

## LA EMPRESA



Nacimos del sueño de un joven emprendedor apasionado por las uvas y transformamos ese sueño en un proyecto artesanal de vinos y espumosos naturales, producidos en la Serra Gaúcha, en Bento Gonçalves/RS, para Brasil y el mundo.



Con cinco años de existencia, producimos alrededor de 2,000 botellas al año, cada una elaborada con cuidado y atención al detalle. Nuestra dedicación ya ha sido reconocida con importantes premios: 2.º Mejor Vino de Brasil por el premio CNA, entre los 10 Mejores Espumosos de las Américas por la Guía Descorchados, Medalla de Oro en Vinus Argentina 2024 y Gran Oro en la Gran Prueba de Vinos Brasil 2025.



+55 (54) 9 9934.3049  
vinhossanabria@gmail.com  
[www.sanabriavinhos.com](http://www.sanabriavinhos.com)  
@vinhossanabria

## PRODUCTOS

**NCM 2204.21.00**



Ese es nuestro lema. Cada cosecha y cada botella reflejan meses de cuidado y dedicación, acompañando cada racimo de uva desde su cultivo hasta su transformación en vino. Producidos artesanalmente en la Serra Gaúcha, nuestros vinos capturan la esencia única de la región y se destinan a Brasil y al mundo, llevando en cada botella la identidad de la tierra y la pasión por el proceso artesanal.

En Sanabria, valoramos profundamente el trabajo de los pequeños productores, adquiriendo uvas de socios locales y siguiendo de cerca el manejo de las plantas, el suelo y los viñedos a lo largo del año. La cosecha es totalmente manual, realizada racimo a racimo, lo que garantiza que solo los frutos de mejor calidad lleguen a la producción. Después de la selección, las uvas se prensan y se llevan a tanques de fermentación, utilizando exclusivamente levaduras naturales, sin insumos enológicos, preservando el carácter vivo y auténtico de cada vino.

Todo el proceso, desde la cosecha hasta el embotellado y el almacenamiento, es supervisado por nuestro fundador y enólogo, Carlos Sanabria, lo que garantiza que cada botella ofrezca calidad, consistencia y una experiencia sensorial única. De esta manera, nuestros vinos no solo tienen sabor y aroma, sino que también cuentan la historia de la dedicación, el cuidado artesanal y la tradición de la Serra Gaúcha, ofreciendo al consumidor una bebida que es a la vez genuina, sofisticada y memorable.

## DETALLES SOBRE LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN, LA ESTACIONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



**2,000 botellas al año**

*PlayList en las etiquetas, también etiqueta hecha según los moldes de exportación. Ceras en las botellas y etiquetas que valorizan a Brasil.*



**SANABRIA VINHOS  
NATURAIS E FERMENTADOS**  
Ciudad: Brasília  
Estado: Distrito Federal  
Brasil



Realización:

**agrobr**  
O sabor de ir mais longe

Promovido por: