


 نبيذ وكروم

الشركة

المنتجات

NCM 2204.21.00


إن نبيذ شركة "فالبارايسو" الطبيعي يعزز خصائص النمر الكامنة في العنب، مما يتيح أقصى قدر من ظهور خواص هذه الفاكهة والأرض. نحن على يقين بأن النبيذ ابتدأ انطلاقاً من مزرعة العنب، ولذلك، نستثمر في نظام إنتاج محمي متمثل في غطاء بلاستيك يحمي العنب من الرطوبة الزائدة، وهي حالة معاكية شائعة جداً في سلسلة الجبال الأنوبية Serra Gaúcha. يسمح نظام الحماية بتخفيض كبير في استخدام الكيمياويات الزراعية، بالإضافة إلى إطالة فترة الحصاد، مما يتيح وصول العنب إلى درجة النضج المناسبة. كما تساعد هذه التقنيات، جنباً إلى جنب مع الإدارة الدقيقة والشغف بزراعة الكروم، على إنتاج عنب مثالى الذي يعد الأساس الضروري لإنتاج النبيذ الطبيعي.

نبيذنا هو عبارة عن عنب مختصر طفقياً، غير مرشح وغير مصفى وخالي من أي إضافات لتصحيح عملية التخمر.

- يتميز نبيذنا بالخصائص الرئيسية التالية:
- العنب نادر ويصعب إنتاجه في أراضينا؛
- الخمرة ريرة (تحمير ثقافي)؛
- لا يخضع لعملية ترشيح؛
- التصفية طبيعية عن طريق الترسيب؛
- خالي من أي إضافات لتصحيح عملية التخمر؛
- لا يستخدم الشتب في برamil التعتيق؛
- دفعات حصرية.

انطلقت شركة "فالبارايسو Valparaiso" من حلم المهندس الزراعي "أرالدو أرجينتا"، المخدر من أصول إيطالية (جحيد مهاجرين إيطاليين)، وهو من الجيل الرابع من مزارعي الكروم في العائلة.

يعمل السيد أرجينتا بجهة واسعة في زراعة الكروم، حيث يقدم الاستشارات لملوك المنتجين الريفيين طوال حياته المهنية. لكن أمسيته الكبرى كانت تتمثل في أن يكون لديه ممتلكاته الخاصة في يوم من الأيام.



ساحت له الفرصة، في عام 2006، لامتلاك عقار في سلسلة الجبال الجنوبية Serra Gaúcha، حيث بدأ مشروعه عمل عليه لعدة سنوات حتى إنشاء مزرعة عنب نموذجية تعمّص بعثيات مبتكرة ومستخدمة للحصول على عنب مخصص لإنتاج النبيذ. وبذلك، أصبح من الممكن إنتاج عنب صحي ذي جودة عالية ودرجة نضج مناسبة، وهي ما تمثل الخصائص الأساسية لإنتاج النبيذ الطبيعي.



+55 (54) 9 8123.2918



contato@valparaisors.com.br



www.valparaisors.com.br



@valparaiso_vinhos_e_vinhedos



تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



تعتبر دفعاتنا حصرية ، حيث يوفر كل خزان حداً أقصى يتراوح بين 650 إلى 1300 زجاجة فريدة وغير قابلة لأن تتكرر.

