



GOURMET

DISTRIBUIDORA

CATÁLOGO 2024

Contatos

Comercial:

Maclau Bastos

☎ (85) 98800-8994



✉ (maclaubastos@gourmetdistribuidora.com.br)

Andréa Fiuza

☎ (85) 98840-1296



✉ (andreafiuza@gourmetdistribuidora.com.br)

Site: www.gourmetdistribuidora.com.br

Instagram: @gourmetdistribuidora

Threads: @gourmetdistribuidora

VINHOS ARGENTINOS

BODEGA PRIVADA



HISTÓRIA

No ano de 1959, **Rufino Pablo Baggio** fundou a companhia na cidade de Gualeguaychú, província de Entre Ríos.

No início, a atividade estava centrada na elaboração e comercialização de vinhos e posteriormente de suco de frutas.

As adegas onde são elaboradas as diversas linhas de vinhos estão localizadas na província de Mendoza.

Há mais de meio século, a família fundadora tem o vinho como eixo de suas atividades.

O vinho marcou sua origem e sua história, uma verdadeira paixão familiar que foi passada para a seguinte geração, a qual, além de ter diversificado o portfólio de produtos comercializados, continua realizando a nobre tarefa de elaborar os vinhos com o mesmo empenho e dedicação, um motivo de orgulho e alegria.

Responsabilidade, paixão e procura.

Essa é a expressão que sintetiza uma organização em constante evolução.

BODEGA PRIVADA

Varietal SAUVIGNON BLANC

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Composição: 100% Sauvignon Blanc

Álcool 11,50° a 13,80° (Depende da marcha climática do ano).

Acidez: 5,80-6,80 gr/l

Açúcar 3,50 gr/l máximo

PRODUÇÃO

Fermentação: de 20 a 25 dias, a 15 ° C. Maceração pré fermentação fria, com leveduras selecionadas, em tanques de aço inoxidável.

VINHEDO

Vale do Uco, primeira zona de Mendoza (Luján-Maipú).

NOTA DE PROVA

De cor amarela esverdeado com reflexos de aço, extremamente Aromático e frutado, grapefruit rosa, arruda e grama são percebidos picado. Na boca é extremamente agradável e fresco, com sabores cítricos de frutado complexo e frutas tropicais que aparecem em um final majestoso e equilibrado.



BODEGA PRIVADA

Varietal CABERNET SAUVIGNON

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Composição: 100% Cabernet Sauvignon

Álcool 12,50° a 14,20°.

Acidez: 5,10-6,20 gr/l

Açúcar 3,50 gr/l máximo

PRODUÇÃO

Maceração pré-fermentativa a frio por 48 horas a 5°C.

Então a fermentação começa no máximo a 25°C.

Duração 15 dias.

VINHEDO

Vale do Uco, primeira zona de Mendoza (Luján-Maipú).

NOTA DE PROVA

Vermelho granada escuro com folhas de cerejeira preta e lágrimas de qualidade densa. Perfumes picantes e impac-tantes, cravo, cedro, frutas pretas e vermelhas, como groselha e framboesa. Corpo concentrado e redondo, equilibrado e elegante que lembra especiarias e frutas vermelhas.



BODEGA PRIVADA

Varietal **MALBEC**

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Composição: 100% MALBEC

Álcool 13° a 14,20°.

Acidez: 5,10-6,20 gr/l

Açúcar 3,50 gr/l máximo

PRODUÇÃO

Maceração pré-fermentativa a frio por 48 horas a 5°C.

Então a fermentação começa no máximo a 25°C.

Duração 15 dias.

VINHEDO

Vale do Uco, primeira zona de Mendoza (Luján-Maipú).

NOTA DE PROVA

Caracteriza-se por suas profundas nuances violetas, um intenso aroma de ameixa, cerejas, amoras e violetas muito frutadas, expressando as características de um grande Malbec. Na boca é macio e elegante, com um corpo médio que ainda nos lembra seus persistentes frutos vermelhos, taninos suaves e suaves.



BODEGA PRIVADA

COLECCIÓN EPICO MALBEC

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Composição: 100% MALBEC

Álcool: 13,4°

SAFRA: 2021

1 Ano de Barrica de Carvalho e 2 Anos de Garrafa

Potencial de Guarda de 10 Anos

Temperatura de Serviço: 15°C a 18°C

VINHEDO

É uma área relativamente pequena, cujo ponto mais alto está a 1.100 metros de altitude, descendo para o sudeste, conhecida pelos enólogos como uma "geladeira", como informalmente a chamam. Exposta aos ventos do Sul que entram no vale a cada frente fria, e margeando o fundo do vale, a área de El Cepillo registra as temperaturas mínimas mais baixas do Vale de Uco para a viticultura. Essa combinação de ventos frios do sul e acúmulo de ar frio à noite faz com que esta fração do Uco seja uma das mais frias. Em termos gerais, no caso do Malbec, é uma área de intensidade aromática, frutos negros e vermelhos, com traços violáceos, alta frescura e taninos firmes na boca. É essa combinação de aromas nítidos e acidez suculenta que faz a diferença.

Localização do vinhedo: Gualtallary - Tupungato - Mendoza

Nome do vinhedo: Santa Françoise.

Vinícola: Bodega RPB.

Sistema de condução: espaldeira alta Tipo de solo: Franco arenoso com abundante cascalho aluvial arrastado.

Altitude do vinhedo: 1.100 metros acima do nível do mar.

NOTA DE PROVA

ASPECTO VISUAL: Cor vermelha com reflexos violáceos e rubi. Lágrima lenta e delicada.

Aroma: Aromas complexos de fruta vermelha madura, ameixa, framboesa e cereja.

Intenso e persistente, com notas minerais, baunilha e cacau. Absolutamente típico do Malbec.

ASPECTO GUSTATIVO: Suave ao paladar, com uma entrada doce e acidez equilibrada. Ameixas e cerejas em uma elegante harmonia de baunilha e taninos proporcionados pela madeira de carvalho.

ASPECTO OLFATIVO: Aromas de frutas vermelhas, geleias, com notas de café torrado e baunilha.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas grelhadas, carré de cordeiro com crosta de ervas, confit de pato, cogumelos, queijos duros e sobremesas.



VINHOS CHILENOS

ARAUCO – RAWKO



ARAUCO

HISTÓRIA

Somos uma empresa do Grupo Vinícola Chileno no Vale do Maule, com uma tradição de mais de 130 anos.

Temos capacidade total de 20 milhões de litros em nossa 3 adega, top 8 no mercado de exportação do Chile, com 520 hectares de vinhedos da propriedade próximos a adega e 640 hectares adicionais geridos em contratos de longo prazo em diferentes vales, 3 linhas de engarrafamento e produção de 24 milhões de garrafas por ano e certificação (IFS, BRC, Global G.A.P. e Sedex Smeta).

ARAUCO - RAWKO

Varietal CABERNET SAUVIGNON

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Variedade: Cabernet Sauvignon
Denominação: D.O. Vale Central
Enólogo: Cláudio Gonçalves
Álcool: 13°

PRODUÇÃO

As uvas foram colhidas manualmente em meados de abril. O mosto é fermentado em tanques de aço inoxidável com leveduras selecionadas a temperaturas variando de 26° a 28° durante um período de sete dias. Antes do engarrafamento, os vinhos são estabilizados e filtrados cuidadosamente para conservar toda a fruta.

VINHEDO

As uvas provêm de nossos vinhedos localizados em Villa Alegre, 285 km ao sul de Santiago, no Vale do Maule. Este local tem um clima mediterrânico, onde as chuvas de Inverno são normais e os Verões são secos, com acentuada variação de temperaturas entre o dia e a noite. Isto permite que as uvas obtenham taninos maduros, bem como excelentes aromas e concentração de cor. Os solos são uma combinação de areia e cinzas vulcânicas e o terreno plano obtém uma excelente exposição solar.

NOTA DE PROVA

Nosso Cabernet Sauvignon apresenta uma cor vermelha rubi rica e concentrada. O cheiro lembra-nos cerejas vermelhas frescas. Elegante com bom equilíbrio. Seus taninos são macios e maduros. Uma ótima opção para acompanhar carnes vermelhas, pratos à base de ervas finas ou queijos curados.



ARAUCO - RAWKO

Varietal MERLOT

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Variedade: Merlot

Denominação: D.O. Vale Central

Enólogo: Cláudio Gonçalves

Álcool: 13°

PRODUÇÃO

As uvas Merlot foram colhidas no final de março. O mosto é fermentado em tanques de aço inoxidável com leveduras selecionadas a temperaturas variando de 26° a 28° durante um período de sete dias. Antes do engarrafamento, os vinhos são estabilizados e filtrados cuidadosamente para conservar toda a fruta.

VINHEDO

As uvas provêm de nossos vinhedos localizados em Villa Alegre, 285 km ao sul de Santiago, no Vale do Maule. Este local tem um clima mediterrânico, onde as chuvas de Inverno são normais e os Verões são secos, com acentuada variação de temperaturas entre o dia e a noite. Isto permite que as uvas obtenham taninos maduros, bem como excelentes aromas e concentração de cor. Os solos são uma combinação de areia e cinzas vulcânicas e o terreno plano obtém uma excelente exposição solar.

NOTA DE PROVA

Nosso Merlot tem uma cor rubi-violeta brilhante. O vinho é intenso com notas abundantes de frutas vermelhas maduras, notas de ameixa e pimenta. Seus taninos são doces e aveludados. Tem um final longo e persistente. Ideal como companhia de rosbife, porco, massas e queijos frescos.



ARAUCO - RAWKO

Varietal SAUVIGNON BLANC

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Variedade: Sauvignon Blanc
Denominação: D.O. Vale Central
Enólogo: Cláudio Gonçalves
Álcool: 13°

PRODUÇÃO

As uvas Sauvignon Blanc foram colhidas manualmente no início da manhã de primeiro de março. Utilizamos apenas a baixa pressão para fermentar em tanques de aço inoxidável com leveduras selecionadas em temperaturas variando de 12° a 14° durante um período de vinte dias, permitindo a extração dos aromas varietais. Antes do engarrafamento, os vinhos são estabilizados e filtrados cuidadosamente para conservar toda a fruta.

VINHEDO

As uvas provêm de nossos vinhedos localizados em Villa Alegre, 285 km ao sul de Santiago, no Vale do Maule. Este local tem um clima mediterrânico, onde as chuvas de Inverno são normais e os Verões são secos, com acentuada variação de temperaturas entre o dia e a noite. Isto permite que as uvas obtenham taninos maduros, bem como excelentes aromas e concentração de cor. Os solos são uma combinação de areia e cinzas vulcânicas e o terreno plano obtém uma excelente exposição solar.

NOTA DE PROVA

Nosso Sauvignon Blanc tem cor amarelo claro com tons esverdeados. Seus aromas proeminentes de limão, toranja e groselha misturam-se harmoniosamente com notas florais. Na boca é crocante, refrescante e longo. Combina com aperitivos, ceviche, frutos do mar e saladas verdes.



ARAUCO - RAWKO

Varietal CHARDONNAY

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Variedade: Chardonnay

Denominação: D.O. Vale Central

Enólogo: Cláudio Gonçalves

Álcool: 13º

PRODUÇÃO

As uvas Chardonnay foram colhidas manualmente no início da manhã no meio de março. Utilizamos apenas a baixa pressão para fermentar em tanques de aço inoxidável com leveduras selecionadas em temperaturas variando de 12º a 14º durante um período de vinte dias, permitindo a extração dos aromas varietais. Antes do engarrafamento, os vinhos são estabilizados e filtrados cuidadosamente para conservar toda a fruta.

VINHEDO

As uvas provêm de nossos vinhedos localizados em Villa Alegre, 285 km ao sul de Santiago, no Vale do Maule. Este local tem um clima mediterrânico, onde as chuvas de Inverno são normais e os Verões são secos, com acentuada variação de temperaturas entre o dia e a noite. Isto permite que as uvas obtenham taninos maduros, bem como excelentes aromas e concentração de cor. Os solos são uma combinação de areia e cinzas vulcânicas e o terreno plano obtém uma excelente exposição solar.

NOTA DE PROVA

Nosso Chardonnay tem uma cor amarelo limão médio. Seus aromas proeminentes de abacaxi e pêssego maduro. Na boca é equilibrado e seus sabores lembram frutas tropicais. Possui ótimo acabamento e uma estrutura fresca. Acompanha petiscos, saladas verdes, frutos do mar, aves e queijos jovens.



VINHOS PORTUGUESES

ALMA DE LISBOA



ADEGA
SÃO MAMEDE
DA VENTOSA

HISTÓRIA

A Adega **São Mamede da Ventosa** é uma estrutura cooperativa que se dedica à produção e comercialização de vinhos numa paisagem única, a oeste de Portugal. Fundada em 1956, somos uma referência na história desta região de tradição vitivinícola. Com uma extensão total de 2000 hectares de vinha, produzimos vinhos de excelente relação qualidade-preço e somos a adega cooperativa com maior produção a nível nacional.

O percurso da **Adega São Mamede da Ventosa** funde-se com a própria história do vinho no território. A nossa atividade começou nas instalações da Junta Nacional do Vinho (hoje designada Instituto da Vinha e do Vinho), graças à determinação e ao dinamismo dos seus primeiros associados.



ALMA DE LISBOA

VINHO TINTO REGIONAL LISBOA

A Adega São Mamede da Ventosa está localizada no Concelho de Torres Vedras, a 30 minutos de Lisboa e a 10 minutos do extenso areal da praia de Santa Cruz. Nesta região, de forte paisagem rural e de influência atlântica, destacam-se os vinhos tintos e brancos e, muito em especial, os vinhos leves. Um terroir único, numa terra única.

- ORIGEM: Concelho de Torres Vedras – Portugal.
- SOLO: Argilo Calcário.
- CLIMA: Influência Atlântica.
- CASTAS: Syrah, Caladoc e Aragonez.
- GRAU ALCÓOLICO: 13% vol.

VINIFICAÇÃO

Desengace total e esmagamento, fermentação em cubas de aço inox com controle de temperatura a 26°C. Curtimenta clássica com maceração curta. Ocorrência de fermentação malolática.

- VISUAL: Aspecto límpido, cor granada com nuances violáceas.
- AROMAS: Aroma jovem, onde predominam frutos vermelhos maduros.
- PALADAR: Sabor macio com taninos aveludados e final persistente.

GASTRONOMIA

Perfeito para acompanhar carnes de caça e queijos de pasta mole.

Temperatura ideal de serviço entre 16 e 18°C.



ALMA DE LISBOA

VINHO BRANCO REGIONAL LISBOA

A Adega São Mamede da Ventosa está localizada no Concelho de Torres Vedras, a 30 minutos de Lisboa e a 10 minutos do extenso areal da praia de Santa Cruz. Nesta região, de forte paisagem rural e de influência atlântica, destacam-se os vinhos tintos e brancos e, muito em especial, os vinhos leves. Um terroir único, numa terra única.

- ORIGEM: Concelho de Torres Vedras – Portugal.
- SOLO: Argilo Calcário.
- CLIMA: Influência Atlântica.
- CASTAS: Malvasia Rei e Fernão Pires.
- GRAU ALCÓOLICO: 12,5% vol.

VINIFICAÇÃO

Desengace total e esmagamento. Prensagem ligeira e decantação estática. Fermentação em cubas de aço inox com controlo de temperatura a 16°C.

- VISUAL: Cor citrina bem definida.
- AROMAS: Boa intensidade aromática a frutos cítricos e flor de laranjeira.
- PALADAR: Sabor fresco com predominância de lima e final persistente.

GASTRONOMIA

A sua presença aromática torna-o ótimo como aperitivo, acompanhamento de mariscos ou carnes brancas. Temperatura ideal de serviço entre 8 e 10°C.



ALMA DE LISBOA

VINHO ROSÉ REGIONAL LISBOA

A Adega São Mamede da Ventosa está localizada no Concelho de Torres Vedras, a 30 minutos de Lisboa e a 10 minutos do extenso areal da praia de Santa Cruz. Nesta região, de forte paisagem rural e de influência atlântica, destacam-se os vinhos tintos e brancos e, muito em especial, os vinhos leves. Um terroir único, numa terra única.

- ORIGEM: Concelho de Torres Vedras – Portugal.
- SOLO: Argilo Calcário.
- CLIMA: Influência Atlântica.
- CASTAS: Aragonez e Castelão.
- GRAU ALCÓOLICO: 12,5% vol.

VINIFICAÇÃO

Desengace total e esmagamento. Prensagem ligeira e decantação estática. Fermentação em cubas de aço inox com controlo de temperatura a 16°C.

- VISUAL: Salmão.
- AROMAS: Aroma frutado e fresco com notas de melão e fruta tropical.
- PALADAR: Equilibrado na boca e com boa frescura terminando com algum volume e persistência

GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar mariscos, sushi, sashimi ou saladas estivais.

Temperatura ideal de serviço entre 8 e 10°C.



VINHOS BRASILEIROS

MONTE PASCHOAL



HISTÓRIA

Família Basso.

Gerações de evolução e aprimoramento fazendo produtos únicos.

Vindo da Itália, ao final do século XIX, Vitório Basso aportou no Brasil, trazendo consigo uma grande dose de esperança e algumas mudas de videiras. No local denominado Mato Perso, hoje município de Flores da Cunha, começou a produzir vinhos, prática cultivada com afinco por seus descendentes. Mais tarde, por volta de 1940, Hermino Basso fundou a primeira vinícola da família, denominada na época como Cantina Rural, que hoje constitui a **Basso Vinhos e Espumantes**, sediada em Monte Bérico, 2º Distrito de Farroupilha.

A marca **Monte Paschoal** é uma marca jovem, criada para um público que procura a qualidade em todos os aspectos. Preocupação constante em detalhes como elaboração, acompanhamento e apresentação dos produtos na hora da venda são pontos fundamentais para transformar a marca Monte Paschoal em uma marca forte, premiada, reconhecida e presente no mercado nacional e no exterior.



MONTE PASCHOAL

FRIZANTE MOSCATO BRANCO

- ESTILO: Vinho leve, aromático e adocicado.
- ORIGEM: Farroupilha - Serra Gaúcha (Capital Nacional do Moscatel).
- TIPO DE UVA: Moscatos.
- GRAU ALCOÓLICO: 7% vol.
- AÇÚCAR RESIDUAL: 35 g/l.
- CLIMA: Temperado.
- PRENSAGEM: Prensagem direta das uvas sem desengace.
- BARRICA: Não.
- ALTITUDE: 750 metros.
- SOLO: Profundo, argiloso, arenoso e fértil.
- FERMENTAÇÃO: Única fermentação em tanques de inox - autoclave (Método Charmat).
- VISUAL: Coloração clara esverdeada, leve desprendimento de finas borbulhas.
- AROMAS: Possui aromas intensos de frutas como pêsego, pera e maçã, e florais como jasmim e rosa.
- PALADAR: Leve e fácil de beber, refrescante, paladar adocicado e bastante frutado.

GASTRONOMIA

Vinho Frisante jovial e descontraído, especialmente indicado para festas e recepções, onde pode acompanhar uma conversa com os amigos ou ser servido com os canapés, e devido ao seu sabor adocicado combina muito bem com sobremesas como bolo, mousse de maracujá e salada de frutas. Temperatura ideal de serviço entre 4 e 6°C.



MONTE PASCHOAL

FRIZANTE MOSCATO ROSÉ

- ESTILO: Vinho leve, aromático e adocicado.
- ORIGEM: Farroupilha - Serra Gaúcha (Capital Nacional do Moscatel).
- TIPO DE UVA: Moscatos.
- GRAU ALCÓOLICO: 7% vol.
- AÇÚCAR RESIDUAL: 35 g/l.
- CLIMA: Temperado.
- PRENSAGEM: Prensagem direta das uvas sem desengace.
- BARRICA: Não.
- ALTITUDE: 750 metros.
- SOLO: Profundo, argiloso, arenoso e fértil.
- FERMENTAÇÃO: Única fermentação em tanques de inox - autoclave (Método Charmat).
- VISUAL: Tonalidade rosé cereja e leve desprendimento de finas borbulhas.
- AROMAS: Possui aromas intensos de frutas como morangos, amoras e lichias, mesclados com notas florais de gerânios e rosas.
- PALADAR: Leve e fácil de beber, refrescante, paladar adocicado e bastante frutado.

GASTRONOMIA

Vinho Frisante jovial e descontraído, especialmente indicado para festas e recepções, onde pode acompanhar uma conversa com os amigos ou ser servido com os canapés, e devido ao seu sabor adocicado combina muito bem com sobremesas como bolo, mousse de maracujá e salada de frutas. Temperatura ideal de serviço entre 4 e 6°C.



MONTE PASCHOAL

ESPUMANTE BRUT

- ESTILO: Vinho espumante leve, frutado e fácil de beber.
- ORIGEM: Serra Gaúcha - Rio Grande do Sul.
- TIPO DE UVA: Prosecco/Glera, Trebbiano e Chardonnay.
- GRAU ALCOÓLICO: 11% vol.
- AÇÚCAR RESIDUAL: 10 g/l.
- CLIMA: Temperado.
- PRENSAGEM: Prensagem direta das uvas sem desengace.
- BARRICA: Não.
- ALTITUDE: 750 metros.
- SOLO: Profundo, argiloso, arenoso e fértil.
- FERMENTAÇÃO: Tanques de inox pelo método Charmat.
- VISUAL: Com reflexos verdes, o tom dourado pálido e vivo é animado por borbulhas finas.
- AROMAS: O nariz é limpo, fresco, dando vazão a notas de frutas brancas, frutas secas e alguns toques de confeitaria.
- PALADAR: Na boca é bastante aromático, leve e refrescante. Uma expressão alegre se desprende do seu todo.

GASTRONOMIA

Ideal como aperitivo, na versão Brut revela-se um vinho de degustação para festas e eventos sociais. Nas refeições pode acompanhar entradas leves, pratos elaborados a base de peixes ou frutos do mar, carnes brancas e aves preparadas com bastante simplicidade ou frias, pela elegância e fineza de ambas.

Temperatura ideal de serviço entre 5 e 6°C.



MONTE PASCHOAL

ESPUMANTE MOSCATEL BRANCO

- ESTILO: Vinho espumante leve, aromático e adocicado.
- ORIGEM: Farroupilha - Serra Gaúcha (Capital Nacional do Moscatel).
- TIPO DE UVA: Moscatos.
- GRAU ALCÓOLICO: 7,5% vol.
- AÇÚCAR RESIDUAL: 75 g/l.
- CLIMA: Temperado.
- PRENSAGEM: Prensagem direta das uvas sem desengace.
- BARRICA: Não.
- ALTITUDE: 750 metros.
- SOLO: Profundo, argiloso, arenoso e fértil.
- FERMENTAÇÃO: Única fermentação em tanques de inox, pelo método Asti.
- VISUAL: Coloração clara e transparente, com espuma abundante e persistente.
- AROMAS: Possui aromas intensos de frutas como pêsego, pera e maçã, e florais como jasmim e rosa.
- PALADAR: Leve e fácil de beber, refrescante, paladar doce e bastante frutado.

GASTRONOMIA

Jovial e descontraído, muito bom para festas e recepções, para brindar os bons momentos da vida ou ser servido com os canapés, e devido ao seu sabor adocicado combina também com as sobremesas como bolos, tortas e frutas em calda. Temperatura ideal de serviço entre 5 e 6°C.



MONTE PASCHOAL

ESPUMANTE MOSCATEL ROSÉ

- ESTILO: Vinho espumante leve, aromático e adocicado.
- ORIGEM: Farroupilha - Serra Gaúcha (Capital Nacional do Moscatel).
- TIPO DE UVA: Moscatos.
- GRAU ALCOÓLICO: 7,5% vol.
- AÇÚCAR RESIDUAL: 75 g/l.
- CLIMA: Temperado.
- PRENSAGEM: Esmagamento seguido de prensagem das uvas.
- BARRICA: Não.
- ALTITUDE: 750 metros.
- SOLO: Profundo, argiloso, arenoso e fértil.
- FERMENTAÇÃO: Única fermentação em tanques de inox, pelo método Asti.
- VISUAL: Sedutora tonalidade rosé cereja e espuma abundante e persistente.
- AROMAS: Possui aromas intensos de frutas como morangos, amoras e lichias, mesclados com notas florais de gerânios e rosas.
- PALADAR: Leve e fácil de beber, refrescante, paladar doce e bastante frutado.

GASTRONOMIA

Jovial e descontraído, muito bom para festas e recepções, para brindar os bons momentos da vida ou ser servido com os canapés, e devido ao seu sabor adocicado combina também com as sobremesas como bolos, tortas e frutas em calda.

Temperatura ideal de serviço entre 5 e 6°C.





GOURMET

DISTRIBUIDORA