



**VINHOS E  
ESPUMANTES**

## EMPRESA



Nascemos do sonho de um jovem empreendedor apaixonado por uvas e transformamos esse sonho em um projeto artesanal de vinhos e espumantes naturais, produzido na Serra Gaúcha, em Bento Gonçalves/RS, para o Brasil e o mundo.



Com cinco anos de existência, produzimos cerca de 2 mil garrafas por ano, cada uma feita com cuidado e atenção aos detalhes. Nossa dedicação já foi reconhecida com importantes premiações: 2º Melhor Vinho do Brasil pelo prêmio CNA, entre os 10 Melhores Espumantes das Américas pelo Guia Descorchados, Medalha de Ouro em Vinus Argentina 2024 e Grand Ouro na Grande Prova de Vinhos Brasil 2025.



+55 (54) 9 9934.3049



vinhossanabria@gmail.com



[www.sanabriavinhos.com](http://www.sanabriavinhos.com)



@vinhossanabria

## PRODUTOS

**NCM 2204.21.00**



Esse é o nosso lema. Cada safra e cada garrafa refletem meses de cuidado e dedicação, acompanhando cada cacho de uva desde o cultivo até sua transformação em vinho. Produzidos artesanalmente na Serra Gaúcha, nossos vinhos capturam a essência única da região e são destinados ao Brasil e ao mundo, levando em cada garrafa a identidade da terra e a paixão pelo processo artesanal.

Na Sanabria, valorizamos profundamente o trabalho do pequeno produtor, adquirindo uvas de parceiros locais e acompanhando de perto o manejo das plantas, do solo e das vinhas ao longo do ano. A colheita é totalmente manual, feita cacho a cacho, garantindo que apenas os frutos de melhor qualidade cheguem à produção. Após a seleção, as uvas são prensadas e levadas para tanques de fermentação, utilizando exclusivamente as leveduras naturais, sem insumos enológicos, preservando o caráter vivo e autêntico de cada vinho.

Todo o processo, desde a colheita até o engarrafamento e armazenamento, é supervisionado por nosso fundador e enólogo, Carlos Sanabria, garantindo que cada garrafa entregue qualidade, consistência e uma experiência sensorial única. Dessa forma, nossos vinhos não apenas carregam sabor e aroma, mas também contam a história da dedicação, do cuidado artesanal e da tradição da Serra Gaúcha, oferecendo ao consumidor uma bebida que é ao mesmo tempo genuína, sofisticada e memorável.

## DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



**2.000 garrafas ao ano**

*PlayList nos rótulos, também rótulo feito aos moldes de exportação. ceras nas garrafas e rótulos que valorizam o Brasil.*



**SANABRIA VINHOS  
NATURAIS E FERMENTADOS**

Cidade: Brasília  
Estado: Distrito Federal  
Brasil



Realização:

**agrobr**  
O sabor de ir mais longe

Promovido por:

apexBrasil

MINISTÉRIO DO  
DESENVOLVIMENTO,  
INDÚSTRIA, COMÉRCIO  
E SERVIÇOS

GOVERNO FEDERAL  
UNião e Reconstrução

CNA

SEBRAE