



ARACURI

VINHOS FINOS

O MÁXIMO DO TERROIR

Campos de Lima da Serra

ARACURI É UMA PALAVRA INDÍGENA QUE SIGNIFICA PÁSSARO DE ÁRVORE ALTA.

O pássaro é o papagaio charão e a árvore, o pinheiro de Araucária. Ambos ameaçados de extinção. Em Muitos Capões, existe a Reserva Ecológica Aracuri, criada para ajudar na preservação destas espécies. Natureza, preservação, brasilidade, identidade, regionalidade, tipicidade. Tudo se encaixou e assim nasceu a Aracuri Vinhos Finos. Com o objetivo de elaborar vinhos que expressem ao máximo sua origem, seu terroir, a Região Campos de Cima da Serra, RS. **Para alcançar este objetivo, presamos pelo respeito ao meio ambiente e a todos envolvidos na cadeia, do campo à taça.**

A EXPRESSÃO MÁXIMA DO TERROIR CAMPOS DE CIMA DA SERRA.

A Aracuri nasceu da paixão que seus criadores têm pelo vinho. Henrique Aliprandini e João Meyer são Engenheiros Agrônomos e produtores de maçã da região dos Campos de Cima da Serra, RS. Seus conhecimentos sobre as regiões produtoras de maçã pelo mundo sempre alimentaram a observação de que “regiões que produzem maçã de qualidade, também produzem uvas e vinhos de qualidade”. Foi então que, em 2005, resolveram unir o conhecimento e a paixão e iniciaram o plantio dos vinhedos da Aracuri. O município escolhido foi Muitos Capões, RS. A escolha não foi aleatória. **A filosofia de trabalho pretendida e o local escolhido estão em perfeita harmonia.**

NOSSOS VINHEDOS ESTÃO NUMA REGIÃO DE ALTITUDE, A 960m ACIMA DO NÍVEL DO MAR.

Os ventos são constantes, ajudando a manter as folhas e frutos secos. O solo tem boa profundidade, boa drenagem e baixa fertilidade, evitando encharcamentos. Todos estes aspectos naturais permitem diminuir o uso de defensivos agrícolas. Por isso, é muito comum termos abelhas e pássaros nos vinhedos. **O clima frio proporciona maturação lenta e completa das uvas, que são colhidas manualmente.**

NO PROCESSO DE ELABORAÇÃO BUSCAMOS MANTER AS CARACTERÍSTICAS DA UVA E DA SAFRA.

As intervenções na vinificação visam facilitar a expressão da tipicidade e não direcionar a um padrão. Por isso, cada safra é única. Nossos vinhos podem apresentar resíduos (borras de leveduras e cristais de tártaro) nas garrafas, resultado do processo de vinificação de baixa intervenção. Embora ainda não tenhamos vinícola própria, só vinificamos a uva que produzimos em nossos vinhedos. Através da nossa Enóloga, Paula Guerra Schenato, conduzimos passo-a-passo nossa vinificação, respeitando nossa filosofia. Atualmente (2020), temos 12 hectares de vinhedos com as variedades Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Chardonnay e Sauvignon Blanc. A produção dos vinhedos é de cerca de 50.000 kg de uva por safra. Com as quais, elaboramos 12 rótulos distintos, em quatro linhas: Reduto, Collector, Aracuri e Campos Altos. **O resultado e qualidade deste trabalho têm sido reconhecidos não só pelos consumidores, mas também pelos críticos e especialistas, através de premiações nacionais e internacionais.**

ARACURI

REDUTO

Corte 03
10% safra 2011 / 20% safra 2012 /
30% safra 2014 / 40% safra 2017

100% Merlot

Vinhedos próprios em Muitos Capões / RS.

Região dos Campos de Cima da Serra / RS.

Vinhedos de altitude – 960 metros.

Maturação de 24 a 114 meses em barricas
de carvalho.

Envasado no inverno de 2021.

Lote único: 1.260 garrafas.

O Reduto foi elaborado com uvas submetidas à desidratação natural antes da vinificação. De coloração vermelho granada, apresenta leve turbidez, devido a não filtração. Pode apresentar formação de cristais. Os aromas são intensos, com destaque para figo em calda, mel e geleia de frutas vermelhas e negras. Além de notas de balsâmico, café e chocolate. Longa persistência no olfato e paladar. Taninos intensos e maduros.

Harmonização: carnes vermelhas, exóticas e de caça. Pratos com sabores intensos. Queijos de sabor forte como parmesão, roquefort e gorgonzola, e embutidos. Temperatura de serviço: 16 a 18 °C.



PREMIAÇÕES

- Melhor Merlot – 91 pontos –
Guia Adega 2017/2018.

ARACURI

COLLECTOR

CABERNET SAUVIGNON

Safra 2020

100% Cabernet Sauvignon

Vinhedos próprios em Muitos Capões / RS.

Região dos Campos de Cima da Serra / RS.

Vinhedos de altitude – 960 metros.

Maturação de 12 meses em barricas de carvalho.

Envasado no inverno de 2021.

Lote único: 3.735 garrafas.

O Collector é elaborado somente em safras especiais. Possui coloração rubi profunda. Aromas complexos e elegantes, destacando-se licor de cassia e ameixa preta passa, com notas de especiarias, amêndoas, avelãs, chocolate e menta. No paladar, é estruturado e potente, com taninos macios e acidez equilibrada.

Harmonização: carnes vermelhas, exóticas e de caça. Pratos a base de molhos encorpados. Queijos com sabor intenso e embutidos. Temperatura de serviço: 16 a 18 °C.



PREMIAÇÕES

- Grand Gold – Wines of Brazil Awards, 2020.
- Medalha de Ouro – Wines of Brazil Awards, 2019.
- Medalha de Ouro – Grande Prova de Vinhos do Brasil, 2019.
- Medalha de Ouro – Grande Prova Vinhos do Brasil, 2017.
- 91 pontos – Guia Adega 2016/2017.
- Medalha de Ouro – Vinus del Bicentenario, Argentina, 2016.
- Medalha de Ouro – Grande Prova Vinhos do Brasil, 2016.
- Medalha de Ouro – Brazil Wine Challenge, Brasil, 2016.
- Medalha de Prata – Vinus del Bicentenario, Argentina, 2014.
- Medalha Grande Ouro – Mundial de Bruxelas, Brasil, 2013.
- Menção Honrosa – International Wine Challenge, London, 2012.

ESPUMANTE ARACURI

COLLECTOR BLANC DE NOIR

Safra 2018

100% Pinot Noir

Vinhedos próprios em Muitos Capões / RS.

Região dos Campos de Cima da Serra / RS.

Vinhedos de altitude – 960 metros.

Elaborado pelo método Tradicional (Champenoise).

Categoria nature, com 2,9 g/L de açúcar residual.

Autólise mínima de 24 meses (contato com as borras de leveduras dentro da garrafa).

Lote único: 3.262 garrafas.

Disponível também na versão sur lie (com as borras na garrafa).

Coloração amarelo dourado. Apresenta perlage fina, constante e persistente. No nariz se destacam os aromas da fermentação com notas de frutas secas. No paladar é cremoso, com toque mineral, bom volume em boca e acidez agradável.

Harmonização: frutos do mar e peixes em geral. Culinária japonesa e asiática. Carnes com preparos leves. Risotos e massas pouco condimentados. Pratos gordurosos e ácidos. Queijos e embutidos em geral. Temperatura de serviço: 6 a 8 °C.



PREMIAÇÕES

- Grande Ouro – Concurso do Espumante Brasileiro, 2021

- Gold – Wines of Brazil Awards, 2020.

- 89 pontos – Adega Brasil, Guia de Vinhos, 2020.

- 90 pontos – Guia Adega 2016/2017.

- Medalha de Prata – Grande Prova Vinhos do Brasil, 2015.

- Medalha de Ouro – Vinus del Bicentenario, Argentina, 2014.

ESPUMANTE ARACURI

CHARDONNAY

Não safrado. 50% 2017 - 50% 2018

100% Chardonnay

Vinhedos próprios em Muitos Capões / RS.

Região dos Campos de Cima da Serra / RS.

Vinhedos de altitude – 960 metros.

Elaborado pelo método Charmat.

Categoria brut, com 11 g/L de açúcar residual.

Lote único: 4.044 garrafas

De coloração amarelo palha, este espumante apresenta perlage fina e intensa. No aroma destacam-se os aromas de fermentação, como pão fresco. Além das notas frutadas de pêssego, damasco e raspas de limão. No paladar, apresenta frescor, cremosidade e boa acidez.

Harmonização: frutos do mar e peixes em geral. Saladas. Sobremesas. Culinária japonesa e asiática. Carnes com preparos leves. Risotos e massas pouco condimentados. Pratos gordurosos e ácidos. Queijos e embutidos em geral. Temperatura de serviço: 6 a 8°C.



PREMIAÇÕES

- Medalha de Ouro – Grande prova Vinhos do Brasil, 2017.

- Medalha de Ouro – Vinus del Bicentenario, Argentina, 2017.

- Top Ten 2015 – Categoria Espumantes Nacionais – ExpoVinis Brasil, 2015.

- Medalha de Prata – Grande Prova Vinhos do Brasil, 2015.

- Medalha de Prata – VII Concurso Internacional de Vinhos do Brasil, 2014.

- Medalha de Prata – Vinus del Bicentenario, Argentina, 2014.

- Medalha de Prata – Effervescents du Monde, França, 2013.

- Seleção de Vinhos Brasileiros – VII Vinum Brasilis, Brasil, 2013.

O MÁXIMO DO TERROIR
Campos de Cima da Serra

ARACURI

BLEND BRANCO

Safra 2021

85% Chardonnay 15% Sauvignon Blanc

Vinhedos próprios em Muitos Capões / RS.

Região dos Campos de Cima da Serra / RS.

Vinhedos de altitude – 960 metros.

Lote único: 1.158 garrafas.



Vinho com coloração amarelo esverdeado. No olfato é possível sentir as duas variedades de uvas brancas através aromas delicados de frutas, como pera, maçã verde e cítricos, além nas notas florais. Paladar refrescante com notas minerais e cítricas.

Harmonização: saladas. Frutos do mar e peixes em geral. Culinária japonesa e asiática. Pratos a base de ervas e cítricos. Carnes gordurosas, especialmente, cortes suínos. Queijos leves.
Temperatura de serviço: 7 a 9 °C.

ARACURI
O MÁXIMO DO TERROIR
Campos de Cima da Serra

ARACURI SAUVIGNON BLANC

Safra 2021

100% Sauvignon Blanc

Vinhedos próprios em Muitos Capões / RS.

Região dos Campos de Cima da Serra / RS.

Vinhedos de altitude – 960 metros.

Lote único: 2.835 garrafas.

Vinho com coloração amarelo esverdeado. No olfato se apresenta muito nítido com aromas frutados, como lima, pomelo, pera, carambola, maçã verde, além das notas de flores brancas. No paladar é muito fresco e repete os cítricos encontrados no aroma.

Harmonização: saladas. Frutos do mar e peixes em geral. Culinária japonesa e asiática. Pratos a base de ervas e cítricos. Carnes gordurosas, especialmente, cortes suínos. Queijos leves. Temperatura de serviço: 7 a 9 °C.



PREMIAÇÕES

-Melhor vinho dos Campos de Cima da Serra – Adega Brasil, Guia de Vinhos, 2020.

-Gold – Wines of Brazil Awards, 2020.

-89 pontos – Guia Adega 2018/2019.

-Melhor Sauvignon Blanc – 90 pontos – Guia Adega 2016/2017.

-Medalha de Prata – Vinus del Bicentenario, Argentina, 2016.

-Medalha de Ouro – Vinus del Bicentenario, Argentina, 2013.

ARACURI CHARDONNAY

Safra 2021

100% Chardonnay

Vinhedos próprios em Muitos Capões / RS.

Região dos Campos de Cima da Serra / RS.

Vinhedos de altitude – 960 metros.

Lote único: 2.822 garrafas.

Coloração amarelo pálido esverdeado. Aromas delicados de frutas, como abacaxi, pêssego, pera e cítricos. Paladar refrescante com notas minerais e cítricas.

Harmonização: peixes e frutos do mar em geral. Carnes vermelhas e brancas. Culinária japonesa e asiática. Pratos a base de molhos amanteigados e lácteos. Queijos leves. Temperatura de serviço: 7 a 9 °C.



PREMIAÇÕES

-Gold – Wines of Brazil Awards, 2020.

-89 pontos – Adega Brasil, Guia de Vinhos, 2020.

-Commended – Wines of Brazil Awards, 2019.

-89 pontos – Guia Adega 2018/2019.

-Medalha de Ouro – Brazil Wine Challenge, Brasil, 2018.

-Medalha de Prata – Vinus del Bicentenario, Argentina, 2013.

ARACURI PINOT NOIR

SAFRA 2019

Edição especial: Open Barrel

Safra 2019

100% Pinot Noir

Vinhedos próprios em Muitos Capões / RS.

Região dos Campos de Cima da Serra / RS.

Vinhedos de altitude – 960 metros.

Maturação de 6 meses em barricas de carvalho.

Lote único: 1.100 garrafas.

A safra 2019 é uma Edição Especial do Aracuri Pinot Noir. A fermentação alcoólica foi feita integralmente em barricas de carvalho abertas. Após, o vinho estagiou por 6 meses em barricas de carvalho. O resultado retrata a delicadeza da uva Pinot Noir. A coloração é vermelho cereja. No olfato, se destacam os aromas primários de frutas vermelhas, como morangos em geleia. Além das notas de cacau e chocolate. No paladar, se apresenta com delicadeza e leveza, repetindo as notas aromática. Tem persistência e equilíbrio entre os taninos aveludados e o frescor.

Harmonização: carnes, risotos e massas com preparos e molhos leves. Pizzas. Culinária asiática. Alimentos à base de funghi. Queijos e embutidos leves. Temperatura de serviço: 12 a 14 °C.



PREMIAÇÕES

- Gold – Wines of Brazil Awards, 2020.
- 90 pontos – Guia Adegas 2017/2018.
- 89 pontos – Guia Adegas 2016/2017.
- Medalha Prata – Mundial de Bruxelas, Brasil, 2017.
- Medalha de Prata – Vinus del Bicentenario, Argentina, 2016.

A R A C U R I

CABERNET SAUVIGNON



Safra 2012.

100% Cabernet Sauvignon.

Maturação de 6 meses em
barricas de carvalho.

Envasado no outono de 2014.

Lote único: 5.600 garrafas.

DEGUSTAÇÃO

Este vinho, de coloração vermelho rubi e reflexos alaranjados, é um bom exemplo da longevidade dos vinhos dos Campos de Cima da Serra. O aroma é complexo com destaque para frutas negras, como ameixa e licor de cassis, seguido de notas balsâmicas e de especiarias, como pimenta preta. No paladar, taninos intensos e macios em equilíbrio com a acidez.

Harmonização: carnes vermelhas em geral. Pratos com molhos encorpados. Culinária italiana. Pizza. Embutidos e queijos com sabor intenso.

Temperatura de serviço:
15 a 17°C.

PREMIAÇÕES

Grand Gold – Wines of Brazil Awards, 2019.

Medalha de Ouro – Grande Prova de Vinhos do Brasil, 2019.

Medalha de Ouro – Mundial de Bruxelas, Brasil, 2018.

Medalha de Ouro – Vinus del Bicentenario, Argentina, 2017.

92 pontos – Revista Bon Vivant – edição 176, ano 20, 2017.

89 pontos – Guia Adega 2017/2018.

ARACURI

MERLOT

Safra 2018

100% Merlot

Vinhedos próprios em Muitos Capões / RS.

Região dos Campos de Cima da Serra / RS.

Vinhedos de altitude – 960 metros.

Maturação de 6 meses em barricas de carvalho.

Lote único: 2.854 garrafas.

Visualmente apresenta coloração vermelho rubi de média intensidade. Os aromas mais intensos são de frutas vermelhas muito maduras, seguido de notas de mentol, chocolate e pimenta preta. No paladar, é um vinho de intensidade mediana com taninos macios e média persistência.

Harmonização: carnes vermelhas em geral. Pratos com molhos encorpados. Culinária italiana. Pizza. Embutidos e queijos com sabor intenso. Temperatura de serviço: 15 a 17 °C.



PREMIAÇÕES

-Medalha de Ouro – Wines of Brazil Awards, 2019.

-Medalha de Prata – Vinus del Bicentenario, Argentina, 2017.

-Medalha Grande Ouro – Mundial de Bruxelas, Brasil, 2017.

-Medalha de Prata – Grande Prova Vinhos do Brasil, 2016.

A R A C U R I

CABERNET/ MERLOT

Safra 2017

60% Cabernet Sauvignon 40% Merlot

Vinhedos próprios em Muitos Capões / RS.

Região dos Campos de Cima da Serra / RS.

Vinhedos de altitude – 960 metros.

Maturação de 6 meses em barricas de carvalho.

Envasado na primavera de 2019.

Lote único: 2.736 garrafas.

Coloração vermelha rubi. Aromas complexos e elegantes, destacando-se geleia de frutas vermelhas com notas de especiarias. Vinho estruturado com taninos macios e acidez equilibrada.

Harmonização: carnes vermelhas em geral. Pratos com molhos encorpados. Culinária italiana. Pizza. Embutidos e queijos com sabor intenso. Temperatura de serviço: 15 a 17 °C.



PREMIAÇÕES

-Gold – Wines of Brazil Awards, 2020.

-89 pontos – Adega Brasil, Guia de Vinhos, 2020.

-Medalha de Ouro – Vinus del Bicentenario, Argentina, 2015.

A R A C U R I
O MÁXIMO DO TERROIR
Campos de Cima da Serra

ARACURI CABERNET SAUVIGNON

Safra 2018

100% Cabernet Sauvignon

Vinhedos próprios em Muitos Capões / RS.

Região dos Campos de Cima da Serra / RS.

Vinhedos de altitude – 960 metros.

Lote único: 4.857 garrafas.

O Campos Altos apresenta coloração rubi de baixa intensidade. A rápida maceração e o não estágio em carvalho, revelam os aromas primários da uva Cabernet Sauvignon. Com destaque para frutas vermelhas e negras, e notas de mentol e cedro. No paladar apresenta corpo de média intensidade, com taninos delicados e boa acidez.

Harmonização: preparados com carne de gado e frango. Culinária italiana. Pratos com molhos de médio corpo. Pizzas. Embutidos e queijos com sabor mediano. Temperatura de serviço: 15 a 17 °C.



PREMIAÇÕES

- Medalha de Ouro – Grande prova Vinhos do Brasil 2017.

- Medalha de Ouro – Vinus del Bicentenario, Argentina, 2017.



NOME FANTASIA
Aracuri Vinhos Finos

RAZÃO SOCIAL
Aliprandini e Meyer Vinhos Finos Ltda
CNPJ: 09.024.051/0001-28
IE: 154/0109582

ENDEREÇO
BR 285, km 104, s/n, Bloco C, Fazenda do Moeirão
Vacaria, RS, CEP 95219-899

ENDEREÇO P/CORRESPONDÊNCIA
Rua Soledade, 88, Bairro Santa Therezinha
Vacaria, RS, CEP 95201-012

TELEFONES
[54] 99993-1990 / [54] 3908-5800

E-MAIL
aracuri@aracuri.com.br

SITE
www.aracuri.com.br

CONTATO
Paula Guerra Schenato

O MÁXIMO DO TERROIR
Campos de Serra da Serra

ARACURI
VINHOS FINOS