



葡萄酒与葡萄园



# 公司



瓦尔帕莱索 (Valparaiso) 的诞生源于农学家阿纳尔多-阿根塔 (Arnaldo Argenta) 的梦想，他是意大利移民的子孙，也是家族中的第四代葡萄种植传人。

在葡萄种植领域，阿根塔有丰富的经验。在他的职业生涯中，已经为数百名农民提供咨询。然而，他最大的愿望是有一天可以拥有自己的产业。



机缘巧合之下，他于2006年在塞拉高乔 (Serra Gaúcha) 购得一处土地，在那里开展了一个持续数年之久的项目，并最终建立起一个示范葡萄园，采用创新技术种植酿酒葡萄。

以这种方式培育出的葡萄品质极高，发育良好且成熟度适宜，这些都是生产天然葡萄酒的基本特性。



+55 (54) 9 8123.2918



contato@valparaisors.com.br



[www.valparaisors.com.br](http://www.valparaisors.com.br)



@valparaiso\_vinhos\_e\_vinhedos

产量、季节性和其他特征的详细信息：



我们采用专属的批次，每个酒罐最多生产650至1300瓶，每瓶都是唯一不可复制的。



瓦尔帕莱索  
城市：巴朗  
州：南大河州  
巴西

# 产品

号码是不同产品对应的巴西海关编码

**NCM 2204.21.00**



瓦尔帕莱索的天然葡萄酒充分发掘葡萄的酿酒特性，最大程度发挥葡萄这种水果及其产区的优势。我们相信好的葡萄酒从葡萄园开始，因此我们投资建设了保护性的生产体系，使用一种塑料覆盖物保护葡萄免受过高湿度的影响，而湿度过高是塞拉高乔非常普遍的气候条件，这会导致真菌疾病的发生。这种保护手段可以大幅减少农药的使用，并且延长收获期，使葡萄达到适宜的成熟度。相应的技术配合细致的管理和对葡萄栽培的热情，使我们培育出完美的葡萄，这是酿造天然葡萄酒的首要基础。我们的葡萄酒只采用自发发酵的葡萄，无过滤、无澄清、无额外加工。

我们的葡萄酒主要有以下特点：

- 使用当地产区的稀有葡萄品种；
- 野生发酵（自发发酵）
- 无过滤；
- 通过倾析进行自然澄清；
- 无额外加工；
- 无老化的木材；
- 专属批次。

