

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



### VARIEDADES

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



### VARIETADES

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 Alcoólico

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