



CAVE ANTIGA

NATUREZA TRANSFORMADA EM VINHO

LINHA RIO BURATTI - 3º DISTRITO.
FARROUPILHA - RS

VINÍCOLA

A Vinícola Cave Antiga nasceu de um sonho dos mais destacados enólogos da Serra Gaúcha e tem orgulho de estar entre as vinícolas que revolucionaram a vitivinicultura brasileira.

Fundada em 1997, a Cave Antiga está situada no 3º Distrito de Farroupilha, ocupando um conjunto predial que foi concluído em 1948, localizado numa região belíssima, que tudo faz lembrar a história dos imigrantes italianos.

Preservar a história viva que é o seu conjunto predial, interagir social e culturalmente, sempre com o zelo de preservação ecológica, levam a Cave Antiga à inserção na modernidade produtiva, resguardando a excelência da qualidade do que a natureza nos oferece.



CAVE ANTIGA

QUEM SOMOS



Cristhian Ferrari Ambrosi

Proprietário | Enólogo



João Carlos Taffarel

Fundador | Proprietário | Enólogo



Natália Sanches Taffarel

Proprietária | Gerente Comercial

A photograph of a wine cellar. The ceiling is made of dark, weathered wooden beams. A chandelier with several glowing lights hangs from the ceiling. In the center, there is a table with two chairs. The walls are light-colored and appear aged. On the right side, there are several rows of wooden wine barrels stacked on shelves. The floor is made of large, light-colored tiles. The overall atmosphere is warm and rustic.

CAVE ANTIGA
PRODUTOS

CAVE ANTIGA

25 ANOS BLEND DE BARRICAS

Composição: Barrica nº 9 - Marselan 2020 | Barrica nº 10 - Tannat 2020 | Barrica nº 11 - Tannat 2021 | Barrica nº 18 - Iridium 2020.

Procedência das uvas: Marselan - Cotiporã, RS | Tannat - Santana do Livramento, RS.

Envelhecimento: 18 meses em carvalho francês.

Estimativa de guarda: 20 anos.

Graduação Alcoólica: 14%.

Temperatura de Serviço: 15° - 18° C.

Responsável Técnico: Cristhian Ferrari Ambrosi.

A Cave Antiga, fundada em 1997, inicia sua história em um prédio cuja construção foi iniciada em 1928. O trabalho desenvolvido ao longo dos últimos 25 anos é notório, sempre quebrando preconceitos, desenvolvido com muita luta e perseverança.

Em comemoração aos 25 anos, a Cave Antiga decide elaborar um vinho emblemático, para ser degustado pelos amantes de vinhos. Afinal, 25 anos só são comemorados uma vez na vida!

Comemore com a Cave Antiga e colecionador lembranças, sejam elas na taça ou na adega, sinta a magia desse vinho. O Blend de Barricas é composto pelas variedades Tannat e Marselan e convida enófilos e apreciadores a estimular seus desejos e aspirações, eternizando momentos especiais.

HARMONIZAÇÃO:

O Blend de barricas, em virtude de seu corpo e palato aveludado, harmoniza perfeitamente com carnes vermelhas grelhadas, queijos maturados e intensos, pratos com molhos ricos, condimentados e repletos de especiarias, que acentuarão as características do vinho, tornando-o ainda mais incrível.

UM VINHO ÚNICO, EXCLUSIVO, EMBLEMÁTICO E MARCANTE.



CAVE ANTIGA

CAVE ANTIGA

25 ANOS CHARDONNAY

Composição: 100% Chardonnay.

Procedência das uvas: Chardonnay - Cotiporã, RS.

Envelhecimento: 14 meses em carvalho francês.

Estimativa de guarda: 4 a 8 anos.

Gradação Alcoólica: 13%.

Temperatura de Serviço: 8° - 12° C.

Responsável Técnico: Cristhian Ferrari Ambrosi.

A Cave Antiga, fundada em 1997, inicia sua história em um prédio cuja construção foi iniciada em 1928. O trabalho desenvolvido ao longo dos últimos 25 anos é notório, sempre quebrando preconceitos, desenvolvido com muita luta e perseverança. Em comemoração aos 25 anos, a Cave Antiga decide elaborar um vinho emblemático, para ser degustado pelos amantes de vinhos. Afinal, 25 anos só são comemorados uma vez na vida!

Comemore com a Cave Antiga e colecionie lembranças, sejam elas na taça ou na adega, sinta a magia desse vinho. Esse vinho convida enófilos e apreciadores a estimular seus desejos e aspirações, eternizando momentos especiais.

HARMONIZAÇÃO:

O vinho Chardonnay com passagem por barricas de carvalho, da Cave Antiga, harmoniza excepcionalmente bem com pães e antepastos, queijos semiduros, frutos do mar untuosos e risotos. Combina, também, com saladas estruturadas, legumes, bowls frios, pokes e carnes de aves levemente embebidas em especiarias.

UM VINHO ÚNICO, EXCLUSIVO, EMBLEMÁTICO E MARCANTE.

APENAS 238 GARRAFAS.



CAVE ANTIGA

CAVE ANTIGA TAFFAREL CHARDONNAY & SCHÖNBURGER

Composição: 47% Chardonnay | 53% Schönburger.

Safrá: 2022.

Procedência das uvas: Cotiporã, Serra Gaúcha - RS.

Não tem passagem por barricas carvalho.

Estimativa de guarda: 2 - 3 anos.

Gradação Alcoólica: 12%.

Temperatura de Serviço: 8 - 10°C.

Responsável Técnico: Cristhian Ferrari Ambrosi.

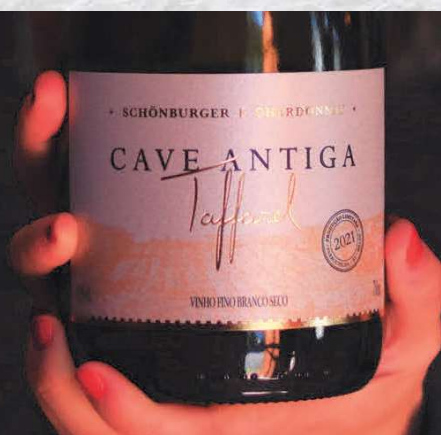
Cultivadas nos vinhedos da Família Taffarel, em Cotiporã - RS, as variedades Schönburger e Chardonnay proporcionam juntas uma sinergia enigmática, transmitindo ao vinho complexidade e delicadeza. A casta Schönburger, de origem alemã, possui menos de 25 hectares plantados no mundo, sendo o vinhedo na propriedade da família, único na América do Sul, conferindo ao vinho ainda mais exclusividade.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Este vinho possui coloração amarelo palha, com leves reflexos dourados, límpido e brilhante. Seus aromas compreendem pêra, maçã e mamão, característicos da casta Schomburguer que vão ao encontro das notas cítricas típicas da Chardonnay. Essas notas são confirmadas em boca, onde o equilíbrio entre a acidez e o corpo surpreendem, com um volume de boca intenso e final longo e persistente.

HARMONIZAÇÃO:

O vinho branco Cave Antiga Taffarel Chardonnay e Schönburger é perfeito para harmonizar com pratos como saladas, frutos do mar, carnes leves, cuscuz, petiscos, comidas de natureza e frutas secas. Por conta de sua delicadeza, pode ser consumido em qualquer ocasião, não necessitando de acompanhamentos.



CAVE ANTIGA

CAVE ANTIGA TAFFAREL TANNAT

Composição: 100% Tannat.

Safra: 2020.

Procedência das uvas: Santana do Livramento, RS.

Envelhecimento: 14 meses de carvalho francês.

Estimativa de guarda: 10 - 12 anos.

Graduação Alcoólica: 13%.

Temperatura de Serviço: 16 - 18°C.

Responsável Técnico: Cristhian Ferrari Ambrosi.

A variedade Tannat, cultivada na campanha gaúcha, expressa a essência do terroir. A complexidade, estrutura, taninos marcantes e seu vigor transmitem ao vinho identidade única e notável.

Esse vinho proporciona experiência sensorial esplendorosa, com inúmeras harmonizações e diferentes sensações.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Vinho de coloração intensa, tom rubi profundo, límpido e brilhante.

Aromas: Aparecem características marcantes da variedade tannat, com notas de frutas negras como amoras, ameixas, tâmaras e de especiarias, como pimenta do reino, noz moscada e tabaco. Além de aromas provenientes de seu envelhecimento em carvalho francês, como chocolate branco e nozes.

O equilíbrio entre a acidez e o corpo surpreendem, com ataque inicial intenso e harmonioso. De estrutura marcante e taninos envolventes, é um vinho que valoriza especiarias da barrica amaciadas pela passagem em carvalho e um final longo e persistente.

HARMONIZAÇÃO:

O Cave Antiga Tannat, devido a maciez de seus taninos e a estrutura complexa de palato, compatibiliza com carnes vermelhas assadas ou grelhadas, queijos curados e estruturados e pratos de cogumelos embebidos em especiarias. Além disso, harmoniza com risotos cremosos e intensos, massas de molhos condimentados, pizzas e hambúrguer.



CAVE ANTIGA

CAVE ANTIGA MARSELAN

Composição: 100% Marselan.

Safra: 2021.

Procedência das uvas: Marselan - Cotiporã, RS.

Envelhecimento: 9 meses em carvalho francês.

Estimativa de guarda: 10 anos.

Gradação Alcoólica: 13,6%.

Temperatura de Serviço: 18° C.

Responsável Técnico: Cristhian Ferrari Ambrosi.

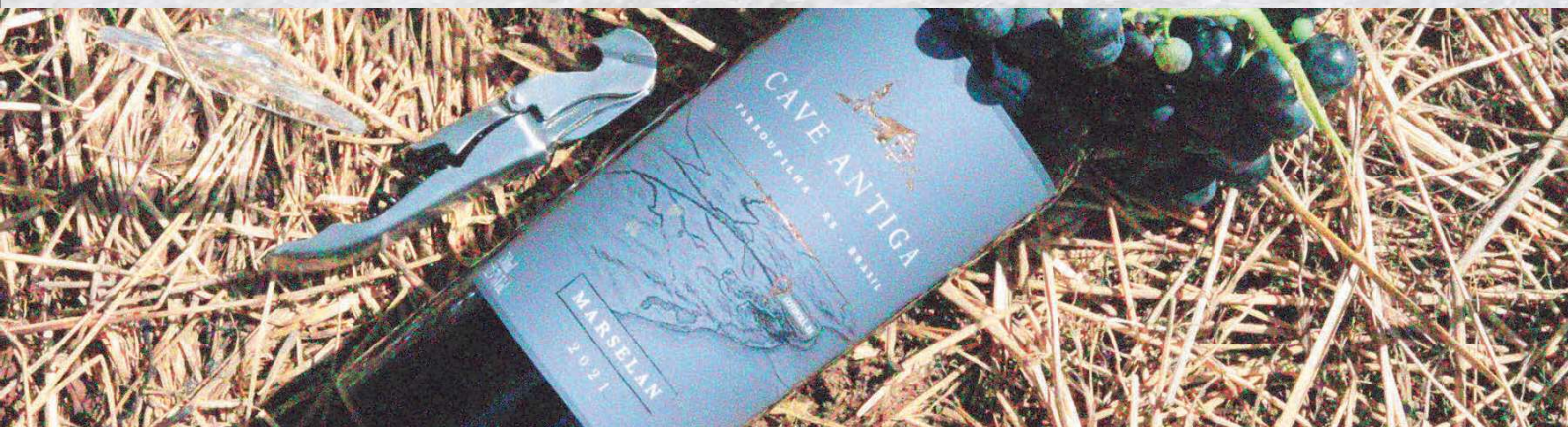
O vinhedo de Marselan, cultivado pela família Taffarel, em Cotiporã - RS é um dos pioneiros do Brasil. A variedade, de origem francesa, é um cruzamento de Cabernet Sauvignon e Grenache, e apresenta alto potencial enológico na Serra Gaúcha.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Vinho elegante, de coloração intensa, aroma típico de frutas maduras, especiarias destacando notas de baunilha de intensidade média e toques de tostado pela passagem por carvalho francês. De excelente estrutura e taninos macios, devido ao caráter varietal Marselan, bem adaptado às condições de solo e clima da Serra Gaúcha.

HARMONIZAÇÃO:

O Vinho Cave Antiga Marselan acompanha pratos diversos, em virtude de sua versatilidade organoléptica, combinando com carnes vermelhas, risotos, massas, pizzas, cremes, sopas, polenta, pratos à base de cogumelos e queijos suaves. De mesmo modo, harmoniza de forma fantástica com sobremesas elaboradas a partir de frutas vermelhas e, também, com chocolates amargos.



CAVE ANTIGA

CAVE ANTIGA MERLOT

Composição: 100% Merlot.

Safra: 2021.

Procedência das uvas: Merlot – Mariana Pimentel, RS.

Envelhecimento: 8 meses em carvalho francês.

Estimativa de guarda: 10 anos.

Gradação Alcoólica: 13,3%.

Temperatura de Serviço: 15 a 18° C.

Responsável Técnico: Cristhian Ferrari Ambrosi.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Vinho de coloração de média-alta intensidade, límpido e brilhante. Em aroma, são perceptíveis notas de frutas maduras, cereja, framboesa e um toque sutil de madeira, que remete aos aromas de cacau e especiarias. Em boca, um vinho com grande presença e acidez equilibrada, que proporciona agradável frescor, taninos macios e grande volume e presença em boca.

HARMONIZAÇÃO:

O vinho tinto Cave Antiga Merlot, surpreendentemente equilibrado, combina excepcionalmente bem com carnes vermelhas intensas, risotos temperados e estruturados, massas com molhos vermelhos e de queijos, cremes salgados, polenta e sopas. Para a sobremesa, pratos com frutas vermelhas e chocolates 70% cacau, harmonizam perfeitamente.

UM VINHO QUE PROMETE FRESCOR E ACIDEZ EQUILIBRADA.



CAVE ANTIGA

CAVE ANTIGA SANGIOVESE

Composição: 100% Sangiovese.

Safra: 2021.

Procedência das uvas: Sangiovese - Urubici, SC.

Envelhecimento: 12 meses em carvalho francês.

Estimativa de guarda: 10 anos.

Graduação Alcoólica: 12,6%.

Temperatura de Serviço: 18° C.

Responsável Técnico: Cristhian Ferrari Ambrosi.

Vinho elaborado com a cultivar Sangiovese, de origem italiana, cultivada na Serra Catarinense, a casta proporciona ao vinho um toque delicado, rico em sabores, de acidez viva e taninos aveludados.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Vinho elegante, de coloração rubi de boa intensidade, característico da variedade. Aroma típico de frutas negras, secas, com pequenos nuances de palha seca e intensa característica de especiarias destacando notas de pimenta e chocolate preto, aportados pela passagem por carvalho francês. De excelente estrutura e sabor marcante, devido à acidez típica da variedade e da região, e taninos elegantes.

HARMONIZAÇÃO:

O vinho varietal Cave Antiga Sangiovese acompanha de forma espetacular carnes vermelhas e curados, queijos duros, pizzas, polenta, vegetais grelhados, massas, pratos a base de tomates e especiarias, como manjeriço, manjerona e sálvia. Para encerrar os menus, pode-se servir, também, sobremesas pouco adocicadas e elaboradas com frutas vermelhas, complementando os aromas e palato do vinho.

UM VINHO PERSISTENTE E HARMONIOSO.



CAVE ANTIGA

CAVE ANTIGA MARSELAN & SCHÖNBURGER

Composição: 41% Marselan | 59% Schönburger .

Procedência das uvas: Marselan - Cotiporã, RS | Schönburger - Cotiporã, RS.

Não tem passagem por barricas de carvalho.

Estimativa de guarda: 1-2 anos.

Graduação Alcoólica: 12% .

Temperatura de Serviço: 6-8°C.

A inspiração na elaboração de um vinho único e você como personagem, mulher terrena, humanista e viva. Enófilas, amantes do vinho, autoras fazem parte deste projeto único e inspirador. Arquitetas de construções divinas de prazer e alegria esculpidas no terroir da Serra Gaúcha; ecoando o trabalho da terra da viticultura e enologia e o empoderamento. A casta Schönburger, de origem alemã, possui menos de 25 hectares plantados no mundo, sendo o da propriedade da família, o único vinhedo da América do Sul.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Cultivadas nos vinhedos da Família Taffarel, em Cotiporã - RS, as variedades Schönburger e Marselan integram-se de maneira harmoniosa. Ao vinho, conferem delicadeza, complexidade aromática, volume e intensidade. Em boca o equilíbrio entre a acidez e o corpo surpreendem, com um volume de boca intenso e final longo e persistente, sobressaindo uma lembrança de framboesa e morango. Um vinho diferente e marcante.

HARMONIZAÇÃO:

O vinho co-fermentado Cave Antiga Schönbürger & Chardonnay é leve e refrescante, harmonizando, assim, com pratos pouco condimentados como frutos do mar, saladas, risotos leves, aperitivos e tortas de frutas. Uma excelente opção para quem busca beber sem complicação, com diversão e sutileza. Esse vinho não precisa, necessariamente, de um acompanhamento.



CAVE ANTIGA

CAVE ANTIGA MOSCATO

Composição: 100% Moscato.

Procedência das uvas: Moscato - Farroupilha, RS.

Não tem passagem por barricas de carvalho.

Estimativa de guarda: 1-2 anos.

Graduação Alcoólica: 11,6%.

Temperatura de Serviço: 8-10°C.

Responsável Técnico: Cristhian Ferrari Ambrosi.

INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA FARROUPILHA.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

De coloração amarelo palha, com nuances levemente dourada. Com um aroma frutado bem intenso, característica inconfundível das variedades moscateis, denota a aromas de pêssego, mamão papaia, abacaxi, maçã e um leve floral. Em boca boa presença da acidez, dando jovialidade e frescor ao produto, possui um médio corpo e com um retrogosto de pêssego.

HARMONIZAÇÃO:

O vinho Cave Antiga Moscato acompanha carnes brancas como aves, peixes e frutos do mar, risotos, especiarias, queijos leves, aperitivos, frutas frescas, amêndoas e castanhas. Além disso, harmoniza com sobremesas doces, que acentuarão os aromas espetaculares da variedade Moscato.

UM VINHO COM TOQUE JOVIAL E FRESCOR.



CAVE ANTIGA

CAVE ANTIGA MOSCATEL

Composição: 100% Moscatel.

Procedência das uvas: Moscato - Farroupilha, RS.

Método: Charmat.

Estimativa de guarda: De 1 a 2 anos.

Gradação Alcoólica: 7,7%.

Temperatura de Serviço: De 6° a 8°C.

Responsável Técnico: Cristhian Ferrari Ambrosi.

INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA FARROUPILHA.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Apresenta boa presença de perlage, com bolhas pequenas, abundantes, persistentes e boa persistência da coroa na taça. Coloração amarelo palha de intensidade fraca a média. Elaborado com uvas moscatéis com aroma que lembra frutas brancas e leves toques florais. Na boca possui acidez e açúcar equilibrados e um excelente equilíbrio geral, de agradável persistência sutil de notas cítricas.

HARMONIZAÇÃO:

O espumante Cave Antiga Moscatel é indicado para ser consumido em festas, coquetéis e aniversários, além de momentos especiais do dia a dia. É o acompanhamento ideal para sobremesas e doces em geral, frutas frescas e, também, pratos apimentados e salgados, com destaque para a surpreendente harmonização com queijo gorgonzola.

UM ESPUMANTE PERFEITO PARA COMEMORAÇÕES.



CAVE ANTIGA

CAVE ANTIGA BRUT ROSÉ

Composição: 80% Prosecco | 20% Marselan.

Procedência das uvas: Prosecco - Cotiporã, RS | Marselan - Cotiporã, RS.

Método: Charmat.

Estimativa de Guarda: 2 - 3 anos.

Graduação Alcoólica: 12,5%.

Temperatura de Serviço: 8-10° C.

Responsável Técnico: Cristhian Ferrari Ambrosi.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Apresenta bom perlage, com bolhas pequenas, abundantes e persistentes. Coloração salmão de intensidade média. Seus aromas denotam característica frutada e leve toque de especiarias. Em boca, o seu leve corpo permite atribuir bom volume, sobressaindo gostos de framboesa e morango. Sua acidez equilibrada atribui agradável frescor. De persistência longa, permite uma agradável sensação final.

HARMONIZAÇÃO:

O espumante Cave Antiga Brut Rosé acompanha de forma magnífica entradas variadas, petiscos, pratos pouco condimentados, carnes brancas, queijos cremosos ou semiduros e frutos do mar. Combina, também, com massas e risotos de molhos leves, saladas, legumes salteados e sobremesas com frutas vermelhas.

UM ESPUMANTE AGRADÁVEL E DE PERFEITAS SENSACIONES.



CAVE ANTIGA

CAVE ANTIGA PROSECCO

Composição: 100% Prosecco.

Procedência das uvas: Prosecco - Cotiporã, RS.

Método: Charmat.

Estimativa de guarda: 2 - 3 anos.

Gradação Alcoólica: 12%.

Temperatura de Serviço: 8-10° C.

Responsável Técnico: Cristhian Ferrari Ambrosi.

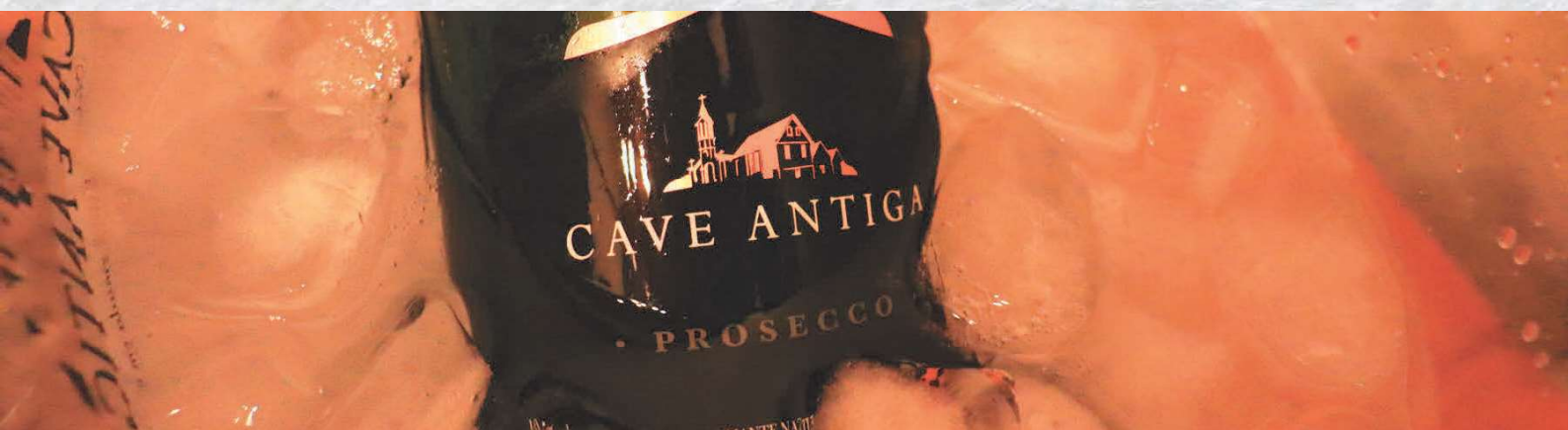
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Seus aromas denotam a características frutadas da variedade Prosecco. Que lembram frutas de polpa branca, como pêras maduras e frutas cítricas, de maneira sutil, que dão um toque de frescor ao espumante. Já em boca apresenta a leveza e a refrescância da variedade Prosecco. Com acidez equilibrada e harmoniosa, Apresenta média persistência e fim de boca agradável.

HARMONIZAÇÃO:

O espumante Cave Antiga Brut Rosé acompanha de forma magnífica entradas variadas, petiscos, pratos pouco condimentados, carnes brancas, queijos cremosos ou semiduros e frutos do mar. Combina, também, com massas e risotos de molhos leves, saladas, legumes salteados e sobremesas com frutas vermelhas.

UM ESPUMANTE LEVE E DE MUITA REFRESCÂNCIA.



CAVE ANTIGA

CAVE ANTIGA BRUT BLANC DE BLANC

Composição: 100% Chardonnay.

Procedência das uvas: Chardonnay - Cotiporã, RS.

Método: Tradicional.

Autólise: 24 meses em contato com as leveduras.

Estimativa de guarda: 3 - 5 anos.

Gradação Alcoólica: 12,5%.

Temperatura de Serviço: 6° A 8° C.

Responsável Técnico: Cristhian Ferrari Ambrosi.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

De coloração amarelo palha com leve nuance dourado, a perlage surge com borbulhas pequenas, delicadas, abundantes e persistentes. Seus aromas, de ótima intensidade, remetem à frutas de polpa branca, como pera, maçã, e notas cítricas sutis. Devido ao processo de maturação, surgem notas de manteiga, amêndoas e torrefação. Em boca se apresenta com cremosidade e untuosidade, com um perfeito equilíbrio entre o açúcar e a acidez, com volume e persistência. Demonstrando todo o seu esplendor em um retrogosto que lembram frutas maduras.

HARMONIZAÇÃO:

O espumante Cave Antiga Blanc de Blanc harmoniza excepcionalmente bem com pratos de aves com ervas finas, feijoada, pães de fermentação natural e pizzas. É uma excelente combinação, também, para legumes recheados, risotos, pratos a base de manteiga ou cogumelos, frutos do mar untuosos, queijos complexos e sobremesas elaboradas.



CAVE ANTIGA

CAVE ANTIGA IRIDIUM

Composição: Marselan | Merlot | Tannat.

Safra: 2020.

Procedência das uvas: Marselan - Cotiporã, RS | Merlot - Pinheiro Machado, RS | Tannat - Santana do Livramento, RS.

Envelhecimento: 18 meses em carvalho francês.

Estimativa de guarda: 20 anos.

Gradação Alcoólica: 14%.

Temperatura de Serviço: 18° C.

Responsável Técnico: Cristhian Ferrari Ambrosi.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Vinho de tonalidade rubi, com reflexos intensos e de profundidade. Em aroma o frutado se mistura com a potência da madeira, lembrando frutas vermelhas como framboesa e um sutil toque de especiarias como eucalipto. Após o ataque inicial, aparecem aromas de folhas secas. Em boca, a acidez equilibrada proporciona jovialidade e transfere ao vinho elegância. A notável presença de taninos surpreende, apresentando cremosidade e requinte fenomenais.

HARMONIZAÇÃO:

O vinho especial Cave Antiga Iridium é complexo, combinando de forma espetacular com pratos de sabor acentuado e condimentados, como carnes vermelhas grelhadas, queijos duros e maturados, risotos e pastas com molhos intensos.

UM VINHO ÚNICO E INDESCRITÍVEL.



CAVE ANTIGA

CAVE ANTIGA IRIDIUM CHARDONNAY

Composição: 100% Chardonnay.

Safra: 2022.

Procedência das uvas: Chardonnay | Cotiporã - RS.

Envelhecimento: 12 meses em carvalho francês.

Estimativa de guarda: 5 a 8 anos.

Gradação Alcoólica: 13%.

Temperatura de Serviço: 8 a 12° C.

Responsável Técnico: Cristhian Ferrari Ambrosi.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Vinho de tonalidade amarelo palha, com nuances dourados esplêndidos. Seus aromas lembram, inicialmente, frutas de polpa branca e um leve toque de frutas cítricas. Esses, são complementados pelo tempo e integram-se à madeira, que confere um sutil toque de chocolate branco e baunilha. Em boca, equilibrado, com acidez imponente e uma significativa presença de maciez e volume de boca.

HARMONIZAÇÃO:

O vinho especial Cave Antiga Iridium Chardonnay é intenso, combinando de forma espetacular com pratos mais elaborados, como risotos e carnes de aves levemente embebidas em especiarias. Ainda, pode ser harmonizado com pães e antepastos, frutos do mar, saladas estruturadas, legumes, cogumelos e queijos levemente maturados.

UM VINHO ESPECIAL, MARCANTE E ENVOLVENTE!.



CAVE ANTIGA

CAVE ANTIGA

VINHO LICOROSO - 1999

Composição: 100% Moscato.

Safra: 1999.

Procedência das uvas: Moscato - Farroupilha, RS.

Envelhecimento: 10 anos em carvalho francês.

Estimativa de guarda: 30 anos.

Graduação Alcólica: 18,02%.

Temperatura de Serviço: 8° - 12°C.

Responsável Técnico: Cristhian Ferrari Ambrosi.

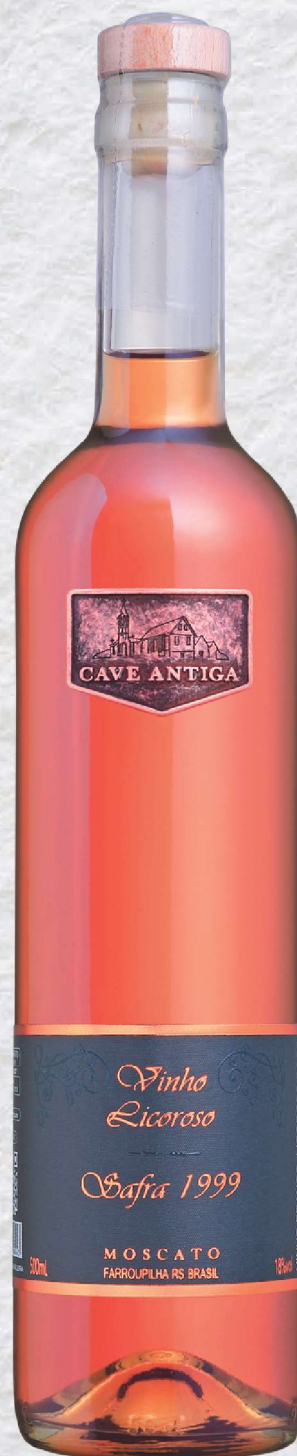
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Coloração âmbar, límpido e brilhante. Os aromas, complexos e profundos, lembram especiarias, especialmente própolis e mel. A passagem por carvalho aparece em notas de defumado, baunilha e folhas secas. Além disso a base de aromas frutados se transforma, e hoje aparece como frutas cristalizadas. Em boca, o dulçor aparece em equilíbrio e em sincronia com a acidez. De bom volume e retrogosto, lembrando o carvalho e frutas cristalizadas.

HARMONIZAÇÃO:

O Cave Antiga vinho licoroso estonteantemente aromático, com mais de 25 anos, harmoniza perfeitamente com sobremesas como tortas, chocolates, cremes e biscoitos, queijos azuis e frutas secas, proporcionando uma experiência gustativa mágica e inesquecível.

UM VINHO DE ALTO DULÇOR EM PERFEITA SINCRONIA COM A ACIDEZ.



CAVE ANTIGA

CAVE ANTIGA BRANDY XV ANOS

Composição: 100% Moscato.

Procedência das uvas: Moscato - Farroupilha, RS.

Envelhecimento: 15 anos em carvalho francês.

Estimativa de guarda: 20 anos.

Gradação Alcoólica: 38%.

Temperatura de Serviço: 15° - 18° C.

Responsável Técnico: Cristhian Ferrari Ambrosi.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Destilado de vinhos Moscato, da região de Farroupilha - RS, elaborado no projeto piloto da Indicação de Procedência. Teve envelhecimento em Barricas de Carvalho Francês durante 12 anos. A passagem pelo carvalho agrega aromas de lactonas, que lembram chocolate branco, baunilha, caramelo e frutas passificadas.

HARMONIZAÇÃO:

A intensidade do Cave Antiga Brandy XV anos é marcante, com uma explosão de sabores, é ideal para ser apreciado após uma refeição como digestivo, para aquecimento corporal e acompanhando a apreciação de um bom charuto. No que tange harmonização com alimentos, ele é um ótimo acompanhamento para queijos envelhecidos, chocolates e frutas secas.

O DESTILADO QUE POSSUI UMA EXPLOSÃO DE SABORES.



CAVE ANTIGA

CAVE ANTIGA VENERABILE LIVELLA

Composição: 40% Cabernet Sauvignon | 35% Merlot | 25% Tannat.

Procedência das uvas: Merlot – Pinheiro Machado, RS | Cabernet Sauvignon - Cotiporã, RS | Tannat - Santana do Livramento, RS.
Envelhecimento: Cabernet Sauvignon - 2 meses em carvalho francês.

Estimativa de guarda: 5-7 anos.

Gradação Alcoólica: 12%.

Temperatura de Serviço: 18° C.

Responsável Técnico: Cristhian Ferrari Ambrosi.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

O Venerabile Livella é composto por três castas que juntas criam a performance de um vinho equilibrado e de boa estrutura. A variedade Tannat transmite o corpo, a Merlot proporciona sua composição aromática, enquanto a Cabernet Sauvignon realiza o equilíbrio da composição, trazendo frescor e taninos moderados para o vinho.

HARMONIZAÇÃO:

O vinho jovem Cave Antiga Venerabile Livella compatibiliza de forma harmônica com pratos complexos e condimentados como carnes vermelhas embebidas em especiarias, queijos fortes, risotos e massas. Comina, também, com pratos à base de cogumelos, comidas mexicanas ou indianas e chocolates amargos.

JOVEM, MEIA IDADE OU ANCIÃO, ÉS SEMPRE VENERABILE.



CAVE ANTIGA

CAVE ANTIGA VENERABILE CABERNET SAUVIGNON 2020

Composição: 100% Cabernet Sauvignon.

Safra: 2020.

Procedência das uvas: Cotiporã, Rio Grande do Sul.

Envelhecimento: 12 meses em carvalho francês.

Estimativa de guarda: 12 anos.

Graduação Alcoólica: 12,7%.

Temperatura de Serviço: 18° C.

Responsável Técnico: Cristhian Ferrari Ambrosi.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

A variedade Cabernet Sauvignon é cultivada nos vinhedos da Família Taffarel, em Cotiporã – RS. As características da varietal transmitem ao vinho complexidade aromática, mesclando notas de frutas vermelhas e especiarias pela passagem por carvalho. O sabor intenso, de corpo envolvente, transmite ao vinho complexidade e persistência. Esse vinho proporciona uma rica experiência sensorial, com inúmeras harmonizações e diferentes sensações.

HARMONIZAÇÃO:

O vinho varietal Cave Antiga Il Vino Venerabile Cabernet Sauvignon acompanha, de excepcional modo, pratos condimentados, picantes e com especiarias, carnes vermelhas, pizzas, queijos fortes, massas com molhos vermelhos e chocolates 70% cacau.

JOVEM, MEIA IDADE OU ANCIÃO, ÉS SEMPRE VENERABILE!



CAVE ANTIGA



CAVE ANTIGA

NATUREZA TRANSFORMADA EM VINHO