



## EMPRESA



A Valparaiso surgiu do sonho do engenheiro agrônomo Arnaldo Argenta, neto de imigrantes italianos, sendo a quarta geração de viticultores da família.

Argenta tem vasta experiência na viticultura, prestando consultoria para centenas de produtores rurais ao longo de sua trajetória profissional. Mas seu maior desejo era um dia ter sua própria propriedade.



Em 2006 surge a oportunidade de adquirir uma propriedade na Serra Gaúcha, onde iniciou um projeto que se estendeu por diversos anos até a implantação de um vinhedo modelo, com inovadoras técnicas para uvas viníferas.

Desta forma foi possível produzir uvas de alta qualidade, sanidade e no ponto de maturação adequado, características fundamentais para a produção de vinhos naturais.

+55 (54) 9 8123.2918

contato@valparaisors.com.br

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

@valparaiso\_vinhos\_e\_vinhedos

## PRODUTO

**NCM 2204.21.00**


Os vinhos naturais da Valparaiso potencializam as características enológicas da uva, permitindo a máxima expressão da fruta e do terroir.

Acreditamos que um bom vinho inicia no vinhedo e desta forma investimos no sistema de produção protegido, uma espécie de cobertura plástica que protege as uvas do excesso de umidade, condição climática muito comum na Serra Gaúcha e que acarreta no desenvolvimento de doenças fúngicas.

Esta proteção permite a drástica redução de agroquímicos, além de estender o período da colheita, fazendo com que a uva atinja o ponto adequado de maturação. Estas técnicas aliadas ao manejo meticuloso e à paixão pela viticultura, permitem que sejam geradas uvas perfeitas, base primordial para a elaboração de vinhos naturais.

Nossos vinhos são apenas uvas fermentadas de maneira espontânea, sem filtragem, sem clarificação e livres de correções enológicas.

### NOSSOS VINHOS TÊM COMO PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS:

- UVAS RARAS, DE DIFÍCIL PRODUÇÃO EM NOSSO TERROIR;
- LEVEDURAS SELVAGENS (FERMENTAÇÃO ESPONTÂNEA);
- SEM FILTRAGEM;
- CLARIFICAÇÃO NATURAL POR DECANTAÇÃO;
- LIVRES DE CORREÇÕES ENOLÓGICAS;
- SEM MADEIRA NO ENVELHECIMENTO;
- LOTES EXCLUSIVOS

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



NOSSOS LOTES SÃO EXCLUSIVOS, ONDE CADA TANQUE GERA NO MÁXIMO ENTRE 650 A 1.300 GARRAFAS, TENDO RESULTADOS ÚNICOS E IRREPETÍVEIS.



### VALPARAISO

Cidade: Barão  
Estado: Rio Grande do Sul  
Brasil