



EMPRESA



Valparaíso nació del sueño del agrónomo Arnaldo Argenta, nieto de inmigrantes italianos, siendo la cuarta generación de viticultores de la familia. Argenta tiene una amplia experiencia en viticultura, asesorando a cientos de productores rurales a lo largo de su carrera profesional. Pero su mayor deseo era tener algún día su propia propiedad.



En 2006 surgió la oportunidad de adquirir una propiedad en Serra Gaúcha, donde inició un proyecto que duró varios años hasta la implantación de un viñedo modelo, con técnicas innovadoras para las uvas de vino.

De este modo se consiguió producir uvas de gran calidad, sanas y en el punto justo de maduración, características fundamentales para la elaboración de vinos naturales.



+55 (54) 9 8123.2918



contato@valparaisors.com.br



www.valparaisors.com.br



@valparaiso_vinhos_e_vinhedos

PRODUCTO

NCM 2204.21.00


Los vinos naturales de Valparaíso realzan las características enológicas de las uvas, permitiendo la máxima expresión de la fruta y del terroir.

Creemos que un buen vino empieza en el viñedo y por eso hemos invertido en un sistema de producción protegida, una especie de cubierta de plástico que protege las uvas del exceso de humedad, una condición climática muy común en la Serra Gaúcha que provoca el desarrollo de enfermedades fúngicas.

Esta protección permite reducir drásticamente el uso de productos agroquímicos, así como ampliar el periodo de cosecha, permitiendo que las uvas alcancen el punto justo de maduración. Estas técnicas, combinadas con un manejo meticuloso y la pasión por la viticultura, permiten generar uvas perfectas, base primordial para la elaboración de vinos naturales. Nuestros vinos son sólo uvas fermentadas de forma espontánea, sin filtrado, clarificación o correcciones enológicas.

NUESTROS VINOS TIENEN COMO CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- UVAS RARAS, DIFÍCILES DE PRODUCIR EN NUESTRO TERROIR;
- LEVADURAS SALVAJES (FERMENTACIÓN ESPONTÁNEA);
- NO HAY FILTRO;
- CLARIFICACIÓN NATURAL POR DECANTACIÓN;
- LIBRE DE CORRECCIONES ENOLÓGICAS;
- NO HAY MADERA EN EL ENVEJECIMIENTO;
- MEZCLAS EXCLUSIVAS

DETALLES SOBRE CAPACIDAD PRODUCTIVA, SAZONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



NUESTROS LOTES SON EXCLUSIVOS, DONDE CADA DEPÓSITO GENERA UN MÁXIMO DE ENTRE 650 Y 1.300 BOTELLAS, CON RESULTADOS ÚNICOS E IRREPETIBLES.



VALPARAISO

Ciudad: Barão
Estado: Rio Grande do Sul
Brasil

