



A Vinícola Giarella

A Família Giaretta, como boa parte das famílias de origem italiana situadas na Serra Gaúcha, tem em seus antepassados um histórico de produtores de uvas e, por consequência, produtores artesanais de vinhos.

E foi baseado nesse conhecimento, que perdura por décadas, geração a geração, que surgiu a Vinícola Giaretta no ano de 2007, situada na cidade de Guaporé, local muito favorável à produção vitícola. Com vinhedos próprios, o cuidado no cultivo é feito pelos integrantes da família, sempre atentos aos diversos fatores que influenciam na produção dos varietais existentes, resultando em uvas com nível pleno de maturação, se aproximando da excelência.

O ano de 2017 foi um marco para a Vinícola, que inovou e lançou a linha de Vinhos e Espumantes em Lata, sendo o primeiro no Brasil.

Com a aceitação no mercado nacional, optou pela abertura da terceirização de novas marcas, tanto em latas, quanto garrafas e bag in box, se tornando referência no setor.

A história da Vinícola Giaretta se funde com muitas histórias de descendentes de italianos que chegaram à Serra Gaúcha e plantaram suas próprias videiras. Assim como eles, a Família Giaretta sempre busca o melhor, hoje, amanhã, e sempre!!!

Linha Própria

A marca Giaretta representa a essência do que sempre moveu o trabalho da família e seus colaboradores, a busca pela combinação mágica de aromas, cores e sabores. O resultado surpreende, vinhos e espumantes em seu ponto ideal, trazendo, de maneira natural, as melhores notas sensitivas para aqueles que os degustarem.

As linhas de produtos crescem a cada nova safra, no compromisso de sempre estar atualizado com as tendências do mercado:

- Linha de Vinhos Varietais
- Linha de Vinhos Castas Diferenciadas
- Linha de Vinhos Reserva
- Linha de Vinhos, Espumantes e Sucos em Lata
- Linha de Vinhos em Bag in Box
- Linha de Vinhos de Mesa
- Linha de Espumantes Charmat e Asti
- Linha de Espumantes Champenoise
- Linha de Frisantes
- Linha de Sucos de Uva





Os vinhos finos Giaretta selecionadas, com rígido controle de qualidade das frutas, que são colhidas em vinhedos próprios, adequado, com métodos de cultivo que favorecem a boa insolação. Tais cuidados resultam em uvas com fundamental para a produção de bons vinhos. A elaboração segue alto padrão enológico, utilizando técnicas modernas para controle de temperatura e evolução dos vinhos.

Cabernet Sauvignon

A linha de Tintos Giaretta criou uma homenagem aos Quatro Elementos da Natureza. Esse Cabernet Sauvignon representa o FOGO, já que é uma casta que se adapta e desenvolve suas melhores características quando cultivada em climas temperados e quentes.

Composição: Cabernet Sauvignon 100%

Graduação Alcoólica: 12,5%

Origem: Serra Gaúcha

↑ Temperatura de Serviço: 17ºC

Harmonização: Acompanha carnes, massas, queijos e embutidos.

Aromas que lembram frutas vermelhas maduras. O vinho se apresenta equilibrado e macio ao paladar.

Garrafa - 750ml

Código Giaretta - 01.001 Código de Barras - 7898931361016 Classificação fiscal 2204.21.00

Emb. Coletiva - Cx. c/ 06 gfas.

Código Giaretta - 05.001 Medidas Caixa (C x L x A) 230x153x303 Peso da Caixa - 7Kg Bag In Box - 3 litros

Código Giaretta - 09.003 Código de Barras 7898931361238 Classificação fiscal 2204.29.00

Emb. Coletiva - Cx. c/ 04 unids.

Medidas Caixa (C x L x A) 435x172x217 Peso da Caixa - 12Kg





Merlot

Esse Merlot representa o AR, cuja origem do nome refere-se à semelhança dos seus cachos maduros com a penugem do pássaro Merle, comum nos vinhedos da região de Bordeaux, na França.

Composição: Merlot 100% Graduação Alcoólica: 12,5%

Origem: Serra Gaúcha

Temperatura de Serviço: 16ºC

Harmonização: Acompanha carnes, massas, queijos e embutidos.

Aromas que lembram especiarias e frutas maduras. Vinho harmonioso e macio ao paladar.

Garrafa - 750ml

Código Giaretta - 01.002 Código de Barras - 7898931361023 Classificação fiscal 2204.21.00

Emb. Coletiva - Cx. c/ 06 gfas.

Código Giaretta - 05.002 Medidas Caixa (C x L x A) 230x153x303

Peso da Caixa - 7Kg

Bag In Box - 3 litros

Código Giaretta - 09.004 Código de Barras 7898931361214 Classificação fiscal 2204.29.00

Emb. Coletiva - Cx. c/ 04 unids.

Medidas Caixa (C x L x A) 435x172x217 Peso da Caixa - 12Kg





BIVarietal CABERNET SAUVIGNON / MERLOT

Esse Bivarietal representa a união do FOGO com o AR, pois é um vinho Demi-sec elaborado com Merlot e Cabernet Sauvignon, que nessa linha estão representados por esses elementos.

Composição: Cabernet Sauvignon 50% e Merlot 50%

Graduação Alcoólica: 12,3%

Origem: Serra Gaúcha

Ţemperatura de Serviço: 16°C

Harmonização: Acompanha massas com molho pouco condimentado, aves e queijos leves.

Aromas que lembram frutas vermelhas maduras. Vinho com grande equilíbrio na sua estrutura.

Garrafa - 750ml

Código Giaretta - 01.006 Código de Barras - 7898931361412 Classificação fiscal 2204.21.00

Emb. Coletiva - Cx. c/ 06 gfas.

Código Giaretta - 05.006 Medidas Caixa (C x L x A) 230x153x303 Peso da Caixa - 7Kg



Tannat

Esse Tannat representa a **TERRA**. De origem francesa, ganhou destaque na América Latina, mostrando sua resistência ao nosso terroir, que é a relação entre a terra e o cultivo da uva.

Composição: Tannat 100% Graduação Alcoólica: 12,5%

Origem: Serra Gaúcha

↑ Temperatura de Serviço: 17ºC

Harmonização: Acompanha pratos fortes como carnes vermelhas e queijos de sabor acentuado.

Aromas que lembram frutas pretas e especiarias. Apresenta taninos macios e marcantes.

Garrafa - 750ml

Código Giaretta - 01.007 Código de Barras - 7898931361573 Classificação fiscal 2204.21.00

Emb. Coletiva - Cx. c/ 06 gfas.

Código Giaretta - 05.007 Medidas Caixa (C x L x A) 230x153x303

Peso da Caixa - 7Kg

Bag In Box - 3 litros

Código Giaretta - 09.007 Código de Barras 7898931361009 Classificação fiscal 2204.29.00

Emb. Coletiva - Cx. c/ 04 unids.

Medidas Caixa (C x L x A) 435x172x217 Peso da Caixa - 12Kg





Ancellotta

Esse Ancellotta representa a ÁGUA.

Outrora utilizado apenas para cortes ou blends, numa mudança da água para o vinho, atualmente é um varietal rico, com alto potencial de envelhecimento.

Composição: Ancellotta 100% Graduação Alcoólica: 12,5%

Origem: Serra Gaúcha

Temperatura de Serviço: 17ºC

Harmonização: Acompanha carnes vermelhas e queijos maduros.

Aromas que lembram frutas maduras, como ameixa. Paladar generoso e persistente.

Garrafa - 750ml

Código Giaretta - 01.005 Código de Barras - 7898931361405 Classificação fiscal 2204.21.00

Emb. Coletiva - Cx. c/ 06 gfas.

Código Giaretta - 05.005 Medidas Caixa (C x L x A) 230x153x303 Peso da Caixa - 7Kg



ROSE CABERNET SAUVIGNON / MERLOT

O Vinho Rosé Giaretta é um blend das castas Cabernet Sauvignon e Merlot, trazendo as sensações notariais de ambas, que se fundem em um resultado surpreendente. Com coloração rosada clara, traz a refrescância desejável para um rosé, perfeito para ser degustado no seu dia-a-dia.

Composição: Cabernet Sauvignon 40% e Merlot 60%

Graduação Alcoólica: 12,5%

Origem: Serra Gaúcha

Temperatura de Serviço: 9 a 11ºC

Harmonização: Acompanha aperitivos, saladas, massas leves, pizzas, carnes brancas e peixes.

Aromas que lembram frutas como morango e cereja, além de notas florais. Ao paladar, sua refrescância é evidente, possuindo uma acidez muito equilibrada.

Garrafa - 750ml

Código Giaretta - 01.017 Código de Barras - 7898931361061 Classificação fiscal 2204.21.00

Emb. Coletiva - Cx. c/ 06 gfas. Código Giaretta - 05.017

Medidas Caixa (C x L x A) 230x153x303

Peso da Caixa - 7Kg

Bag In Box - 3 litros

Código Giaretta - 09.006 Código de Barras **7898931361719** Classificação fiscal 2204.29.00

Emb. Coletiva - Cx. c/ 04 unids.

Medidas Caixa (C x L x A) 435x172x217

Peso da Caixa - 12Kg





Chardonnay

O vinho branco seco fino Chardonnay Giaretta possui cor amarelo palha, com aspecto límpido e brilhante.
O aroma é de intensidade marcante, sendo refrescante e harmônico, tendo notas de maçã verde, abacaxi e pêra, além de um leve toque de baunilha. Na boca expressa equilíbrio, bom volume e retrogosto agradável.

Composição: Chardonnay 100%

Graduação Alcoólica: 12,5%

Origem: Serra Gaúcha

↑ Temperatura de Serviço: 9 a 13ºC

Harmonização: Acompanha massas com molho branco, frutos do mar, carnes brancas, frutas da estação e queijos leves.

Garrafa - 750ml

Código Giaretta - 01.003 Código de Barras - 7898931361207 Classificação fiscal 2204.21.00

Emb. Coletiva - Cx. c/ 06 gfas.

Código Giaretta - 05.003 Medidas Caixa (C x L x A) 230x153x303

Peso da Caixa - 7Kg

Bag In Box - 3 litros

Código Giaretta - 09.005 Código de Barras 7898931361221 Classificação fiscal 2204.29.00

Emb. Coletiva - Cx. c/ 04 unids.

Medidas Caixa (C x L x A) 435x172x217 Peso da Caixa - 12Kg



Sauvignon Blanc

O vinho branco seco fino Sauvignon Blanc Giaretta possui cor amarelo palha, de clara intensidade e aspecto limpo. Possui aromas que lembram frutas brancas e toques florais muito leves. Vinho refrescante, muito convidativo ao paladar.

Composição: Sauvignon Blanc 100%

Graduação Alcoólica: 12,5% **Origem:** Campanha Gaúcha

♠ Temperatura de Serviço: 9 a 13ºC

Harmonização: Acompanha saladas de folhas e tomates, com temperos bem suaves, além de mariscos, sushi e entradas leves.

Garrafa - 750ml

Código Giaretta - 01.008 Código de Barras - 7898931361566 Classificação fiscal 2204.21.00

Emb. Coletiva - Cx. c/ 06 gfas.

Código Giaretta - 05.008 Medidas Caixa (C x L x A) 230x153x303 Peso da Caixa - 7Kg



Moscato Giallo

O vinho branco seco fino Moscato Giallo Giaretta possui Aroma complexo com notas de casca de laranja, pomelo e abacaxi, além de toques de maracujá e melão. Em boca, é muito equilibrando e agradável.

Composição: Moscato Giallo 100%

Graduação Alcoólica: 12%

Origem: Serra Gaúcha

Temperatura de Serviço: 9 a 13ºC

Harmonização: Acompanha comida japonesa, carnes brancas e vermelhas com tempero leve, saladas em geral e frutas.

Garrafa - 750ml

Código Giaretta - 01.008 Código de Barras - 7898931361566 Classificação fiscal 2204.21.00

Emb. Coletiva - Cx. c/ 06 gfas.

Código Giaretta - 05.008 Medidas Caixa (C x L x A) 230x153x303 Peso da Caixa - 7Kg

Linha Tradicional



Moscato

O Vinho Branco Moscato Giaretta, traz a lembrança de aromas florais e de frutas frescas, tais como melão e pêssego. Em boca é muito equilibrado e agradável.

Composição: Moscato 100% Graduação Alcoólica: 11%

Origem: Serra Gaúcha

Temperatura de Serviço: 9 a 13ºC

Harmonização: Acompanha comida japonesa, carnes brancas e vermelhas com tempero leve, saladas em geral e frutas.

Garrafa - 750ml

Código Giaretta - 01.015 Código de Barras - 7898931361344 Classificação fiscal 2204.21.00

Emb. Coletiva - Cx. c/ 06 gfas.

Código Giaretta - 05.015 Medidas Caixa (C x L x A) 230x153x303 Peso da Caixa - 7Kg



Pinot Noir

O vinho tinto seco fino Pinot Noir Giaretta possui cor vermelha rubi brilhante, de média intensidade. O aroma é intenso, lembrando mel silvestre, eucalipto e frutado de morangos. No paladar é leve, e sua delicadez gustativa reflete a harmonia e a juventude característicos dessa variedade.

Composição: Pinot Noir 100%

Graduação Alcoólica: 12%

Origem: Serra e Campanha Gaúcha

Temperatura de Serviço: 14ºC

Harmonização: Acompanha peixes, frios e carnes leves e bem passadas.

Garrafa - 750ml

Código Giaretta - 01.004 Código de Barras - 7898931361405 Classificação fiscal 2204.21.00

Emb. Coletiva - Cx. c/ 06 gfas.

Código Giaretta - 05.004 Medidas Caixa (C x L x A) 230x153x303 Peso da Caixa - 7Kg



Linha Castas Diferenciadas

A Linha de Vinhos Castas Diferenciadas Giaretta apresenta novas variedades de vinhos, buscando expandir buscou-se unir uvas da Serra Gaúcha com uvas de um Independente da região, todo processo de elaboração dos vinhos é feito com o carinho que cada um merece, selecionando os melhores cachos, em seu nível pleno de maturação. Não podia ser diferente, o resultado são vinhos de alta qualidade que, unidos à leve passagem por barricas, torna-os superiores, atendendo os mais exigentes paladares.



₹CEWÜRZTRAMINER≯

Linha Castas Diferenciadas

"A paz é a única forma de nos sentirmos realmente humanos", dizia Albert Einstein, de origem alemã, assim como esta casta de uvas brancas, Gewürztraminer, com aroma e sabor marcantes, típico da variedade. A pomba representa a paz e esse vinho intenciona ser mais um

elemento em busca dela.

Símbolo: Pomba

Composição: Gewürztraminer 100%

Graduação Alcoólica: 12,7%

Carvalho: 4 meses em barricas de carvalho francês

Origem: Campanha Gaúcha

🕕 Temperatura de Serviço: 8 a 10ºC

Harmonização: Acompanha pratos com riqueza aromática de média condimentação, culinária asiática e sobremesas.

Intensidade aromática marcante, sem deixar de ser delicada, lembrando flores como jasmins e rosas e frutas tropicais, traduzindo um excelente equilíbrio entre acidez e frescor. Bom volume em boca, com textura firme, acidez refrescante, retrogosto de boa persistência e final adocicado.

Garrafa - 750ml

Código Giaretta - 35.004 Código de Barras - 7898714830999 Classificação fiscal 2204.21.00 Emb. Coletiva - Cx. c/ 06 gfas.

Código Giaretta - 36.004 Medidas Caixa (C x L x A) 230x153x303 Peso da Caixa - 7Kg





Linha Castas Diferenciadas

A força da mulher ligada à força da videira, a energia do feminino dando origem ao masculino, em uma transformação incrível que passa da vinha ao vinho. Esse Malbec Rosé é uma homenagem às mulheres que, com muito amor, garra e dedicação germinam e cuidam de nossas videiras, das nossas raízes.

Composição: Malbec 100% Graduação Alcoólica: 12,6%

Carvalho: 4 meses em barricas de carvalho francês

Origem: Serra Gaúcha

Temperatura de Serviço: 10ºC

Harmonização: Ideal para pratos um pouco mais potentes, como risotos condimentados, além de acompanhar muito bem frutos do mar e peixes.

O nariz desvenda ameixas maduras e aromas florais, com toques de especiarias, como pimenta rosa. O paladar é consistente, aparentando menor acidez por conta do volume que o vinho apresenta. Vigoroso e refrescante ao mesmo tempo.

Garrafa - 750ml

Código Giaretta - 35.005 Código de Barras - 7898714830845 Classificação fiscal 2204.21.00

Emb. Coletiva - Cx. c/ 06 gfas.

Código Giaretta - 36.005 Medidas Caixa (C x L x A) 230x153x303 Peso da Caixa - 7Kg



MARSELAN (for vinho além do seu tempo!

Linha Castas Diferenciadas

A ampulheta e o tempo... tempo que aprimora o vinho, criando e recriando sensações diferentes, em momentos distintos. Da mesma forma que o ser humano, o vinho nasce jovem e se transforma no que precisa ser, respeitando as leis da vida. Esse Marselan encontrou as melhores notas sensoriais e vai seguir seu destino, evoluindo, dia após dia.

Símbolo: Ampulheta

Composição: Marselan 100% Graduação Alcoólica: 12,8%

Carvalho: 4 meses em barricas de carvalho americano

Origem: Serra Gaúcha

Temperatura de Serviço: 16 a 18ºC

Harmonização: Harmoniza muito bem com pratos à base de carne de porco e cordeiro, feijoadas e queijos fortes.

Apresenta aromas que revelam frutas negras como groselhas e amoras, em equilíbrio com notas de especiarias e baunilha, advindas do carvalho. Em boca, por conta de sua estrutura tânica, apresenta um bom volume e persistência, com maciez e retrogosto frutado, com toques de baunilha.

Garrafa - 750ml

Código Giaretta - 35.006 Código de Barras - 7898714830982 Classificação fiscal 2204.21.00 Emb. Coletiva - Cx. c/ 06 gfas.

Código Giaretta - 36.006 Medidas Caixa (C x L x A) 230x153x303 Peso da Caixa - 7Kg TEMPO DE GUARDA RECOMENDADO: 4 ANOS



2023 24FRA

MARSELAN

750ml

CARMÉNÈRE

Linha Castas Diferenciadas

Um vinho único em constante Metamorfose!

Química, magia, transformação... Alquimia!

A borboleta representa a metamorfose buscada desde o plantio da vinha até o surgimento dos cachos que se transmutarão em líquido nobre. Da mesma forma que ela, a borboleta, se transforma em beleza, a uva se transforma em pura essência, num símbolo claro de vida que a videira permitiu e que o vinho eternizou.

Símbolo: Borboleta

Composição: Carménère 100% Graduação Alcoólica: 13,3%

Carvalho: 4 meses em barricas de carvalho francês

Origem: Campanha Gaúcha

Temperatura de Serviço: 16 a 18ºC

Harmonização: Carnes magras como filé mignon, queijos maduros, frutos do mar e massas de molho vermelho.

Aromas de especiarias, como pimenta preta, frutas negras, evoluindo a chocolate e café. Com taninos maduros e aveludados e boa persistência em boca, ressalta a acidez equilibrada, notas frutadas e final levemente suave, com toques agradáveis advindos do carvalho francês.

Garrafa - 750ml

Código Giaretta - 35.002 Código de Barras - 7898714830203 Classificação fiscal 2204.21.00

Emb. Coletiva - Cx. c/ 06 gfas.

Código Giaretta - 36.002 Medidas Caixa (C x L x A) 230x153x303 Peso da Caixa - 7Kg





Linha Castas Diferenciadas

Reserva da Sommelier Maika Rupolo Giaretta

Assim como a lua flui em ciclos, nossa vida e a vida da videira estão intimamente ligadas a ela. Tudo se transforma, em sintonia com a lua e a natureza. A característica marcante da uva Syrah é a sua casca, extremamente concentrada em matéria corante, tornando-a quase negra. Do claro ao escuro, transmutando dia a dia, como a lua.

Símbolo: Lua

Composição: Syrah 100% Graduação Alcoólica: 13,2%

Carvalho: 4 meses em barricas de carvalho francês

Origem: Campanha Gaúcha

Temperatura de Serviço: 16 a 18ºC

Harmonização: Acompanha muito bem carnes como a de cordeiro e entrecot, massas com ragu de carne e especiarias.

Profundidade aromática de frutas vermelhas, como ameixa e cereja, toques finais de especiarias, café e chocolate. Em boca, é equilibrado e possui harmonia perfeita entre teor alcóolico, taninos e acidez. Com média complexidade, possui uma boa persistência e um final característico da tosta média de barricas de carvalho francês.

Garrafa - 750ml

Código Giaretta - 35.003 Código de Barras - 7898714830197 Classificação fiscal 2204.21.00 Emb. Coletiva - Cx. c/ 06 gfas.

Código Giaretta - 36.003 Medidas Caixa (C x L x A) 230x153x303 Peso da Caixa - 7Kg



CABERNET FRANC

Linha Castas Diferenciadas

Como galhos de uma árvore, todos crescemos em direções diferentes, mas nossa raiz continua sempre sendo a mesma. Um vinho de familia, respeitando tradições.

Símbolo de desenvolvimento, crescimento e renovação, a Árvore da Vida representa a força da videira na busca pela melhor fruta, dia a dia, safra a safra, crescendo e se fortalecendo à medida que resiste às forças da natureza, possibilitando subtrair o que de melhor pode oferecer, a uva, e permitindo se renovar, cada vez melhor.

Símbolo: Árvore da Vida

Composição: Cabernet Franc 100%

Graduação Alcoólica: 13,9%

Carvalho: 4 meses em barricas de carvalho americano

Origem: Campanha Gaúcha

Temperatura de Serviço: 16 a 18ºC

Harmonização: Acompanha pratos médios ou leves, como carnes vermelhas grelhadas ou assadas, risotos e massas com ervas finas, sopas em geral.

Aromas que remetem a framboesa a cereja, com notas de especiarias, madeira e baunilha. O paladar é encorpado, mesclando a intensidade da fruta com a baunilha característica do carvalho americano. Com taninos aveludados, traz um interessante volume em boca e retrogosto persistente.

Garrafa - 750ml

Código Giaretta - 35.001 Código de Barras - 7898714830210 Classificação fiscal 2204.21.00 Emb. Coletiva - Cx. c/ 06 gfas.

Código Giaretta - 36.001 Medidas Caixa (C x L x A) 230x153x303 Peso da Caixa - 7Kg





inha Reserva

A linha Reserva chegou representando a essência do que sempre moveu o trabalho da Vinícola Giaretta, a busca pela combinação mágica de aromas, cores e sabores. O resultado surpreende, vinhos em seu ponto ideal, aveludados por barricas de carvalho, que com certeza trarão, de maneira natural, sensações muito interessantes para aqueles que os degustarem.



IARETTA Lutura







Chardonnay

O vinho Giaretta Reserva Chardonnay foi elaborado com uvas especialmente selecionadas e que, após sua estabilização, repousou em barricas de carvalho francês em um tempo suficiente para se tornar um vinho de alto padrão enológico.

Composição: Chardonnay 100%

Graduação Alcoólica: 12%

Carvalho: 3 meses em barricas de carvalho francês

Origem: Serra Gaúcha

Temperatura de Serviço: 9 a 11ºC

Harmonização: Acompanha muito bem a culinária oriental, além de saladas, peixes, carnes brancas e risotos.

Aromas que lembram frutas como abacaxi e maça verde. Paladar amanteigado com toques de baunilha. Vinho com ótima estrutura.

Garrafa - 750ml

Código Giaretta - 01.009 Código de Barras - 7898931361405 Classificação fiscal 2204.21.00 Emb. Coletiva - Cx. c/ 06 gfas. Código Giaretta - 05.009 Medidas Caixa (C x L x A) 290x190x303 Peso da Caixa - 9,5Kg













Merlot

O vinho Giaretta Reserva Merlot se destaca pela sua excelência visual, olfativa e gustativa. A boa estrutura e maciez ao paladar trazem sensações muito especiais advindas do carinho dado no seu processo de vinificação.

Composição: Merlot 100% Graduação Alcoólica: 12,5%

Carvalho: 6 meses em barricas de carvalho francês

e americano

Origem: Serra Gaúcha.

- Temperatura de Serviço: 16 a 18ºC
- Harmonização: Acompanha peixes assados de carne firme, bacalhau, frangos e queijos leves.
- Aroma de boa intensidade, característico de frutas vermelhas. O paladar apresenta ótimo retrogosto, desvendando seu equilíbrio e maciez.

Garrafa - 750ml Código Giaretta - 01.011 Código de Barras - 7898931361436

Classificação fiscal 2204.21.00

Emb. Coletiva - Cx. c/ 06 gfas. Código Giaretta - 05.011 Medidas Caixa (C x L x A) 290x190x303 Peso da Caixa - 9,5Kg





Cabernet Sauvignon

O Giaretta Reserva Cabernet Sauvignon é a tradução da busca pela perfeição na elaboração de um vinho. O resultado é harmônico, de boa complexidade, com rápidas notas de carvalho, tornando-o superior.

Composição: Cabernet Sauvignon 100%

Graduação Alcoólica: 12,9%

Carvalho: 6 meses em barricas de carvalho francês

e americano

Origem: Serra Gaúcha

Temperatura de Serviço: 16 a 18ºC

Harmonização: Acompanha carnes vermelhas bem temperadas, cordeiro assado, queijos fortes e massas de molho vermelho

Aroma frutado leve, com toque de chocolate e baunilha. Em boca, o paladar apresenta um aspecto leve e equilibrado.

Garrafa - 750ml

Código Giaretta - 01.010 Código de Barras - 7898931361429 Classificação fiscal 2204.21.00

Emb. Coletiva - Cx. c/ 06 gfas.

Código Giaretta - 05.010 Medidas Caixa (C x L x A) 290x190x303 Peso da Caixa - 9,5Kg



GIARETTA

















annat

O vinho Giaretta Reserva Tannat é de uma intensidade tal que surpreende. Exemplar das melhores uvas, foi vinificado na busca do ponto ideal entre o sabor da fruta e as notas especiais das barricas de carvalho.

Composição: Tannat 100% Graduação Alcoólica: 12,8%

Carvalho: 6 meses em barricas de carvalho francês

e americano

Origem: Serra Gaúcha

- Temperatura de Serviço: 16 a 18ºC
- Harmonização: Acompanha pratos com grelhados em geral, massas e queijos fortes, além de embutidos.
- Aromas que remetem a frutas bem maduras, com um toque de café tostado. O paladar é volumoso e intenso.

Garrafa - 750ml

Código Giaretta - 01.012 Código de Barras - 7898931361443 Classificação fiscal 2204.21.00 Emb. Coletiva - Cx. c/ 06 gfas.

Código Giaretta - 05.012 Medidas Caixa (C x L x A) 290x190x303 Peso da Caixa - 9,5Kg





Merlot Rosé Bella

Ela é nossa princesa, primogênita da nova geração Giaretta, e autora dos rabiscos que resultaram na arte desse rótulo. De apelido delicado, nossa Bella é tão encantadora quanto esse Merlot Rosé Reserva, que traz o frescor e maciez característicos da juventude que ela possui, e que serviu de inspiração para elaborar esse vinho.

- Harmonização: Acompanha carnes brancas assadas, risoto de camarão e massas com molhos leves.
- Aroma frutado, lembrando frutas tropicais, com notas de morango e framboesa. Ao paladar, é refrescante, com boa estrutura e persistência.

Peso da Caixa - 9,5Kg









Linha Reserva

Um vinho, com duas opcões de

rótulo!

Martin

CORTE CABERNET SAUVIGNON/MERLOT/TANNAT

Martin é o primogênito da nova geração Giaretta e, como é costume em famílias de origem italiana, o desejo é que ele siga o legado de pôr a mão na terra e o pé na uva, de ter amor pelo cultivo da fruta e pela elaboração de vinhos excepcionais como esse Reserva, que é um corte de três castas, na busca do equilíbrio em cada nota sensorial que o compõe.

Composição: Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 30% e Tannat 30%

Graduação Alcoólica: 12,5%

Carvalho: 12 meses em barricas de carvalho francês

Origem: Serra Gaúcha

Temperatura de Serviço: 16 a 18ºC

Harmonização: Acompanha pratos encorpados com molhos picantes, massas e queijos maduros.

Aromas harmônicos devido à passagem por barricas de carvalho, com notas de amora, ameixa e pimenta preta. Em boca possui ótimo volume e retrogosto.

Garrafa - 750ml

Código Giaretta - 01.018 Código de Barras - 7898714830135 Classificação fiscal 2204.21.00 Emb. Coletiva - Cx. c/ 06 gfas.

Código Giaretta - 05.018 Medidas Caixa (C x L x A) 290x190x303 Peso da Caixa - 9,5Kg



Linha Reserva

ARINARNOA

Arinarnoa é uma casta de origem francesa que, perfeitamente adaptada à Campanha Gaúcha, colhida em seu nível pleno de maturação, resultou neste vinho singular, potente, estruturado e envolvente, desvendando, em sua cor profunda, taninos firmes e equilíbrio em suas notas sensoriais, expressando complexidade e elegância a cada taça degustada. Uma bela celebração à arte da vinificação!

Composição: Arinarnoa 100% Graduação Alcoólica: 13,8%

Carvalho: 4 meses em barrica de carvalho americano e 4 meses em barrica de carvalho francês.

Origem: Campanha Gaúcha

Notas de elaboração: Uvas de vinhedos da Campanha Gaúcha, produzidas pelo sistema de condução em espaldeira, com baixa produção por videira, na busca de um máximo amadurecimento. Feita a seleção dos cachos, é realizado o desengace e esmagamento de maneira lenta, deixando o mosto em maceração à 20°C por uma semana, utilizando leveduras selecionadas. Passando pela prensagem, o líquido permanece em fermentação alcóolica a temperaturas de no máximo 25°C até sua estabilização e então segue para maturação por aproximadamente 12 meses. Após, o vinho passa por barrica de carvalho americano por quatro meses e, na sequência, por barrica de carvalho francês por mais quatro meses. Por fim, é realizada a filtragem, o envase, e as garrafas são armazenadas em caves por no mínimo três meses.

Tempo de Guarda: 5 anos

Temperatura de Serviço: 16 a 18ºC

Harmonização: : Harmoniza com churrasco, assados de carnes vermelhas, queijos fortes e massas com molhos intensos.

Bouquet complexo que lembra frutas em calda como cereja, ameixa e figo. Traz também nuances herbáceas e um toque de especiarias advindo da passagem pelo carvalho, que complementa essa exuberância olfativa. Bom volume em boca e retrogosto que desvenda a harmonia do teor alcoólico, dos seus taninos maduros, da passagem por barricas de carvalho americano e francês, e da acidez equilibrada.

Garrafa - 750ml

Código Giaretta - 01.020 Código de Barras - 7898714831491 Emb. Coletiva - Cx. c/ 06 gfas.

Código Giaretta - 05.020











GRAN RESERVA Moaun In Gravette

Linha Homenagem

Este vinho

que representa a

Patriarca da Famíl

TEMPO DE GUARDA RECOMENDADO: 8 ANOS

CORTE CABERNET SAUVIGNON/ANCELLOTTA/TANNAT

O Vinho Tinto Gran Reserva Giaretta representa a essência, a expressão da história construída a partir das primeiras videiras cultivadas pelo Seu Moacir. É um vinho com corpo, pleno em suas notas sensoriais, trazendo consigo as características de baunilha, chocolate e tabaco advindas da passagem por doze meses em barricas de carvalho. Com taninos evoluídos e macios, acidez equilibrada e potente evolução em taça, é um vinho de guarda, perfeito para ocasiões especiais.

Composição: Cabernet Sauvignon, Ancellotta e Tannat

Graduação Alcoólica: 13,3%

Carvalho: 12 meses em barricas de carvalho americano

e francês

Origem: Serra Gaúcha

Temperatura de Serviço: 16 a 18ºC

Harmonização: Perfeito para momentos especiais, acompanhando os mais diversos pratos, preferencialmente de mais corpo e de sabor intenso.

Equilíbrio perfeito de notas provenientes da passagem pelas barricas de carvalho americano e francês, resultando em um bouquet de frutas vermelhas e negras como groselha, amora e morango. Em sua evolução na taça, revela notas de baunilha, chocolate e tabaco.

Garrafa - 750ml

Código Giaretta - 01.019 Código de Barras - 7898714830371 Classificação fiscal 2204.21.00 evenientes da passagem pelas de francês, resultando em um negras como groselha, amora da taça, revela notas de baunilha, Emb. Coletiva - Cx. c/ 06 gfas. Código Giaretta - 05.019 Medidas Caixa (C x L x A) 290x190x303 Peso da Caixa - 9,5Kg









NATURE Sorena Lin Graretta

Linha Homenagem

O Espumante Nature Champenoise Giaretta traz consigo o resultado da seleção criteriosa de uvas Chardonnay e Pinot Noir e da evolução por dezoito meses de autólise na garrafa. O cuidado e amor dado à elaboração desse Espumante é fruto do aprendizado transmitido pela Dona Lorena, matriarca da Família Giaretta. De aspecto límpido e brilhante, sua perlage fina desvenda notas florais e sutis notas cítricas de frutas tropicais, com cremosidade evidente e boa persistência gustativa.

Composição: Chardonnay 85% e Pinot Noir 15% Tempo de contato com as leveduras: 18 meses

Graduação Alcoólica: 12,5%

Origem: Serra Gaúcha

- Temperatura de Serviço: 6 a 8ºC
- Harmonização: Apreciar junto à família ou melhores amigos, em entradas como canapés, pratos com salmão ou lagosta, risotos com frutos do mar, massas de molho branco e carnes de tempero leve.
- Os aromas recordam notas florais e notas cítricas de frutas tropicais, evoluindo para a sensação de leve torrefação.

Garrafa - 750ml

Código Giaretta - 10.009 Código de Barras - 7898714830388 Classificação fiscal 2204.21.00

Emb. Coletiva - Cx. c/ 06 gfas. Código Giaretta - 11.009 Medidas Caixa (C x L x A) 310x206x340 Peso da Caixa - 10Kg



Vinhos em Laja

A linha de Vinhos em lata
da Giaretta traz a singularidade
de poder degustar um bom vinho em
qualquer lugar, a qualquer momento,
de qualquer forma.
Simples assim...
São vinhos jovens, leves,
aromáticos, com o equilíbrio
de aromas e sabores na medida certa

Quebre preconceitos e permita-se!









Chardonnay

O Vinho Branco Seco Fino em lata Giaretta é elaborado com uvas Chardonnay, cuja complexidade e intensidade em boca são tão marcantes quanto o retrogosto que deixa ao final. De cor amarelo palha, traz o equilíbrio perfeito entre aromas que lembram muito abacaxi e maçã e a acidez necessária à essa variedade.

Composição: Chardonnay 100%

Graduação Alcoólica: 12,8%

Origem: Serra Gaúcha

Temperatura de Serviço: 8 a 10ºC

Harmonização: É muito versátil, podendo acompanhar entradas, frutos do mar, risotos, carnes de aves e massas de molho leve.

Lata - 269mlCódigo Giaretta - 33.001 Código de Barras 7898931361832 Classificação fiscal 2204.21.00

Emb. Coletiva - Fd. c/ 12 latas Código Giaretta - 33.004 Medidas Caixa (C x L x A) 240x170x125 Peso da Caixa - 3,6Kg





GIARETTA MOS TINO SULO TINO

GIARETTA OF THE BOARD AND THE BOAR





Cabernet-Merlot

O Vinho Tinto Seco Fino em lata Giaretta é a união das castas Cabernet Sauvignon, com sua característica mais marcante em boca, e Merlot, extremamente macia e frutada. O resultado é um vinho muito equilibrado, com aromas de frutas vermelhas. O visual violáceo vivo traz à tona sua juventude, perfeito para esse tipo de embalagem.

Composição: Cabernet Sauvignon 40%

e Merlot 60%

Graduação Alcoólica: 12,5%

Origem: Serra Gaúcha

Temperatura de Serviço: 14 a 16ºC

Harmonização: Acompanha carnes vermelhas e peixes de carne firme assados ou grelhados, tábuas de frios e queijos leves.

Lata - 269ml

Código Giaretta - 33.003 Código de Barras 7898931361818 Classificação fiscal 2204.21.00 Emb. Coletiva - Fd. c/ 12 latas Código Giaretta - 33.006 Medidas Caixa (C x L x A) 240x170x125 Peso da Caixa - 3,6Kg



Vinhos em Lata







O Vinho Rosé Seco Fino em lata Giaretta é um blend entre as uvas Moscato, Chardonnay e Ancellotta, trazendo refrescância e acidez equilibrada, características marcantes destas castas. De cor rosada clara, possui aroma notadamente floral e frutado, resultando em um ligeiro e agradável frescor em boca.



Composição: Merlot

Graduação Alcoólica: 10,5%

Origem: Serra Gaúcha



Temperatura de Serviço: 8 a 10ºC



Harmonização: Acompanha aperitivos, saladas em geral, pratos com carnes brancas ou peixes leves e sobremesas não muito doces.



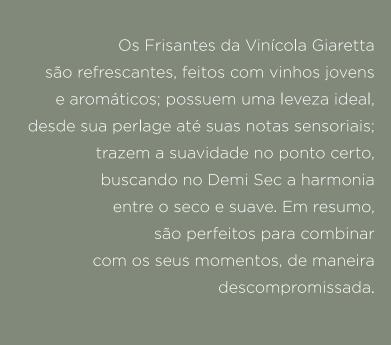
Lata - 269ml

Código Giaretta - 33.002 Código de Barras 7898931361825 Classificação fiscal 2204.21.00

Emb. Coletiva - Fd. c/ 12 latas Código Giaretta - 33.005 Medidas Caixa ($C \times L \times A$) 240x170x125 Peso da Caixa - 3,6Kg













Frisante Demi-Sec Branco

A cor amarela com tons esverdeados do Frisante Branco Demi Sec Giaretta desvenda aromas de frutas como pêssego, pomelo e limão. Sua perlage leve e fina permite encontrar um paladar equilibrado e refrescante, com a suavidade ideal para ser degustado em qualquer ocasião.

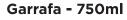
Composição: Uvas Chardonnay e Moscato

Graduação Alcoólica: 10,5%

Origem: Serra Gaúcha

Temperatura de Serviço: 4 a 6ºC

Harmonização: Harmonize com frutos do mar, massas com molho branco, aves, sushis e sobremesas.



Código Giaretta - 10.040 Código de Barras - 7898931361894 Classificação fiscal 2204.10.90 Emb. Coletiva - Cx. c/ 06 gfas.

Código Giaretta - 11.040 Medidas Caixa (C x L x A) 230x153x303 Peso da Caixa - 7Kg











Prisante Demi-Sec Rosé

Com uma sutil doçura, o Frisante Rosé Demi Sec Giaretta traz em boca a leveza e o frescor característicos das uvas que o compõem, e uma agradável sensação trazida por sua perlage fina. De cor rosada clara, os aromas são florais e de morango e cereja, com toques de frutas cítricas.

Composição: Uvas Chardonnay, Moscato e

Cabernet Sauvignon

Graduação Alcoólica: 10,5%

Origem: Serra Gaúcha

🕕 Temperatura de Serviço: 4 a 6ºC

Harmonização: Canapés, entradas, sobremesas, carnes leves e para compor drinks com frutas.

Garrafa - 750ml

Código Giaretta - 10.041 Código de Barras - 7898931361887 Classificação fiscal 2204.10.90 Emb. Coletiva - Cx. c/ 06 gfas.

Código Giaretta - 11.041 Medidas Caixa (C x L x A) 230x153x303 Peso da Caixa - 7Kg



Espumantes

A Vinícola Giaretta apresenta sua família de vinhos mais nobre.

Através de técnicas modernas de elaboração de espumantes, unidas à atenção dada ao cultivo dos varietais e ao favorável fator climático existente na Serra Gaúcha, foi possível alcançar um nível pleno de qualidade. A capacidade que possuem em proporcionar sensações únicas, através de seus sabores inesquecíveis, é o que permite que sejam apreciados não apenas em momentos especiais, já que são ótimos para estimular o apetite e acompanhar os mais diversos pratos, dos salgados aos doces.







Moscatel

O Espumante Moscatel Giaretta é elaborado com uvas da variedade Moscato a partir do método Asti, apresentando coloração amarelo-clara com tons esverdeados brilhantes. Seu aroma é predominantemente floral com toques de frutas cítricas, extremamente aromático e sabor agradavelmente doce. Na boca é suave, equilibrado e refrescante.

Composição: Uvas Moscato Bianco e Moscato Giallo

Graduação Alcoólica: 7,5%

Origem: Serra Gaúcha

Temperatura de Serviço: 4 a 6ºC

Harmonização: Ideal para aperitivos, pratos leves, canapés, peixes leves, sobremesas, sorvetes e frutas.

Garrafa - 750ml

Código Giaretta - 10.001 Código de Barras - 7898931361153 Classificação fiscal 2204.10.90 Emb. Coletiva - Cx. c/ 06 gfas.

Código Giaretta - 11.001 Medidas Caixa (C x L x A) 280x190x315 Peso da Caixa - 10Kg





Moscatel Pose

O Espumante Moscatel Rosé Giaretta traz a refrescância e suavidade resultante da elaboração pelo método "Asti" a partir da agradável união de duas variedades de uva Moscato, a Bianco e a Hamburgo.

A belíssima coloração rosada, o aroma adocicado, com notas frutadas e florais, remete a um paladar delicado, com acidez e doçura que se equilibram perfeitamente.

Composição: Uvas Moscato, a Bianco e a Hamburgo

Graduação Alcoólica: 7,5%

Origem: Serra Gaúcha

Temperatura de Serviço: 4 a 6ºC

Harmonização: Ideal para aperitivos, pratos leves, canapés, peixes leves, sobremesas, sorvetes e frutas.

Garrafa - 750ml

Código Giaretta - 10.007 Código de Barras - 7898931361481 Classificação fiscal 2204.10.90 Emb. Coletiva - Cx. c/ 06 gfas.

Código Giaretta - 11.007 Medidas Caixa (C x L x A) 280x190x315 Peso da Caixa - 10Kg





Deni-Sec

O Espumante Demi-sec Giaretta é elaborado com as variedades de uvas Chardonnay, Riesling e Pinot Noir. Sua espuma abundante, unida a uma perlage fina e de boa persistência, comprova a qualidade deste espumante que possui coloração amarelo-palha. Seu aroma é frutado, com toque de mel e açúcar mascavo. No paladar, é consistente e redondo, impondo um frescor prazeroso, com acidez equilibrada.

Composição: Chardonnay 85%, Pinot Noir 10%,

Riesling Itálico 5%

Graduação Alcoólica: 12%

Origem: Serra Gaúcha

🕕 Temperatura de Serviço: 4 a 6ºC

Harmonização: Acompanha refeições leves, queijos suaves, aperitivos, sobremesas e frutas.

Garrafa - 750ml

Código Giaretta - 10.003 Código de Barras - 7898931361382 Classificação fiscal 2204.10.90 Emb. Coletiva - Cx. c/ 06 gfas.

Código Giaretta - 11.003 Medidas Caixa (C x L x A) 280x190x315 Peso da Caixa - 10Kg





Brut

O Espumante Brut Giaretta é elaborado essencialmente com a variedade Chardonnay pelo método "Charmat" e apresenta coloração amarelo-palha com reflexos dourados e brilhantes. Seu aroma é persistente e com boa complexidade, frutado intenso. Na boca apresenta uma acidez equilibrada e sensação de redondeza e frescor.

Composição: Chardonnay, Pinot Noir

Graduação Alcoólica: 12%

Origem: Serra Gaúcha

Temperatura de Serviço: 4 a 6ºC

Harmonização: É apropriado para acompanhar aperitivos e pratos a base de peixes e frutos do mar, massas e risotos, assados e grelhados de carne branca.

Garrafa - 750ml

Código Giaretta - 10.002 Código de Barras - 7898931361160 Classificação fiscal 2204.10.90 Emb. Coletiva - Cx. c/ 06 gfas.

Código Giaretta - 11.002 Medidas Caixa (C x L x A) 280x190x315 Peso da Caixa - 10Kg





Brut Pose

O Espumante Brut Rosé Giaretta é elaborado pelo método "Charmat" a partir das variedades de uva Chardonnay e Pinot Noir. Dono de uma bela coloração rosada, sua fina e intensa perlage desvendam aromas que lembram frutas vermelhas como morango e cereja, combinados com um toque de flores cítricas. Em boca, possui equilíbrio entre o amargor e acidez.

Composição: Chardonnay 70%, Pinot Noir 30%

Graduação Alcoólica: 12% **Origem:** Serra Gaúcha

Temperatura de Serviço: 4 a 6ºC

Harmonização: É muito versátil, podendo acompanhar desde aperitivos até carnes em geral, frutos do mar, queijos leves, massas e risotos.

Garrafa - 750ml

Código Giaretta - 10.006 Código de Barras - 7898931361795 Classificação fiscal 2204.10.90 Emb. Coletiva - Cx. c/ 06 gfas.

Código Giaretta - 11.005 Medidas Caixa (C x L x A) 280x190x315 Peso da Caixa - 10Kg











Brut Pose Champenoise

O Espumante Giaretta Brut Rosé é elaborado com carinho a partir do método tradicional de refermentação em garrafa, também conhecido como método "Champenoise". Isso garante um espumante autêntico e com qualidade superior. Apresenta uma fascinante perlage, e sua cor rosada de boa intensidade desvenda aromas de torrefação e frutas vermelhas, com sabor persistente e complexo.

Composição: Chardonnay, Riesling e Merlot Tempo de contato com as leveduras: 12 meses

Graduação Alcoólica: 12%

Origem: Serra Gaúcha

Temperatura de Serviço: 6 a 8ºC

Harmonização: É muito versátil, podendo acompanhar desde aperitivos até carnes em geral, frutos do mar, queijos leves, massas e risotos.

Garrafa - 750ml

Código Giaretta - 10.004 Código de Barras - 7898931361559 Classificação fiscal 2204.10.10 Emb. Coletiva - Cx. c/ 06 gfas. Código Giaretta - 11.005 Medidas Caixa (C x L x A) 310x206x340 Peso da Caixa - 10Kg











Extra Brut Champenoise

O Espumante Giaretta Extra Brut é um vinho espumante natural produzido pelo método tradicional (Champenoise), responsável pela complexidade particular e pela perlage persistente e cremosa. Com tonalidade dourada, apresenta aromas cítricos, combinados com toques de pão tostado. Possui bom volume em boca, deixando clara a harmonia entre os baixos teores de açúcar e a acidez delicada.

Composição: Chardonnay e Riesling

Tempo de contato com as leveduras: 12 meses

Graduação Alcoólica: 12,5%

Origem: Serra Gaúcha

Temperatura de Serviço: 4 a 6ºC

Harmonização: É perfeito como apertitivo e para acompanhar pratos da culinária oriental, brasileira e contemporânea.

Garrafa - 750ml

Código Giaretta - 10.005 Código de Barras - 7898931361580 Classificação fiscal 2204.10.10 Emb. Coletiva - Cx. c/ 06 gfas. Código Giaretta - 11.005 Medidas Caixa (C x L x A) 310x206x340 Peso da Caixa - 10Kg













Nature Pose Champenoise

De perlage fina e persistente, com elegante coloração rosada, o Espumante Nature Rosé Giaretta traz consigo a assinatura de nossa Sommelier, Maika Rupolo Giaretta, autenticando a sua qualidade superior. Se trata de um espumante cremoso, avolumado, com equilíbrio em todas notas sensoriais. Os aromas são florais intensos, justificando o rótulo que o veste.

Composição: 70% Chardonnay, 20% Riesling, 10% Merlot

Tempo de contato com as leveduras: 12 meses

Graduação Alcoólica: 12,5%

Origem: Serra Gaúcha

Temperatura de Serviço: 6 a 8ºC

Harmonização: Acompanha frutos do mar, queijos leves, sushis e risotos.

Garrafa - 750ml

Código Giaretta - 10.008 Código de Barras - 7898931361870 Classificação fiscal 2204.10.10 Emb. Coletiva - Cx. c/ 06 gfas. Código Giaretta - 11.005 Medidas Caixa (C x L x A) 280x190x315 Peso da Caixa - 10Kg







Os Ovnihs chegam ao nosso planeta em forma de vinhos e espumantes de alta qualidade em latas e barris, para serem apreciados despretensiosamente, no dia a dia, proporcionando uma experiência única e refrescante. Podem ser degustados sozinhos, mas também acompanham perfeitamente diferentes refeições.

Por que OvniH?

Ovnih é uma sigla que corresponde a Objeto Vinífero Não Identificado. Fazemos diferente e queremos apresentar aos terráqueos bebidas como nunca viram, para fazer de qualquer hora um momento de outro mundo.

O formato é inusitado e prático: em lata.
O alumínio preserva os atributos do vinho,
mantendo-o bem isolado da luz. Além disso,
a embalagem é portátil, fácil de gelar e de reciclar
do que as tradicionais garrafas de vidro.
Por apresentar menor quantidade, também é
ideal para quem deseja apreciar um bom vinho
mas não quer abrir uma garrafa inteira.







Espumante Moscatel

De coloração amarelo-esverdeado, apresenta aromas adocicados, com notas florais e de mel. Em boca é suave, delicado, apresentando grande equilíbrio entre doçura e acidez.

Composição: 100% uvas moscato

Graduação Alcoólica: 7,5%

Volume: Lata (269ml) e Barril (20 e 30L)

Origem: Serra Gaúcha

Temperatura de Serviço: 4 a 6ºC

Harmonização: Combina perfeitamente com "saída da rotina" e "fim de tarde em boa companhia". Vai bem com pratos leves à base de peixe, saladas com frutas, sobremesas em geral, como fondues, tortas e sorvetes.

Lata - 269ml

Código Giaretta - 31.005 Código de Barras 7898931361498 Classificação fiscal 2204.10.90

Emb. Coletiva - Fd. c/ 12 latas Código Giaretta - 31.006 Medidas Caixa (C x L x A) 240x170x125 Peso da Caixa - 3,6Kg







OND 1 2 0 0 1 2 0 0 1 0 0





Rosé

Com uma cor delicada e uma riqueza de aromas que remetem a frutas vermelhas e flores, seduz só pela cor e olfato.

Na boca, é elegante, suave sem ser doce, com leve acidez e um frescor irresistível.

Composição: 100% uvas viníferas

Graduação Alcoólica: 12%

Volume: Lata (269ml) e Barril (20 e 30L)

Origem: Serra Gaúcha

Temperatura de Serviço: 4 a 6ºC

Harmonização: Aperitivos (ou sendo o próprio antes de um jantar), sobremesas, como morangos, doces a base de chocolate ou com frutas vermelhas, ou ainda sozinho para celebrar bons momentos e comemorações.

Lata - 269ml

Código Giaretta - 31.001 Código de Barras 7898931361474 Classificação fiscal 2204.10.90

Emb. Coletiva - Fd. c/ 12 latas Código Giaretta - 31.003 Medidas Caixa (C x L x A) 240x170x125 Peso da Caixa - 3,6Kg











Branco

Um vinho alegre, equilibrado e sedutor. Com ótimo frescor, é leve e muito refrescante. Apresenta coloração amarelo claro com tons esverdeados, perlage delicado e notas cítricas. Na boca é harmonioso,

com agradável acidez e final maravilhosamente seco.

Composição: 100% uvas viníferas

Graduação Alcoólica: 12%

Volume: Lata (269ml) e Barril (20 e 30L)

Origem: Serra Gaúcha

Temperatura de Serviço: 4 a 6ºC

Harmonização: Ideal para ser apreciado na beira do mar ou na piscina em um belíssimo dia de sol. Acompanha muitíssimo bem frutos do mar (crustáceos, ostras, peixes de carne magra e branca) e queijos

Lata - 269ml

Código Giaretta - 31.002 Código de Barras 7898931361467 Classificação fiscal 2204.10.90

Emb. Coletiva - Fd. c/ 12 latas Código Giaretta - 31.004 Medidas Caixa (C x L x A) 240x170x125 Peso da Caixa - 3,6Kg





Suco de Mra Integral

A Família Giaretta brinda a sua saúde, e faz isso com o delicioso Suco de Uva Integral, com várias propriedades biológicas, como a atividade antioxidante onde os parreirais estão em total harmonia com a natureza, em solo ideal para produção de uma fruta mais autêntica, particular, caracterizando o suco e expressando nele Os esforços constantes em busca das melhores técnicas de elaboração resultaram em um Suco de Uva 100% natural, sem adição de açúcares e conservantes, conferindo a ele sabor e aroma perfeitos para quem aprecia as boas coisas da vida. O Suco de Uva Giaretta é um produto natural, integral, saudável, nutritivo e muito saboroso. São razões de sobra para ele fazer parte do seu dia-a-dia. Então, vamos brindar... A sua saúde agradece!



Suco de Uva Integral

Suco de Uva Tinto

O suco de uva tinto integral Giaretta é elaborado com uvas selecionadas, colhidas de parreirais próprios, apresentando coloração intensa com reflexos roxo violáceos, possuíndo um aroma característico da uva Bordô e um paladar muito equilibrado. O processo de pasteurização utilizado assegura todo açúcar da própria fruta (frutose e glicose), resultando em um suco sem adição de açúcares e conservantes, mantendo todas as vitaminas e substâncias naturais da uva, importantes para

Composição: Uvas da variedade Bordô 100%

Origem: Serra Gaúcha

o organismo humano.

Temperatura de Serviço: 10 a 13ºC

Garrafa - 1L

Código Giaretta - 12.002 Código de Barras - 7898931361191 Classificação fiscal 2009.61.00

Emb. Coletiva - Cx. c/ 06 gfas. Código Giaretta - 13.001 Medidas Caixa (C x L x A) 275x185x251 Peso da Caixa - 9Kg

Garrafa - 300ml

Código Giaretta - 12.001 Código de Barras - 7898931361184 Classificação fiscal 2009.61.00

Emb. Coletiva - Cx. c/ 12 gfas.

Código Giaretta - 14.001 Medidas Caixa (C x L x A) 265x200x151 Peso da Caixa - 5.7Kg



Suco de Uva Integral

Suco de Uva Branco

O suco de uva branco integral é elaborado com uvas da variedade Niágara, apresentando coloração amarelo palha de aspecto límpido. Seu aroma é marcante, frutado intenso. No paladar é leve e refrescante, ideal para o dia a dia. O processo de pasteurização utilizado assegura todo açúcar da própria fruta (frutose e glicose), resultando em um suco sem adição de açúcares e água, mantendo todas as vitaminas e substâncias naturais da uva, importantes para o organismo humano.

Composição: Uvas da variedade Niágara 100%

Origem: Serra Gaúcha

Temperatura de Serviço: 10 a 13ºC

Garrafa - 1L

Código Giaretta - 12.003 Código de Barras - 7898931361375 Classificação fiscal 2009.61.00

Emb. Coletiva - Cx. c/ 06 gfas. Código Giaretta - 13.004 Medidas Caixa (C x L x A) 275x185x251 Peso da Caixa - 9Kg

Garrafa - 300ml

Código Giaretta - 12.004 Código de Barras - 7898937361362 Classificação fiscal 2009.61.00

Emb. Coletiva - Cx. c/ 12 gfas. Código Giaretta - 14.004

Medidas Caixa (C x L x A) 265x200x151 Peso da Caixa - 5.7Kg





Suco de Uva Integral

Com a mesma composição do Suco Tinto Integral Giaretta em garrafa, apenas com a adição de gaseificação, para dar mais refrescância ao suco, vem em lata 269ml e é ideal para levar para qualquer lugar, é fácil de gelar, além da embalagem ser altamente reciclável. É um suco 100% natural, sem adição de água e açúcar.

Composição: Uvas da variedade Bordô 100%

Origem: Serra Gaúcha

Temperatura de Serviço: 10 a 13ºC

Lata - 269mlCódigo de Barras
7898714830302
Classificação fiscal 2009.61.00

Emb. Coletiva - Fd. c/ 12 latas Medidas Caixa (C x L x A) 240x170x125 Peso da Caixa - 3,6Kg







A Vinícola Giaretta elabora os seus vinhos de mesa com o carinho e a atenção que só as famílias de origem italiana da Serra Gaúcha sabem dar. O resultado não podia ser outro, vinhos jovens que preservam as caracterísitas leves e aromáticas da uva, ideais para serem servidos no seu dia-a-dia.

Por que Villa Piacenza?

Piacenza é uma província da Itália, e sua capital provincial é a cidade que também possui o nome Piacenza.

Nessa cidade, João Batista Scalabrini foi bispo por quase 30 anos (de 1876 a 1905) e em 1887 fundou a Congregação dos Missionários de São Carlos Borromeu, congregação pela qual Guaporé-RS, cidade onde se localiza a Vinícola Giaretta, possui uma ligação muito forte, por conta es freiras que cuidam do centenário Colégio Scalabrini, e dos padres da paróquia pertencerem à essa congregação Carlista. O motivo do prefixo Villa é o fato de que a Vinícola Giaretta está localizada em um vilarejo, na cidade de Guaporé. Uma homenagem, mesmo que discreta, à cidade que tão bem acolhe a Família Giaretta e seus vinhos.

Vinho Tinto Seco

O Vinho Tinto de Mesa Seco Villa Piacenza é produzido a partir do varietal Isabel com corte do varietal Bordô, buscando harmonia visual, resultando em cor vermelha viva. Seu aroma é intenso, com qualidade superior e paladar macio e frutado. Excepcional escolha para o dia-a-dia.

Composição: uvas das variedades Isabel e Bordô

Graduação Alcoólica: 10,5%

Origem: Serra Gaúcha

Temperatura de Serviço: 15 a 17ºC

Harmonização: Acompanha carnes, massas, queijos e embutidos.

Garrafa - 750ml

Código Giaretta - 32.001 Código de Barras - 7898931361306 Classificação fiscal 2204.21.00

Emb. Coletiva - Cx. c/ 12 gfas.

Código Giaretta - 32.011 Medidas Caixa (C x L x A) 313x233x280 Peso da Caixa - 13,5Kg

Bag In Box - 3 litros

Código Giaretta - 16.005 Código de Barras 7898931361115 Classificação fiscal 2204.22.11 **Emb. Coletiva - Cx. c/ 04 unids.**

Medidas Caixa (C x L x A) 435x172x217

Peso da Caixa - 12Kg



Vinho Tityo Suave

O Vinho Tinto de Mesa Suave Villa Piacenza possui a mesma composição do vinho tinto de mesa seco, porém, com elevação do teor de açúcar para produzir um paladar mais leve e agradável.

Composição: uvas das variedades Isabel e Bordô

Graduação Alcoólica: 10,5%

Origem: Serra Gaúcha

Temperatura de Serviço: 15 a 17ºC

Harmonização: Acompanha carnes, massas, queijos e embutidos.

Garrafa - 750ml

Código Giaretta - 32.002 Código de Barras - 7898931361313 Classificação fiscal 2204.21.00

Emb. Coletiva - Cx. c/ 12 gfas.

Código Giaretta - 32.012 Medidas Caixa (C x L x A) 313x233x280 Peso da Caixa - 13.5Kg

Bag In Box - 3 litros

Código Giaretta - 16.006 Código de Barras 7898931361122 Classificação fiscal 2204.22.11 **Emb. Coletiva - Cx. c/ 04 unids.** Medidas Caixa (C x L x A)

Medidas Caixa (C x L x A) 435x172x217 Peso da Caixa - 12Kg



Vinho Branco Seco

O Vinho Branco de Mesa Seco Villa Piacenza é produzido a partir do varietal Niágara, com cor dourado palha. Caracteriza-se por ser um vinho de grande potencial aromático e características visuais e gustativas muito agradáveis. O palato possui acidez equilibrada, com sabor frutado intenso.

Composição: uvas da variedade Niágara

Graduação Alcoólica: 10,5%

Origem: Serra Gaúcha

Temperatura de Serviço: 15 a 17ºC

Harmonização: Acompanha carnes, massas, queijos e embutidos.

Garrafa - 750ml

Código Giaretta - 32.003 Código de Barras - 7898931361320 Classificação fiscal 2204.21.00

Emb. Coletiva - Cx. c/ 12 gfas.

Código Giaretta - 32.013 Medidas Caixa (C x L x A) 313x233x280 Peso da Caixa - 13,5Kg

Bag In Box - 3 litros

Código Giaretta - 16.007 Código de Barras 7898931361139 Classificação fiscal 2204.22.11 **Emb. Coletiva - Cx. c/ 04 unids.**

Medidas Caixa (C x L x A) 435x172x217 Peso da Caixa - 12Kg



O Vinho Branco de Mesa Suave Villa Piacenza possui a mesma composição do vinho branco de mesa seco, porém, com elevação do teor de açúcar para produzir um paladar mais leve e agradável.

Composição: uvas da variedade Niágara

Graduação Alcoólica: 10,5%

Origem: Serra Gaúcha

Temperatura de Serviço: 15 a 17ºC

Harmonização: Acompanha carnes, massas, queijos e embutidos.

Garrafa - 750ml

Código Giaretta - 32.004 Código de Barras - 7898931361337 Classificação fiscal 2204.21.00

Emb. Coletiva - Cx. c/ 12 gfas.

Código Giaretta - 32.014 Medidas Caixa (C x L x A) 313x233x280 Peso da Caixa - 13,5Kg



Produtos Personalizados

Os produtos personalizados Giaretta vão fazer do seu evento a notícia do ano.
Qualidade e Carinho... Vinhos, Espumantes e Sucos do mais alto nível com o motivo que você quiser.
Quem abre uma garrafa Giaretta, prova da doçura e do esplendor, do requinte e do sabor incomparável da Serra Gaúcha. Personalize seu evento em grande estilo! Aniversários, Casamentos, Formaturas, Brindes Promocionais... momentos que merecem o especial!











Cervejas Hat Beer

Por que Hat Beer?

Hat Beer, a cerveja do chapéu , é uma homenagem aos chapéus e a aqueles e aquelas que, ao usá-los, imaginam-se nos mais variados estilos, imortalizando cada momento passado com eles. Ademais, chapéu é um símbolo, uma metáfora da criatividade que se liberta da mente daqueles e daquelas que o usam!

Viu alguma semelhança com cerveja?

Toda, não é? Pois é... Pois é... Se divirta degustando sua Hat Beer e deixe a imaginação tomar conta.



Pilsen Premium Lou

É uma cerveja clara, não filtrada, de alta fermentação, produzida com puro malte. É marcante, harmoniosa, com aromas frescos e agradáveis.

Sua coloração dourada garante seu aspecto límpido e cristalino. Na boca se apresenta cremosa e refrescante, com uma complexidade particular,

garantida pelo processo artesanal a qual é elaborada.

Família: Lager

Teor Alcoólico: 6% vol

Cor: 5 SRM

Amargor: 24 IBU

🌗 Temperatura de Serviço: 2 a 4ºC

Harmonização:
Acompanha muitos pratos,
desde saladas até carnes grelhadas
e massas de molho forte.

Garrafa - 600ml

Código de Barras 7898931361597 Classificação fiscal 2203.00.00

Emb. Coletiva - Cx. c/ 12 garrafas

Medidas Caixa (C x L x A) 330x230x240 Peso da Caixa - 10.8Kg





Golden Ale Tom

É uma cerveja de corpo firme, volumosa, não filtrada, carregada de malte, em um processo de alta fermentação. Com uma coloração ouro intenso, é muito aromática, buscando o caramelo, com notáveis nuances de lúpulo. Possui paladar muito cremoso, destacando acentuadamente o sabor dos maltes.

com um final levemente adocicado.

Família: Ale

Teor Alcoólico: 7,5% vol

Cor: 8 SRM

🙆 Amargor: 14 IBU

Temperatura de Serviço: 3 a 7ºC

Harmonização: É perfeita como aperitivo e para acompanhar vários pratos, desde a culinária oriental até a contemporânea.

Garrafa - 600ml

Código de Barras 7898931361603 Classificação fiscal 2203.00.00

Emb. Coletiva - Cx. c/ 12 garrafas Medidas Caixa (C x L x A) 330x230x240 Peso da Caixa - 10.8Kg





Red Ale Joe

É uma cerveja Ale não filtrada, de puro malte, elaborada em processo de alta fermentação a partir de um blend de quatro maltes. Sua cor avermelhada e seu aroma marcante de lúpulo revelam um paladar atraente, apresentando agradável final adocicado residual. A ausência da filtração e seu bom teor alcoólico garantem

seu bom corpo.

Família: Ale

Teor Alcoólico: 6% vol

Cor: 12 SRM

Amargor: 12 IBU

Temperatura de Serviço: 5 a 8ºC

Harmonização: É muito versátil gastronomicamente, sendo perfeita preferencialmente para pratos um pouco mais carregados.

Garrafa - 600ml

Código de Barras 7898931361610 Classificação fiscal 2203.00.00

Emb. Coletiva - Cx. c/ 12 garrafas Medidas Caixa (C x L x A) 330x230x240 Peso da Caixa - 10.8Kg





Ipa Ted

É uma cerveja India Pale Ale não filtrada de alta fermentação, elaborada com a combinação de três diferentes tipos de malte. Com coloração âmbar, é dotada de um aroma cítrico e frutado e paladar bem expressivo e maltado, com amargor interessante. É extremamente cremosa,

com corpo visivelmente denso.

Família: Ale

Teor Alcoólico: 7,5% vol

Cor: 17 SRM

Amargor: 38 IBU

Temperatura de Serviço: 3 a 8ºC

Harmonização: É ideal para acompanhar pratos mais encorpados e picantes, como carnes nobres grelhadas e massas com molhos vermelhos, além de queijos fortes.

Garrafa - 600ml

Código de Barras 7898931361627 Classificação fiscal 2203.00.00

Emb. Coletiva - Cx. c/ 12 garrafas Medidas Caixa (C x L x A) 330x230x240 Peso da Caixa - 10,8Kg





American Pale Ale Kid

A cerveja APA Kid é uma autêntica cerveja American Pale Ale, feita com a combinação de três maltes importados. Possui coloração âmbar cítrico e frutado, com amargor moderado.

Família: Ale

Teor Alcoólico: 5,2% vol

Amargor: 35 IBU

Temperatura de Serviço: 4 a 8ºC

Harmonização:
Harmoniza muito bem com carnes
grelhadas, saladas cítricas, pratos
que levam curry e vegetais assados.

Garrafa - 600ml

Código de Barras 7898931361788 Classificação fiscal 2203.00.00

Emb. Coletiva - Cx. c/ 12 garrafas Medidas Caixa (C x L x A) 330x230x240 Peso da Caixa - 10,8Kg





Weiss Zac

É uma cerveja de trigo clara, não filtrada, elaborada com maltes de trigo e cevada em processo de alta fermentação. Apresenta espuma cremosa e persistente, desvendando aromas suaves e frescos. Parte de seu fermento permanece na cerveja, resultando visualmente num aspecto turvo ao servir. É bem-vinda em muitas

ocasiões, e o ideal é despejar todo seu conteúdo em um único copo, para que o fermento se misture à cerveja

e garanta seu sabor original.

Família: Ale

Teor Alcoólico: 4.5% vol

Cor: 6 SRM

Amargor: 11 IBU

Temperatura de Serviço: 4 a 6ºC

🙈 Harmonização: Combina com comidas mais apimentadas, sua amargura e carbonatação ajudam a suavizar o efeito picante.

Garrafa - 500ml

Código de Barras 7898931361634 Classificação fiscal 2203.00.00

Emb. Coletiva - Cx. c/ 12 garrafas Medidas Caixa (C x L x A) 280x200x260





Witbier Bob

É uma cerveja não filtrada de alta fermentação, elaborada com malte de trigo e cevada e extrato natural de laranja e de coentro. Possui coloração dourada pálida, com aroma e sabor característicos de seus ingredientes. É uma cerveja leve e refrescante, de elevada carbonatação o que

garante uma espuma densa e cremosa.

Família: Ale

Teor Alcoólico: 5,5% vol

Cor: 15 SRM

🙆 Amargor: 12 IBU

📗 Temperatura de Serviço: 2 a 4ºC

Harmonização: Saladas, carnes leves, petiscos de frutos do mar , sushis, sashimis, carpaccio de atum, tartare de salmão e ceviche harmonizam muito bem com essa cerveja.

Garrafa - 500ml

Código de Barras 7898931361641 Classificação fiscal 2203.00.00

Emb. Coletiva - Cx. c/ 12 garrafas Medidas Caixa (C x L x A) 280x200x260 Peso da Caixa - 7.2Kg





Chopp Pilsen

Chopp Pilsen Puro Malte Especial, produto não pasteurizado, disponível em garrafas pet de 1L e barril de 30L.

Família: Lager

Teor Alcoólico: 4,3% vol

🔰 Amargor: 12 IBU

🕕 Temperatura de Serviço: 2 a 6ºC



onfira nossas opções de kils:



Caixa Unitária Madeira Vinho ou Espumante



Caixa Unitária Madeira Esp. c/ 2 Taças



Caixa Dupla Madeira Vinho ou Espumante



Caixa Dupla Madeira Vinho ou Espumante



Kit Unitário Vinho Reserva ou Varietal c/1 Taça



Kit Hat Beer 600ml 3 cervejas ou 2 cervejas e 1 Taça Floripa



Kit Hat Beer 500ml 2 cervejas e 1 copo Joinvile



Kit Hat Beer 600ml 1 cerveja e 1 copo Floripa

GIARETTA Qualidade que se prova!

Mos acompanhe nas redes sociais!







@f @euviumovnih euviumovnih.com.br

