- 90 | CASA VALDUGA Premium Extra Brut Chardonnay, P. Noir N/V Vale dos Vinhedos
- 90 | LUIZ PORTO Luiz Porto Extra Brut P. Noir, Chardonnay N/V Minas Gerais



[ COMPARTIDO ]

# 94 MEJOR ESPUMANTE NATURE.

## ESTRELAS DO BRASIL

Nature Rosé Método Tradicional *Pinot Noir* N/V

FARIA LEMOS

Este nature rosado está hecho cien por cien con Pinot Noir de viñedos plantados sobre suelos de basalto en la zona de Nova Prata. Todo de la añada 2017, tiene tres años de crianza en lías bajo el método tradicional de segunda fermentación en botella. Un 10% del vino base, además, se ha criado en barricas antes de tomar la espuma. El resultado es un rosado delicado y a la vez firme, con una estructura tensa y sabores frutales por todos lados. La acidez cumple su parte, acentuando el frescor mientras las burbujas se sienten crocantes y abundantes. 🍷

## Los mejores espumantes nature del año

- 93 | ADEGA REFINARIA Otto Sur Lie Nature Chardonnay 2016 | Serra Gaúcha
- 93 | ADOLFO LONA Orus Pas Dosé Nature Chardonnay, P. Noir, Merlot 2014 | Garibaldi
- 93 | ADOLFO LONA Nature Pas Dosé Método Tradicional Chardonnay, P. Noir, Merlot N/V | Garibaldi
- 93 | CASA VALDUGA Sur Lie Nature Rosé Chardonnay, P. Noir N/V Vale dos Vinhedos
- 93 | CASA VALDUGA Sur Lie Nature Chardonnay, P. Noir N/V Vale dos Vinhedos
- 93 | ESTRELAS DO BRASIL Nature Método Tradicional N/V | Serra Gaúcha
- 93 | GEISSE Cave Geisse Nature Chardonnay, P. Noir 2019 | Pinto Bandeira
- 93 | PIZZATO Nature Chardonnay, P. Noir 2017 | Vale dos Vinhedos
- 92 | ADOLFO LONA Sur Lie Nature Chardonnay, P. Noir N/V | Garibaldi
- 92 | AURORA Gioia Nature Sur Lie Chardonnay, P. Noir, Riesling Itálico N/V Serra Gaúcha
- 92 | BELLA QUINTA Livre Sur Lie Nature Chardonnay N/V | Serra Gaúcha
- 92 | CASA PERINI Nature Método Tradicional Chardonnay, P. Noir N/V Serra Gaúcha
- 92 | GEISSE Cave Amadeu Rústico Nature Chardonnay, P. Noir 2018 Pinto Bandeira
- 92 | HERMANN Lírica Crua Chardonnay, P. Noir, Gouveio N/V Pinheiro Machado
- 92 | LUIZ ARGENTA Cave Blanc de Noir 36 Meses Nature P. Noir 2016 Altos Montes
- 92 | PIZZATO Vertigo Nature Chardonnay, P. Noir 2018 | Vale dos Vinhedos
- 92 | RED WINES LUXURY Nature Rosé Método Tradicional 2018 Caxias do Sul



# 94 MEJOR ESPUMANTE NATURE.

[ COMPARTIDO ]



## GEISSE

Cave Geisse Leveduras Autóctones Nature 2014

PINTO BANDEIRA

Este nuevo vino de Geisse, de nuevo no tiene mucho, al menos en lo que se refiere al vino en sí mismo. En contacto con las lías por nada menos que 72 meses, fue fermentado con levaduras indígenas y sin adición de sulfuroso; se ha evitado intervenir en el proceso para elaborar un vino de la forma más natural posible, pero siempre bajo el método de segunda fermentación en botella o “tradicional”. El resultado es un estilo vinoso, marcado por los aromas a oxidación y los tonos a frutos secos que se mezclan con frutas maduras y notas especiadas en un vino profundo, de gran cuerpo, pero a la vez de gran suavidad y sutileza. De lo mejor que le hemos probado a Geisse. 🍷

## Los mejores espumantes nature del año

- 93 | ADEGA REFINARIA Otto Sur Lie Nature Chardonnay 2016 | Serra Gaúcha
- 93 | ADOLFO LONA Orus Pas Dosé Nature Chardonnay, P. Noir, Merlot 2014 | Garibaldi
- 93 | ADOLFO LONA Nature Pas Dosé Método Tradicional Chardonnay, P. Noir, Merlot N/V | Garibaldi
- 93 | CASA VALDUGA Sur Lie Nature Rosé Chardonnay, P. Noir N/V Vale dos Vinhedos
- 93 | CASA VALDUGA Sur Lie Nature Chardonnay, P. Noir N/V Vale dos Vinhedos
- 93 | ESTRELAS DO BRASIL Nature Método Tradicional N/V | Serra Gaúcha
- 93 | GEISSE Cave Geisse Nature Chardonnay, P. Noir 2019 | Pinto Bandeira
- 93 | PIZZATO Nature Chardonnay, P. Noir 2017 | Vale dos Vinhedos
- 92 | ADOLFO LONA Sur Lie Nature Chardonnay, P. Noir N/V | Garibaldi
- 92 | AURORA Gioia Nature Sur Lie Chardonnay, P. Noir, Riesling Itálico N/V Serra Gaúcha
- 92 | BELLA QUINTA Livre Sur Lie Nature Chardonnay N/V | Serra Gaúcha
- 92 | CASA PERINI Nature Método Tradicional Chardonnay, P. Noir N/V Serra Gaúcha
- 92 | GEISSE Cave Amadeu Rústico Nature Chardonnay, P. Noir 2018 Pinto Bandeira
- 92 | HERMANN Lírica Crua Chardonnay, P. Noir, Gouveio N/V Pinheiro Machado
- 92 | LUIZ ARGENTA Cave Blanc de Noir 36 Meses Nature P. Noir 2016 Altos Montes
- 92 | PIZZATO Vertigo Nature Chardonnay, P. Noir 2018 | Vale dos Vinhedos
- 92 | RED WINES LUXURY Nature Rosé Método Tradicional 2018 Caxias do Sul



# 91 MEJOR ESPUMANTE MÉTODO CHARMAT.

## CHANDON BRASIL

Chandon Excellence Magnum Lote 2 2009

SERRA GAÚCHA

Este es el nuevo vino top de Chandon, un espumante hecho con el método charmat de segunda fermentación en tanques de acero y que, en este caso, tiene nada menos que una década de botella. Obviamente, los sabores son complejos, van más allá de la fruta y se internan en los tonos a frutos secos, especias dulces y toques oxidados. El vino no ha perdido su acidez, y la burbuja es suave y amable. Uno para pescados ahumados. 🍷

## Los mejores espumantes método charmat del año

- 90 | PONTO NERO Cult Brut Chardonnay, Pinot Noir, Riesling N/V Serra Gaúcha
- 90 | VISTAMONTES Brut Rosé Malbec N/V | Serra Gaúcha
- 89 | AURORA Procedências Blanc de Blanc Brut Chardonnay N/V Serra Gaúcha
- 89 | MIOLO WINE GROUP Miolo Cuvée Brut Rosé Pinot Noir, Chardonnay 2019 | Vale dos Vinhedos
- 89 | PONTO NERO Enjoy Brut Sauvignon Blanc N/V | Serra Gaúcha



# 91 MEJOR ESPUMANTE MÉTODO CHARMAT.

[ COMPARTIDO ]

## PONTO NERO

Icon Brut *Chardonnay N/V*

SERRA GAÚCHA

El más ambicioso de los vinos de Ponto Nero tiene 40 meses de crianza con sus lías, siempre con el método charmat de segunda fermentación o “toma de espuma” en tanques de acero. El resultado es un espumante que se siente seco, con un nivel de dulzor muy bajo y con la predominancia de la acidez ofreciendo mucho frescor y jugosidad. Es tenso, de burbuja muy filosa, y con una agradable capa de sabores frutales. Uno para el aperitivo o para cebiche. 🍷

## Los mejores espumantes método charmat del año

- 90 | PONTO NERO Cult Brut Chardonnay, Pinot Noir, Riesling N/V Serra Gaúcha
- 90 | VISTAMONTES Brut Rosé Malbec N/V | Serra Gaúcha
- 89 | AURORA Procedências Blanc de Blanc Brut Chardonnay N/V Serra Gaúcha
- 89 | MIOLO WINE GROUP Miolo Cuvée Brut Rosé Pinot Noir, Chardonnay 2019 | Vale dos Vinhedos
- 89 | PONTO NERO Enjoy Brut Sauvignon Blanc N/V | Serra Gaúcha



[ COMPARTIDO ]

## 94 MEJOR ESPUMANTE MÉTODO TRADICIONAL.

### ESTRELAS DO BRASIL

Nature Rosé Método Tradicional *Pinot Noir N/V*

FARIA LEMOS

Este nature rosado está hecho cien por cien con Pinot Noir de viñedos plantados sobre suelos de basalto en la zona de Nova Prata. Todo de la añada 2017, tiene tres años de crianza en lías bajo el método tradicional de segunda fermentación en botella. Un 10% del vino base, además, se ha criado en barricas antes de tomar la espuma. El resultado es un rosado delicado y a la vez firme, con una estructura tensa y sabores frutales por todos lados. La acidez cumple su parte, acentuando el frescor mientras las burbujas se sienten crocantes y abundantes. 🍷

### Los mejores espumantes método tradicional del año

- 93 | ADEGA REFINARIA Otto Sur Lie Nature Chardonnay 2016 | Serra Gaúcha
- 93 | ADOLFO LONA Orus Pas Dosé Nature Chardonnay, Pinot Noir, Merlot 2014 | Garibaldi
- 93 | ADOLFO LONA Nature Pas Dosé Método Tradicional Chardonnay, Pinot Noir, Merlot N/V | Garibaldi
- 93 | CASA VALDUGA Sur Lie Nature Rosé Chardonnay, Pinot Noir N/V Vale dos Vinhedos
- 93 | CASA VALDUGA 130 Blanc de Blanc Chardonnay N/V Vale dos Vinhedos
- 93 | CASA VALDUGA Sur Lie Nature Chardonnay, Pinot Noir N/V Vale dos Vinhedos
- 93 | ESTRELAS DO BRASIL Nature Método Tradicional N/V | Serra Gaúcha
- 93 | GEISSE Cave Geisse Blanc de Blanc Brut Chardonnay 2018 Pinto Bandeira
- 93 | GEISSE Cave Geisse Rosé Extra Brut Pinot Noir 2017 | Pinto Bandeira
- 93 | GEISSE Victoria Geisse Gran Reserva Extra Brut Vintage 2018 Pinto Bandeira
- 93 | GEISSE Cave Geisse Nature Chardonnay, Pinot Noir 2019 Pinto Bandeira
- 93 | PIZZATO Nature Chardonnay, Pinot Noir 2017 | Vale dos Vinhedos





[ COMPARTIDO ]

# 94 MEJOR ESPUMANTE MÉTODO TRADICIONAL.



## GEISSE

Cave Geisse Leveduras Autóctones Nature

*Chardonnay, Pinot Noir 2014*

PINTO BANDEIRA

Este nuevo vino de Geisse, de nuevo no tiene mucho, al menos en lo que se refiere al vino en sí mismo. En contacto con las lías por nada menos que 72 meses, fue fermentado con levaduras indígenas y sin adición de sulfuroso; se ha evitado intervenir en el proceso para elaborar un vino de la forma más natural posible, pero siempre bajo el método de segunda fermentación en botella o “tradicional”. El resultado es un estilo vinoso, marcado por los aromas a oxidación y los tonos a frutos secos que se mezclan con frutas maduras y notas especiadas en un vino profundo, de gran cuerpo, pero a la vez de gran suavidad y sutileza. De lo mejor que le hemos probado a Geisse. 🍷

## Los mejores espumantes método tradicional del año

- 93 | ADEGA REFINARIA Otto Sur Lie Nature Chardonnay 2016 | Serra Gaúcha
- 93 | ADOLFO LONA Orus Pas Dosé Nature Chardonnay, Pinot Noir, Merlot 2014 | Garibaldi
- 93 | ADOLFO LONA Nature Pas Dosé Método Tradicional Chardonnay, Pinot Noir, Merlot N/V | Garibaldi
- 93 | CASA VALDUGA Sur Lie Nature Rosé Chardonnay, Pinot Noir N/V Vale dos Vinhedos
- 93 | CASA VALDUGA 130 Blanc de Blanc Chardonnay N/V Vale dos Vinhedos
- 93 | CASA VALDUGA Sur Lie Nature Chardonnay, Pinot Noir N/V Vale dos Vinhedos
- 93 | ESTRELAS DO BRASIL Nature Método Tradicional N/V | Serra Gaúcha
- 93 | GEISSE Cave Geisse Blanc de Blanc Brut Chardonnay 2018 Pinto Bandeira
- 93 | GEISSE Cave Geisse Rosé Extra Brut Pinot Noir 2017 | Pinto Bandeira
- 93 | GEISSE Victoria Geisse Gran Reserva Extra Brut Vintage 2018 Pinto Bandeira
- 93 | GEISSE Cave Geisse Nature Chardonnay, Pinot Noir 2019 Pinto Bandeira
- 93 | PIZZATO Nature Chardonnay, Pinot Noir 2017 | Vale dos Vinhedos

# 91 MEJOR MOSCATEL ESPUMANTE.

[ COMPARTIDO ]

## CASA PEDRUCCI

Pedrucci Moscatel Espumante

*Moscato, Malvasia 2020*

GARIBALDI

Una excelente muestra de estilo, este moscatel tiene todo lo que se necesita: los aromas exuberantes de la variedad, las notas a flores y especias, las frutas blancas, el dulzor, que aquí se siente con fuerza, pero a la vez –y muy importante– moderado por una acidez cuya tarea es refrescar todo a su paso (a pesar de los más de 60 gramos de azúcar que hay en este vino). Todo eso, junto a un alcohol muy bajo –apenas por sobre los siete grados–, hace de este vino lo más parecido a un jugo. Un moscatel brasileño de diccionario. 🍷

## Los mejores moscateles espumantes del año

- 90 | BELLA QUINTA Gávia Moscatel Blanco N/V | Serra Gaúcha
- 90 | BELLA QUINTA Gávia Moscatel Espumante Moscatel Blanco N/V Serra Gaúcha
- 90 | CASA PERINI Moscatel Espumante Moscato N/V | Vale Trentino
- 90 | CASA VALDUGA Naturelle Moscatel Espumante Moscato N/V Vale dos Vinhedos
- 90 | CASA VALDUGA Naturelle Moscatel Rosé Espumante Moscato, Malvasia 2020 | Vale dos Vinhedos
- 90 | PONTO NERO Live Celebration Moscatel Rosé Espumante N/V Serra Gaúcha
- 90 | VALLONTANO Vallontano Moscatel Espumante Moscato N/V Vale dos Vinhedos
- 89 | ESTRELAS DO BRASIL Moscatel Espumante Moscato Branco 2020 Nova Prata
- 88 | CASA PERINI Casa Perini Aquarela Moscatel Espumante N/V Vale Trentino
- 88 | PONTO NERO Live Celebration Moscatel Espumante Moscato N/V Serra Gaúcha
- 88 | SALTON Salton Moscatel Moscato N/V | Serra Gaúcha
- 88 | YOO Moscatel Espumante Moscato Branco 2020 | Nova Prata



# 91 MEJOR MOSCATEL ESPUMANTE.

[ COMPARTIDO ]

## CASA VALDUGA

Premium Moscatel Espumante *Moscato Giallo N/V*

VALE DOS VINHEDOS

Una delicia de moscatel, aquí tienen la sensación dulce de los más de 60 gramos de azúcar residual que determinan el estilo en Brasil, pero también una acidez jugosa, penetrante y un cuerpo suave, generoso en burbujas cremosas. Piensen en este vino cuando estén frente al postre, un pie de limón, una fuente de frutas. O solo bébanlo bien helado junto a la piscina o en las vacaciones en la playa. 🍷

## Los mejores moscateles espumantes del año

- 90 | BELLA QUINTA Gávia Moscatel Blanco N/V | Serra Gaúcha
- 90 | BELLA QUINTA Gávia Moscatel Espumante Moscatel Blanco N/V Serra Gaúcha
- 90 | CASA PERINI Moscatel Espumante Moscato N/V | Vale Trentino
- 90 | CASA VALDUGA Naturelle Moscatel Espumante Moscato N/V Vale dos Vinhedos
- 90 | CASA VALDUGA Naturelle Moscatel Rosé Espumante Moscato, Malvasia 2020 | Vale dos Vinhedos
- 90 | PONTO NERO Live Celebration Moscatel Rosé Espumante N/V Serra Gaúcha
- 90 | VALLONTANO Vallontano Moscatel Espumante Moscato N/V Vale dos Vinhedos
- 89 | ESTRELAS DO BRASIL Moscatel Espumante Moscato Branco 2020 Nova Prata
- 88 | CASA PERINI Casa Perini Aquarela Moscatel Espumante N/V Vale Trentino
- 88 | PONTO NERO Live Celebration Moscatel Espumante Moscato N/V Serra Gaúcha
- 88 | SALTON Salton Moscatel Moscato N/V | Serra Gaúcha
- 88 | YOO Moscatel Espumante Moscato Branco 2020 | Nova Prata





# Des coR Cha dos

2 0 2 1

