

Seja muito bem-vindo a casa do Comendador



CASA DO VINHO

VINHO | ESTILO | ALTITUDE



VILSON RIBEIRO BORGES

“Comecei a atuar no ramo comercial muito cedo. Desde muito jovem, comprar e revender produtos é minha principal atividade profissional. Porém, a experiência adquirida ao longo dos anos me fez perceber que a atividade comercial vai muito além do simples ato de vender, pois é necessário encantar o cliente para gerar satisfação e isso para mim é a essência do meu negócio.

E eu gosto demais da minha atividade profissional, por isso costumo dizer, eu não trabalho, eu vivo de férias. E grande parte deste prazer em servir foi conquistada, principalmente, quando passei a vender vinhos.

O começo foi muito difícil, pois naquele início dos anos 90, o vinho nacional era pouco consumido e São Joaquim não tinha qualquer tradição na produção da bebida.

Mas, eu acreditava, um dia a serra catarinense seria reconhecida como grande produtora de vinhos de altitude. A aposta deu certo e passados quase 30 anos, podemos comemorar e saborear os excelentes produtos gerados em solo catarinense.

E nós, da Casa do Vinho, nos sentimos orgulhosos por fazer parte desta trajetória, pois sempre fomos promotores do vinho nacional, especialmente, os elaborados pelas vinícolas da serra catarinense, que, há alguns anos, colocam no mercado vinhos potentes e muito especiais, concentrando as características peculiares do clima de altitude.

Muitas histórias ocorreram e muitas amizades se

consolidaram desde que a primeira garrafa com o vinho genuinamente catarinense foi aberta. É uma longa trajetória construída conjuntamente, porém, ainda hoje, para mim cada gota tem um sabor especial, em cada taça estão novas possibilidades, novas sensações, pois o vinho tem o grande poder de unir as pessoas em torno de conversas interessantes. Para mim, o vinho é um ser vivo que me traz muitas alegrias.

E para retribuir nossas conquistas com esta bebida preciosa, buscamos compartilhar o aprendizado, para que um número cada vez maior de pessoas possa descobrir os prazeres e os benefícios existentes em cada taça.

Levamos nossa experiência também para os vinhos por nós produzidos. Desde 2006, os vinhos da linha Comendador são elaborados pela Casa do Vinho e eu acompanho todo o processo, desde o desenvolvimento do cacho até a vinificação, pois sei que o vinho tem corpo e alma e cada etapa é importante para entregar uma bebida elegante e agradável aos paladares mais exigentes

Nosso compromisso com a excelência é reconhecido pelo mercado e muitos rótulos nossos já foram premiados, e nos orgulha muito, pois é a comprovação de que estamos fazendo aquilo que gostamos, para quem gostamos

Então, seja para comemorar ou para relaxar, sempre que puder abra uma garrafa de vinho e erga um brinde, pois todos os momentos merecem ser celebrados.”



Reconhecimento

Em outubro de 2021, Vilson Ribeiro Borges recebeu a Comenda Manoel Joaquim Pinto. A maior condecoração da cidade foi concedida pela Câmara de Vereadores de São Joaquim em reconhecimento aos relevantes serviços prestados ao setor vitivinícola, iniciativas que muito contribuíram para o desenvolvimento e difusão do turismo na região. A Comenda é uma condecoração que surgiu na Idade Média e é concedida àqueles que se destacam nobremente em suas áreas de atuação. O título já era bastante conhecido do comerciante, que ganhou o apelido de “Comendador” em meados dos anos 90. O título, se estende aos vinhos, nomeado uma exclusiva coleção de Vilson Borges, muitos deles premiados, como o vinho Comendador Cinco Castas lote III, que ficou entre os quatro primeiros da lista dos Top 100 Vinhos Brasileiros WBA 2022, 2023, 2024 e 2025.





CASA DO
VINHO

VINHO | ESTILO | ALTITUDE

*Pode entrar
que a casa
é sua!*

Quem visita a Casa do Vinho se sente mesmo em casa. O aconchego é sentido logo na entrada, porque, na grande maioria das vezes, quem recebe o visitante é o fundador do empreendimento, Vilson Borges, reconhecido no Brasil e no exterior pelo atendimento especial e carisma único.

E quem tem a sorte de encontrar o Tio Vilson, como é carinhosamente chamado, em uma das três lojas do grupo vai se encantar com o sorriso cativante e uma disposição incrível para apresentar os vinhos da Casa, especialmente os de sua linha própria, o Comendador. É impossível ficar com a taça vazia.

A Casa do Vinho é a maior distribuidora e uma das principais divulgadoras dos Vinhos Finos de Altitude da Serra Catarinense. A sede fica em São Joaquim, aberta em meados dos anos 90, posicionando-se entre as 10 melhores lojas de vinhos do país. Carta de vinhos diversificada, preço diferenciado, estrutura moderna e aconchegante, transformaram o empreendimento em um importante ponto turístico.

Em 2014, a Casa do Vinho ganhou sua primeira filial. Lages – maior município em extensão territorial de Santa Catarina – foi a cidade escolhida e lá,

em uma pequena sala alugada, foi iniciado o novo negócio.

O empreendimento lageano prosperou e, assim, em 2018, foi inaugurada uma sofisticada loja com sede própria, que conta com um receptivo, estandes de vinhos, sala de degustação, com bancada americana, e todo o conforto para os clientes que desejarem degustar ou mesmo alugar a sala para eventos, e até um jardim de inverno integra o moderno projeto.

E como tudo que é bom merece ser compartilhado, em 2021, foi inaugurado o Império do Vinho. O empreendimento da Casa do Vinho está localizado no centro de Urubici, um dos destinos de turismo mais procurados da Serra Catarinense.

A loja, em pouco tempo, tornou-se uma excelente opção de visita para os turistas, moradores e apreciadores de um bom vinho. O espaço é amplo e aconchegante e dispõe de uma sala de degustação moderníssima que contém todo o conforto e aconchego para os clientes que desejam degustar um bom vinho ou aprender sobre a bebida.

A Casa do Vinho oferece uma experiência enoturística diferenciada e inesquecível.



Cláudio Santos Borges



“Eu era muito jovem quando meu pai tomou a decisão mais difícil e sábia de sua vida. O homem que entendia tudo de cerveja, já não conseguia sustentar a família com a venda da bebida mais popular do país e tinha que encontrar outro meio de subsistência.

O novo negócio chegou também no formato de garrafa, porém o dourado da cerveja deu lugar ao vermelho intenso: era o vinho, bebida que transformou a história de meu pai e de toda nossa família.

Passados mais trinta anos eu ainda me recordo daquele momento de mudança. Não entendíamos nada de vinho, aliás, nos meados dos anos 90, quem aqui na região entendia?

O mercado nacional era mais expressivo no Rio Grande do Sul e Santa Catarina não tinha ainda nenhuma representatividade na viticultura. Vendíamos vinho de garrafão e alguns produtos importados e, assim, aos poucos, a loja de cerveja foi ganhando novos rótulos de vinhos, até que o produto passou a ser o principal item comercializado por nós.

Foi um período de adaptação para todos, porém tivemos uma grande oportunidade de nos destacar, pois quando os primeiros vinhedos começaram a ser

plantados em São Joaquim, nós já conhecíamos um pouco mais do processo de produção e a habilidade para vendas do meu pai fez toda diferença.

No final dos anos 90, com a plantação dos primeiros vinhedos comerciais, São Joaquim começou a despertar para a produção do vinho de altitude e, por volta de 2005, quando as primeiras garrafas produzidas com vinho joaquinese chegaram ao mercado, a nossa Casa do Vinho estava pronta para absorver o produto local e difundi-lo para todo o país.

Hoje, como administrador deste negócio familiar, sei o quanto este líquido precioso mudou as nossas vidas e promoveu o desenvolvimento de nossa região.

O vinho para nós não é somente um negócio, pois cada taça cria uma expectativa, promove uma satisfação, traz uma história única e ajuda a construir novos laços.

Costumamos dizer que não temos clientes, temos amigos e os recebemos em nossas lojas com muito carinho, pois para nós, a Casa do Vinho é literalmente a nossa casa, e ela está sempre de portas abertas para encantar e proporcionar as mais incríveis e saborosas experiências para todos que nos visitam.”

Wagner Santos Borges



“Desde pequeno eu ouço a história de um homem que aos 11 anos lavava garrafas para ajudar no sustento da família. Esse mesmo homem, aos 15 anos, se tornou vendedor e, aos 18 anos, já era o gerente da empresa na qual tivera a primeira oportunidade de trabalho.

Essa, contudo, não é a história de um homem qualquer, é o resumo da trajetória de Vilson Borges, meu pai.

Sou o filho caçula e quando nasci meu pai já era um empresário bem-sucedido. Com cerca de 30 anos, era o principal distribuidor de cerveja da região e atendia clientes de diversos municípios da serra catarinense.

Foram anos dedicados a este negócio que ofereceu ao meu pai muitas oportunidades, mas a principal conquista foi o desenvolvimento de uma incrível capacidade para as vendas, um modo único de lidar com seus clientes, que se tornam amigos, e reconhecem o talento do homem simples, porém complexo em suas atitudes e convicções.

A determinação o acompanha sempre e por acreditar em seus propósitos, ele apostou na venda de vinhos, mesmo quando São Joaquim não tinha um só pé de uva vinífera plantado.

Eu cresci sabendo que nossa cidade tinha a maçã como base de sua economia. São Joaquim recebeu o título de “Capital da Maçã” e, por muitos anos, a fruta trouxe sustento às famílias da região.

As noites frias típicas das grandes altitudes, excelentes para a maturação dos frutos, e o clima mais seco na colheita, resultam em frutos com excelente qualidade, capazes de gerar vinhos diferenciados e eu tenho uma imensa satisfação por acompanhar esta evolução e ter visto São Joaquim se tornar o município com a maior área plantada com uvas viníferas de Santa Catarina.


E o orgulho é maior ainda, porque sei que, de certa forma, a Casa do Vinho contribuiu para essa transformação. E hoje, sendo o responsável pela loja de Lages, é muito gratificante saber que o vinho catarinense tem conquistado seu espaço, surpreendendo pela qualidade e conquistando, a cada gole, novos apreciadores e defensores deste excelente produto nacional.


Esperamos que você também tenha a oportunidade de saborear nossos vinhos, pois para nós vinho é celebração, é um líquido precioso que aquece nosso coração e alegra nossa alma.”





COMENDADOR


Cabernet Sauvignon


 Classificação: **Tinto Nobre Seco**

 Volume: **750 ml**

 Uva: **Cabernet Sauvignon**

 Passagem por barril: **20 meses**

 Teor Alcoólico: **14,2%**

 Tempo de Guarda: **20 anos**

Descrição

Vinho Comendador - Tinto Seco - Cabernet Sauvignon, de coloração vermelho rubi intenso, com reflexos violáceos e algumas nuances púrpuras. Aroma de boa intensidade, com um primeiro ataque fresco de ervas, frutas em compota mescladas com aromas de amoras, ameixas, e algo de especiarias harmonizadas com o carvalho. Corpo macio, taninos marcantes e equilibrados, harmônico e com boa persistência no final de boca. Acidez agradável que dá sustentação ao estágio em barrica de carvalho francês por 24 meses. Harmoniza com carnes como cordeiro, avestruz e gado, além de massas com base de molhos madeira ou molhos intensos, queijos de média maturação.



Cabernet Sauvignon Garrafas Especiais

A linha Comendador traz o varietal da rainha das uvas tintas, Cabernet Sauvignon, vinho potente, porém nobre, indispensável na sua adega. Para os apaixonados por vinhos, uma linha de garrafas especiais para entusiastas e colecionadores desde as tradicionais garrafas de 375 ml e 750 ml, até as magnuns de 1.500 ml e 3.000 ml. A seguir conheça toda linha Comendador composta por vinhos nobres e com grande personalidade.



COMENDADOR



92
WBA

COMENDADOR

Cabernet Franc Lote II

Classificação: **Tinto Nobre Seco**

Uva: **Cabernet Franc**

Teor Alcoólico: **14,7%**

Volume: **750 ml**

Passagem por barril: **15 meses**

Tempo de Guarda: **15 anos**

Descrição


Sendo parte integrante de uma edição limitada de 4.500 garrafas numeradas, este vinho carrega em si a criteriosa escolha de Vilson Borges, o Comendador. Elaborado de forma exclusiva e dedicada, as uvas que compõem este vinho incrível foram colhidas à mão, com mínima intervenção para a maximização de potencial existente, bem como tiveram seu amadurecimento de forma uniforme e prolongada, o que confere maior prazer a cada taça degustada. O desengace foi controlado para manter a integridade da uva e evitar a extração de compostos indesejáveis. Realizada a maceração pré-fermentativa a frio, por 24h a 48h e seguiu-se com a fermentação natural, resultando no total de 16 a 20 dias de maceração.






COMENDADOR


Gran Reserva Uvas Passionadas


 Classificação: **Tinto Nobre Meio Seco**

 Volume: **750 ml**

 Uva: **Tannat e Cabernet Sauvignon**

 Passagem por barril: **12 meses**
 Passagem por ânfora: **12 meses**

 Teor Alcoólico: **16%**

 Tempo de Guarda: **20 anos**

Descrição

Este vinho foi especialmente criado em homenagem a Vilson Ribeiro Borges, o Comendador da Casa do Vinho. Trata-se de um vinho que revela sua característica doce graças ao açúcar residual das uvas pacificadas diretamente da planta, um processo que intensifica os aromas e sabores, proporcionando uma experiência única. Resultado de um blend de uvas emblemáticas, como Tannat e Cabernet Sauvignon, cuidadosamente selecionadas e colhidas à mão, sua produção segue princípios de mínima intervenção, garantindo a máxima expressão das variedades utilizadas. Com uma textura macia e perfil aromático complexo, este vinho convida tanto a uma degustação contemplativa quanto a harmonizações gastronômicas refinadas. O desengace foi controlado para preservar a integridade das uvas, evitando a extração de compostos indesejáveis: A elaboração inclui uma maceração pré-fermentativa a frio, com duração de 24 a 48 horas, seguida de uma fermentação natural em tanques de aço inoxidável. O processo total de maceração variou entre 14 a 22 dias, garantindo um equilíbrio perfeito entre estrutura e sabor. O Comendador é um vinho para ser apreciado em toda a sua plenitude.





Cinco Castas

- Classificação: **Tinto Nobre Seco**
- Uva: **Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Cabernet Franc e Tannat**
- Teor Alcoólico: **14,5%**
- Volume: **750 ml**
- Passagem por barril: **24 meses**
- Tempo de Guarda: **24 anos**

Descrição

Vinho Comendador - Cinco Castas - Tinto Seco, das uvas Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec e Tannat, de coloração vermelho com reflexos púrpura, profundo e límpido. Apresenta nos aromas uma explosão aromática de lichia, frutas vermelhas maduras e toques bem sutis de couro e baunilha. No paladar, bom corpo, harmônico e persistente, com taninos e álcool em perfeito equilíbrio. Possui acidez agradável que dá sustentação aos 24 meses de estágio em barricas francesas e americanas. Dica de harmonização: carnes vermelhas, fressal serrano, massas e risotos à base de molhos madeira e funghi não muito condimentados. Acompanha bem queijos em geral.



Montepulciano

- Classificação: **Tinto Fino Seco**
- Uva: **Montepulciano**
- Teor Alcoólico: **14%**
- Volume: **750 ml**
- Passagem por barril: **24 meses**
- Tempo de Guarda: **24 anos**

Descrição

Vinho Comendador - Tinto Seco - Montepulciano elaborado com 100% da uva montepulciano em uma fase avançada de maturação, elevando assim seu teor alcoólico sem necessitar adição de elementos externos, atingindo 14,0%. Sua colheita e seleção de cachos foram realizadas manualmente, com aproveitamento máximo de 6 toneladas por hectare, usando somente frutas uniformemente maduras. Estágio de 24 meses em barricas francesas de primeiro uso, proporcionando assim um vinho de corpo denso e retrogosto marcante. Coloração rubi com reflexos violáceos e aromas de frutas vermelhas e ervas. Sabor leve, baixa acidez, taninos suaves. Harmonização: ideal para acompanhar carnes vermelhas grelhadas, massa à bolonhesa ou queijos maturados, Provolone e Parmesão. Todo o processo, desde o tempo de colheita ao engarrafamento, é acompanhado pelo Vilson Ribeiro Borges, dando assim ao vinho um toque pessoal e único encontrado exclusivamente em um vinho Comendador.



Merlot

- Classificação: **Tinto Fino Seco**
- Uva: **Merlot**
- Teor Alcoólico: **14%**
- Volume: **750 ml**
- Passagem por barril: **15 meses**
- Tempo de Guarda: **15 anos**

Descrição

Vinho Comendador - Tinto Seco - Merlot elaborado especialmente para o “Tio Vilson” da Casa do Vinho - O Comendador” - como é conhecido e gosta de ser chamado. De coloração vermelha rubi, com reflexos púrpuros, aromas complexos e intensos, lembra frutas vermelhas maduras, ameixa, geleia de frutas negras, harmonizadas com o carvalho trazendo baunilha e tabaco. Na boca, paladar de bom corpo, início de boca agradável e bons taninos, equilibrado, harmônico e com boa persistência no final de boca. Acidez agradável que dá sustentação aos 15 meses de estágio em barrica de carvalho francês. Sugestão de harmonização: massas à base de molho vermelho e queijos de média maturação.

COMENDADOR



Comendador VF 2009

- Classificação: **Tinto Nobre Seco**
- Uva: **Cabernet Franc, Malbec e Cabernet Sauvignon**
- Teor Alcoólico: **14,7%**
- Volume: **750 ml**
- Passagem por barril: **16 meses**

Descrição

Vinho Comendador - VF - 2009 - Tinto Seco - Cabernet Franc elaborado meticulosamente com as uvas Cabernet Franc, Malbec e Cabernet Sauvignon, o vinho traz um status de boutique e é tão competitivo quanto os demais vinhos de altitude da Serra Catarinense. É um vinho raro e apenas 3.000 garrafas (todas numeradas) foram produzidas e são vendidas em caráter exclusivo pela Casa do Vinho. O vinho que possui a safra de 2009 foi lapidado pelos enólogos Nei Rasera e pela lenda viva, o winemaker Orgalindo Bettú, que desde 2009 conservaram e aprimoraram o vinho em tonéis de aço inox e, posteriormente, o mantiveram 16 meses em barricas de carvalho francês. Este foi o vinho mais esperado para 2014, sua essência concentra o despertar do instinto estético desta especiaria transformada em vinho. O nivelamento dos taninos e o sabor interiorizado são o resultado dessa assimilação e das exatas percepções sensoriais que este vinho provoca.



Petit Verdot

- Classificação: **Tinto Nobre Seco**
- Uva: **Petit Verdot**
- Teor Alcoólico: **14,3%**
- Volume: **750 ml**
- Passagem por barril: **25 meses**
- Tempo de Guarda: **25 anos**

Descrição

Vinho Comendador - Tinto Seco - Petit Verdot foi elaborado com 100% de uvas Petit Verdot, fermentação com remotações diárias, leveduras selecionadas e controle de temperatura. Estagiou 25 meses em barricas de carvalho francês, onde adquiriu uma coloração rubi intenso com reflexos violáceos. Traduzindo ao paladar nuances de frutas vermelhas e pretas maduras, como mirtilos e cerejas, notas de baunilha, além de toques minerais e de especiarias, como pimenta preta e cravo, tornando um vinho encorpado, elegante, com taninos firmes e sedosos e boa acidez. Harmonizando com carnes vermelhas grelhadas e assadas com molhos ricos, churrasco, preparações à base de carne de porco com molhos à base de vinho, além de embutidos e queijos duros.



Tempranillo Lote II

- Classificação: **Tinto Nobre Seco**
- Uva: **Tempranillo**
- Teor Alcoólico: **14,1%**
- Volume: **750 ml**

Descrição

Vinho Comendador - Lote II - Tinto Seco - Tempranillo - Uva proveniente da cidade de Rioja, na Espanha, é uma das mais cultivadas no país europeu. O nome “Tempranillo” significa temprano e no caso da uva, é relacionada ao seu amadurecimento rápido, sendo semanas antes das outras castas. Vinho feito com uvas extremamente maduras, com acidez equilibrada e encorpado. Seu sabor remete às frutas vermelhas e deixa um toque aveludado no paladar. Sua coloração é escura e remete a um tom rubi. A exemplo dos demais vinhos da linha, essa edição tem a supervisão em todas as suas etapas do Comendador Wilson Borges. Tendo harmonização ideal para perfeitas combinações gastronômicas. Ele pode ser harmonizado com pratos de carnes defumadas e grelhadas, queijos, massas e pratos com condimentação média incluindo à base de bacalhau.

COMENDADOR



Touriga Nacional

 Classificação: **Tinto Nobre Seco**

 Uva: **Touriga Nacional**

 Teor Alcoólico: **14,5%**

 Volume: **750 ml**

 Passagem por barril: **15 meses**

 Tempo de Guarda: **15 anos**

Descrição

Vinho Comendador - Touriga Nacional - Tinto Seco, nessa edição o Comendador Vilson Borges disponibiliza a seus amigos um vinho feito com a icônica casta portuguesa “ Touriga Nacional ”, trazendo em sua característica um vinho de aroma frutado e marcante. Ao paladar é encorpado e tânico, harmonizando perfeitamente com pratos gordurosos e de sabor intenso, como churrasco e, ao mesmo tempo, sendo acompanhamento ideal para frutos do mar bem condimentados e bacalhau .




Três Castas

 Classificação: **Tinto Nobre Seco**

 Uva: **Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec**

 Teor Alcoólico: **14,5%**


 Volume: **750 ml**

Descrição

Vinho Comendador - Três Castas - Tinto Seco - Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Malbec é elaborado de forma exclusiva e delicada. As uvas que compõem este blend foram colhidas à mão, com mínima intervenção mecânica, maximizando assim o potencial deste vinho. O desengace foi controlado para manter a integridade das uvas e evitar a extração de compostos indesejáveis. Após a maceração pré-fermentativa a frio por 24h e 48h, seguiu-se com a fermentação natural nos tanques de aço inoxidável em torno de 16 a 20 dias de maceração. Um vinho para ser apreciado em toda sua plenitude.



Malbec

 Classificação: **Tinto Nobre Seco**

 Uva: **Malbec**

 Teor Alcoólico: **14,3%**

 Volume: **750 ml**

Descrição

Vinho Comendador - Malbec - Tinto Seco elaborado integralmente com uvas da variedade Malbec, tendo sua colheita realizada manualmente com período de maturação avançado. O desengase foi controlado para manter a integridade da uva e evitar a extração de compostos indesejáveis, como frutos verdes, responsáveis pelo aumento da acidez. A maceração pré-fermentativa foi a frio entre 24 horas e 48 horas e a fermentação nos tanques de aço inox com maceração de 14 a 20 dias. Após esta etapa, seguiu-se com o processo de fermentação natural com as leveduras autóctones. Visando conservar a integridade e características, o vinho não foi filtrado. Com isto atingiu um teor alcoólico de 15%. Surpreende pela intensidade aromática de frutas vermelhas maduras, um toque floral de violeta e especiarias. Paladar cativante, gastronômico com ótimo volume em boca, por conta de seus taninos macios, retro-gosto longo e saboroso. Harmoniza muito bem com massas, risotos, carnes vermelhas e queijos.

COMENDADOR



Tannat

- Classificação: **Tinto Nobre Seco**
- Uva: **Tannat**
- Teor Alcoólico: **15,5%**
- Volume: **750 ml**

Descrição

Vinho Comendador - Tinto Seco - Tannat vinho elaborado integralmente com uvas do varietal Tannat, tendo sua colheita realizada manualmente com período de manutenção avançado. O desengace foi controlado para manter a integridade da uva e evitar a extração de compostos indesejáveis, entre eles frutos verdes responsáveis pelo aumento de acidez, com maceração pré-fermentativa a frio por 48 horas. Após, seguiu para fermentação natural (leveduras autóctones) em tanques de aço inox, com uma maceração total de 20 dias. O vinho não foi filtrado, visando conservar íntegras suas características, resultando, assim, em um produto final diferenciado, atingindo um teor alcoólico nobre de 15,5%. Da colheita ao processo, contou com a participação e supervisão de Vilson Borges “O Comendador.” O Comendador Tannat apresenta taninos domados e aroma elegante. Ótima concentração, com entrada em boca expressiva, bom volume e taninos maduros. Corpo integrado e retrogosto frutado. Harmoniza com massas, risotos, carne de caça e carne vermelha assada ou grelhada.



Pinot Noir Gran Reserva

- Classificação: **Tinto Nobre Seco**
- Uva: **Pinot Noir**
- Teor Alcoólico: **14,7%**
- Volume: **750 ml**

Descrição

Vinho Comendador - Gran Reserva 14.7% - Nobre Tinto Seco - Pinot Noir. Como os outros vinhos da linha Comendador, tem a supervisão e participação em todas as suas etapas do Comendador Vilson Borges. Um vinho delicado e harmônico, coloração rubi e translúcida. Ao olfato apresenta notas de frutas vermelhas, ameixa seca, morango em calda, compotas e baunilhas. Ao paladar, acidez equilibrada e taninos macios e sedosos e o retrogosto é duradouro e marcante.



Pinot Noir Reserva Especial

- Classificação: **Tinto Nobre Seco**
- Uva: **Pinot Noir**
- Teor Alcoólico: **14,9%**
- Volume: **750 ml**

Descrição


Nessa edição, a família Comendador tem o prazer de oferecer aos amigos a oportunidade de provar um vinho elaborado exclusivamente com uvas Pinot Noir da safra 2022, que por sua excelência proporcionou um vinho com 14,9% vol., de imensa qualidade. Como todos os outros vinhos da linha Comendador tem a supervisão e a participação em todas as suas etapas do Comendador Vilson Borges. Um vinho delicado e harmônico, coloração rubi e translúcida. Ao olfato apresenta notas de frutas vermelhas, ameixa seca, morango em calda, compotas e baunilha. Ao paladar, acidez equilibrada e taninos macios e sedosos e o retrogosto é duradouro e marcante.


COMENDADOR


CASA DO
VINHO
VINHO | ESTILO | ALTITUDE





Reserva Especial Edição Lages

 Classificação: **Tinto Nobre Seco**

 Uva: **Cabernet Franc, Merlot, Sangiovese e Ancellotta**

 Teor Alcoólico: **13,%**

 Volume: **750 ml**

 Passagem por barril: **12 meses**

Descrição

Vinho CV - Reserva Especial - Edição Lages - Tinto Seco das Cabernet Franc, Merlot, Sangiovese e Ancellotta foi elaborado para celebrar os 8 anos de implantação da unidade em Lages. A Casa do Vinho em agradecimento à acolhida do povo "LAGEANO", que além de clientes se tornaram grandes amigos, lançou esse corte de uvas especialmente selecionadas, elaborado de forma tradicional com remontagens diárias e envelhecimento de 12 meses em carvalho francês. Um vinho de coloração rubi intenso, com sutis reflexos amarelo, resultado de uma grande amplitude térmica favorecida pelos campos de cima da Serra, Aroma intenso e franco com notas de especiarias e toques de chocolate, tabaco e couro.

CASA DO VINHO

VINHO | ESTILO | ALTITUDE





CASA DO
VINHO
VINHO | ESTILO | ALTITUDE


Ancellotta Reserva

 Classificação: **Tinto Fino Seco**

 Uva: **Ancellotta**

 Teor Alcoólico: **13%**


 Volume: **750 ml**

 Passagem por barril: **12 meses**



CASA DO
VINHO
VINHO | ESTILO | ALTITUDE


Cabernet Sauvignon e Merlot Reserva

 Classificação: **Tinto Fino Seco**

 Uva: **Cabernet Sauvignon e Merlot**

 Teor Alcoólico: **13,5%**


 Volume: **750 ml**

 Passagem por barril: **12 meses**



CASA DO
VINHO
VINHO | ESTILO | ALTITUDE


Cabernet Sauvignon Reserva

 Classificação: **Tinto Fino Seco**

 Uva: **Cabernet Sauvignon**

 Teor Alcoólico: **13%**

 Volume: **750 ml**

 Passagem por barril: **12 meses**

Descrição

Vinho CV - Reserva - Tinto Seco - Ancellotta elaborado de forma tradicional com remontagens diárias, leveduras selecionadas e controle de temperatura. Envelhecimento em barricas de carvalho por 12 meses. Notas de degustação: coloração vermelho profundo e nuances alaranjadas. Aroma intenso com notas mentoladas, combinadas com baunilha que denotam sua passagem por carvalho. Apresenta toque de café torrado. Corpo exuberante com taninos maduros e retrogosto persistente. Acompanha carnes exóticas, churrasco, bacalhau, pizzas, massas e queijos.

Descrição

Vinho CV - Reserva - Tinto Seco - Cabernet Sauvignon e Merlot tem vinificação tradicional com remontagens diárias, leveduras selecionadas e controle de temperatura. Envelhecimento de 12 meses em barricas de carvalho. Coloração vermelho rubi intenso, aromas pronunciados com notas de couro, açúcar mascavo e retrogosto de frutas negras em calda. Em boca é macio e agradável com presença moderada de taninos maduros. Sugestão de harmonização: carnes vermelhas, massas e queijos fortes.

Descrição




Vinho - CV Reserva - Tinto Seco - Cabernet Sauvignon elaborado de forma tradicional, com remontagens diárias, leveduras selecionadas e controle de temperatura. Envelhecimento em madeira de carvalho por 12 meses. Notas de degustação: coloração vermelho intenso rubi com notas de evolução. Aroma intenso com notas de tabaco, frutas em calda, amora e especiarias. Na boca é macio e aveludado, com sabor envolvente, persistência, acidez equilibrada e agradável presença de taninos maduros. Acompanha carnes vermelhas, caças, massas e queijos fortes.

CASA DO VINHO



CASA DO
VINHO
VINHO | ESTILO | ALTITUDE

Merlot Reserva

-  Classificação: **Tinto Seco**
-  Uva: **Merlot**
-  Teor Alcoólico: **13%**
-  Volume: **750 ml**
-  Passagem por barril: **12 meses**

Descrição

Vinho CV - Reserva - Tinto Seco - Merlot elaborado de forma manual com remontagens diárias, leveduras selecionadas e controle de temperatura. Envelhecimento em madeira de carvalho por 12 meses. Notas de degustação: coloração intensa com vermelhos atijolados. Aroma com notas de café torrado, frutas em calda e especiarias. Apresenta-se encorpado, equilibrado e com boa persistência. Acompanha carnes vermelhas, bacalhau, massas, pizzas e queijos.



CASA DO
VINHO
VINHO | ESTILO | ALTITUDE

Montepulciano Reserva

-  Classificação: **Tinto Seco**
-  Uva: **Montepulciano**
-  Teor Alcoólico: **13%**
-  Volume: **750 ml**
-  Passagem por barril: **12 meses**

Descrição

Vinho CV - Reserva - Tinto Seco - Montepulciano elaborado de forma tradicional, com remontagens diárias, leveduras selecionadas e controle de temperatura. Envelhecimento em madeira de carvalho por 12 meses. Notas de degustação: coloração vermelho violáceo muito intenso. Apresenta aroma de cassis, framboesa e chocolate. O paladar encorpado, altamente estruturado, revela taninos densos com boa persistência. Acompanha carnes vermelhas, carne de ovelha e massas com temperos fortes.

CASA DO VINHO




CASA DO
VINHO

VINHO | ESTILO | ALTITUDE

Chardonnay Reserva

 Classificação: **Tinto Seco**

 Uva: **Chardonnay**

 Teor Alcoólico: **13%**

 Volume: **750 ml**

 Passagem por barril: **8 meses**



CASA DO
VINHO

VINHO | ESTILO | ALTITUDE

Sauvignon Blanc Reserva

 Classificação: **Tinto Seco**

 Uva: **Sauvignon Blanc**

 Teor Alcoólico: **13%**

 Volume: **750 ml**



CASA DO
VINHO

VINHO | ESTILO | ALTITUDE

Passito Reserva

 Classificação: **Licoroso Doce**

 Uva: **Sauvignon Blanc
e Moscato Giallo**

 Teor Alcoólico: **18%**

 Volume: **500 ml**

 Passagem por barril: **6 meses**

Descrição

Vinho CV - Reserva - Branco Seco - Chardonnay elaborado de forma tradicional com remontagens diárias, leveduras e controle de temperatura. Envelhecimento em barrica de carvalho por 8 meses. Notas de degustação: coloração amarelo / dourado com leve brilho. Aroma com notas de baunilha, manteiga e açúcar caramelizada. Corpo intenso e persistente com retrogosto longo. Acompanha peixes e aves assadas ou grelhadas e queijos leves.

Descrição

Vinho CV - Reserva - Branco Seco - Sauvignon Blanc elaborado com leveduras selecionadas e controle de temperatura, fermentação integral em barrica de carvalho. Apresenta uma tonalidade esverdeada, levemente empalecida devido à fermentação na própria barrica. Aroma floral com notas frutadas abacaxi e outras cítricas. Na boca é leve, frutado com uma explosão de sabores. Acompanha queijos frescos e de sabor delicado, como a burrata e a muçarela fresca.

Descrição

Vinho Licoroso Doce - CV - Reserva Passito - Sauvignon Blanc e Moscato Giallo, tem cor amarelo dourado, cristalino e possui aroma rico em notas iniciais de damasco, passas, figo e abacaxi cristalizado. A estrutura em boca é untuosa e densa. Vinho de boa persistência e retrogosto marcante. As uvas foram colhidas tardiamente botritizadas (podridão nobre) e passaram por estágio em barris de carvalho francês novos. O rendimento médio de 10 kg de uva para 500 ml de licor. Com teor alcoólico (18%) é finamente harmonizado com a acidez clássica da uva Sauvignon Blanc. A temperatura de serviço varia de 10 a 12 °C.

CASA DO VINHO



CASA DO
VINHO
VINHO | ESTILO | ALTITUDE

Grappa Reserva

 Classificação: **Destilado Alcoólico**

 Uva: **Sauvignon Blanc**

 Teor Alcoólico: **40%**

 Volume: **500 ml**

Descrição

Destilado Alcoólico - CV - Grappa - Sauvignon Blanc, Grappa ou Grasca é uma aguardente elaborada à base de uvas. Saborosa, elegante e famosa pelo seu altíssimo teor alcoólico — que varia entre 38% e 54%, pela legislação brasileira e podendo chegar a 60°C pelas leis italianas. Originária das regiões mais frias da Itália, sendo ainda hoje muito apreciada, possuindo grande importância cultural, seja no seu país de origem ou mesmo nos países com forte influência italiana, como o Brasil. O principal ingrediente da Grappa são as partes sólidas resultantes do processo de vinificação, como o engaço (esqueleto do cacho de uva), as sementes e, principalmente, as cascas e as polpas das uvas. Após a fermentação alcoólica, o álcool retido nestes componentes é extraído através da destilação. - Graduação Alcoólica: 40% vol. - Ingredientes: destilado de bagaço de uva fermentado. - Prazo de validade: indeterminado. O produto é garantido até o seu consumo, desde que conservado com sua vedação original, em lugar fresco, seco, ao abrigo da luz.



CASA DO
VINHO
VINHO | ESTILO | ALTITUDE


Grappa Barricada Reserva

 Classificação: **Destilado Alcoólico**

 Uva: **Sauvignon Blanc**

 Teor Alcoólico: **40%**

 Volume: **500 ml**

 Passagem por barril: **6 meses**

Descrição

Destilado Alcoólico - CV - Grappa - Sauvignon Blanc - Barricado, Grappa ou Grasca é uma aguardente elaborada à base de uvas. Saborosa, elegante e famosa pelo seu altíssimo teor alcoólico — que varia entre 38% e 54%, pela legislação brasileira e podendo chegar a 60°C pelas leis italianas. Originária das regiões mais frias da Itália, sendo ainda hoje muito apreciada, possui grande importância cultural, seja no seu país de origem ou mesmo nos países com forte influência italiana, como o Brasil. O principal ingrediente da Grappa são as partes sólidas resultantes do processo de vinificação, como o engaço (esqueleto do cacho de uva), as sementes e, principalmente, as cascas e as polpas das uvas. Após a fermentação alcoólica, o álcool retido nestes componentes é extraído através da destilação. - Graduação Alcoólica: 40% vol. - Com seis meses de passagem em carvalho francês - Ingredientes: destilado de bagaço de uva fermentado. - Prazo de validade: indeterminado. O produto é garantido até o seu consumo, desde que conservado com sua vedação original, em lugar fresco, seco, ao abrigo da luz.

CASA DO VINHO

Espumantes Casa do Vinho

Para brindar os grandes momentos da sua vida, a Casa do Vinho apresenta uma linha de Espumantes Premiadas à altura de suas comemorações.

Como justa homenagem, a linha de espumantes recebe o nome de Amália, matriarca da família Borges, e mãe do Comendador Wilson Borges.



CASA DO
VINHO

VINHO | ESTILO | ALTITUDE

Espumante Amália Método Asti

Classificação: **Método Asti**

Uva: **Moscato Giallo**

Teor Alcoólico: **7,5%**

Volume: **750 ml**

Descrição

Espumante Casa do Vinho - Amália - Branco Moscatel, de cor amarelo claro, com baixa intensidade e muito límpido. Perlagem intensa fina e elegante. Nos aromas, flores brancas, pera e maçã verde. No paladar, o ataque é levemente doce com ótima persistência.



CASA DO
VINHO

VINHO | ESTILO | ALTITUDE

Espumante Amália Rose Método Asti

Classificação: **Método Asti**

Uva: **Moscato Giallo e tintas viníferas**

Teor Alcoólico: **7,3%**

Volume: **750 ml**

Descrição

Espumante Amália - Método - Asti - Rosé* - uvas - Moscato Giallo e tintas viníferas, de coloração rosa pálido, é caracterizado por uma bela limpidez e brilho. Ainda no aspecto visual, apresenta espuma abundante e persistente, bem como perlage fina e numerosa. No olfato, apresenta notas de flores brancas e frutas vermelhas maduras como morangos, amoras e nectarina, todos em calda. Do mesmo modo, na boca é frutado, aromático e com boa consistência.



CASA DO VINHO

VINHO | ESTILO | ALTITUDE

Espumante Camile Rose Método Asti



Classificação: **Método Asti**



Uva: **Fermentado de uvas**



Teor Alcoólico: **7,5%**



Volume: **750 ml**

Descrição

Vinho Moscatel Espumante Rosé - Método Asti. Produzido e engarrafado sob responsabilidade de: CNPJ 81848285/0001-17 para Casa do Vinho. Registro MAPA nº se 000117-1.000038. Graduação Alcoólica: 7,5%. Ingredientes: fermentado de uvas e conservador INS 224. Prazo de Validade: indeterminado. O produto é garantido até o seu consumo, se conservado com sua vedação original, em lugar fresco, seco, e ao abrigo de luz. Resp. Técnico CRQ (13a. Reg) nº 13401493. Marca Registrada. INDÚSTRIA BRASILEIRA. CONTÉM PRESSÃO. MANUSEIE COM CUIDADO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EVITE O CONSUMO EXCESSIVO DE ÁLCOOL. SAC: (49) 35667700



CASA DO VINHO

VINHO | ESTILO | ALTITUDE

Espumante Amália Champenoise



Classificação: **Método Asti**



Uva: **Sauvignon Blanc**



Teor Alcoólico: **12,6%**



Volume: **750 ml**

Descrição

Espumante Casa do Vinho - Amália - Branco Seco - Sauvignon Blanc é elaborado a partir da uva cultivar com maior destaque na nossa região. As uvas foram selecionadas e colhidas manualmente, acondicionadas em caixas plásticas, com no máximo 18 kg de uva cada. No recebimento, as uvas foram desengaçadas e prensadas imediatamente. Depois de 37 horas, as borras foram separadas e foi, posteriormente, inoculada a levedura selecionada. Durante a fermentação na garrafa, ficou em contato com as leveduras durante 15 meses, processo conhecido como "Sur lie". Tem em seu visual, a cor amarelo palha de média intensidade e brilhante. A perlage duradoura tem uma coroa alta e intensa. Os aromas remetem ao abacaxi em calda, pêssego maduro, compotas e pão doce. No paladar, é refrescante com intensa acidez, bom volume em boca e sem amargor. Espumante leve, elegante e persistente.



CASA DO VINHO

VINHO | ESTILO | ALTITUDE

Espumante Amália Rose Charmat



Classificação: **Demi-Sec**



Uva: **Glera**



Teor Alcoólico: **12,6%**



Volume: **750 ml**

Descrição

Espumante Casa do Vinho - Amália - Demi-Sec Rosé elaborado pelo método charmat, com a variedade italiana Glera (Proseco), apresenta coloração cor-de-rosa elegante. A perlage mostra borbulhas intensas e finas. No aroma, remete a frutas vermelhas delicadas e maduras como a lichia, morangos blueberry. No paladar, nuances de lichia, morangos em calda e blueberry. Para harmonização, sugere-se frutos secos, castanhas, amêndoas e sobremesas à base de frutas. Temperatura ideal para o consumo: de 4°C a 6°C.



CASA DO
VINHO


VINHO | ESTILO | ALTITUDE

Vinho de Mesa Colonial Suave

 Classificação: **Tinto Suave**

 Uva: **Bordô**

 Teor Alcoólico: **10,6%**

 Volume: **750 ml**



CASA DO
VINHO

VINHO | ESTILO | ALTITUDE

Vinho de Mesa Colonial Seco

 Classificação: **Tinto Seco**

 Uva: **Bordô**

 Teor Alcoólico: **10,6%**


 Volume: **750 ml**



CASA DO
VINHO

VINHO | ESTILO | ALTITUDE

Vinho de Mesa Colonial Demi-Sec

 Classificação: **Tinto Demi-Sec**

 Uva: **Bordô e Isabel**

 Teor Alcoólico: **10,6%**

 Volume: **750 ml**

Descrição

Vinho de Mesa - CV - Colonial - Tinto - Suave - Bordô, de origem americana. A uva bordô passou por Portugal até desembarcar no Brasil, no início do século XX, e se tornou uma das uvas mais cultivadas por aqui, principalmente nas regiões Sul, Sudeste e Nordeste. Sua fácil adaptação a diversas condições climáticas e a alta resistência natural a algumas doenças costumeiras à viticultura são os principais fatores para o sucesso de seu plantio em regiões tão distintas do país. Os taninos (responsáveis pela adstringência) são mais fracos, a acidez costuma ser mais alta e o corpo tende a variar - se apresentando normalmente entre médio e leve. A grande característica que ilustra esse vinho - independente do terroir (características que o solo e o ambiente emprestam ao interagir com a uva e que podem variar imensamente num país de dimensões continentais) é a predominância do sabor e aroma frutados, típicos em vinhos jovens, mas ainda mais acentuados no bordô.

Descrição

Vinho de Mesa - CV - Colonial - Tinto - Seco - Bordô, de origem americana, a uva bordô passou por Portugal até desembarcar no Brasil, no início do século XX, e se tornou uma das uvas mais cultivadas por aqui, principalmente nas regiões Sul, Sudeste e Nordeste. Sua fácil adaptação a diversas condições climáticas e a alta resistência natural a algumas doenças que são costumeiras à viticultura são dos principais fatores para o sucesso de seu plantio em regiões tão distintas do país. Os taninos (responsáveis pela adstringência) são mais fracos, a acidez costuma ser mais alta e o corpo tende a variar, se apresentando normalmente entre médio e leve. A grande característica que ilustra esse vinho - independente do terroir (características que o solo e o ambiente emprestam ao interagir com a uva e que podem variar imensamente num país de dimensões continentais) - é a predominância do sabor e aroma frutados, típicos em vinhos jovens, mas ainda mais acentuados no bordô.

Descrição

Vinho de Mesa - CV - Colonial - Tinto - Demi Sec - Bordô e Isabel, vinho tinto demi-sec com coloração vermelho violáceo, proveniente da combinação das variedades de uvas Isabel e Bordô, união que origina um vinho equilibrado, de aromas marcantes e grande complexidade gustativa, mesclando a rusticidade e a robustez do Bordô com a leveza do vinho Isabel. Ideal para consumo diário.

CASA DO VINHO



CASA DO
VINHO

VINHO | ESTILO | ALTITUDE

Vinho de Mesa Colonial Suave

 Classificação: **Branco Suave**

 Uva: **Niágara**

 Teor Alcoólico: **10,6%**

 Volume: **750 ml**

Descrição

Vinho de Mesa - CV - Colonial - Branco - Suave - Niágara, devido ao seu aroma e sabor bem característicos, a uva niágara branca é bastante utilizada para a fabricação de vinho colonial. Em menor escala, também é consumida in natura. Seus cachos têm tamanho médio a pequeno, em formato mais cilíndrico. A baga - o popular "grão da uva" -, por sua vez, tem tamanho grande. Ela é redonda, de pele delicada e translúcida. A definição como branca vem do fato de ser de coloração verde, mais esbranquiçada.



CASA DO
VINHO

VINHO | ESTILO | ALTITUDE

Vinho de Mesa Colonial Seco

 Classificação: **Branco Seco**

 Uva: **Niagara**

 Teor Alcoólico: **10,6%**

 Volume: **750 ml**

Descrição

Vinho de Mesa - CV - Colonial - Branco - Seco - Niágara, Devido ao seu aroma e sabor bem característicos, a uva niágara branca é bastante utilizada para a fabricação de vinho colonial. Em menor escala, também é consumida in natura. Seus cachos têm tamanho médio a pequeno, em formato mais cilíndrico. A baga - o popular "grão da uva" -, por sua vez, tem tamanho grande. Ela é redonda, de pele delicada e translúcida. A definição como branca vem do fato de ser de coloração verde e mais esbranquiçada.

CASA DO VINHO



CASA DO VINHO
VINHO | ESTILO | ALTITUDE

Suco de Uva tinta Bordô

Teor Alcoólico: **0%**

Volume: **1,5L**



Descrição

CV - Suco de Uva Tinto - Integral - Bordô, é elaborado com frutas selecionadas a partir de uvas híbridas americanas como a Bordô, dentre outras variedades tintas. Cultivadas na região da Serra Gaúcha que fornece sua produção para a Panizzon, com as mais modernas técnicas e mantidas em câmara fria para conservar os sabores e aromas desta uva. Assim nasceu o suco de uva tinto integral para as lojas Casa do Vinho, com a supervisão do diretor das Lojas Casa do Vinho - Vilson Borges.



CASA DO VINHO
VINHO | ESTILO | ALTITUDE

Suco de Uva branca Niaraga

Teor Alcoólico: **0%**

Volume: **1,5L**



Descrição

CV - Suco de Uva Branca - Integral é elaborado com frutas selecionadas a partir de uvas híbridas americanas como Niágara Branca, dentre outras variedades brancas. Cultivadas na região da Serra Gaúcha que fornece sua produção para a Panizzon, com as mais modernas técnicas e mantido em câmara fria para conservar os sabores e aromas da uva. Assim nasceu o suco de uva branca integral para as lojas Casa do Vinho, tendo a supervisão do diretor das Lojas Casa do Vinho Vilson Borges.



CASA DO VINHO
VINHO | ESTILO | ALTITUDE

Suco de Maça

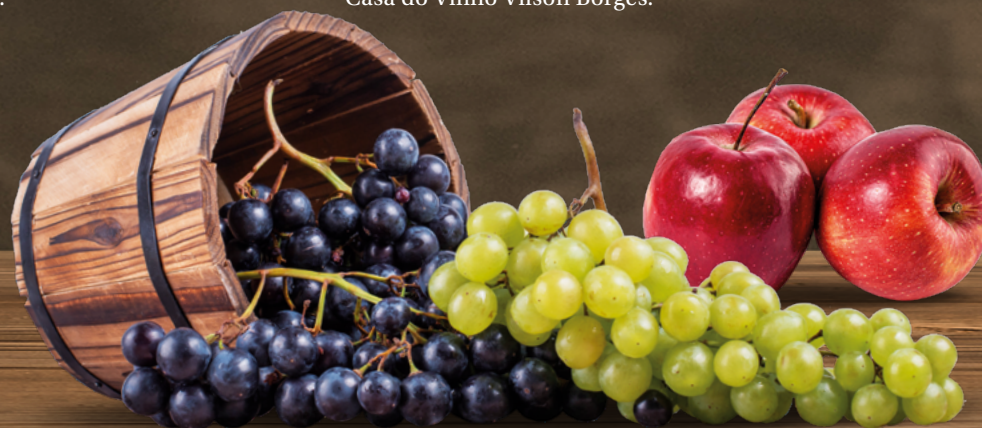
Teor Alcoólico: **0%**

Volume: **1,5L**



Descrição

CV - Suco de Maça - Integral. Elaborados com frutas selecionadas e técnicas modernas, os sucos integrais são uma ótima escolha para quem se preocupa com a saúde e o bem-estar. Uma bebida saborosa e uma rica alternativa para ingerir uma série de nutrientes importantes para o corpo. Sem adição de açúcar ou de conservantes, rico em polifenóis e ainda tem um time de nutrientes com cálcio, fósforo, vitamina A, B9, C, E, mas principalmente vitamina K, que ajuda na cicatrização de feridas e potássio que auxilia na decomposição de carboidratos e produção de proteínas, o que reflete diretamente nas fontes de energia do organismo. Seu sabor é doce, com excelente equilíbrio entre a doçura e acidez, tornando-o ainda mais agradável e saboroso ao paladar.



Vinhos Império do Vinho







A Casa do Vinho lançou uma linha de vinhos nobres com a marca Império do Vinho. São dois Blends de respeito: Cabernet Sauvignon com Merlot e um tinto de Malbec com Tannat, intensos e de grande personalidade. Mas, não poderiam faltar os brancos com a rainha das uvas brancas, o Chardonnay. Um vinho tem passagem por barril e o outro é um vinho varietal de Sauvignon Blanc muito diferenciado.





IMPÉRIO DO VINHO

Merlot Cabernet Sauvignon

-  Classificação: **Tinto Nobre Seco**
-  Uva: **Cabernet Sauvignon e Merlot**
-  Teor Alcoólico: **14,4%**
-  Volume: **750 ml**
-  Passagem por barril: **14 meses**
-  Tempo de Guarda: **6 anos**







Descrição

Vinho elegante e harmônico, elaborado com o blend Cabernet Sauvignon e Merlot em nobre terroir de altitude. Coloração vermelho rubi e brilhante. Em nariz apresenta notas de frutas pretas e vermelhas, ameixa em calda, flores azuis, coco queimado, baunilha e especiarias, resultante dos 14 meses de amadurecimento em carvalho frances de primeiro uso. Em boca revela taninos macios e envolventes, acidez equilibrada e retrogosto duradouro, despertando o desejo da segunda taça. Elaborado exclusivamente para o Império do Vinho, com o mais alto padrão de excelência do comendador Sr. Vilson Borges.



IMPÉRIO DO VINHO

Tannat Malbec Lote II

-  Classificação: **Tinto Nobre Seco**
-  Uva: **Tannat e Malbec**
-  Teor Alcoólico: **15%**
-  Volume: **750 ml**
-  Passagem por barril: **16 meses**
-  Tempo de Guarda: **16 anos**


Descrição

Nessa edição do vinho comendador, contamos com um blend das castas Tannat e Malbec em seu Lote II, dando ainda mais requinte e leveza a essa consagrada linha, na qual o Comendador Vilson Borges participa de todas as etapas de sua produção e usa toda sua experiência para proporcionar um vinho complexo e ao mesmo tempo agradável a paladares sensíveis. Uvas selecionadas manualmente com maturação avançada e uniforme, atingindo um teor de 15,0% Vol, que some em boca. Período de maceração de 06 dias o que justifica a coloração vermelho rubi acastanhado. Com aromas de frutas negras e vermelhas como ameixa, amora, framboesa e cereja, combinadas com notas de especiarias como pimenta e também tabaco. Em boca, é seco, com acidez equilibrada, taninos sedosos e pouco adstringentes.



IMPÉRIO DO VINHO

Rose

-  Classificação: **Tinto Nobre Seco**
-  Uva: **Pinot Noir**
-  Teor Alcoólico: **13%**
-  Volume: **750 ml**

Descrição


Vinho CV - Império do Vinho - Rosé Seco - Pinot Noir, firma uma parceria com a vinícola Santa Augusta, para oferecer aos seus clientes este vinho rose que traz características únicas por se tratar de uma uva produzida na altitude catarinense. No aroma, é possível apreciar a finesse e a delicadeza das frutas vermelhas, com destaque para notas de seus aromas frescos e delicados, que lembram framboesa, morango, cereja, amoras, pêssegos e um toque floral de rosas brancas. Na boca, é elegante e aveludado sem traços de adstringência, com delicada acidez, final longo e persistente. Como os demais vinhos dessa linha, tem a presença e supervisão do olhar refinado do comendador Vilson Borges.

IMPÉRIO DO VINHO



IMPÉRIO DO VINHO

Sauvignon Blanc

 Classificação: **Branco Nobre Seco**

 Uva: **Sauvignon Blanc**

 Teor Alcoólico: **14,2%**

 Volume: **750 ml**


Descrição

Vinho CV - Império do Vinho - Branco Seco - Sauvignon Blanc, a rainha das uvas brancas da Serra Catarinense, cultivada em nobre terroir de altitude com longo amadurecimento em planta. Assim surge o primeiro vinho nobre branco da Vinícola Abreu Garcia elaborado com exclusividade para a loja Império do Vinho, com o mais alto padrão de excelência do Comendador - Sr. Vilson Borges. O vinho tem cor amarelo claro com reflexos esverdeados. No nariz foge dos sauvignon blanc convencionais, de estilos altamente seco e ataque aromático enjoativo. O sauvignon blanc que nasce da altitude catarinense tem personalidade singular, tamanho é seu equilíbrio de corpo, aromas e sabores. É leve e persiste em boca, tem aromas evidentes mas sem excessos. Notas herbáceas, cítricas e aromas florais atípicos, lembrando flores azuis, aparecem naturalmente no nariz. Em boca mantém a graça e a jovialidade, consequência da generosa acidez e estilo marcante.



IMPÉRIO DO VINHO

Chardonnay

 Classificação: **Branco Nobre Seco**

 Uva: **Chardonnay**

 Teor Alcoólico: **14,2%**

 Volume: **750 ml**

 Passagem por barril: **12 meses**

Descrição

Vinho CV - Império do Vinho - Branco Seco - Chardonnay é uma uva de origem francesa que está entre as principais castas internacionais. É também uma das variedades de uva mais plantadas em todo o mundo. Sua grande expressividade se dá pela fácil adaptação da uva a diversos tipos de clima e solo. Nessa edição, o comendador Vilson Borges quis proporcionar aos seus amigos e clientes um vinho branco com a mesma excelência e autenticidade dos demais lançados pelas Lojas Casa do Vinho. Assim, temos um vinho nobre com um teor de 14,2%, de sabor rico e encorpado e com textura cremosa, com um buquê característico, aromas de frutas brancas- como pêsego e melão e persistência excelente e duradoura. As carnes brancas, frutos do mar e as massas ao molho branco ou à base de queijo são ideais para harmonização.



IMPÉRIO DO VINHO

Espumante Brut

 Classificação: **Espumante**

 Uva: **Chardonnay**

 Teor Alcoólico: **12,6%**

 Volume: **750 ml**

Descrição

Nessa edição da linha Império do Vinho, a Casa do Vinho firma uma parceria com a Vinícola Santa Augusta para oferecer aos seus clientes este espumante brut branco elaborado com a variedade Chardonnay, com aroma fino e delicado, notas frutadas de abacaxi, maçã, pera e um toque floral, com 18 meses de autólise. Como os demais vinhos dessa linha tem a presença e supervisão do olhar refinado do Comendador Vilson Borges. Harmonização: Culinária japonesa, carnes brancas e vermelhas, aperitivos, peixes, crustáceos, massas, risotos e queijos leves.

IMPÉRIO DO VINHO

Saca-rolhas

Além de oferecermos uma ampla linha de vinhos nobres, dispomos de acessórios funcionais e fundamentais para os amantes de vinhos. O saca-rolha é um item especial para você impressionar seus convidados. Contamos com os mais variados saca-rolhas, desde os tradicionais até os famosos saca-rolhas de pinça para vinhos mais antigos, e também os mais modernos como saca-rolhas pistola.

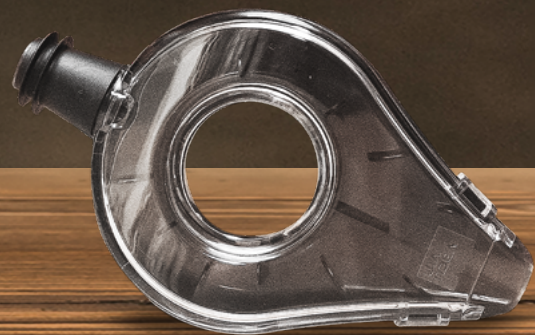




Acessórios

Dispomos de uma linha de acessórios Premium, com os mais diversos itens, desde aeradores a baldes e coolers para espumantes, bolsas em couro para transportar uma ou mais garrafas de vinho e espumante. Estojos de luxo com todos os acessórios exclusivos para vinho ou espumantes.





Cristais

Nossa linha de cristais é composta por taças para vinho, espumante, licores, água e decanters variados. Aprecie um grande vinho em grande estilo. Dispomos de modelos tradicionais e contemporâneos para as mais diversas ocasiões. Para os colecionadores, temos vários modelos de taças personalizadas Comendador.





A still life composition featuring olive oil bottles and olives on a wooden surface. In the background, a large glass bottle with a handle and a gold cap is partially filled with golden olive oil. To its left, a smaller glass bottle with a cork stopper is also filled with oil. In the foreground, a small glass bowl contains a small amount of oil. A wooden bowl filled with green olives sits on a rustic wooden crate. A tall, slender glass bottle with a metal clasp and a cork stopper is also filled with oil. The scene is lit with warm, golden light, creating a rich, textured atmosphere.

Azeite de Oliva COMENDADOR

Um bom vinho merece ser harmonizado com bons pratos, para tanto nada mais recomendado do que um bom azeite de oliva para regar uma boa gastronomia. A Casa do Vinho lançou o azeite de oliva Comendador, à altura dos grandes rótulos de vinho Comendador.

Todos os direitos reservados à Casa do Vinho.
Supervisão: Vilson Borges

Redação / Revisão: Adriana Oliveira
Projeto gráfico / Editoração:
UAW! Comunicação & Design
www.uaw.com.br

Para a combinação de frutados médios e maduros é indicada harmonização com massas, pães, saladas, molhos e carpaccio. Varietais de origem espanhola com excelente adaptação ao clima do Rio Grande do Sul.

Classificação: **Azeite de Oliva**

Blend: **Arbequina e Arbosana**

Acidez <= **0,1%**

Volume: **500 ml**

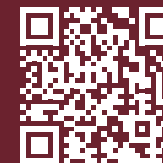
Premiações: presente no Guia Flos Olei nos anos de 2020, 2021 e 2022. Medalha de ouro nos concursos IOOC BRAZIL 2022, Dubai Olive Oil Competition 2022 e escolhido como um dos 10 melhores do mundo nos mesmos concursos.



CASA DO VINHO

VINHO | ESTILO | ALTITUDE

As lojas Casa do Vinho são as maiores distribuidoras e as principais divulgadoras dos Vinhos Finos de Altitude da Serra Catarinense.



casadovinho.net



SÃO JOAQUIM


Endereço: Rua Ismael Nunes, 7
Centro - São Joaquim, SC
Telefone: (49) 3233-0824 | 49 99914-9707
Teleendas: (49) 3233-0336 | (49) 99119-5518
E-mail: teleendas@casadovinho.net /
casadovinhomatriz@gmail.com

  casadovinhosj



LAGES



Endereço: Av. Belizário Ramos, 3217 – Sl
02 - Ed. Aliança – Guadalupe - Lages - SC
Telefone: (49) 3229-0903 | (49) 99191-0905
Celular: (49) 99914-9707
E-mail: casadovinholages@gmail.com

  @casadovinho_oficial



URUBICI

Endereço: Av. Adolfo Konder, 626
Urubici, SC, 88650-000
Telefone: (49) 3278-4118
Celular: (49) 99190-0824
E-mail: imperiovinhos.urubici@gmail.com

  @casadovinhourubici

SE BEBER NÃO DIRIJA

