



葡萄酒和起泡酒

公司



我们诞生于一位热爱葡萄的年轻企业家的梦想，我们将这个梦想转化为一个手工项目，生产天然葡萄酒和起泡葡萄酒，在南里奥格兰德州本图贡萨尔维斯的高乔山谷Serra Gaúcha产区生产，面向巴西和全世界。



凭借五年的经验，我们每年生产约2000瓶葡萄酒，每一瓶都精心酿造，注重细节。我们的奉献精神赢得了众多重要奖项的认可：荣获巴西农业联合会（CNA）巴西最佳葡萄酒第二名、南美领先的葡萄酒指南《Descorchados 指南》评选为美洲十大最佳起泡酒之一、2024年阿根廷葡萄酒大赛金奖以及2025年巴西葡萄酒大赛大奖金奖。



+55 (54) 9 9934.3049
vinhossanabria@gmail.com
www.sanabriavinhos.com
@vinhossanabria

产品



这是我们的座右铭。每一次采摘，每一瓶葡萄酒都凝聚着数月的精心呵护和倾注，见证着每一串葡萄从种植到酿造成葡萄酒的全过程。我们的葡萄酒在高乔山谷（Serra Gaúcha）地区手工酿造，捕捉了该地区独特的精髓，销往巴西乃至全世界，每一瓶葡萄酒都承载着这片土地的特色以及我们对手工酿造工

艺的热情。

在Sanabria，我们高度重视小规模生产商的辛勤劳动，从当地合作伙伴采购葡萄，并全年密切监控植物、土壤和葡萄园的管理。采摘完全手工进行，一串一串地进行，以确保只有最高品质的果实才能投入生产。葡萄经过挑选后，被压榨并转移到发酵罐中，仅使用天然酵母，不添加任何酿酒添加剂，从而保留了每款葡萄酒鲜活而纯粹的特质。

从采摘到装瓶再到储存，整个过程均由我们的创始人兼酿酒师卡洛斯·萨纳布里亚（Carlos Sanabria）全程监督，确保每一瓶葡萄酒都拥有卓越的品质、始终如一的口感和独特的感官体验。因此，我们的葡萄酒不仅拥有浓郁的香气和醇厚的口感，更诉说着高乔山谷（Serra Gaúcha）的匠心独运、精湛的技艺和悠久的传统，为消费者带来纯正、精致、令人难忘的美酒。

号码是不同产品对应的巴西海关编码
NCM 2204.21.00

有关生产能力、季节性和其他特征的详细信息：



每年2000瓶

我们的葡萄酒标签上有音乐播放列表，我们的标签也符合出口标准，并且我们在酒瓶和标签上使用蜡来宣传巴西。



SANABRIA VINHOS
NATURAIS E FERMENTADOS
天然发酵葡萄酒
城市：巴西利亚
州：联邦区
巴西

實現：



推廣者：

