

VINHEDOS
do VALE do
SÃO FRANCISCO

FICHA TÉCNICA

VINHEDOS DO VALE
DO SÃO FRANCISCO

Vinho Fino Tinto Seco 750 ml



VARIEDADES

Cabernet Sauvignon

ORIGEM

Vale do São Francisco - PE

REGISTRO MAPA

PE 000081-7.000054

INGREDIENTES

Fermentado de uvas viníferas e conservador INS 224.

TEOR ALCOÓLICO

12% Vol.

PROCESSO DE ELABORAÇÃO

Elaborado com uvas finas Cabernet Sauvignon produzidas no Vale do São Francisco, com técnicas modernas que transferem ao vinho jovem uma elegância particular.

ANÁLISE SENSORIAL

- **Visual:** Cor rubi elegante.
- **Olfativo:** Notas de frutas vermelhas e compotas.
- **Gustativo:** Taninos macios e delicados, frutas secas e especiarias, de corpo média intenso.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C a 18°C

HARMONIZAÇÃO

Carnes assadas, carnes de panela, carne de carneiro, queijos maduros e massas com molhos de tomate.

GARRAFA
750 ml

EAN
7898154171836

CAIXA
12 unidades

DUN
17898154171833



TERROIR
DO SÃO FRANCISCO
VALE DO SÃO FRANCISCO
BRASIL

(81) 3019.2038 – atendimento@tsf.ind.br – @vinhedosdovaleoficial

Terroir do São Francisco Comércio e Indústria de Vinhos Ltda. – CNPJ 11.261.574/0001-30
Sítio Formiga, s/nº – Sítio Gado Bravo, Zona Rural – CEP 56395-000 - Lagoa Grande/PE

VINHEDOS
do VALE do
SÃO FRANCISCO

FICHA TÉCNICA

VINHEDOS DO VALE DO SÃO FRANCISCO

Vinho Fino Tinto Seco 750 ml



VARIEDADES

Malbec

ORIGEM

Vale do São Francisco - PE

REGISTRO MAPA

PE 000081-7.000057

INGREDIENTES

Fermentado de uvas viníferas e conservador INS 224.

TEOR ALCOÓLICO

12% Vol.

PROCESSO DE ELABORAÇÃO

Elaborado com uvas finas Malbec produzidas no Vale do São Francisco, com técnicas modernas que transferem ao vinho jovem uma elegância particular.

ANÁLISE SENSORIAL

- **Visual:** Cor acentuada para um rubi e com leve tonalidade violácea.
- **Olfativo:** Aroma intenso de frutas secas adocicadas e especiarias.
- **Gustativo:** Taninos leves, frutas negras maduras e de fácil apreciação.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C a 18°C

HARMONIZAÇÃO

Risoto de frutos do mar, massas com molhos de tomate, pizzas e queijos moles.

GARRAFA
750 ml

EAN
7898154171904

CAIXA
12 unidades

DUN
27898154171908



TERROIR
DO SÃO FRANCISCO
VALE DO SÃO FRANCISCO
BRASIL

(81) 3019.2038 – atendimento@tsf.ind.br – @vinhedosdovaleoficial

Terroir do São Francisco Comércio e Indústria de Vinhos Ltda. – CNPJ 11.261.574/0001-30
Sítio Formiga, s/nº – Sítio Gado Bravo, Zona Rural – CEP 56395-000 - Lagoa Grande/PE

VINHEDOS
do VALE do
SÃO FRANCISCO

FICHA TÉCNICA

VINHEDOS DO VALE DO SÃO FRANCISCO

Vinho Fino Tinto Seco 750 ml



VARIETADES

Shiraz

ORIGEM

Vale do São Francisco - PE

REGISTRO MAPA

PE 000081-7.000058

INGREDIENTES

Fermentado de uvas viníferas e conservador INS 224.

TEOR ALCOÓLICO

12% Vol.

PROCESSO DE ELABORAÇÃO

Elaborado com uvas finas Shiraz produzidas no Vale do São Francisco, com técnicas modernas que transferem ao vinho jovem uma elegância particular.

ANÁLISE SENSORIAL

- **Visual:** Cor vermelho rubi.
- **Olfativo:** Aromas elegantes e delicados.
- **Gustativo:** De corpo médio intenso, boa persistência, com notas de especiarias, frutas maduras, taninos equilibrados.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C a 18°C

HARMONIZAÇÃO

Churrasco, queijos maduros, costelinha de porco com molho barbecue.

GARRAFA
750 ml

EAN
7898154171911

CAIXA
12 unidades

DUN
27898154171915



TERROIR
DO SÃO FRANCISCO
VALE DO SÃO FRANCISCO
BRASIL

(81) 3019.2038 – atendimento@tsf.ind.br – @vinhedosdovaleoficial

Terroir do São Francisco Comércio e Indústria de Vinhos Ltda. – CNPJ 11.261.574/0001-30
Sítio Formiga, s/nº – Sítio Gado Bravo, Zona Rural – CEP 56395-000 – Lagoa Grande/PE

VINHEDOS
do VALE do
SÃO FRANCISCO

FICHA TÉCNICA

VINHEDOS DO VALE
DO SÃO FRANCISCO

Vinho Fino Tinto Seco 750 ml



VARIEDADES

Tempranillo

ORIGEM

Vale do São Francisco - PE

REGISTRO MAPA

PE 000081-7.000059

INGREDIENTES

Fermentado de uvas viníferas e conservador INS 224.

TEOR ALCOÓLICO

12% Vol.

PROCESSO DE ELABORAÇÃO

Elaborado com uvas finas Tempranillo produzidas no Vale do São Francisco, com técnicas modernas que transferem ao vinho jovem uma elegância particular.

ANÁLISE SENSORIAL

- **Visual:** Cor vermelho.
- **Olfativo:** Aromas leves e delicados.
- **Gustativo:** De corpo médio, com notas de especiarias, taninos equilibrados e de fácil apreciação.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C a 18°C

HARMONIZAÇÃO

Massas de molhos fortes, queijos duros, carne de panela e churrasco.

GARRAFA
750 ml

EAN
7898154171928

CAIXA
12 unidades

DUN
27898154171922



TERROIR
DO SÃO FRANCISCO
VALE DO SÃO FRANCISCO
BRASIL

(81) 3019.2038 – atendimento@tsf.ind.br – @vinhedosdovaleoficial

Terroir do São Francisco Comércio e Indústria de Vinhos Ltda. – CNPJ 11.261.574/0001-30
Sítio Formiga, s/nº – Sítio Gado Bravo, Zona Rural – CEP 56395-000 – Lagoa Grande/PE

VINHEDOS
do VALE do
SÃO FRANCISCO

FICHA TÉCNICA

VINHEDOS DO VALE DO SÃO FRANCISCO

Vinho Fino Rose Seco 750 ml



VARIEDADES

Malbec Rosé

ORIGEM

Vale do São Francisco - PE

REGISTRO MAPA

PE 000081-7.000052

INGREDIENTES

Fermentado de uvas viníferas e conservador INS 224.

TEOR ALCOÓLICO

12% Vol.

PROCESSO DE ELABORAÇÃO

Elaborado com uvas finas Malbec Rosé produzidas no Vale do São Francisco, com técnicas modernas que transferem ao vinho jovem uma elegância particular.

ANÁLISE SENSORIAL

- **Visual:** Tonalidade de rose elegante.
- **Olfativo:** Aromas de frutas vermelhas variadas.
- **Gustativo:** Equilibrado e com volume de boca médio, refrescante.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

12°C

HARMONIZAÇÃO

Saladas, massas com frutos do mar, peixes, e risotos leves.

GARRAFA

750 ml

EAN

7898154171935

CAIXA

12 unidades

DUN

17898154171932



TERROIR
DO SÃO FRANCISCO

VALE DO SÃO FRANCISCO
BRASIL

(81) 3019.2038 – atendimento@tsf.ind.br – @vinhedosdovaleoficial

Terroir do São Francisco Comércio e Indústria de Vinhos Ltda. – CNPJ 11.261.574/0001-30
Sítio Formiga, s/nº – Sítio Gado Bravo, Zona Rural – CEP 56395-000 - Lagoa Grande/PE

VINHEDOS
do VALE do
SÃO FRANCISCO

FICHA TÉCNICA

VINHEDOS DO VALE DO SÃO FRANCISCO

Vinho Fino Rose Seco 750 ml



VARIEDADES

Chardonnay Chenin Blanc

ORIGEM

Vale do São Francisco - PE

REGISTRO MAPA

PE 000081-7.000050

INGREDIENTES

Fermentado de uvas viníferas e conservador INS 224.

TEOR ALCÓOLICO

12,5% Vol.

PROCESSO DE ELABORAÇÃO

Elaborado com uvas finas Chardonnay Chenin Blanc produzidas no Vale do São Francisco, com técnicas modernas que transferem ao vinho jovem uma elegância particular.

ANÁLISE SENSORIAL

- **Visual:** Cor amarelo palha.
- **Olfativo:** Leves notas de maracujá e floral.
- **Gustativo:** De corpo leve, refrescante e acidez equilibrada.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

6°C a 8°C

HARMONIZAÇÃO

Frutos do mar, saladas, pães, massas leves e queijos brancos.

GARRAFA
750 ml

EAN
7898154171942

CAIXA
12 unidades

DUN
17898154171949



TERROIR
DO SÃO FRANCISCO
VALE DO SÃO FRANCISCO
BRASIL

(81) 3019.2038 – atendimento@tsf.ind.br – @vinhedosdovaleoficial

Terroir do São Francisco Comércio e Indústria de Vinhos Ltda. – CNPJ 11.261.574/0001-30
Sítio Formiga, s/nº – Sítio Gado Bravo, Zona Rural – CEP 56395-000 - Lagoa Grande/PE