



VINÍCOLA FERREIRA

Serra da Mantiqueira



VIVA UMA EXPERIÊNCIA ÚNICA





A VINÍCOLA

Já em sua concepção a Vinícola Ferreira definiu como filosofia "La Lutte Raisonnée". A Luta Racional determina a menor intervenção possível nos vinhedos e nos vinhos, para que sejam preservadas as características das castas e do terroir, valorizando sua máxima expressão.

Esta escolha do método produtivo permitiu com que em apenas 10 anos de história ocupássemos um lugar de destaque na indústria vinícola nacional.



TERROIR

A vinícola está situada na Serra da Mantiqueira, a qual, destaca-se cada vez mais no mundo dos vinhos, a mais de 1.600 metros de altitude com o clima predominante, tropical de altitude.

Nossas videiras são cobertas em toda extensão por meio de madeira de reflorestamentos e material plástico reciclável, devido verões chuvosos desta região, com isso, mantemos a

parte vegetativa e os cachos secos, diminuindo a incidência de doenças, conseqüentemente, diminuindo o número de aplicações de defensivos.

A amplitude térmica se destaca nesta região, com dias quentes e noites frias, influenciando positivamente no acúmulo de compostos fenólicos na uva.



ENOTURISMO

Venha conhecer nossa vinícola, desfrute de um delicioso passeio, degustação harmonizada e um delicioso almoço!



PREMIAÇÕES

PIQUANT SOLEIL



- 2023
95 pontos
- 2024
90 pontos
- 2021
88 pontos
- 2023
79 pontos
- 2023
83 pontos

SÃO BERNARDO



- 2021
91 pontos
- 2023
92 pontos
- 2022
86 pontos
- 2022
91 pontos

ÉCLAT LÉGER



- 2023
89 pontos
- 2023
75 pontos
- 2023
85 pontos

ÉTOILE MONTANTE



- 2023
91 pontos
- 2023
83 pontos
- 2023
85 pontos

FUMÉ BLANCHE



- 2020
92 pontos
- 2022
80 pontos
- 2022
75 pontos

SF TROMPETTE



- 2023
90 pontos
- 2024
87 pontos
- 2023
76 pontos
- 2023
88 pontos

ARCANUM DA SERRA



- 2021
92 pontos
- 2022
77 pontos
- 2022
81 pontos

MONTÊS



- 2024
81 pontos

PINOT NOIR RV



- 2021
86 pontos

LES NUAGES DE NOIR



- 2024
89 pontos
- 2024
79 pontos



NOSSOS VINHOS





PIQUANT SOLEIL

Este Varietal 100% syrah é um vinho jovem de altitude que não passou por envelhecimento em Carvalho. Bem estruturado e de cor marcante e límpida, transparente, brilhante e dotado de acidez equilibrada e taninos finos, tornando este vinho muito agradável ao paladar. Colheita e seleção de uvas à mão, produção artesanal. No seu paladar encontram-se aromas de frutas negras, sabores de especiarias e tanino acentuado.

 Vinho Fino Tinto Seco

 Syrah

 Serra da Mantiqueira

 15° a 18° C

HARMONIZAÇÃO

A leveza faz com que os vinhos de syrah sejam boas combinações para carnes como aves, caças pequenas, vitela, cortes brancos de suíno, entre outras. A uva também tem vocação para embutidos e cogumelos de sabor mais ameno.

 Medalha de Ouro na competição da Decanter em Londres 2023

Medalha de Prata na competição da Decanter em Londres 2021

SÃO BERNARDO

Tem característica únicas do Terroir da Serra da Mantiqueira. Colheita e seleção de uvas manual. Vinho natural límpido, transparente, brilhante e dotado de acidez equilibrada e taninos finos, proporcionando um final intenso e agradável. No seu paladar destaque para frutas em compota, pedra molhada, especiarias e toques originados do carvalho, como chocolate amargo e tostado.

 Vinho Fino Tinto Seco

 Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc
Merlot
Marsellan
Shiraz
Petit Verdot

 Serra da Mantiqueira

 15° a 18° C

HARMONIZAÇÃO

Este vinho combina com carne grelhada, mas se preferir, você pode ousar na complexibilidade do prato. Uma carne assada recheada ou até mesmo com molhos madeira podem harmonizar com esse vinho. Procure harmonizar com queijos mais curados e amarelos, que são mais fortes, ou molho com ervas finas, sopa de lentilhas e vegetais.

 Medalha de Prata em Londres Decanter DWWA

Medalha de Prata em Paris PWC

Medalha de Prata em São Francisco California



FUMÉ BLANCHE

Este Sauvignon Blanc de cor amarelo palha sem reflexos é um vinho límpido e brilhante com aromas de frutas brancas. Muito aromático, maracujá, fruta tropical com leve toque de broto de tomate que aumenta sua complexidade. Em boca, acidez marcante, bom corpo, com sabores mais herbáceos, mas com ótima presença e conjunto em geral. Ótimo vinho.

-  Vinho Fino Branco Seco
-  Sauvignon Blanc
-  Serra da Mantiqueira
-  8° C

HARMONIZAÇÃO

Este vinho é perfeito para ser apreciado junto a pratos condimentados como carpaccio, peixe assado, peixe com molhos cítricos e comida japonesa. Queijos mais ácidos como os de cabra também harmonizam bem com esse vinho mas também queijos frescos, comida asiática, carne de porco, aves, salmão e frutos do mar, além de massas com molhos suaves.

-  Medalha de Prata em Londres Decanter DWWA
-  Medalha de Bronze Paris PWC
-  Medalha de Prata em São Francisco California

SF TROMPETE

Tem característica únicas do Terroir da Serra da Mantiqueira. Colheita e seleção de uvas manual. Vinho natural límpido, transparente, brilhante e dotado de acidez equilibrada e taninos finos, proporcionando um final intenso e agradável. No seu paladar encontram-se sabores de frutas silvestres, coco, especiarias e castanhas.

-  Vinho Fino Tinto Seco
-  Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc
Merlot
-  Serra da Mantiqueira
-  15° a 18° C

HARMONIZAÇÃO

Este vinho combina com carnes vermelhas grelhada, pizzas, queijos amarelos de meia cura. Se quiser combinar com pratos sem carne, opte pelos pratos vegetarianos mais fortes e mais pesados. Por exemplo pense em alternativas que incluam cogumelos ou beringela.

-  Medalha de Prata na Decanter World Wine Awards 2023
-  Medalha de Prata na The Paris Wine Cup 2023
-  85 pontos em Londres Decanter DWWA em 2022





ÉCLAT LÉGER

Este é um vinho varietal, 100% Cabernet Franc, com maturação de 12 meses em carvalho francês. Possui características únicas do Terroir da Serra da Mantiqueira. Colheita e seleção de uvas manual diretamente do parreiral. Vinho natural límpido, transparente e brilhante.

No aroma, destaca-se frutas negras e leve toque de pimenta. Possui acidez equilibrada, taninos maduros, proporcionando final de boca agradável.



Vinho Fino Tinto Seco



Cabernet Franc



Serra da Mantiqueira



15° a 18° C

HARMONIZAÇÃO

Essa uva vai bem com pratos de peso médio ou leve, como, carne vermelha grelhada ou assada sem molhos densos, por exemplo: filé mignon assado com manteiga e ervas finas, lombo de cordeiro assado ao molho de hortelã, pimentões recheados com carne moída, sopa de lentilhas com presunto defumado, escalope de avestruz com risoto de funghi secchi.



Medalha Bronze- Decanter World Wine Awards 2023

Medalha de Prata na competição Paris Wine Cup 2023

ÉTOILE MONTANTE

Este é um vinho varietal, 100% Petit Verdot, com maturação de 12 meses em carvalho francês. Possui características únicas do Terroir da Serra da Mantiqueira. Colheita e seleção de uvas manual diretamente do parreiral. Vinho natural límpido, de coloração intensa, vermelho rubi violáceo, transparente e brilhante.

No aroma, destaca-se frutas vermelhas, frutas em compota e alcaçuz. Possui acidez equilibrada, taninos maduros, proporcionando retrogosto agradável.



Vinho Fino Tinto Seco



Petit Verdot



Serra da Mantiqueira



15° a 18° C

HARMONIZAÇÃO

A uva Petit Verdot produz vinhos tintos encorpados, intensos e cheios de personalidade, o que os torna excelentes para harmonizações gastronômicas, sendo assim, a primeira ideia que vem à mente, é sempre um bom corte de carne vermelha como vitela ou uma bela picanha grelhada no ponto certo e mantendo sua gordura original. Mas, não tem problema se for um corte suíno, como um pernil, regado a um molho com chocolate amargo, você também pode querer acompanhar seu vinho com uma massa incrível e muito queijo



Medalha Prata - Decanter World Wine Awards 2023

Medalha de Prata na competição Paris Wine Cup 2023



Medalha Bronze- Decanter World Wine Awards 2023
Medalha de Prata na competição Paris Wine Cup 2023

Medalha Prata - Decanter World Wine Awards 2023
Medalha de Prata na competição Paris Wine Cup 2023



LES NUAGES DE NOIR

Espumante de linda coloração salmão claro com perlage fino e persistente. Aromas delicados que remetem à frutas vermelhas especialmente morango e framboesa, além de toques de panificação, panetone e frutos secos. Em boca mostra ótima acidez com espuma cremosa e excelente preenchimento de boca com leve dulçor final.

-  Espumante Brut Rosé
-  Pinot Noir
-  Serra da Mantiqueira
-  5° a 7° C

HARMONIZAÇÃO
Frutas vermelhas como amora, cereja framboesas e morango, pratos clássicos franceses como o escargot à la bourguignonne, coq au vin e Boeuf Bourguignon, sopas, como canja de galinha, queijos brancos (camembert e brie), Chocolate até 70% de Cacau.



ARCANUM DA SERRA

Este Vinho é um Corte de Merlot com Shiraz e Petit Verdot, resultando em um vinho natural límpido, transparente, brilhante e dotado de acidez equilibrada e taninos finos, proporcionando um final intenso, com bouquet de baunilha e coco. No seu paladar encontram-se sabores de frutas como groselha, cereja preta, amora, framboesa, ameixa, além do sabor de especiarias como canela e nós-moscada.

-  Vinho Fino Tinto Seco
-  Merlot
Shiraz
Petit Verdot
-  Serra da Mantiqueira
-  15° a 18° C

HARMONIZAÇÃO
Combina com uma grande variedade de pratos, desde carnes magras, ou mesmo carnes mais marcantes como vitela, cordeiro grelhado e outras carnes intensas. Quem quiser combiná-la com queijos deve investir em um grana padano, pecorino ou um gouda defumado. Dentre os fungos, ele cai muito bem com cogumelos Portobello, Shitake, Trufas Negras.

-  Medalha de Prata no Decanter World Wine Awards
-  Medalha de Bronze em Paris PWC
-  Medalha de Bronze em São Francisco California





LAVANDE DE MONTAGNE

Um vinho jovem com coloração salmão médio, límpido e brilhante. Aroma mineral, brita molhada, bosque e pinha, com frescor mentolado típico da Vinícola Ferreira. Agradável em boca, boa acidez, corpo médio e confirmação de aromas no paladar.

-  Vinho Fino Rosé Seco
-  Cabernet Franc
Cabernet Sauvignon
Merlot
Touriga Nacional
Malbec
-  Serra da Mantiqueira
-  6° a 8° C

HARMONIZAÇÃO
Uma boa tábua de frios composta por mortadela, presunto cru, carpaccio, chouriço, salsichões, linguiça calabresa e pastrami. A estrutura desse vinho harmoniza e limpa o sabor dos petiscos curados sem que sua acidez entre em conflito com os possíveis acompanhamentos de pickles, mostarda, geleias agriçocas e pimenta. Este vinho rosé combina muito com Pizza, esse prato que é adorado no mundo inteiro, uma vez que equilibra o sal dos queijos e a gordura das fatias que levam carnes picantes, como a linguiça.



MONTÊS

Este Vinho é um Merlot, uma combinação de uvas selecionadas e envelhecido em carvalho por 12 meses com posterior corte com uvas da Safra do ano. Tem característica únicas do Terroir da Serra da Mantiqueira. Colheita e seleção de uvas manual. Vinho natural límpido, transparente, brilhante e dotado de acidez equilibrada e taninos finos, proporcionando um final intenso e agradável. Nascido em Bordeaux na França, conquistou o coração de apreciadores de todos os países do mundo.

-  Vinho Fino Tinto Seco
-  Merlot
-  Serra da Mantiqueira
-  15° a 18° C

HARMONIZAÇÃO
O corte equilibrado de uvas faz com que este vinho ofereça boas combinações para carnes vermelhas e também para carnes mais leves como aves, caças pequenas, vitela, cortes brancos de suíno, entre outras. Este corte também tem vocação para chocolates e embutidos e outros pratos sabor mais ameno.

 85 pontos em Londres Decanter DWWA em 2022



PINOT NOIR RV

Vinho natural límpido, vermelho rubi leve com aroma rico em frutas vermelhas, especialmente framboesas. Taninos muito macios, leve dulçor residual, dotado de acidez equilibrada e taninos finos, muito agradável, proporcionando uma sensação muito agradável com um final intenso. Um vinho tinto de corpo médio, taninos ligeiros, acidez média/alta e sabores de frutas vermelhas (morango, cereja e framboesa) e que evoluem para sabores vegetais e herbáceos com o passar do tempo. No seu paladar encontram-se sabores de frutas e especiarias. Este Vinho não foi envelhecido em Carvalho.



Vinho Fino Tinto Seco



Pinot Noir



Serra da Mantiqueira



15° a 18° C

HARMONIZAÇÃO

Risoto de funghi, Batata recheada, Carnes vermelhas magras assadas, Peixes: salmão e atum, Vegetais cozidos, Sopas, caldos ou canja de galinha preparados com cuidado, Queijos brancos cremosos (principalmente o Brie e o Camembert)



Medalha de Bronze no Decanter World Wine Awards

FERREIRA 1940

É um vinho fortificado, produzido pela Vinicola Ferreira na Serra da Mantiqueira a 1.677 mts, a partir de uvas de cultivo próprio. O Ferreira 1940 é um Blend de Vinho com Grappa de uvas. Encorpado com doçura e aromas distintos mantendo osabor forte da uva. No seu paladar encontram-se aromas de frutas e sabores de especiarias além do doce do mel.



Vinho Licoroso Tinto Doce



Blend



Serra da Mantiqueira



15° a 18° C

HARMONIZAÇÃO

As nozes são um excelente acompanhamento, assim como os queijos azuis e outros queijos de sabor intenso. As frutas secas, como os damascos e os figos, também harmonizam muito bem. Devido às suas características, este vinho harmoniza bem com sobremesas a base de chocolate, frutas vermelhas e queijos salgados.





CONHAQUE MARQUÊS DO BAÚ

O Conhaque Marquês do Baú é uma bebida intensa no sabor e no aroma e que combina muito bem com os dias frios. Conhecida como uma das bebidas mais quentes para noites mais frias, o conhaque é um destilado que advém da destilação do vinho ou de outras frutas. É amado por muitos, sendo muito consumido, principalmente, no inverno.

O conhaque é uma bebida sofisticada, produzida a partir da destilação do vinho e que possui características bem marcantes. É conhecido por ser uma bebida forte, já que seu sabor é bastante presente.

 Vinho Destilado de Uvas

 Pinot Noir

 Serra da Mantiqueira

 15° a 18° C

HARMONIZAÇÃO

Ideal para ser apreciado puro, com gelo ou em deliciosos drinks, o Marquês do Baú leva ao olfato notas intensas de frutas com prazerosas notas amadeiradas, em boca, sabores fortes de amêndoas queimadas em conjunto com notas vivas de uvas frescas.

GRAPPA

A grappa ou graspa é uma bebida alcoólica de origem italiana. Tradicionalmente, é feita a partir de bagaço, um subproduto do processo de vinificação. Essa bebida já existe desde a Idade Média.

Possui entre 37,5% e 60% de álcool por volume e é semelhante ao orujo espanhol e à bagaceira portuguesa. A bebida é feita por destilação de resíduos de bagaço de uva (principalmente as cascas, mas também os engaços e sementes).

Seu sabor, assim como o do vinho, depende do tipo e qualidade da uva utilizada, bem como das especificidades do processo de destilação.

 Destilado de Uvas



 Serra da Mantiqueira

 15° a 18° C





A VALORIZAÇÃO MÁXIMA DO TERROIR



Matriz:

Rua Afonso Bras 900 3. Andar
Vila Nova Conceição
São Paulo SP
CEP: 04511-001

Filial Campos do Jordão:

Avenida Manoel Gonçalves n. 160 Loja 8A
e Sala 2 Capivari – Centro Comercial “
Vila de Siena”
CEP: 12.460-148

Filial Piranguçu – MG

Bairro Vila Maria
Estrada Campos do Jordão / Piranguçu
Ao Lado da Represa São Bernardo – BR-
383 Piranguçu – MG
CEP: 37.511-000

 @vinicola.ferreira

 (11) 95027.3808

 contato@vinicolaferreira.com.br

www.vinicolaferreira.com