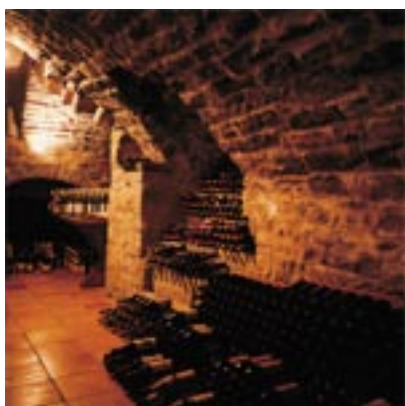




o melhor vinho possível ao menor preço possível



# Visconde

importação, exportação e distribuição de vinhos  
tel: (+55 61) 3340 7264 - visconde@visconde.com.br

# VISCONTE

## Venta Real Crianza 2005

Vinho Tinto

**Classificação:** Crianza D.O. Valdepeñas

**Castas:** 100% Tempranillo

**Alc:** 13%

**Tecnologia / Vinificação:**

Fermentação em cubas de inox a uma temperatura controlada de 26°C

**Envelhecimento:** 6 meses e barricas de carvalho americano e francês e mais no mínimo 12 meses em garrafa.

**Nota de Prova:** Vermelho rubi, limpo e brilhante.

Aroma expressivo de boa intensidade e fruta madura.

Na boca é saboroso, frutado, fresco com taninos maduros e redondos com permanência média à longa.

**Harmonização:** Carnes assadas e grelhadas.

**Prêmios:**

- Medalha de prata: Vinalies Internationales France 2008



Bodegas Fernando Castro



# Vísconde

## Venta Real Reserva 2002

Vinho Tinto

**Classificação:** Reserva D.O. Valdepeñas

**Castas:** 100% Tempranillo

**Alc:** 13%

**Tecnologia / Vinificação:**

Fermentação em cubas de inox a uma temperatura controlada de 26°C

**Envelhecimento:** 12 meses e barricas de carvalho americano e francês e mais no mínimo 12 meses em garrafa.

**Nota de Prova:** Cor cereja intensa com borda alaranjada. Aroma potente com notas cremosas do carvalho e fundo de fruta macerada. Na boca e saboroso, carnudo e com especiarias, nuances de fruta doce. Apresentando um longo final.

**Harmonização:** Ideal para toda classe de carnes vermelhas e condimentadas, pasta, aves, queijos semi-curados e embutidos



Bodegas Fernando Castro



# VISCONTE

## Venta Real Gran Reserva 2001

Vinho Tinto

**Classificação:** Gran Reserva D.O. Valdepeñas

**Castas:** 100% Tempranillo

**Alc:** 13%

**Tecnologia / Vinificação:**

Fermentação em cubas de inox a uma temperatura controlada de 26°C

**Envelhecimento:** 18 meses em barril de carvalho francês e americano e mais no mínimo 18 meses na garrafa.

**Nota de Prova:** Vermelho rubi intenso com borda atijolada. Apresenta aromas de frutos vermelhos, notas de fina redução, e tostados do carvalho. Na boca é cheio e carnudo, intenso, com notas de especiarias e taninos suaves e fundidos com a fruta deixando um final agradável e persistente.

**Harmonização:** Excelente com carnes vermelhas, queijos curados e patês.

**Prêmios:**

- Medalha de ouro: Muvina 2007
- Medalha de prata: Mundus Vini 2008
- Medalha de prata: Vino Forum 2007
- Medalha de prata: Tesalonica 2009
- Medalha de prata: Premios Vino y Mujer 2009



Bodegas Fernando Castro



# Vísconde

## Raíces Selección Syrah 2005

Vinho Tinto

**Classificação:** Reserva D.O. Valdepeñas

**Castas:** 100% Syrah

**Alc:** 13%

**Tecnologia / Vinificação:**

Fermentação em cubas de inox a uma temperatura controlada de 26°C

**Envelhecimento:** 6 meses e barricas de carvalho americano e francês e mais no mínimo 12 meses em garrafa.

**Nota de Prova:** Cor cereja intensa. Notas florais e fundas com aromas de framboesa. Na boca é potente, cheio, com taninos bem redondos com um retrogosto marcante.

**Harmonização:** Carnes vermelhas e condimentadas, pasta, aves, queijos e embutidos

**Prêmios:**

- Medalha de ouro: Concours Mondial de Bruxelles
- Medalha de ouro: Ljubijana Internacional 2007



Bodegas Fernando Castro



## Raíces Reserva Syrah 2002

Vinho Tinto

**Classificação:** Reserva D.O. Valdepeñas

**Castas:** 100% Syrah

**Alc:** 13%

**Tecnologia / Vinificação:**

Fermentação em cubas de inox a uma temperatura controlada de 26°C

**Envelhecimento:** 12 meses e barricas de carvalho americano e francês e mais no mínimo 12 meses em garrafa.

**Nota de Prova:** Cor vermelho rubi com borda alaranjada. Aromas tostados, notas do carvalho e especiarias. Na boca é saboroso, aveludado com fruta e carvalho bem fundido. Apresenta um excelente final de boca.

**Harmonização:** Ideal para toda classe de carnes vermelhas e condimentadas, pasta, aves, queijos semi-curados e embutidos

**Prêmios:**

- Medalha de ouro: Berliner Wein Trophy 2009
- Medalha de ouro: Sevilla Cinve 2008
- Medalha de prata: Berliner Wein Trophy 2008
- Medalha de prata: Vino Forum 2007
- Medalha de bronze: La Selección 2009



**Bodegas Fernando Castro**



# Vísconde

## Raíces Airen 2008

Vinho branco

**Classificação:** D.O. Valdepeñas

**Castas:** 100% Airen

**Alc:** 12%

**Tecnologia / Vinificação:**

Fermentação em cubas de inox a uma temperatura controlada de 26°C

**Nota de Prova:** Amarelo pálido com notas esverdeadas.

Aromas finos a maçã verde, pêssego e confeitados.

Na boca é muito equilibrado e envolvente com um passo elegante que deixa um final persistente e fresco.

**Harmonização:** Ideal para acompanhar toda classe de peixes e frutos do mar.

**Prêmios:**

- Medalha de prata: Concours Mondial de Bruxelles



Bodegas Fernando Castro



# Visconde

## Finca Del Viso Tinto

Vinho tinto

**Classificação:** Vino de la tierra Valdepeñas

**Castas:** 100% Tempranillo

**Alc:** 12%

**Tecnologia / Vinificação:**

Fermentação em cubas de inox a uma temperatura controlada de 26°C

**Nota de Prova:** Coloração vermelha violácea. Aromas a frutas maduras como groselhas e framboesas. Na boca é equilibrado, redondo e saboroso.

**Harmonização:** Carnes Vermelhas.



Bodegas Fernando Castro

# Viscounte

## Finca Del Viso Branco

Vinho branco

**Classificação:** Vino de la tierra Valdepeñas

**Castas:** 100% Airen

**Alc:** 12%

**Tecnologia / Vinificação:**

Fermentação em cubas de inox a uma temperatura controlada de 26°C

**Nota de Prova:** Cor amarelo pálido. Aroma potente com notas a ervas silvestres. Na boca se apresenta suave e com boa acidez.

**Harmonização:** Frutos do mar peixes e queijos suaves.



Bodegas Fernando Castro