

VINHEDOS
do VALE do
SÃO FRANCISCO

FICHA TÉCNICA

VINHEDOS DO VALE
DO SÃO FRANCISCO

Espumante Natural Branco Brut 750 ml



VARIEDADES

Syrah

ORIGEM

Vale do São Francisco - PE

REGISTRO MAPA

PE 000081-7.000073

INGREDIENTES

Fermentado de uvas viníferas e conservador INS 224.

TEOR ALCOÓLICO

11,5% Vol.

PROCESSO DE ELABORAÇÃO

Elaborado a partir de uvas finas, o processo de fermentação ocorre a baixas temperaturas, onde a tomada de espuma acontece em autoclave (método Charmat) a 14°C durante um período de 30 dias. Após é feito a clarificação, a estabilização e filtração para o envase. Para a elaboração dos espumantes Vinhedos do Vale não se adiciona gás carbônico, mas retém o gás durante sua fermentação dando assim sua elegância na perlage.

ANÁLISE SENSORIAL

- **Visual:** Amarelo-palha com tons dourados. Cristalino, com bolhas finas e persistentes.
- **Olfativo:** Aroma de flores brancas combinadas com toques de frutas tropicais e cítricas.
- **Gustativo:** É equilibrado, possuindo boa acidez, com ligeiro toque de frutos secos.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

6°C a 8°C

HARMONIZAÇÃO

Entradas, saladas, carnes brancas grelhadas e queijos leves.

GARRAFA

750 ml

EAN

7898154171683

CAIXA

6 unidades

DUN

17898154171680



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

Espumante Natural Rosé Brut 750 ml



VARIETADES

Grenache

ORIGEM

Vale do São Francisco - PE

REGISTRO MAPA

PE 000081-7.000074

INGREDIENTES

Fermentado de uvas viníferas e conservador INS 224.

TEOR Alcoólico

11,5% Vol.

PROCESSO DE ELABORAÇÃO

Elaborado a partir de uvas finas, o processo de fermentação ocorre a baixas temperaturas, onde a tomada de espuma acontece em autoclave (método Charmat) a 14°C durante um período de 30 dias. Após é feito a clarificação, a estabilização e filtração para o envase. Para a elaboração dos espumantes Vinhedos do Vale não se adiciona gás carbônico, mas retém o gás durante sua fermentação dando assim sua elegância na perlage.

ANÁLISE SENSORIAL

- **Visual:** Tom de rose salmão, cristalino, perlage fina e persistente.
- **Olfativo:** Aroma de frutas vermelhas.
- **Gustativo:** Equilibrado com boa acidez, acentuado nas frutas vermelhas.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

6°C a 8°C

HARMONIZAÇÃO

Entradas, frutos do mar, queijos, massas e pizzas.

GARRAFA
750 ml

EAN
7898154171881

CAIXA
6 unidades

DUN
17898154171888



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

Espumante Natural Branco Demi-Sec 750 ml



VARIEDADES

Chenin Blanc e Itália

ORIGEM

Vale do São Francisco - PE

REGISTRO MAPA

PE 000081-7.000075

INGREDIENTES

Fermentado de uvas viníferas, sacarose e conservadores INS 224 e INS 220.

TEOR ALCOÓLICO

11,5% Vol.

PROCESSO DE ELABORAÇÃO

Elaborado a partir de uvas finas, o processo de fermentação ocorre a baixas temperaturas, onde a tomada de espuma acontece em autoclave (método Charmat) a 14°C durante um período de 30 dias. Após é feito a clarificação, a estabilização e filtração para o envase. Para a elaboração dos espumantes Vinhedos do Vale não se adiciona gás carbônico, mas retém o gás durante sua fermentação dando assim sua elegância na perlage.

ANÁLISE SENSORIAL

- **Visual:** Tom amarelo esverdeado, cristalino, perlage fina e persistente.
- **Olfativo:** Aroma de flores.
- **Gustativo:** Equilibrado com boa acidez, levemente adocicado.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

6°C a 8°C

HARMONIZAÇÃO

Saladas, pães, tábua de frios, massas e sobremesas.

GARRAFA

750 ml

EAN

7898154171898

CAIXA

6 unidades

DUN

17898154171895



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 Moscatel Espumante Branco 750 ml



VARIEDADES

Moscato Canelli

ORIGEM

Vale do São Francisco - PE

REGISTRO MAPA

PE 000081-7.000072

INGREDIENTES

Fermentado de uvas viníferas, sacarose e conservadores INS 224 e INS 202.

TEOR ALCOÓLICO

7,5% Vol.

PROCESSO DE ELABORAÇÃO

Elaborado a partir de uvas finas, o processo de fermentação ocorre a baixas temperaturas, onde a tomada de espuma acontece em autoclave (método Charmat) a 14°C durante um período de 30 dias. Após é feito a clarificação, a estabilização e filtração para o envase. Para a elaboração dos espumantes Vinhedos do Vale não se adiciona gás carbônico, mas retém o gás durante sua fermentação dando assim sua elegância na perlage.

ANÁLISE SENSORIAL

- **Visual:** Límpido, com perlage fina e persistente. Amarelo-esverdeado claro.
- **Olfativo:** Aroma de frutas tropicais e floral.
- **Gustativo:** Equilíbrio entre doçura e acidez, frutas tropicais maduras.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

6°C a 8°C

HARMONIZAÇÃO

Sobremesas cítricas, queijos azuis, sementes e damasco.

GARRAFA

750 ml

EAN

7898154171676

CAIXA

6 unidades

DUN

17898154171673



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 Moscatel Espumante Rosé 750 ml



VARIEDADES

Moscato de Hamburgo

ORIGEM

Vale do São Francisco - PE

REGISTRO MAPA

PE 000081-7.000071

INGREDIENTES

Fermentado de uvas viníferas, sacarose e conservantes INS 224 e INS 202.

TEOR ALCOÓLICO

7,5% Vol.

PROCESSO DE ELABORAÇÃO

Elaborado a partir de uvas finas, o processo de fermentação ocorre a baixas temperaturas, onde a tomada de espuma acontece em autoclave (método Charmat) a 14°C durante um período de 30 dias. Após é feito a clarificação, a estabilização e filtração para o envase. Para a elaboração dos espumantes Vinhedos do Vale não se adiciona gás carbônico, mas retém o gás durante sua fermentação dando assim sua elegância na perlage.

ANÁLISE SENSORIAL

- **Visual:** Leve tom de rose, perlage fina e persistente.
- **Olfativo:** Aroma de frutas vermelhas.
- **Gustativo:** Equilíbrio entre doçura e acidez, frutas vermelhas.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

6°C a 8°C

HARMONIZAÇÃO

Tábua de frios, saladas, pizzas, risotos e sobremesas.

GARRAFA
750 ml

EAN
7898154171690

CAIXA
6 unidades

DUN
17898154171697



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