GUIA DE ESTILOS DE VINHOS, BEBIDAS TRADICIONAIS, FERMENTADOS ALTERNATIVOS, CONTEMPORÂNEOS E EXPERIMENTAIS - 2025

Copyright © 2025, Patagonian Yeast

A Patagonian Yeast protege este material. Seu uso, reprodução ou distribuição só é permitido com autorização expressa. Para solicitar sua utilização em competições, atividades educacionais ou outros fins, é necessário entrar em contato conosco previamente. Todos os direitos reservados.

Escrito por: Equipe Patagonian Yeast

2025 - Contribuições: Leonor Soza de la Carrera, Victoria Lobos Marambio, Carlos Farías Ruiz.
2025 - Revisão e comentários: Juízes certificados e profissionais especializados em vinhos da América Latina.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO AO GUIA 2025 ..... **5**

INTRODUÇÃO AOS ESTILOS DE VINHO **6**

ÍNDICE DE ESTILOS DE VINHO **7**

W1 - VINHOS TINTOS **9**

W1A: Família Cabernet 9
W1A1: Cabernet Sauvignon *9*
W1A2: Cabernet Franc *9*
W1A3: Merlot *10*
W1B: Família Cabernet - Herança Europeia na América do Sul 11
W1B1: Carmenère *11*
W1C: Família Pinot 12
W1C1: Pinot Noir *12*
W1D: Variedades do Rhône 13
W1D1: Syrah (Shiraz) *13*
W1D2: Grenache (Garnacha) *14*
W1D3: Cinsault *14*
W1D4: Carignan (Cariñena) *15*
W1D5: Mourvedre (Monastrell) *16*
W1E: Variedades Tintas Espanholas 17
W1E1: Tempranillo *17*
W1F: Variedades Tintas Italianas 18
W1F1: Sangiovese *18*
W1F2: Nebbiolo *18*
W1G: Variedades Tintas Italianas - Herança Europeia na América do Norte 19
W1G1: Zinfandel (Primitivo) *19*
W1H: Variedades Francesas Reinterpretadas 20
W1H1: Malbec *20*
W1H2: Tannat *21*
W1H3: Petit Verdot *22*
W1H4: Marselan *22*
W1H5: Petite Sirah *23*
W1J: Variedades Tintas Patrimoniais Hispano-Americanas 24
W1J1: País *24*
W1J2: Vischoqueña *26*
W1K: Outras Variedades Tintas 26
W1K1: Outras Variedades Tintas *26*

W2 -CORTES TINTOS **27**

W2A: Cortes Clássicos Europeus 27
W2A1: Cortes Bordaleses *27*
W2A2: Super Tuscan *27*
W2A3: Rioja Tinto *27*
W2A4: Priorat *27*
W2A5: Amarone *28*
W2B: Outros Cortes Tintos 28
W2B1: Red Meritage *28*
W2B2: Outros Cortes Tintos *28*

W3 - VARIEDADES BRANCAS **29**

W3A: Clássicas Internacionais 29
W3A1: Chardonnay *29*
W3A2: Sauvignon Blanc *30*
W3A3: Riesling *30*
W3A4: Pinot Grigio (Pinot Gris) *31*

W3A5: Viognier *32*
W3A6: Semillon *33*
W3A7: Chenin Blanc *33*
W3A8: Ugni Blanc / Trebbiano *34*
W3B: Variedades Aromáticas 35
W3B1: Gewürztraminer *35*
W3B2: Torrontés *36*
W3C: Variedades Brancas Patrimoniais Hispano-Americanas 36
W3C1: Albilla *36*
W3C2: Torontel *37*
W3C3: Pedro Jiménez *38*
W3D: Família Moscatel 39
W3D1: Moscatel de Alejandría *39*
W3E: Variedades Brancas Espanholas 40
W3E1: Albariño *40*
W3E2: Palomino Fino *40*
W3E3: Pedro Ximénez *41*
W3F: Outras Variedades Brancas 42
W3F1: Outras Variedades Brancas *42*

W4 - CORTES BRANCOS 43

W4A: Cortes Brancos Europeus 43
W4A1: Bordeaux Blanc *43*
W4A2: Rhone Blanc *43*
W4A3: Rioja Branco *43*
W4B: Outros Cortes Brancos 45
W4B1: White Meritage *45*
W4B2: Outros Cortes Brancos *45*

W5 - VINHOS ROSÉ 46

W5A: Rosés Delicados / Estilo Provençal 46
W5A1: Delicado / Estilo Provençal *46*
W5B: Rosés Frutados / Estilo Mediterrâneo 46
W5B1: Frutado / Estilo Mediterrâneo *46*
W5C: Rosés Estruturados / Gastronômicos 46
W5C1: Estruturado / Gastronômico *46*
W5D: Rosé de Outras Variedades 47
W5D1: Rosé de Outra Variedade Base *47*
W5D2: Rosé de Múltiplas Variedades *47*

W6 - VINHOS ESPUMANTES 48

W6A: Método Tradicional 48
W6A1: Champagne *48*
W6A2: Cava *48*
W6A3: Método Tradicional de Outras Denominações *49*
W6B: Método de Tanque 49
W6B1: Método Charmat *49*
W6B2: Prosecco *50*
W6C: Técnicas Históricas de Elaboração de Espumantes 50
W6C1: Método Ancestral / Pétillant Naturel *50*
W6D: Outros Vinhos Espumantes 51
W6D1: Outros Vinhos Espumantes *51*

W7 - VINHOS DOCES E FORTIFICADOS 52

W7A: Fortificados Clássicos 52
W7A1: Porto *52*
W7A2: Jerez *52*
W7A3: Madeira *53*
W7B: Fortificados e Aromatizados Clássicos 53
W7B1: Vermouth *53*

W7C: Fortificados Doces e Aromáticos 54
W7C1: Fortificado Doce de Moscatel *54*
W7C2: Fortificado Doce de Torrontés *54*
W7D: Outros Fortificados 55
W7D1: Outros Fortificados *55*
W7E: Vinhos Doces 55
W7E1: Late Harvest *55*
W7E2: Late Harvest com Botrytis *56*
W7E3: Ice Wine *56*
W7F: Vinhos de Uvas Desidratadas 57
W7F1: Vinhos Passificados *57*
W7F2: Vin de Paille (Vinho de Palha) *57*
W7F3: Passito *57*
W7F4: Vinho de Uvas Passificadas de Moscatel *58*

W8 - MÉTODOS DE FERMENTAÇÃO TRADICIONAIS 59

W8A: Vinhos Tradicionais 59
W8A1: Pipeño *59*
W8A2: Vinho Patero *59*
W8A3: Fermentações em Ânforas / Talhas *60*
W8A4: Brancos com Maceração / Vinhos Laranja *60*
W8A5: Vinhos Naturais / Mínima Intervenção *60*

W9 - BEBIDAS OBTIDAS POR DESALCOOLIZAÇÃO TOTAL OU PARCIAL DO VINHO 61

W9A: Sem Álcool 61
W9A1: Tinto Desalcoolizado *61*
W9A2: Branco Desalcoolizado *62*
W9A3: Rosé Desalcoolizado *62*
W9A4: Espumante Desalcoolizado *63*
W9B: Baixo e Moderado Teor Alcoólico 63
W9B1: Baixo Teor Alcoólico (0,5 - 5,0% ABV) *63*
W9B2: Moderado Teor Alcoólico (5,0 - 8,5% ABV) *64*

W10 - BEBIDAS VÍNICAS FUNCIONAIS 64

W10A: Bebidas à Base de Vinho 64
W10A1: Bebidas Vínicas com Culturas Probióticas *64*
W10A2: Bebidas Vínicas com Vitaminas Adicionadas *65*
W10A3: Bebidas Vínicas com Adaptógenos *65*
W10A4: Bebidas Vínicas Enriquecidas com Antioxidantes *65*
W10A5: Bebidas Vínicas Aromatizadas *66*
W10A6: Inovações Vínicas *66*

W11 - FERMENTADOS ESPECIAIS 67

W11A: Bebidas Alcoólicas Tradicionais Fermentadas de Frutas 67
W11A1: Bebida Alcoólica Fermentada de Bagas *67*
W11A2: Fermentado de Frutas de Caroço *67*
W11B: Outras Bebidas Fermentadas de Frutas 68
W11B1: Outras Bebidas Fermentadas de Frutas *68*
W11C: Chichas 68
W11C1: Chicha de Uva *68*
W11C2: Chicha de Maçã *68*
W11C3: Chicha de Milho *68*
W11C4: Chicha de Trigo *69*
W11C5: Chicha de Jora *69*
W11C6: Chicha de Quinoa *70*
W11C7: Chicha de Molle *70*
W11C8: Outras Chichas Tradicionais *70*

INTRODUÇÃO AO GUIA 2025

O Guia de Estilos de Vinhos, Bebidas Tradicionais, Fermentados Alternativos, Contemporâneos e Experimentais 2025 da Patagonian Yeast representa um esforço abrangente para categorizar e descrever os principais estilos de vinho, as bebidas tradicionais das Américas, os fermentados alternativos e as propostas contemporâneas. Seu propósito é oferecer um marco de referência técnico e cultural de alcance internacional, que valorize e integre tanto as tradições vitivinícolas da América Latina quanto as expressões e tendências inovadoras da viticultura e da enologia contemporâneas em nível mundial.

Nesta edição, os objetivos são: abordar com mais precisão os estilos de vinho presentes nos mercados locais e internacionais; incorporar as tendências emergentes do vinho artesanal e de baixa intervenção; documentar vinhos históricos e bebidas tradicionais que ganharam novos apreciadores; descrever com mais detalhe as características sensoriais de variedades modernas de vinificação; integrar descobertas recentes da pesquisa e referências acadêmicas; e oferecer aos organizadores de competições uma ferramenta que facilite a avaliação da crescente diversidade de fermentados.

Estilos e categorias

Neste guia utilizamos três níveis de organização para classificar os vinhos e os demais produtos considerados: categoria, subcategoria e estilo.

- Categoria: é o grupo geral. Reúne estilos que compartilham uma origem ou uma abordagem semelhante, geralmente com características sensoriais parecidas.
- Subcategoria: corresponde a divisões dentro de cada categoria, não necessariamente relacionadas entre si dentro da mesma, e baseadas nas variedades utilizadas, na região de origem ou no método de elaboração, entre outros critérios. Na prática, a subcategoria é o rótulo mais importante, pois na maioria dos casos funciona como sinônimo de estilo e identifica as principais características de um tipo de vinho ou fermentado.
- Estilo: é a definição mais específica e detalhada, pois descreve as características sensoriais esperadas no produto. Cada estilo tem uma descrição bem definida, que constitui a ferramenta básica utilizada durante a avaliação.

O mais importante para quem inscreve seus produtos é identificar corretamente a subcategoria ou o estilo em que deseja competir, pois essa será a base para a degustação e a pontuação. O objetivo desta estrutura é organizar os produtos de forma coerente e facilitar sua avaliação durante a competição.

Uso do Guia de Estilos

Este guia foi concebido principalmente como ferramenta para a avaliação estruturada de vinhos em competições, oferecendo critérios claros para juízes e organizadores. Além disso, pode servir como referência educativa para produtores, distribuidores, sommeliers, outros profissionais do setor e consumidores. As descrições individuais dos estilos foram redigidas com o propósito de apoiar a avaliação técnica e sensorial durante as competições.

Importante: o Guia de Estilos oferece marcos de referência e descritores gerais dos estilos mais representativos; não estabelece especificações normativas nem requisitos obrigatórios. Seu conteúdo deve ser interpretado como orientação, útil para guiar a avaliação e a comparação de vinhos e outros fermentados, e não como limites ou padrões únicos e absolutos.

INTRODUÇÃO AOS ESTILOS DE VINHO

Para simplificar as descrições de cada estilo, emprega-se uma terminologia técnica precisa que resume conceitos complexos. Como alguns termos podem variar de significado conforme a região do mundo, este guia estabelece definições uniformes para garantir clareza e evitar ambiguidades.

Categorização básica

Os vinhos tintos, brancos, rosés, espumantes, fortificados e de elaboração especial ou tradicional representam as principais divisões, cada uma com subcategorias específicas baseadas em variedades de uva, regiões de origem ou técnicas de vinificação particulares.
A classificação fundamental dos estilos de vinho é estabelecida conforme a cor, o método de elaboração e as variedades utilizadas, de acordo com os critérios técnicos e as disposições das normas internacionais vigentes. Assim, distinguem-se dez grandes categorias: tintos, cortes tintos, brancos, cortes brancos, rosés, espumantes, doces e fortificados, vinhos de elaboração tradicional, vinhos funcionais e outros vinhos.
Cada uma dessas categorias se subdivide em estilos específicos, definidos pela variedade de uva, pela região de origem, pelo grau de maturação na colheita, pelas técnicas de vinificação e, quando for o caso, pelos métodos de amadurecimento.
Para os fins deste guia, entende-se por "vinho" a bebida obtida exclusivamente da fermentação alcoólica de uvas frescas ou de mosto de uva. Se forem adicionados aromatizantes, água ou outros ingredientes alheios, o produto passa a ser considerado uma bebida à base de vinho e deixa de pertencer à categoria estrita de vinho.
A vinificação deve se manter dentro das práticas admitidas pelas legislações nacionais e internacionais, a fim de conservar a denominação "vinho" conforme os padrões técnicos e legais reconhecidos.

Atributos comuns a todos os estilos de vinho

Neste guia, entende-se que certos atributos sensoriais constituem uma base comum para todo vinho de qualidade, salvo indicação em contrário na descrição de um estilo específico.
Salvo indicação explícita na descrição de um estilo individual, todos os estilos de vinho devem estar fermentados de forma limpa e livres de defeitos técnicos significativos (p. ex., acetaldeído excessivo, acidez volátil elevada, oxidação prematura, desvios microbianos ou defeitos de vinificação).
Presume-se que todos os estilos de vinho estejam livres de defeitos de envase e transporte, incluindo oxidação por má vedação, "gosto de luz" (light strike) ou aparecimento de aromas e sabores estranhos.
Todos os vinhos devem apresentar um equilíbrio sensorial adequado, no qual acidez, taninos, álcool e açúcar residual se integrem de acordo com o estilo declarado.
Em vinhos de teor alcoólico baixo ou moderado, espera-se que o caráter alcoólico não domine o perfil sensorial. Se o álcool for percebido como excessivo, isso pode indicar um desequilíbrio estrutural dentro do estilo.

Formato da descrição de estilo

Este formato adota uma estrutura mais detalhada, centrada nos atributos observáveis do vinho. Cada ficha de estilo inclui as seguintes seções:

- **Descrição geral e história:** síntese da origem, do contexto e das características gerais do estilo ou da variedade. Fornece a base cultural e técnica para sua interpretação sensorial.
- **Descritores principais/Visual:** observações visuais que incluem cor, intensidade, limpidez, presença ou ausência de sedimentos e, quando for o caso, presença de gás.
- **Descritores principais/Nariz:** descrição da intensidade aromática, da presença ou ausência de defeitos técnicos e caracterização dos grupos aromáticos predominantes (frutados, florais, herbáceos, especiados, minerais, tostados ou de amadurecimento).
- **Descritores principais/Estrutura em boca:** análise e avaliação integral dos principais componentes estruturais: doçura, acidez, álcool, corpo, taninos e persistência final. Inclui comentários sobre o equilíbrio gustativo e a sensação tátil. Por sensação tátil entende-se o conjunto de percepções físicas que o vinho produz na boca, além dos sabores e aromas. Essas sensações, originadas por estímulos físicos e por interações físico-químicas entre os componentes do vinho, constituem um elemento essencial de sua estrutura sensorial e determinam em grande medida a percepção global do vinho.

Este formato busca unificar os critérios de avaliação sensorial, permitindo uma leitura mais precisa, comparável e educativa dos estilos. Cada seção é redigida com terminologia técnica padronizada, evitando interpretações subjetivas e garantindo que os descritores sejam úteis tanto para juízes e organizadores de competições quanto para produtores, imprensa especializada e avaliadores.

As avaliações devem ser realizadas por profissionais capacitados em análise sensorial enológica, considerando a tipicidade, o equilíbrio estrutural e a coerência estilística do vinho dentro de sua categoria, por um painel composto por jornalistas e críticos especializados, enólogos, sommeliers profissionais ou especialistas em vinho com certificações comprováveis.

ÍNDICE DE ESTILOS DE VINHO

W1 - VINHOS TINTOS

W1A: Família Cabernet
- W1A1: Cabernet Sauvignon
- W1A2: Cabernet Franc
- W1A3: Merlot

W1B: Família Cabernet - Herança Europeia na América do Sul
- W1B1: Carmenère

W1C: Família Pinot
- W1C1: Pinot Noir

W1D: Variedades do Rhône
- W1D1: Syrah (Shiraz)
- W1D2: Grenache (Garnacha)
- W1D3: Cinsault
- W1D4: Carignan (Cariñena)
- W1D5: Mourvedre (Monastrell)

W1E: Variedades Tintas Espanholas
- W1E1: Tempranillo

W1F: Variedades Tintas Italianas
- W1F1: Sangiovese
- W1F2: Nebbiolo

W1G: Variedades Tintas Italianas - Herança Europeia na América do Norte
- W1G1: Zinfandel (Primitivo)

W1H: Variedades Francesas Reinterpretadas
- W1H1: Malbec
- W1H2: Tannat
- W1H3: Petit Verdot
- W1H4: Marselan
- W1H5: Petite Sirah

W1J: Variedades Tintas Patrimoniais Hispano-Americanas
- W1J1: País
- W1J2: Vischoqueña

W1K: Outras Variedades Tintas
- W1K1: Outras Variedades Tintas

W2 - CORTES TINTOS

W2A: Cortes Clássicos Europeus
- W2A1: Cortes Bordaleses
- W2A2: Super Tuscan
- W2A3: Rioja Tinto
- W2A4: Priorat
- W2A5: Amarone

W2B: Outros Cortes Tintos
- W2B1: Red Meritage
- W2B2: Outros Cortes Tintos

W3 - VARIEDADES BRANCAS

W3A: Clássicas Internacionais
- W3A1: Chardonnay
- W3A2: Sauvignon Blanc
- W3A3: Riesling
- W3A4: Pinot Grigio / Pinot Gris
- W3A5: Viognier
- W3A6: Semillon
- W3A7: Chenin Blanc
- W3A8: Ugni Blanc (Trebbiano)

W3B: Variedades Aromáticas
- W3B1: Gewürztraminer
- W3B2: Torrontés

W3C: Variedades Brancas Patrimoniais Hispano-Americanas
- W3C1: Albilla
- W3C2: Torontel
- W3C3: Pedro Jiménez

W3D: Família Moscatel
- W3D1: Moscatel de Alejandría

W3E: Variedades Brancas Espanholas
- W3E1: Albariño
- W3E2: Palomino Fino
- W3E3: Pedro Ximénez

W3F: Outras Variedades Brancas
- W3F1: Outras Variedades Brancas

W4 - CORTES BRANCOS

W4A: Cortes Brancos Europeus
- W4A1: Bordeaux Blanc
- W4A2: Rhone Blanc
- W4A3: Rioja Branco

W4B: Outros Cortes Brancos
- W4B1: White Meritage
- W4B2: Outros Cortes Brancos

W5 – VINHOS ROSÉ

W5A: Rosés Delicados / Estilo Provençal
- W5A1: Delicado / Estilo Provençal

W5B: Rosés Frutados / Estilo Mediterrâneo
- W5B1: Frutado / Estilo Mediterrâneo

W5C: Rosés Estruturados / Gastronômicos
- W5C1: Estruturado / Gastronômico

W5D: Rosé de Outras Variedades
- W5D1: Rosé de Outra Variedade Base
- W5D2: Rosé de Múltiplas Variedades

W6 – VINHOS ESPUMANTES

W6A: Método Tradicional
- W6A1: Champagne
- W6A2: Cava
- W6A3: Método Tradicional de Outras Denominações

W6B: Método de Tanque
- W6B1: Método Charmat
- W6B2: Prosecco

W6C: Técnicas Históricas de Elaboração de Espumantes
- W6C1: Método Ancestral / Pétillant Naturel

W6D: Outros Vinhos Espumantes
- W6D1: Outros Vinhos Espumantes

W7 – VINHOS DOCES E FORTIFICADOS

W7A: Fortificados Clássicos
W7A1: Porto
W7A2: Jerez
W7A3: Madeira

W7B: Fortificados e Aromatizados Clássicos
W7B1: Vermouth

W7C: Fortificados Doces e Aromáticos
W7C1: Fortificado Doce de Moscatel
W7C2: Fortificado Doce de Torrontés

W7D: Outros Fortificados
W7D1: Outros Fortificados

W7E: Vinhos Doces
W7E1: Late Harvest
W7E2: Late Harvest com Botrytis
W7E3: Ice Wine

W7F: Vinhos de Uvas Desidratadas
W7F1: Vinhos Passificados
W7F2: Vin de Paille (Vinho de Palha)
W7F3: Passito
W7F4: Vinho de Uvas Passificadas de Moscatel

W8 - MÉTODOS DE FERMENTAÇÃO TRADICIONAIS

W8A: Vinhos Tradicionais
W8A1: Pipeño
W8A2: Vinho Patero
W8A3: Fermentações em Ânforas / Talhas
W8A4: Brancos com Maceração / Vinhos Laranja
W8A5: Vinhos Naturais / Mínima Intervenção

W9 - BEBIDAS OBTIDAS POR DESALCOOLIZAÇÃO TOTAL OU PARCIAL DO VINHO

W9A: Sem Álcool
W9A1: Tinto Desalcoolizado
W9A2: Branco Desalcoolizado
W9A3: Rosé Desalcoolizado
W9A4: Espumante Desalcoolizado

W9B: Baixo e Moderado Teor Alcoólico
W9B1: Baixo Teor Alcoólico (0,5 - 5,0% ABV)
W9B2: Moderado Teor Alcoólico (5,0 - 8,5% ABV)

W10 - BEBIDAS VÍNICAS FUNCIONAIS

W10A: Bebidas à Base de Vinho
W10A1: Bebidas Vínicas com Culturas Probióticas
W10A2: Bebidas Vínicas com Vitaminas Adicionadas
W10A3: Bebidas Vínicas com Adaptógenos
W10A4: Bebidas Vínicas Enriquecidas com Antioxidantes
W10A5: Bebidas Vínicas Aromatizadas
W10A6: Inovações Vínicas

W11 - FERMENTADOS ESPECIAIS

W11A: Bebidas Alcoólicas Tradicionais Fermentadas de Frutas
W11A1: Bebida Alcoólica Fermentada de Bagas
W11A2: Fermentado de Frutas de Caroço

W11B: Outras Bebidas Fermentadas de Frutas
W11B1: Outras Bebidas Fermentadas de Frutas

W11C: Chichas
W11C1: Chicha de Uva
W11C2: Chicha de Maçã
W11C3: Chicha de Milho
W11C4: Chicha de Trigo
W11C5: Chicha de Jora
W11C6: Chicha de Quinoa
W11C7: Chicha de Molle
W11C8: Outras Chichas Tradicionais

W1 - VINHOS TINTOS

Esta categoria descreve os vinhos tintos elaborados principalmente com uma única variedade de uva. Refletem tanto as características distintivas do varietal quanto a expressão do terroir em que as uvas foram cultivadas. Para sua organização, são agrupados em famílias de castas e, quando for o caso, em subcategorias que destacam sua origem geográfica tradicional ou sua herança regional.

W1A: Família Cabernet

W1A1: Cabernet Sauvignon

Descrição geral e história: Originária da região de Bordeaux, na França, onde faz parte dos cortes tradicionais da margem esquerda, sempre em corte com Merlot e Petit Verdot. É um cruzamento natural entre Cabernet Franc e Sauvignon Blanc. Graças à sua estrutura tânica firme, acidez elevada e adaptabilidade climática, expandiu-se globalmente, consolidando-se como uma das variedades mais cultivadas do mundo. Hoje é sinônimo de longevidade, elegância e referência técnica em regiões como Napa (EUA), Maipo (Chile) e Stellenbosch (África do Sul).

Descritores principais:

Visual

- **Limpidez / Sedimentos:** límpido (sem sedimentos) e brilhante.
- **Cor / Borda / Intensidade:** rubi escuro a púrpura / rubi escuro a púrpura; borda violácea nos vinhos jovens, que evolui para tons rubi claro ou granada, com possíveis reflexos atijolados na maturidade / intensidade média(+) a alta.
- **Presença de gás:** geralmente ausente.

Nariz

- **Defeitos:** ausência de defeitos técnicos.
- **Intensidade aromática:** média a média(+)
- **Aromas:**
  - Frutados: frutas negras maduras (groselha-negra/cassis, amora, cereja-negra), frutas vermelhas maduras (ameixa vermelha, framboesa).
  - Não frutados:
    - Florais: violetas.
    - Herbáceo / vegetal: pimentão verde, menta, eucalipto, tabaco, azeitona.
    - Especiarias: baunilha, cravo, canela, anis, noz-moscada, cacau, pimenta.
    - Terra / mineralidade: composto orgânico, terra úmida, grafite.
    - Madeira / carvalho: presente, com descritores de tostado, baunilha, fumaça, cedro, frutos secos.
    - Outros: couro.

Estrutura em Boca

- **Doçura:** seco
- **Acidez:** média a média(+).
- **Álcool:** médio(+).
- **Corpo:** médio(+) a encorpado.
- **Taninos:** médio(+) a alto; firmes, redondos, secantes, sedosos.
- **Final:** médio(+) a longo; persistente.

W1A2: Cabernet Franc

Descrição geral e história: uma das variedades tintas mais antigas de Bordeaux e ancestral direta da Cabernet Sauvignon. Seu parentesco genético completo ainda não foi confirmado, e estudos sugerem uma origem nos Pireneus ocidentais, entre o sudoeste da França e o norte da Espanha.
Tradicionalmente cultivada em Bordeaux e no Vale do Loire, onde é comum a maceração carbônica parcial e/ou a inclusão de engaços, técnicas que conferem mais frescor, aromas florais e uma textura mais macia. Hoje é apreciada mundialmente tanto em vinhos varietais quanto em cortes bordaleses.

Descritores principais:

Visual

- **Limpidez / Sedimentos:** límpido (sem sedimentos) e brilhante.
- **Cor / Borda / Intensidade:** rubi escuro a púrpura / violeta nos vinhos jovens, evolui para rubi claro ou granada / intensidade média a alta.
- **Presença de gás:**geralmente ausente.

Nariz

- **Defeitos:** ausência de defeitos técnicos.
- **Intensidade aromática:** média(+).
- **Aromas:**
  - Frutados: frutas vermelhas (cereja, framboesa, ameixa), frutas negras ácidas ou levemente maduras (cereja-negra, groselha-negra, amora).
  - Não frutados:
    - Florais: violetas, lilás.
    - Herbáceo / vegetal: pimentão verde, pimenta verde, sálvia, folhas verdes.
    - Especiarias: baunilha, cravo, canela, anis, noz-moscada, cacau, pimenta.
    - Terra / mineralidade: grafite, poeira.
    - Madeira / carvalho: presente.
    - Outros: tabaco, couro.

Estrutura em Boca

- **Doçura:** seco
- **Acidez:** média a média(+).
- **Álcool:** médio.
- **Corpo:** médio a médio(+).
- **Taninos:** médio(+); macios e firmes.
- **Final:** médio(+) a longo.

W1A3: Merlot

Descrição geral e história: Originária de Bordeaux, especificamente da margem direita dos rios Dordogne e Garonne, onde é a base dos vinhos de Pomerol e Saint-Émilion. É utilizada tanto como varietal quanto em cortes bordaleses com Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Excelente para consumo jovem, embora os melhores exemplares possam evoluir por décadas. Em climas quentes ou colheitas tardias pode mostrar notas de fruta sobremadura, enquanto em condições de maturação insuficiente apresenta nuances herbáceas ou "verdes". Sua reputação sofreu altos e baixos após o auge e a posterior crítica aos Merlot de massa nos anos noventa. Em regiões do Novo Mundo como Califórnia, Chile e Austrália, exibe um caráter marcadamente frutado e redondo.

Descritores principais:

Visual

- **Limpidez / Sedimentos**: límpido (sem sedimentos) e brilhante**.**
- **Cor / Borda / Intensidade**: rubi / nuances granada / intensidade média a média(+).
- **Presença de gás:** geralmente ausente.

Nariz

- **Defeitos:** ausência de defeitos técnicos.
- **Intensidade aromática:** média(+).

- **Aromas:**
  - Frutados: frutas negras maduras (ameixa, cereja, amora), frutas vermelhas (cereja), frutas azuis (mirtilo). Em estilos de guarda, notas de figo e fruta cristalizada.
  - Não frutados:
    - Florais: violetas, flores roxas.
    - Herbáceo / vegetal: menta, samambaia, folha de louro.
    - Especiarias: alcaçuz, anis.
    - Terra / mineralidade: argila úmida, cogumelos, um toque de trufa / grafite, poeira.
    - Madeira / carvalho: presente, uso moderado. Especiarias doces (baunilha, canela, cravo), chocolate, café, moca.
    - Outros: tabaco, couro. Folha de tabaco.

Estrutura em Boca

- **Doçura:** seco
- **Acidez:** média.
- **Álcool:** médio(+).
- **Corpo:** médio a médio(+), estruturado quando proveniente de clima quente.
- **Taninos:** médio a médio(+). Firmes, macios, redondos e aveludados.
- **Final**: médio(+) a longo. Fruta persistente.

W1B: Família Cabernet - Herança Europeia na América do Sul

W1B1: Carmenère

Descrição geral e história: Originária de Bordeaux, França, é uma das variedades tintas tradicionais da região. Quase extinta após a filoxera do século XIX, sobreviveu despercebida no Chile, onde foi confundida com a Merlot até sua correta identificação em 1994. Desde então, consolidou-se como a casta emblemática do país, apreciada por combinar a estrutura bordalesa clássica com um caráter especiado, vegetal e maduro, expressão direta de sua adaptação ao terroir chileno.

Descritores principais:

Visual

- **Limpidez / Sedimentos:** límpido (sem sedimentos) e brilhante.
- **Cor / Borda / Intensidade:** rubi profundo a púrpura / violeta nos vinhos jovens, evolui para granada / intensidade média(+).
- **Presença de gás:** geralmente ausente.

Nariz

- **Defeitos:** ausência de defeitos técnicos.
- **Intensidade aromática:** média(+).
- **Aromas:**
  - Frutados: frutas negras maduras (cassis, amora, ameixa-preta, cereja-negra) com algumas notas de frutas vermelhas; em alguns estilos, tomate cozido.
  - Não frutados:
    - Florais: violetas e flores roxas.
    - Herbáceo / vegetal: caráter de pirazina presente como pimentão verde, pimenta verde, eucalipto, ervas secas.
    - Especiarias: pimenta-do-reino, cacau. Especiarias doces como baunilha, cravo, canela, noz-moscada.
    - Terra / mineralidade: solo úmido, grafite, poeira.
    - Madeira / carvalho: presente; busca-se preservar o caráter varietal.
    - Outros: chocolate amargo, tabaco e couro leve.

Estrutura em Boca

- **Doçura:** Seco
- **Acidez:** Média
- **Álcool:** Médio(+)
- **Corpo:** Médio a médio(+).
- **Taninos:** Médio. Macios, aveludados e firmes.
- **Final:** Médio a médio(+).

W1C: Família Pinot

W1C1: Pinot Noir

Descrição geral e história: Originária da Borgonha, França, a Pinot Noir possui uma linhagem genética ancestral e é uma das variedades mais antigas do mundo. Os monges cistercienses desenvolveram o conceito de terroir especificamente com esta variedade. Elegante, conhecida por sua finura e expressividade, é uma casta de casca fina e de cultivo exigente. Excelentes exemplares são produzidos em Oregon, Sonoma (Califórnia) e Nova Zelândia. É componente-chave do Champagne. Na vinificação, pode-se aplicar maceração carbônica parcial e/ou fermentação com cachos inteiros para realçar o perfume floral, a fruta vermelha viva e uma textura mais sedosa; a inclusão de engaços confere notas verdes finas e maior complexidade aromática.

Descritores principais:

Visual

- **Limpidez / Sedimentos:** límpido (sem sedimentos) e brilhante.
- **Cor / Borda / Intensidade:** vermelho rubi claro a médio, borda rosada ou magenta na juventude que pode evoluir para granada e atijolado com a idade / intensidade média(-) a média.
- **Presença de gás:** ausente nas vinificações tranquilas.

Nariz

- **Defeitos:** ausência de defeitos técnicos.
- **Intensidade aromática:** média a média(+).
- **Aromas:**
  - Frutados:
    - Climas frios: frutas vermelhas ácidas/frescas (ginja, framboesa, cranberry, morango).
    - Climas temperados/quentes: frutas negras e vermelhas mais maduras (cereja-negra, mirtilo, ameixa, geleia de morango); o mirtilo pode aparecer.
  - Não frutados:
    - Florais: violetas, lilás, rosas. Com a evolução, notas de potpourri.
    - Herbáceo / vegetal: folhas de chá, ervas secas, funcho, ruibarbo, abóbora doce; beterraba.
    - Especiarias: especiarias doces como anis, cravo, canela. Alcaçuz. Notas de baunilha em versões com amadurecimento em carvalho.
    - Terra / mineralidade: presença que vai de moderada a alta. Folhas em decomposição, solo úmido, champignon, trufa, sous-bois. Calcário, giz, sílex (pederneira).
    - Madeira / carvalho: de neutro a novo; uso moderado a alto em algumas denominações, resultando em especiarias de confeitaria, tostado, fumaça, caramelo, frutos secos tostados.
    - Outros: dependendo do estilo: carne de caça e couro finos; refrigerante de cola, café, chocolate.

Estrutura em Boca

- **Doçura:** seco.
- **Acidez:** média(+) a alta.
- **Álcool:** médio a médio(+).
- **Corpo:** médio a médio(+).
- **Taninos:** baixo a médio. Elegantes, finos, macios. Sedosos, aveludados.
- **Final:** médio(+) a longo.

W1D: Variedades do Rhône

W1D1: Syrah (Shiraz)

Descrição geral e história: A Syrah (também conhecida como Shiraz) é uma variedade tinta originária do Vale do Rhône, França, cultivada desde a Antiguidade. É uma casta de maturação média a tardia, apreciada por sua estrutura tânica firme e alta intensidade aromática. Reconhecida pela versatilidade de expressão conforme o terroir, pode originar vinhos tanto de clima frio quanto de clima quente. Durante sua expansão para a Austrália, adotou o nome Shiraz. É parte essencial dos cortes GSM (Grenache–Syrah–Mourvèdre). Apesar de sua difusão global, os vinhos do norte do Rhône (Hermitage, Côte-Rôtie) continuam sendo o modelo clássico. Na vinificação, é comum a maceração carbônica parcial e/ou a inclusão de engaços, práticas que conferem complexidade e textura e se complementam com o amadurecimento em carvalho.

Descritores principais:

Visual

- **Limpidez / Sedimentos:** límpido (sem sedimentos) e brilhante.
- **Cor / Borda / Intensidade:** púrpura / borda em tons púrpura / intensidade média(+) a alta.
- **Presença de gás:** geralmente ausente.

Nariz

- **Defeitos:** ausência de defeitos técnicos.
- **Intensidade aromática:** média(+) a alta.
- **Aromas:**
  - Frutados: frutas negras maduras (amora, cereja, ameixa) e frutas azuis (mirtilo, amora-silvestre). Em alguns estilos, frutas secas (figo, passas), notas licorosas de framboesa e amora.
  - Não frutados:
    - Florais: violetas, lavanda e flores vermelhas.
    - Herbáceo / vegetal: azeitonas, pimenta verde em grão / pimenta-preta em grão, ervas de Provence, alecrim, eucalipto.
    - Especiarias: pimenta-do-reino, pimenta-branca, alcaçuz, cardamomo, cominho, zimbro.
    - Terra / mineralidade: geralmente caráter mineral, granito, rocha triturada.
    - Madeira / carvalho: presente. Notas de baunilha, coco, especiarias de confeitaria, fumaça, cacau, cominho, curry, maple, moca.
    - Outros: alcatrão, carne curada, bacon, fumaça, notas animais rústicas.

Estrutura em Boca

- **Doçura:** seco.
- **Acidez:** média a média(+).
- **Álcool:** médio a alto.
- **Corpo:** muito estruturado, robusto.
- **Taninos:** médio a médio(+). Firmes. Acidez média que proporciona equilíbrio.
- **Final:** médio(+) a longo.

** Nos Syrah de certas denominações de origem pode aparecer uma leve nota de Brettanomyces, especialmente em estilos tradicionais ou de mínima intervenção.*
Embora microbiologicamente considerada um defeito, essa característica nem sempre é julgada de forma negativa, pois pode ser avaliada no contexto e até conferir complexidade ao estilo regional. Essas zonas específicas incluem o norte do Rhône (Côte-Rôtie, Cornas, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph), zonas mediterrâneas como Campo de Borja ou Calatayud (Espanha) e regiões do Novo Mundo como Barossa Valley (Austrália) e Stellenbosch ou Swartland (África do Sul).
Durante a avaliação sensorial, os juízes determinam se a amostra está "limpa" ou "defeituosa". Quando o Brettanomyces é evidente —com aromas dominantes de curativo (band-aid), suor, mofo, couro ou estábulo intenso— é considerado defeito, podendo implicar penalização severa ou até desclassificação.

W1D2: Grenache (Garnacha)

Descrição geral e história: Provavelmente originária da Espanha (Aragão), expandiu-se por todo o Mediterrâneo em direção ao Rhône, à Provence e à Sardenha (como Cannonau). Casta-chave para vinhos potentes e de alto teor alcoólico. Alcançou sua consagração em Châteauneuf-du-Pape, onde é a variedade dominante nos cortes clássicos do sul do Rhône, e mais tarde nos cortes "GSM" do Novo Mundo. Em climas quentes oferece vinhos mais estruturados e robustos, enquanto em zonas frescas —como nos estilos australianos modernos— mostra um perfil mais aromático, claro e acessível, com a madeira idealmente em segundo plano. Tende à oxidação, com notas de fruta cozida, se não for bem controlada, e seus taninos se tornam mais firmes quando os rendimentos são baixos.

Descritores principais:

Visual

- **Limpidez / Sedimentos:** límpido (sem sedimentos) e brilhante.
- **Cor / Borda / Intensidade:** rubi médio / borda em tons rubi que, com a evolução, se tornam alaranjados / intensidade média a média(+).
- **Presença de gás:** geralmente ausente.

Nariz

- **Defeitos:** em condições extremas podem aparecer leves traços de acidez volátil ou oxidação.
- **Intensidade aromática:** média(+)
- **Aromas:**
  - Frutados: frutas vermelhas (framboesa, morango, cereja, ameixa). Figos, passas. Leves notas cítricas de laranja-sanguínea ou toranja rosada.
  - Não frutados:
    - Florais: flores vermelhas.
    - Herbáceo / vegetal: menta, eucalipto, folhas de chá, ervas de Provence secas.
    - Especiarias: pimenta, alcaçuz, cardamomo, cominho, canela, anis. Notas especiadas.
    - Terra / mineralidade: mineralidade moderada, pedra triturada.
    - Madeira / carvalho: presente, suave; pode conferir baunilha e tostado, às vezes uma sensação adocicada.
    - Outros: açúcar de confeiteiro, balas de fruta, couro envelhecido.

Estrutura em Boca

- **Doçura:** seco.
- **Acidez:** média, suculenta.
- **Álcool:** médio(+) a alto. Calor alcoólico.
- **Corpo:** médio(+) a encorpado.
- **Taninos:** médios, macios e redondos.
- **Final:** médio(+).

W1D3: Cinsault

Descrição geral e história: Originária do sul da França, a Cinsault foi tradicionalmente cultivada no Languedoc e na Provence por sua resistência ao calor e pela delicadeza que confere aos cortes. Foi fundamental nos rosés provençais e nos cortes do sul do Rhône e, na África do Sul, participou do cruzamento que deu origem à Pinotage. No Chile foi introduzida no século XIX e se consolidou em Itata e Bío-Bío, onde antigas vinhas de sequeiro do interior hoje protagonizam um renascimento de vinhos frescos, perfumados e de caráter autenticamente camponês.

Descritores principais:

Visual

- **Limpidez / Sedimentos:** límpido (sem sedimentos) e brilhante. Sedimentos mínimos em alguns exemplares, dependendo do amadurecimento.
- **Cor / Borda / Intensidade:** rubi claro a médio / borda em tons granada com a evolução / intensidade média.

- **Presença de gás:** pode apresentar leve efervescência em alguns rosés ou em vinificações com maceração carbônica.

Nariz

- **Defeitos:** ausência de defeitos técnicos.
- **Intensidade aromática:** média(+).
- **Aromas:**
  - Frutados: frutas vermelhas (cereja, framboesa, morango silvestre, ameixa madura). Fruta cristalizada.
  - Não frutados:
    - Florais: rosa, violeta.
    - Herbáceo / vegetal: menta, folhas verdes, ervas mediterrâneas.
    - Especiarias: pimenta-branca, canela.
    - Terra / mineralidade: terra úmida / pedra molhada.
    - Madeira / carvalho: nenhuma ou pouca; quando presente, notas suaves de baunilha.
    - Outros: amêndoa, nozes.

Estrutura em Boca

- **Doçura:** seco.
- **Acidez:** média(+).
- **Álcool:** médio.
- **Corpo:** leve a médio.
- **Taninos:** baixos. Finos e macios.
- **Final:** médio, com persistência frutada e floral.

W1D4: Carignan (Cariñena)

Descrição geral e história: Originária da Espanha (Aragão), mas adotada cedo no sul da França, onde foi empregada em vinhos de volume comercial por sua alta acidez, cor e taninos. Caiu em desuso por sua rusticidade e altos rendimentos, embora hoje seja revalorizada pela qualidade que oferece em vinhas velhas e solos pobres, capazes de dar vinhos profundos e complexos. No Chile ressurgiu com força no Maule graças ao movimento VIGNO (Vignadores de Carignan), sendo elaborada a partir de vinhas centenárias de sequeiro do interior. Pode se beneficiar da maceração carbônica, mostrando um perfil vibrante e notável capacidade de envelhecimento.

Descritores principais:

Visual

- **Limpidez / Sedimentos:** límpido (sem sedimentos) e brilhante.
- **Cor / Borda / Intensidade:** vermelho rubi médio a escuro / borda em tons granada com a evolução / intensidade alta.
- **Presença de gás:** pode aparecer em algumas fermentações espontâneas em exemplares da França e da Espanha.

Nariz

- **Defeitos:** ausência de defeitos técnicos. Riscos: notas herbáceas excessivas, leves notas de redução.
- **Intensidade aromática:** média a alta.
- **Aromas:**
  - Frutados: frutas negras maduras (cereja, amora) e frutas vermelhas (framboesa, ameixa).
  - Não frutados:
    - Florais: violeta, lavanda.
    - Herbáceo / vegetal: ervas (tomilho/alecrim), folhas secas.
    - Especiarias: pimenta-do-reino, cravo, noz-moscada, um toque de cacau.
    - Terra / mineralidade: terra úmida / ardósia.
    - Madeira / carvalho: presente. Notas de baunilha e cedro.
    - Outros: carne curada, umami, resina.

Estrutura em Boca

- **Doçura:** seco.
- **Acidez:** média(+) a alta.
- **Álcool:** médio a alto.
- **Corpo:** médio a estruturado.
- **Taninos:** médio(+) a alto. Estruturados, firmes, às vezes rústicos.
- **Final:** médio a longo e persistente.

W1D5: Mourvedre (Monastrell)

Descrição geral e história: A Mourvèdre, também conhecida como Monastrell na Espanha e Mataro na Austrália e na Califórnia, é uma variedade de origem espanhola, provavelmente de Valência ou Múrcia. Expandiu-se para o sul da França, onde se consolidou na Provence e no sul do Rhône (notadamente em Bandol e Châteauneuf-du-Pape). Tradicionalmente apreciada por sua estrutura tânica e potencial de guarda, exige climas quentes e maturação plena. No século XX difundiu-se para o Novo Mundo, destacando-se nos cortes GSM e em versões varietais cada vez mais refinadas.

Descritores principais:

Visual

- **Limpidez / Sedimentos:** límpido (sem sedimentos) e brilhante.
- **Cor / Borda / Intensidade:** púrpura profundo / a borda pode se tornar granada com a evolução / intensidade alta.
- **Presença de gás:** geralmente ausente.

Nariz

- **Defeitos:** ausência de defeitos técnicos. Nos vinhos jovens pode haver redução (ovo podre, sulfeto) e notas de estábulo (tendem a se suavizar com a aeração ou o amadurecimento).
- **Intensidade aromática:** alta.
- **Aromas:**
  - Frutados: frutas negras maduras (amora, cereja, ameixa-passa), frutas azuis (mirtilo) e frutas vermelhas em compota (ameixa, cereja).
  - Não frutados:
    - Florais: violeta, lavanda.
    - Herbáceo / vegetal: ervas (tomilho/alecrim), chá-preto, folhas secas, funcho.
    - Especiarias: chocolate amargo, pimenta-do-reino, cominho.
    - Terra / mineralidade: musgo / solo, poeira.
    - Madeira / carvalho: uso de tonéis grandes e neutros; ocasionalmente confere café e canela; com amadurecimento prolongado pode mostrar baunilha ou cedro suave.
    - Outros: carne curada, notas animais/selvagens, couro, tabaco.

Estrutura em Boca

- **Doçura:** seco.
- **Acidez:** média(+) a alta.
- **Álcool:** médio(+).
- **Corpo:** estruturado.
- **Taninos:** médio(+) a alto. Firmes e robustos.
- **Final:** médio(+).

W1E: Variedades Tintas Espanholas

W1E1: Tempranillo

Descrição geral e história: Variedade muito antiga da Espanha, sua origem é atribuída ao norte da península, cultivada desde tempos pré-romanos. Seu nome vem de "temprano" (precoce), por sua maturação antecipada em relação a outras tintas. É a uva emblemática do país e base dos grandes vinhos de Rioja e Ribera del Duero, onde costuma ser combinada com Garnacha, Mazuelo (Carignan) e Graciano para conferir complexidade e estrutura. Sua ligação com o amadurecimento em carvalho americano, consolidada no final do século XIX sob influência bordalesa após a filoxera, marcou o estilo clássico de Rioja. Extremamente versátil, a Tempranillo produz desde vinhos jovens e vibrantes até reservas de grande longevidade e expressão de terroir.

Descritores principais:

Visual

- **Limpidez / Sedimentos:** límpido (sem sedimentos) e brilhante.
- **Cor / Borda / Intensidade:** rubi / borda rubi que evolui para tons atijolados, tijolo ou alaranjados com a idade, especialmente nos estilos Reserva e Gran Reserva da classificação espanhola / intensidade média a média(-).
- **Presença de gás:** geralmente ausente.

Nariz

- **Defeitos:** sem defeitos técnicos. Em alguns estilos tradicionais (Reserva e Gran Reserva) podem aparecer leves notas oxidativas associadas ao envelhecimento prolongado.
- **Intensidade aromática:** média(+)
- **Aromas:**
  - Frutados: frutas vermelhas doces (ameixa, morango, groselha-vermelha, ginja), frutas negras (ameixa seca). Fruta cristalizada.
  - Não frutados:
    - Florais: flores vermelhas frescas e potpourri.
    - Herbáceo / vegetal: endro, ervas mediterrâneas.
    - Especiarias: baunilha, coco, endro, cominho, curry, feno-grego, especiarias doces (baunilha, cravo).
    - Terra / mineralidade: greda, argila e composto orgânico.
    - Madeira / carvalho: presente. Os estilos Reserva e Gran Reserva se caracterizam por longos amadurecimentos em carvalho. Cedro.
    - Outros: molho agridoce, iodo, couro curtido, sândalo, tabaco.

Estrutura em Boca

- **Doçura:** seco.
- **Acidez:** moderada a elevada.
- **Álcool:** moderado a elevado. Moderado, permitindo uma expressão frutada clara.
- **Corpo:**médio(+); médio a encorpado, com taninos moderados e bem estruturados.
- **Taninos:** elevados, com textura firme e secante na juventude, que se suavizam com o amadurecimento prolongado. Taninos moderados que se integram bem com o amadurecimento.
- **Final:** médio(+), com persistência de notas de fruta madura, couro e especiarias.

W1F: Variedades Tintas Italianas

W1F1: Sangiovese

Descrição geral e história: Variedade antiga da Toscana, base histórica do Chianti e de outros vinhos prestigiosos como Brunello di Montalcino e Vino Nobile di Montepulciano. No Chianti Classico deve representar pelo menos 80% do corte, embora possa incluir pequenas proporções de variedades internacionais. O amadurecimento em carvalho é opcional e depende do estilo buscado. Expressa sua máxima finura nos solos calcários de galestro e alberese, que potencializam sua acidez e estrutura. Seus vinhos, de corpo médio, taninos firmes e notas de cereja, ervas secas e terra, mostram um forte senso de terroir e harmonizam naturalmente com pratos toscanos como massas ao ragù, carnes assadas e queijos curados. No século XX foi criticada por sua rusticidade, mas a modernização vitícola e o auge dos Super Toscanos devolveram seu prestígio internacional.

Descritores principais:

Visual

- **Limpidez / Sedimentos:** límpido (sem sedimentos) e brilhante.
- **Cor / Borda / Intensidade:** rubi médio a profundo / borda granada que se torna atijolada com a evolução / média(-) a média(+).
- **Presença de gás:** geralmente ausente.

Nariz

- **Defeitos**: ausência de defeitos técnicos. Em exemplares de baixa maturação podem ser percebidas notas de estábulo.
- **Intensidade aromática:** média a alta.
- **Aromas:**
  - Frutados: frutas vermelhas (ginja, framboesa, groselha, maçã), frutas negras (cereja, amora). Tomate.
  - Não frutados:
    - Florais: flores secas, potpourri.
    - Herbáceo / vegetal: funcho, ervas mediterrâneas, tomilho, alecrim, raiz de alcaçuz, cânfora.
    - Especiarias: cravo, canela, noz-moscada, pimenta-branca ou pimenta-do-reino.
    - Terra / mineralidade: argila, terra seca / giz, pedra molhada.
    - Madeira / carvalho: uso moderado, para dar estrutura sem cobrir a fruta.
    - Outros: notas sanguíneas, balsâmicas, animais, couro, alcatrão.

Estrutura em Boca

- **Doçura:** seco.
- **Acidez:** média(+) a alta.
- **Álcool:** médio a médio(+).
- **Corpo:** médio a médio(+), alguns com estrutura.
- **Taninos:** médio(+) a alto. Firmes.
- **Final:** médio a longo.

W1F2: Nebbiolo

Descrição geral e história: Variedade antiga do Piemonte, com registros desde o século XIII; seu nome deriva de "nebbia" (neblina). É a base do Barolo e do Barbaresco, célebres por sua longevidade e taninos firmes. É uma casta exigente, que só prospera em encostas bem expostas e solos calcário-argilosos como os de Langhe e Roero. Tradicionalmente envelhecida em grandes tonéis neutros de carvalho da Eslavônia ou castanheiro (botti), embora os produtores modernos empreguem barricas pequenas para suavizá-la. Extremamente tânica e aromática, pode exigir décadas para revelar toda a sua complexidade.

Descritores principais:

Visual

- **Limpidez / Sedimentos:** límpido (sem sedimentos) e brilhante.
- **Cor / Borda / Intensidade**: rubi / variação significativa da borda para granada ou alaranjado com a idade / média(-) a média.
- **Presença de gás:** geralmente ausente.

Nariz

- **Defeitos**: ausência de defeitos técnicos. Em alguns casos pode se desenvolver acidez volátil perceptível ou oxidação em exemplares muito envelhecidos.
- **Intensidade aromática:** alta.
- **Aromas:**
  - Frutados: frutas vermelhas (ginja, ameixa), frutas negras (amora, ameixa seca, cereja seca).
  - Não frutados:
    - Florais: rosas intensas, violetas.
    - Herbáceo / vegetal: folhas de chá.
    - Especiarias: alcaçuz, anis, resina, cravo suave, canela leve.
    - Terra / mineralidade: trufa, cogumelos, terra / poeira.
    - Madeira / carvalho: madeira neutra.
    - Outros: alcatrão, resina, couro, tabaco.

Estrutura em Boca

- **Doçura:** seco.
- **Acidez:** média(+) a alta.
- **Álcool:** alto.
- **Corpo**: médio a estruturado.
- **Taninos:** altos. Firmes e pronunciados.
- **Final:** longo. Persistente.

W1G: Variedades Tintas Italianas - Herança Europeia na América do Norte

W1G1: Zinfandel (Primitivo)

Descrição geral e história: Chegou à Califórnia no século XIX e foi identificada geneticamente como idêntica à Primitivo do sul da Itália e aparentada com a Crljenak Kaštelanski da Croácia. Estabeleceu-se como a variedade característica da Califórnia, especialmente em climas quentes como Sonoma e Lodi. Hoje é símbolo do patrimônio vitícola norte-americano. Muitos vinhedos de Zinfandel foram plantados antes da Lei Seca (1920–1933) e ainda sobrevivem como old vines, consideradas patrimônio histórico por sua resiliência e capacidade de produzir vinhos de notável concentração e complexidade.

Descritores principais:

Visual

- **Limpidez / Sedimentos:** límpido (sem sedimentos) e brilhante.
- **Cor / Borda / Intensidade:** vermelho rubi a púrpura / borda rubi que se torna granada com os anos / média a média(+).
- **Presença de gás:** geralmente ausente.

Nariz

- **Defeitos:** ausência de defeitos técnicos.
- **Intensidade aromática:** média(+) a alta.
- **Aromas**
  - Frutados: frutas vermelhas (geleia de framboesa, cereja cozida, cranberries), frutas negras (cereja, amora, cassis, uva-passa, figos, amora-silvestre), frutas azuis (geleia de mirtilo).
  - Não frutados:
    - Florais: flores escuras.
    - Herbáceo / vegetal: ervas secas, endro.
    - Especiarias: pimenta-do-reino; especiarias doces (baunilha, canela).
    - Terra / mineralidade: folhas em decomposição.
    - Madeira / carvalho: presente. Baunilha, serragem, coco.
    - Outros aromas: caramelo, nota láctea, chocolate, moca, café.

Estrutura em Boca

- **Doçura:** seco.
- **Acidez:** média a média(+).
- **Álcool:** médio a muito alto.
- **Corpo:** estruturado. Robusto.
- **Taninos:** médio. Firmes.
- **Final:** médio a médio(+).

W1H: Variedades Francesas Reinterpretadas

W1H1: Malbec

Descrição geral e história: Originária do sudoeste da França (Cahors), onde era conhecida como Côt, foi introduzida na Argentina em 1853 por Michel Aimé Pouget. Ali encontrou seu ambiente ideal, desenvolvendo-se inclusive nos vinhedos de altitude, onde a intensa radiação e as grandes amplitudes térmicas refinam seus taninos e realçam a cor. Embora em Bordeaux fizesse parte dos cortes, em Mendoza consolidou-se como varietal, expressando pureza de fruta e textura aveludada. Sua casca fina, porém rica em antocianinas, explica a profundidade cromática e a necessidade de climas secos para evitar doenças.

Descritores principais:

Visual

- **Limpidez / Sedimentos:** límpido (sem sedimentos) e brilhante.
- **Cor / Borda / Intensidade:** púrpura profundo a preto-azulado / borda levemente granada com a evolução / intensidade alta.
- **Presença de gás:** geralmente ausente.

Nariz

- **Defeitos:** sem defeitos técnicos.
- **Intensidade aromática**: alta
- **Aromas:**
  - Frutados: frutas negras (ameixa em compota, amora, cereja), frutas azuis (mirtilo).
  - Não frutados:
    - Florais: violeta, lavanda.
    - Herbáceo / vegetal: folhas secas, ervas.
    - Especiarias: pimenta-do-reino, cravo.
    - Terra / mineralidade: terra úmida / grafite.
    - Madeira / carvalho: baunilha, cedro, tostado.

- Outros aromas: couro, fumaça leve, tabaco, cacau, chocolate, café.

Estrutura em Boca

- **Doçura:** seco.
- **Acidez:** média.
- **Álcool:** médio a alto.
- **Corpo:** médio a estruturado.
- **Taninos:** médio a médio(+). Firmes e sedosos.
- **Final:** médio a longo. Persistente.

W1H2: Tannat

Descrição geral e história: Originária do sudoeste da França, especificamente de Madiran, onde produz vinhos de grande estrutura, taninos firmes e acidez elevada. Foi introduzida no Uruguai no século XIX, encontrando em seu clima atlântico condições ideais para desenvolver uma expressão mais equilibrada e acessível, até se tornar a variedade emblemática do país. Na França costuma ser usada em cortes, enquanto no Uruguai é vinificada principalmente como varietal. Beneficia-se de técnicas modernas como a micro-oxigenação, desenvolvida justamente em Madiran, que ajuda a suavizar seus taninos. Reconhecida por seus altos níveis de polifenóis e resveratrol, é uma casta de grande longevidade e potência, símbolo do caráter uruguaio.

Descritores principais:

Visual

- **Limpidez / Sedimentos:** límpido (sem sedimentos) e brilhante. Possibilidade de sedimentos em vinhos de guarda e de muita estrutura.
- **Cor / Borda / Intensidade:** vermelho violáceo profundo / borda granada com a evolução / intensidade de cor muito alta, um dos vinhos de maior concentração de cor.
- **Presença de gás:** geralmente ausente.

Nariz

- **Defeitos: sem defeitos técnicos. Pode apresentar adstringência excessiva.**
- **Intensidade aromática: média(+) a alta**
- **Aromas:**
  - Frutados: frutas vermelhas (geleia de ameixa), frutas negras (ameixa, amora, cassis).
  - Não frutados:
    - Florais: lavanda, violetas, rosas.
    - Herbáceo / vegetal: folhas secas, sálvia, tomilho, alecrim, eucalipto.
    - Especiarias: pimenta-do-reino, cravo, baunilha.
    - Terra / mineralidade: terra úmida, grafite.
    - Madeira / carvalho: cedro, tostado.
    - Outros aromas: couro, defumado, balsâmico, cacau, tabaco.

Estrutura em Boca

- **Doçura:** seco.
- **Acidez:** média a alta.
- **Álcool:** médio a alto.
- **Corpo:** médio(+) a estruturado.
- **Taninos:**muito altos. Firmes, adstringentes, com taninos muito estruturados desde a juventude.
- **Final:**longo. Persistente.

W1H3: Petit Verdot

Descrição geral e história: Originária de Bordeaux, onde historicamente foi utilizada em pequenas proporções nos cortes bordaleses por sua maturação muito tardia —daí seu nome, "petit verdot" ou "pequeno verde". Seu ciclo longo limitou o uso tradicional no clima atlântico, mas os climas quentes e ensolarados de países como Austrália, Califórnia, Chile e Espanha permitem hoje versões varietais intensas e estruturadas. De casca grossa e alto teor de taninos e matéria corante, produz vinhos encorpados e longevos, frequentemente amadurecidos em carvalho novo para conferir redondeza e complexidade. Atualmente é usada tanto em cortes quanto sozinha.

Descritores principais:

Visual

- **Limpidez / Sedimentos:** límpido (sem sedimentos) e brilhante.
- **Cor / Borda / Intensidade:** púrpura profundo a preto-azulado / borda granada com a idade / intensidade de cor muito alta
- **Presença de gás:** geralmente ausente.

Nariz

- **Defeitos:** sem defeitos técnicos.
- **Intensidade aromática:** alta.
- **Aromas:**
  - Frutados: frutas negras maduras (groselha-negra, amora, ameixa, cereja).
  - Não frutados: geleia de frutas negras em estilos de clima quente.
    - Florais: violetas.
    - Herbáceo / vegetal: folha seca, sálvia.
    - Especiarias: pimenta-do-reino, cravo, especiarias orientais.
    - Terra / mineralidade: terra úmida, grafite, toque mineral terroso.
    - Madeira / carvalho: cedro, tostado médio, baunilha se houver amadurecimento em madeira.
    - Outros aromas: couro, tabaco seco.

Estrutura em Boca

- **Doçura:** seco.
- **Acidez:** média(+).
- **Álcool:** médio a elevado.
- **Corpo:** médio a estruturado.
- **Taninos:** altos. Firmes, robustos. Em alguns exemplares podem ser um pouco rústicos.
- **Final:** longo. Persistente.

W1H4: Marselan

Descrição geral e história: A Marselan é um cruzamento entre Cabernet Sauvignon e Grenache, criado em 1961 pelo INRA no sul da França. Concebida para combinar a estrutura da primeira com a fruta e a maciez da segunda, seu cultivo se expandiu do Languedoc para a Espanha, a China e a América do Sul (notadamente Uruguai e Brasil). Inicialmente pouco plantada por suas bagas pequenas, ganhou prestígio por seu equilíbrio e finura. Hoje é considerada uma das variedades francesas mais promissoras do século XX. Recentemente foi aprovada como uma das novas variedades permitidas em Bordeaux, para usos experimentais em cortes modernos.

Descritores principais:

Visual

- **Limpidez / Sedimentos:** límpido (sem sedimentos) e brilhante.
- **Cor / Borda / Intensidade:** rubi escuro a púrpura / borda granada com a idade / intensidade alta. Cor muito profunda.
- **Presença de gás:** geralmente ausente.

Nariz

- **Defeitos:** em casos extremos podem aparecer redução ou notas herbáceas indesejadas.
- **Intensidade aromática:** alta.
- ❖ **Aromas:**
  - ➢ Frutados: frutas negras (amora, cassis, cereja), frutas vermelhas (cereja e morango).
  - ➢ Não frutados:
    - ▪ Florais: notas suaves de violeta.
    - ▪ Herbáceo / vegetal: menta, ervas secas (tomilho).
    - ▪ Especiarias: pimenta-do-reino, especiarias doces (canela, noz-moscada), alcaçuz.
    - ▪ Terra / mineralidade: terra úmida.
    - ▪ Madeira / carvalho: cedro, tostado.
    - ▪ Outros aromas: moca.

Estrutura em Boca

- **Doçura**: seco.
- **Acidez:** média a média(+).
- **Álcool:** médio a médio(+).
- **Corpo:** médio a estruturado.
- **Taninos:** médio. Firmes e macios.
- **Final:** médio a longo. Persistente.

W1H5: Petite Sirah

Descrição geral e história: A Petite Sirah, também conhecida como Durif, é um cruzamento natural de Syrah e Peloursin desenvolvido pelo botânico François Durif no Vale do Rhône no século XIX. Na França caiu em desuso por sua alta suscetibilidade a doenças, mas emigrou para a Califórnia, onde se consolidou como casta distintiva desde o início do século XX. Produz vinhos intensos, de cor profunda e taninos firmes, com excelente capacidade de guarda. Hoje é símbolo do patrimônio vitícola californiano e também é cultivada na Austrália, no México e na América do Sul.

Descritores principais:

Visual

- **Limpidez / Sedimentos:** límpido (sem sedimentos) e brilhante.
- **Cor / Borda / Intensidade:** púrpura muito escuro a preto-violáceo / borda púrpura intensa na juventude, que se torna granada com a idade / intensidade de cor muito alta, quase opaca.
- **Presença de gás:** geralmente ausente.

Nariz

- **Defeitos:** sem defeitos técnicos.
- **Intensidade aromática:** alta.
- ❖ **Aromas:**
  - ➢ Frutados: frutas negras (geleia de amora, ameixa-preta madura), frutas azuis (mirtilo).
  - ➢ Não frutados:
    - ▪ Florais: flores escuras (violeta).
    - ▪ Herbáceo / vegetal: ervas secas.
    - ▪ Especiarias: pimenta-do-reino, especiarias doces (baunilha). Cacau.
    - ▪ Terra / mineralidade: terra úmida / grafite.
    - ▪ Madeira / carvalho: cedro, tostado médio, chocolate amargo, café.
    - ▪ Outros aromas: fumaça, couro, toques balsâmicos.

Estrutura em Boca

- **Doçura:**seco.
- **Acidez:** média a média(+).
- **Álcool:** médio a alto.
- **Corpo:** médio a estruturado.
- **Taninos:** muito altos. Firmes, rugosos.
- **Final**: longo. Persistente.

W1J: Variedades Tintas Patrimoniais Hispano-Americanas

W1J1: País

Descrição geral e história: Casta trazida à América no século XVI, conhecida como Listán Prieto na Espanha, Mission na Califórnia e Criolla Chica na Argentina. No Chile encontra-se principalmente nas regiões tradicionais do Maule, Itata e Bío-Bío, e na Argentina em zonas históricas, representando a continuidade de 500 anos de viticultura sul-americana. De casca fina e baixo extrato, é a base do tradicional Pipeño chileno. Seus métodos ancestrais incluem fermentação com leveduras nativas e técnicas tradicionais de vinificação. Hoje vive um renascimento por parte de produtores especializados, valorizada por seu caráter rústico, sua autenticidade e a expressão de vinhas velhas que encarnam a história vitivinícola mais antiga da América do Sul.

Descritores principais:

Visual

- **Limpidez / Sedimentos**: límpido (sem sedimentos) e brilhante. São comuns os exemplares sem filtrar, por isso pode aparecer uma leve turbidez.
- **Cor / Borda / Intensidade**: vermelho rubi claro a médio / borda em tons atijolados com a evolução / intensidade de cor baixa a média
- **Presença de gás**: geralmente ausente.

Nariz

- Defeitos: sem defeitos técnicos.
- Intensidade aromática: média
- ❖ Aromas:
  - ➢ Frutados: frutas vermelhas (morangos maduros, framboesa, cereja).
  - ➢ Não frutados: fruta fresca suave.
    - ▪ Florais: leves notas florais.
    - ▪ Herbáceo / vegetal: ervas secas, mato.
    - ▪ Especiarias: especiarias (canela).
    - ▪ Terra / mineralidade: terra.
    - ▪ Madeira / carvalho: pouca presença.
    - ▪ Outros aromas: fumaça, notas cárneas.

Estrutura em Boca

- **Doçura**: seco.
- **Acidez**: média.
- **Álcool**: médio.
- **Corpo**: leve a médio.
- **Taninos**: baixos. Macios, embora seja possível encontrar exemplares rústicos com taninos ásperos.

- **Final**: curto a médio.

W1J2: Vischoqueña

Descrição geral e história: A Vischoqueña é uma casta ancestral do Vale de Cinti, Bolívia, resultado do cruzamento natural entre Moscatel de Alexandria e Negra Criolla (Listán Prieto), desenvolvida ao longo de mais de 450 anos de viticultura na região. É cultivada entre 2.200 e 2.800 m de altitude, destacando-se por sua casca fina, aromas frutados e florais delicados e boca leve com acidez equilibrada. Sua expressão é considerada um símbolo patrimonial boliviano, e o vinho Vischoqueña Patrimonial conquistou medalhas internacionais, posicionando-se como expressão única do terroir de Cinti.

Descritores principais:

Visual

- **Limpidez / Sedimentos:** límpido (sem sedimentos) e brilhante.
- **Cor / Borda / Intensidade:** vermelho granada com intensidade média(-)
- **Presença de gás:** inexistente / não relatada nos exemplares disponíveis

Nariz

- **Defeitos:** não encontrados nos registros.
- **Intensidade aromática:** baixa a média.
- **Aromas:**
  - Frutados: frutas vermelhas (cereja, morango, romã, ginja).
  - Não frutados:
    - Florais: rosas.
    - Herbáceo / vegetal: pimenta de molle (árvore andina).
    - Especiarias: pimenta de molle (árvore andina).
    - Terra / mineralidade: não há informação registrada para este descritor.
    - Madeira / carvalho: não relatada.
    - Outros aromas: não relatados.

Estrutura em Boca

- **Doçura:** seco.
- **Acidez:** média.
- **Álcool:** médio.
- **Corpo:** leve a médio.
- **Taninos:** macios.
- **Final:** médio.

W1K: Outras Variedades Tintas

W1K1: Outras Variedades Tintas

Abrangência da categoria: Vinhos tintos elaborados com uma única casta tinta não contemplada nas demais famílias deste guia. Serão avaliados a tipicidade varietal, a expressão do terroir e o equilíbrio estrutural.

Critérios de admissibilidade:

- **Casta declarada obrigatoriamente na ficha de inscrição.**
- **100% varietal (ou conforme a tolerância permitida pelo regulamento do concurso).**
- **Ficam excluídas as castas já classificadas em outras categorias do grupo W1.**

Base varietal: Qualquer variedade única de uva tinta destinada à vinificação, utilizada de forma monovarietal e não contemplada nas categorias anteriores.

W2 -CORTES TINTOS

Esta categoria descreve os vinhos tintos elaborados com cortes de duas ou mais variedades. Os vinhos desta categoria mostram a complexidade e o equilíbrio alcançados por meio da arte do assemblage, em que cada variedade contribui com características específicas para criar um produto final superior a seus componentes individuais.

W2A: Cortes Clássicos Europeus

W2A1: Cortes Bordaleses

Descrição geral: Corte elaborado a partir das castas tintas tradicionais de Bordeaux, concebido para alcançar o equilíbrio entre potência e elegância. Espera-se uma integração harmoniosa entre fruta, estrutura tânica, acidez e uso do carvalho. Os melhores exemplares mostram longevidade, complexidade aromática e evolução progressiva, com fruta e madeira completamente integradas. O conjunto deve mostrar coerência estilística, complexidade e equilíbrio entre seus componentes, com evolução positiva na garrafa.

Base varietal: Combinação clássica de Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec e Carmenère. As proporções podem variar dentro dos parâmetros do estilo bordalês, mantendo um perfil equilibrado, estruturado e redondo, fiel à sua inspiração clássica.

W2A2: Super Tuscan

Descrição geral: Corte elaborado a partir das castas tintas tradicionais da Toscana e de variedades internacionais, concebido para alcançar o equilíbrio entre potência e elegância, característico do estilo "Super Tuscan". Espera-se uma integração harmoniosa entre fruta madura, estrutura tânica, acidez vibrante e uso do carvalho. Os melhores exemplares mostram longevidade, profundidade e complexidade aromática, com fruta e madeira completamente integradas. O conjunto deve expressar coerência estilística, equilíbrio e finura, com potencial de guarda e evolução positiva na garrafa.

Base varietal: Combinação clássica de Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Syrah e Petit Verdot. As proporções podem variar dentro dos parâmetros do estilo toscano moderno, mantendo um perfil equilibrado, estruturado e redondo, fiel à sua inspiração mediterrânea e internacional.

W2A3: Rioja Tinto

Descrição geral: Corte elaborado a partir das castas tintas tradicionais de Rioja, concebido para alcançar o equilíbrio entre fruta, estrutura e elegância. Espera-se uma integração harmoniosa entre fruta madura, acidez fresca, taninos finos e uso do carvalho, característico do estilo riojano. Os melhores exemplares mostram complexidade, longevidade e uma evolução progressiva em que fruta e madeira se fundem completamente. O conjunto deve expressar coerência estilística, equilíbrio e finura, com potencial de guarda e evolução positiva na garrafa.

Base varietal: Combinação clássica de Tempranillo, Garnacha Tinta, Graciano, Mazuelo (Cariñena) e Maturana Tinta. As proporções podem variar dentro dos parâmetros do estilo riojano, mantendo um perfil equilibrado, estruturado e redondo, fiel à sua inspiração clássica e à tradição de cortes da DOCa Rioja.

W2A4: Priorat

Descrição geral: Corte elaborado a partir das castas tintas tradicionais do Priorat, concebido para alcançar o equilíbrio entre concentração, mineralidade e elegância. Espera-se uma integração harmoniosa entre fruta madura, estrutura tânica firme, acidez natural e uso comedido do carvalho. Os melhores exemplares mostram profundidade, complexidade e evolução progressiva, com fruta, mineralidade e madeira plenamente integradas. O conjunto deve refletir coerência estilística, densidade e equilíbrio, com notável capacidade de guarda e expressão do caráter mediterrâneo do Priorat.

Base varietal: Combinação clássica de Garnacha (Garnatxa) e Cariñena (Carinyena), complementadas em menor proporção por Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah. As proporções podem variar dentro dos parâmetros do estilo do Priorat, mantendo um perfil concentrado, estruturado e harmonioso, fiel à sua identidade e origem.

W2A5: Amarone

Descrição geral: Corte elaborado a partir das castas tintas tradicionais da Valpolicella, concebido para alcançar o equilíbrio entre concentração, doçura alcoólica e elegância. Espera-se uma integração harmoniosa entre fruta passificada, estrutura tânica, acidez e uso do carvalho. Os melhores exemplares mostram grande complexidade, riqueza aromática e evolução progressiva, com frutas secas, especiarias e madeira plenamente fundidas. O conjunto deve expressar coerência estilística, equilíbrio e profundidade, com capacidade de guarda prolongada e desenvolvimento positivo na garrafa.

Base varietal: Combinação clássica de Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara, com possíveis contribuições menores de Oseleta e Croatina. As proporções podem variar dentro dos parâmetros do estilo Amarone, mantendo um perfil concentrado, estruturado e redondo, fiel à tradição dos vinhos elaborados a partir de uvas parcialmente passificadas.

W2B: Outros Cortes Tintos

W2B1: Red Meritage

Descrição geral: Corte elaborado a partir das castas tintas tradicionais de Bordeaux, cultivadas principalmente nos Estados Unidos, concebido para alcançar o equilíbrio entre potência, elegância e expressão varietal. Espera-se uma integração harmoniosa entre fruta madura, estrutura tânica, acidez e uso do carvalho, refletindo o estilo bordalês adaptado a condições mais quentes. Os melhores exemplares mostram concentração, complexidade aromática e evolução progressiva, com fruta e madeira fundidas em equilíbrio. São vinhos de textura sedosa, estrutura robusta e grande potencial de guarda, capazes de evoluir por décadas, embora costumem ser agradáveis desde a juventude. O conjunto deve expressar coerência estilística, equilíbrio e finura, com capacidade de envelhecimento e desenvolvimento positivo na garrafa.

Base varietal: Combinação clássica de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec, Petit Verdot e, em menor medida, St. Macaire, Gros Verdot e Carmenère. Um Meritage deve incluir pelo menos duas dessas variedades, sem que nenhuma ultrapasse 90% do corte e sem a participação de outras uvas. As proporções podem variar dentro dos parâmetros do estilo, mantendo um perfil equilibrado, estruturado e redondo, fiel à sua inspiração bordalesa e à tradição vitivinícola norte-americana.

W2B2: Outros Cortes Tintos

Descrição geral:

Categoria flexível que abrange todos os cortes tintos que não se encaixam em classificações específicas estabelecidas. Permite a inovação, a experimentação e a expressão de tradições regionais únicas ou interpretações criativas do produtor. Espera-se equilíbrio entre fruta, estrutura e acidez, mantendo a coerência estilística e a harmonia geral.

Base varietal: Duas ou mais variedades tintas em proporções variáveis, refletindo uma tradição regional específica ou a visão enológica do produtor.

W3 - VARIEDADES BRANCAS

Esta categoria descreve os vinhos brancos elaborados principalmente com uma única variedade. Os vinhos desta categoria mostram as características distintivas de cada variedade, expressando tanto o caráter varietal quanto a influência do terroir e das técnicas de vinificação. Organizam-se por famílias de varietais e origem geográfica.

W3A: Clássicas Internacionais

W3A1: Chardonnay

Descrição geral e história: Originária da Borgonha, França, onde dá origem a alguns dos vinhos brancos mais prestigiosos do mundo, como Meursault, Puligny-Montrachet e Chablis. Expandiu-se globalmente com enorme sucesso, tornando-se a variedade branca mais plantada do planeta por sua versatilidade e capacidade de refletir o terroir. Seu estilo depende mais da vinificação do que da origem, variando de perfis minerais e tensos a versões ricas, amanteigadas e com carvalho. Pode passar por fermentação malolática, amadurecimento em carvalho ou contato prolongado com as borras, conforme o estilo buscado; as versões com amadurecimento costumam mostrar tons mais dourados e complexos. Desenvolveu-se notavelmente em regiões vitivinícolas dos Estados Unidos, da Austrália e do Chile.

Descritores principais:

Visual

- **Limpidez / Sedimentos**: límpido (sem sedimentos) e brilhante. Turbidez ocasional nos exemplares sem filtragem.
- **Cor / Borda / Intensidade:** amarelo-palha a amarelo-dourado pálido / borda com reflexos esverdeados na juventude / intensidade de cor média a média(+)
- **Presença de gás**: inexistente ou muito rara.

Nariz

- **Defeitos**: sem defeitos técnicos
- **Intensidade aromática**: moderada a moderada(+)
- ❖ **Aromas**:
  - ➢ Frutados: frutas pomáceas (maçã verde, maçã amarela, pera), frutas cítricas (limão), frutas tropicais (abacaxi, manga). Outras frutas: melão.
  - ➢ Não frutados:
    - ▪ Florais: flores brancas, acácia.
    - ▪ Herbáceo / vegetal: alguns exemplares podem expressar leves notas herbáceas.
    - ▪ Especiarias: especiarias doces suaves quando há amadurecimento (baunilha, canela).
    - ▪ Terra / mineralidade: pedra, sílex, giz, salinidade.
    - ▪ Madeira / carvalho: notas de tostado.
    - ▪ Outros aromas: manteiga, creme fresco, devido à fermentação malolática e ao amadurecimento. Amêndoas tostadas com a evolução.

Estrutura em Boca

- **Doçura**: seco.
- **Acidez**: média a alta.
- **Álcool**: moderado a médio(+).
- **Corpo**: leve a médio(+), dependendo do estilo.
- **Taninos**: ausentes ou muito suaves, sem caráter tânico perceptível. Textura macia ou crocante (crisp), dependendo do estilo.
- **Final**: médio a longo. Persistência frutada e notas de amadurecimento, quando houver.

W3A2: Sauvignon Blanc

Descrição geral e história: A Sauvignon Blanc, originária do Vale do Loire, na França, deu origem a alguns dos brancos mais reconhecidos do mundo, especialmente em Sancerre e Pouilly-Fumé, onde expressa um perfil mineral, tenso e aromático. Tradicionalmente é elaborada sem carvalho, fermentada a baixas temperaturas em aço inoxidável para preservar a pureza varietal e a expressão do terroir. Há exemplos notáveis com amadurecimento em barrica: Fumé Blanc na Califórnia, estilos complexos no Napa Valley e alguns do Loire. Seu consumo costuma ser precoce, pois a maioria dos vinhos é concebida para ser bebida jovem, embora alguns exemplares desenvolvam uma evolução surpreendente com a guarda. A variedade se expandiu com enorme sucesso pelo mundo: a Nova Zelândia tornou-se sua referência moderna a partir dos anos 1980, com um estilo vibrante, herbáceo e tropical, tendência que inspirou produtores no Chile, na África do Sul e no Languedoc. Hoje a Sauvignon Blanc é uma das uvas brancas mais influentes do mundo, símbolo de frescor, expressividade aromática e diversidade de estilos.

Descritores principais:

Visual

- **Limpidez / Sedimentos**: límpido (sem sedimentos) e brilhante.
- **Cor / Borda / Intensidade:** amarelo pálido com reflexos esverdeados; intensidade baixa a média
- **Presença de gás:** inexistente ou muito rara.

Nariz

- **Defeitos**: sem defeitos técnicos. Ocasionalmente pode aparecer excesso de pirazinas em safras frias.
- **Intensidade aromática**: média(+) a alta.
- ❖ Aromas:
  - ➢ Frutados: frutas cítricas (toranja, lima, limão), maçã verde, pera, melão, frutas tropicais (maracujá, goiaba), kiwi.
  - ➢ Não frutados:
    - ▪ Florais: flores brancas, flor de laranjeira, madressilva.
    - ▪ Herbáceo / vegetal: grama recém-cortada, pimentão verde, pimenta verde, capim-limão, aspargo.
    - ▪ Especiarias: gengibre. Baunilha em estilos com amadurecimento, pão tostado.
    - ▪ Terra / mineralidade: giz, pedra molhada, nota salina.
    - ▪ Madeira / carvalho: inexistente ou de baixo uso.
    - ▪ Outros aromas: xixi de gato, cera de abelha, pão tostado, nota láctea em estilos com amadurecimento.

Estrutura em Boca

- **Doçura:** seco.
- **Acidez:** alta a muito alta.
- **Álcool:** médio a médio(+).
- **Corpo:** leve a médio(+).
- **Taninos:** inexistentes.
- **Final:** médio a longo, com persistência.

W3A3: Riesling

Descrição geral e história: A Riesling, originária do Vale do Reno, na Alemanha, tem registros desde o século XV e é uma das variedades mais nobres do mundo. Valorizada por sua alta acidez e pureza aromática, reflete com precisão o terroir, dos solos de ardósia do Mosel às encostas graníticas da Alsácia e da Áustria. No século XIX foi um dos vinhos mais cotados da Europa. Hoje prospera também na Austrália, na Nova Zelândia, nos Estados Unidos e no Chile, mantendo sua reputação de longevidade, dado seu alto potencial de guarda, e de elegância.

Descritores principais:

Visual

- **Limpidez / Sedimentos:** límpido (sem sedimentos) e brilhante.
- **Cor / Borda / Intensidade:** amarelo-palha pálido / borda esverdeada ou dourado-clara / intensidade média(-) a média
- **Presença de gás:** geralmente ausente.

Nariz

- **Defeitos**: sem defeitos técnicos.
- **Intensidade aromática**: alta
- **Aromas**:
  - Frutados: frutas pomáceas (maçã verde, pera, marmelo), frutas cítricas (limão - polpa e casca -, lima, toranja), frutas de caroço (pêssego, nêspera, damasco), frutas tropicais (maracujá, goiaba).
  - Não frutados:
    - Florais: flores brancas, jasmim, flor de tília, rosas.
    - Herbáceo / vegetal: capim-limão.
    - Especiarias: gengibre, especialmente quando há botrytis, açafrão.
    - Terra / mineralidade: ardósia, granito, rocha triturada.
    - Madeira / carvalho: nenhuma ou baixa presença.
    - Outros aromas: parafina, querosene, petróleo com a evolução, plástico, mel, cera de vela, merengue, panna cotta, fumaça.

Estrutura em Boca

- **Doçura**: seco a meio seco.
- **Acidez**: alta.
- **Álcool**: baixo a médio.
- **Corpo**: leve a médio(+).
- **Taninos**: inexistentes.
- **Final**: médio a longo. Tenso, com persistência cítrica e mineral.

W3A4: Pinot Grigio (Pinot Gris)

Descrição geral e história: A Pinot Grigio, mutação de casca cinza da Pinot Noir, originou-se na Borgonha e se difundiu pela Alsácia e pela Alemanha (como Grauburgunder) antes de se estabelecer no norte da Itália, especialmente em Friuli, Vêneto e Trentino-Alto Ádige, onde alcançou fama mundial. No século XX tornou-se sinônimo de vinhos brancos leves, frescos e fáceis de beber. Na Alsácia e em outras regiões mais frias pode dar estilos mais ricos e complexos (Pinot Gris). Hoje é uma das variedades brancas mais plantadas e versáteis do mundo.

Descritores principais:

Visual

- **Limpidez / Sedimentos**: límpido (sem sedimentos) e brilhante.
- **Cor / Borda / Intensidade:** amarelo-palha pálido a amarelo-dourado claro / borda puxando para um rosado muito pálido / intensidade média.
- **Presença de gás:** inexistente ou muito rara.

Nariz

- **Defeitos:** sem defeitos técnicos, embora possa mostrar leves notas de oxidação ou redução se mal conduzido na vinificação.
- **Intensidade aromática:** média a média(+).

- **Aromas:**
  - Frutados: cítricos (limão, tangerina, laranja), frutas de caroço (damasco, pêssego branco, nectarina), frutas pomáceas (maçã amarela, marmelo, pera), frutas tropicais (abacaxi, banana). Melão.
  - Não frutados: fruta madura ou cristalizada nos estilos mais ricos.
    - Florais: flores brancas e amarelas.
    - Herbáceo / vegetal: agrião, rúcula.
    - Especiarias: canela, noz-moscada, especiarias exóticas.
    - Terra / mineralidade: sous-bois / giz, pedra úmida, nota salina.
    - Madeira / carvalho: ausência ou uso de madeira neutra.
    - Outros aromas: mel, cera de abelha, frutos secos (amêndoa), levedura.

Estrutura em Boca

- **Doçura:** seco a meio seco.
- **Acidez:** média a média(+).
- **Álcool:** médio a elevado.
- **Corpo:** médio a médio(+) (volumoso).
- **Taninos:**inexistentes. Possível leve amargor fenólico.
- **Final:**médio, com persistência frutada e mineral. Ocasional toque amargo.

W3A5: Viognier

Descrição geral e história: A Viognier, originária do Vale do Rhône (França), foi durante séculos exclusiva de Condrieu e Château-Grillet, onde quase desapareceu em meados do século XX. Seu ressurgimento começou nos anos 1980 graças a produtores do Rhône e da Califórnia, que valorizaram seu perfume floral e sua textura untuosa. Embora difícil de cultivar por sua maturação irregular e baixos rendimentos, hoje é plantada com sucesso na Austrália, na África do Sul, no Chile e nos Estados Unidos, símbolo de elegância aromática e riqueza em boca.

Descritores principais:

Visual

- **Limpidez / Sedimentos**: límpido (sem sedimentos) e brilhante.
- **Cor / Borda / Intensidade**: amarelo a dourado pálido / borda amarelo-dourado escuro / intensidade média(+) a alta.
- **Presença de gás**: geralmente ausente.

Nariz

- **Defeitos**: sem defeitos técnicos. Pode apresentar oxidação ou excesso de álcool em climas quentes.
- **Intensidade aromática**: alta
- **Aromas**:
  - Frutados: frutas de caroço maduras (damasco, pêssego, caroço de pêssego), cítricos maduros e casca (tangerina, toranja rosada), frutas tropicais (manga, abacaxi). Caqui. Salada de frutas.
  - Não frutados:
    - Florais: flores brancas, jasmim, flor de laranjeira, rosas. Potpourri.
    - Herbáceo / vegetal: camomila, tília.
    - Especiarias: baunilha, canela, cardamomo, anis, gengibre.
    - Terra / mineralidade: pedra.
    - Madeira / carvalho: sem madeira ou com uso baixo a moderado.
    - Outros aromas: compota, mel leve, cereal. Nota láctea nos exemplares com fermentação malolática.

Estrutura em Boca

- **Doçura**: seco a meio seco.
- **Acidez**: baixa a média.
- **Álcool**: alto a muito alto.

- **Corpo**: volumoso.
- **Taninos**: inexistentes. Amargor fenólico perceptível. Textura oleosa.
- **Final**: médio a longo, com persistência frutada e floral calorosa.

W3A6: Semillon

Descrição geral e história: A Sémillon, originária de Bordeaux, foi historicamente uma das uvas brancas mais plantadas da França e base dos grandes vinhos doces de Sauternes e Barsac, onde desenvolve Botrytis cinerea. No século XIX expandiu-se para outras regiões, destacando-se na Austrália (Hunter Valley) e no Chile. Embora tenha perdido protagonismo para a Sauvignon Blanc, hoje vive um renascimento com estilos secos e complexos. Sua capacidade de envelhecimento e sua textura melosa a mantêm entre as variedades brancas mais distintas.

Descritores principais:

Visual

- **Limpidez / Sedimentos:** límpido (sem sedimentos) e brilhante.
- **Cor / Borda / Intensidade:** amarelo-palha / borda esverdeada na juventude; evolui para dourado profundo / intensidade média a alta
- **Presença de gás:** inexistente

Nariz

- **Defeitos:** sem defeitos técnicos. Pode apresentar oxidação prematura ou notas apagadas se não for bem conduzido na vinificação.
- **Intensidade aromática:** média a alta
- **Aromas:**
  - Frutados: frutas pomáceas (maçã verde, pera, marmelo), frutas de caroço (pêssego branco, damasco seco), frutas cítricas (limão, lima, geleia e casca de laranja), frutas tropicais (abacaxi). Melão.
  - Não frutados:
    - Florais: madressilva, flor de laranjeira.
    - Herbáceo / vegetal: feno, grama seca, ervas doces.
    - Especiarias: cravo, noz-moscada, canela, baunilha, gengibre, açafrão.
    - Terra / mineralidade: leves notas de trufa e cogumelos com a evolução / giz.
    - Madeira / carvalho: uso variável, de neutro a alto. Tostado, caramelo, baunilha, coco, especiarias de confeitaria.
    - Outros aromas: mel, gengibre, cera de vela, iogurte, frutos secos (avelã, amêndoa).

Estrutura em Boca

- **Doçura:** seco.
- **Acidez:** média a alta.
- **Álcool:** médio a elevado.
- **Corpo:** médio a médio(+) (volumoso).
- **Taninos:** inexistentes. Textura sedosa.
- **Final:** médio a longo, com persistência melosa, cítrica e mineral.

W3A7: Chenin Blanc

Descrição geral e história: A Chenin Blanc, originária do Vale do Loire (França), é cultivada ali desde o século IX e é célebre por sua grande versatilidade, capaz de produzir vinhos secos, espumantes ou doces de longa guarda. No século XVII foi levada ao Cabo, na África do Sul, onde se tornou a variedade branca mais plantada e um emblema nacional. Embora sua fama tenha decaído no século XX, hoje vive um renascimento global. Sua alta acidez e capacidade de refletir o terroir a tornam uma das uvas brancas mais adaptáveis do mundo.

Descritores principais:

Visual

- **Limpidez / Sedimentos:** límpido (sem sedimentos) e brilhante.
- **Cor / Borda / Intensidade:** amarelo pálido a dourado claro / borda esverdeada / intensidade média a média(+)
- **Presença de gás:** geralmente ausente.

Nariz

- **Defeitos:** sem defeitos técnicos. Pode mostrar leve oxidação.
- **Intensidade aromática**: média(+) a alta.
- ❖ **Aromas:**
  - ➢ Frutados: frutas pomáceas (maçã verde ou amarela, pera, marmelo), frutas cítricas (tangerina, laranja, limão), frutas de caroço (damasco seco), frutas tropicais. Melão.
  - ➢ Não frutados:
    - Florais: flores brancas, flor de laranjeira, jasmim.
    - Herbáceo / vegetal: dente-de-leão, chá de camomila, casca de árvore.
    - Especiarias: gengibre.
    - Terra / mineralidade: cogumelo branco / giz, pedra úmida.
    - Madeira / carvalho: sem madeira ou neutra.
    - Outros aromas: mel, cera, frutos secos (amêndoa, noz amarga).

Estrutura em Boca

- **Doçura**: seco.
- **Acidez**: alta.
- **Álcool**: médio a médio(+).
- **Corpo**: médio a médio(+).
- **Taninos**: inexistentes.
- **Final**: médio a longo, com persistência e grande potencial de guarda.

W3A8: Ugni Blanc / Trebbiano

Descrição geral e história: A Ugni Blanc, conhecida na Itália como Trebbiano Toscano, é uma variedade antiga de provável origem italiana que se difundiu amplamente pelo sul da França. Em Cognac e Armagnac consolidou-se como uva-base por sua alta acidez e neutralidade, ideais para a destilação. No século XX foi uma das castas mais plantadas da Europa e se expandiu para a América do Sul, onde é cultivada na Argentina, no Brasil, no Uruguai, na Bolívia e no Chile para brandy e vinhos leves. Embora discreta como varietal, é fundamental na história das grandes aguardentes e dos brancos de produção massiva.

Descritores principais:

Visual

- **Limpidez / Sedimentos:** límpido (sem sedimentos) e brilhante.
- **Cor / Borda / Intensidade:** amarelo pálido a palha claro / borda dourado-pálida / intensidade baixa a média.
- **Presença de gás:** geralmente ausente.

Nariz

- **Defeitos**: sem defeitos técnicos.
- **Intensidade aromática**: baixa a média.
- ❖ **Aromas**:
  - ➢ Frutados: frutas pomáceas (maçã verde, pera), frutas cítricas (limão).
  - ➢ Não frutados:
    - Florais: flores brancas.
    - Herbáceo / vegetal: ervas secas (tomilho), camomila.

- Especiarias: pimenta-branca, anis. Notas muito suaves.
- Terra / mineralidade: argila / pedra molhada.
- Madeira / carvalho: geralmente sem carvalho nas versões padrão; nas versões especiais pode haver uso de madeira neutra.
- Outros aromas: nas versões mais trabalhadas, notas de lanolina, melão maduro e leve caráter cremoso (observado em exemplos de qualidade).

Estrutura em Boca

- **Doçura:**seco.
- **Acidez:** alta.
- **Álcool:** médio.
- **Corpo:** leve a médio.
- **Taninos:** inexistentes.
- **Final:** curto a médio.

W3B: Variedades Aromáticas

W3B1: Gewürztraminer

Descrição geral e história: A Gewürztraminer, originária do nordeste da Itália (provavelmente da região de Tramin, no Tirol do Sul), é uma mutação aromática da antiga Traminer. Difundiu-se pela Alsácia, onde alcançou sua máxima expressão e reconhecimento mundial. Seu nome significa "Traminer especiada", aludindo ao seu intenso perfume floral e exótico. Embora difícil de cultivar por sua brotação precoce e maturação irregular, hoje é produzida na Alemanha, na Áustria, nos Estados Unidos, na Nova Zelândia e no Chile, destacando-se por seu caráter inconfundível e opulento.

Descritores principais:

Visual

- **Limpidez / Sedimentos**: límpido (sem sedimentos) e brilhante.
- **Cor / Borda / Intensidade**: amarelo-dourado / borda dourada mais escura / intensidade média(+) a alta.
- **Presença de gás**: geralmente ausente.

Nariz

- **Defeitos**: sem defeitos técnicos. Pode mostrar notas de redução ou oxidação por problemas na vinificação.
- **Intensidade aromática**: muito alta.
- **Aromas**:
  - Frutados: lichia. Frutas tropicais (abacaxi, maracujá, manga), frutas de caroço (pêssego maduro e geleia de pêssego, damasco seco), frutas cítricas (laranja cristalizada, toranja, bergamota).
  - Não frutados:
    - Florais: rosa, jasmim, flor de laranjeira.
    - Herbáceo / vegetal: quase inexistente.
    - Especiarias: gengibre, cravo, canela, cardamomo, noz-moscada, potpourri, especiarias exóticas.
    - Terra / mineralidade: leve nota terrosa.
    - Madeira / carvalho: sem carvalho ou com uso neutro.
    - Outros aromas: patchuli, sabonete perfumado, almíscar, incenso, mel.

Estrutura em Boca

- **Doçura**: seco a meio seco.
- **Acidez**: baixa a média.
- **Álcool**: médio a alto.
- **Corpo**: médio a médio(+).
- **Taninos**: inexistentes. Leve amargor fenólico.

- **Final**: médio a longo. Persistente.

W3B2: Torrontés

Descrição geral e história: A Torrontés, considerada a variedade branca emblemática da Argentina, é um cruzamento natural entre Moscatel de Alexandria e Criolla Chica (Listán Prieto), segundo estudos genéticos citados por Jancis Robinson e Wine Enthusiast. Embora existam vários tipos (Riojano, Sanjuanino e Mendocino), a Torrontés Riojano é a mais apreciada. Desenvolveu-se nos vales altos do noroeste argentino, especialmente em Salta, onde alcança grande pureza aromática. Hoje é símbolo do vinho branco argentino, valorizada por sua identidade única e sua expressão floral e fresca.

Descritores principais:

<u>Visual</u>

- **Limpidez / Sedimentos**: límpido (sem sedimentos) e brilhante.
- **Cor / Borda / Intensidade:** amarelo-dourado pálido a médio / borda esverdeada / intensidade média a média(+).
- **Presença de gás:** geralmente ausente.

Nariz

- **Defeitos:** sem defeitos técnicos. Pode apresentar excesso de perfume se sobremadura ou fermentada a alta temperatura.
- **Intensidade aromática:** muito alta, intensa.
- **Aromas:**
  - Frutados: uva fresca (moscatel), frutas tropicais (abacaxi, goiaba, mamão), cítricos maduros (laranja, limão-siciliano Meyer), pêssego, melão.
  - Não frutados: perfume doce, leve caráter sintético (bala de uva).
    - Florais: flor de laranjeira, rosa, jasmim, gerânio, madressilva.
    - Herbáceo / vegetal: leve nota de ervas secas ou casca de cítrico em alguns exemplos.
    - Especiarias: leve almíscar, potpourri, especiarias doces.
    - Terra / mineralidade: baixa a média, ocasional nota salina ou leve nota terrosa.
    - Madeira / carvalho: sem carvalho.
    - Outros aromas: sabonete perfumado, creme para as mãos, perfume intenso, leve cera com a evolução.

Estrutura em Boca

- **Doçura**: seco.
- **Acidez**: média a média(+).
- **Álcool**: médio(+) a alto.
- **Corpo**: médio a médio-encorpado.
- **Taninos**: inexistentes. Com possível leve amargor fenólico.
- **Final**: médio, com persistência floral e frutada. Ocasional toque amargo.

W3C: Variedades Brancas Patrimoniais Hispano-Americanas

W3C1: Albilla

Descrição geral e história: A Albilla é uma variedade branca antiga de origem espanhola, cultivada em Alicante e La Mancha, introduzida na América do Sul durante a colônia. No Peru adaptou-se cedo aos vales costeiros e hoje é uma das uvas pisqueiras reconhecidas pela D.O. Pisco, destacada por seu perfume floral e sua elegância. Também é cultivada no Chile e no noroeste argentino, onde dá vinhos frescos e aromáticos, especialmente em Cafayate. Desenvolveu uma identidade genética e estilística própria no patrimônio vitivinícola peruano.

Descritores principais:

Visual

- **Limpidez / Sedimentos:** límpido (sem sedimentos) e brilhante. No Peru, versão de vinho frisante (vino de aguja).
- **Cor / Borda / Intensidade:** amarelo-dourado / borda esverdeada, evolui para um dourado mais intenso / intensidade média
- **Presença de gás:** pode apresentar efervescência discreta nos vinhos frisantes (aguja).

Nariz

- **Defeitos:** não documentados claramente; baixa sensibilidade ao excesso de açúcar, expressão aromática reduzida em colheitas tardias.
- **Intensidade aromática:** baixa a média.
- **Aromas:**
  - Frutados: frutas cítricas (limão, lima), frutas pomáceas (maçã verde, pera, pêssego), frutas tropicais (abacaxi, manga). Passas brancas.
  - Não frutados:
    - Florais: flores brancas, jasmim, flor de laranjeira.
    - Herbáceo / vegetal: erva fresca.
    - Especiarias: baunilha, canela.
    - Terra / mineralidade: não documentada.
    - Madeira / carvalho: raramente utilizada.
    - Outros aromas: mel.

Estrutura em Boca

- **Doçura:** seco. Algumas versões com leve açúcar residual (aguja, vinhos especiais).
- **Acidez:** média a média(+).
- **Álcool:** baixo a moderado (vinhos patrimoniais de ~8,5%).
- **Corpo**: leve a médio. Sedoso/untuoso em certas elaborações de vinho artesanal.
- **Taninos:** inexistentes.
- **Final:** médio.

W3C2: Torontel

Descrição geral e história: Variedade aromática de origem ibérica introduzida no Chile e no Peru na época colonial. No Peru, a Torontel é uma das oito uvas autorizadas pela D.O. Pisco, usada para destilados e vinhos aromáticos. No Chile, o nome Torontel foi aplicado a mais de um material vegetal: há vinhedos que correspondem à Torrontés Riojano (cruzamento Moscatel de Alexandria × Listán Prieto) e outros à Torrontés Sanjuanino; por isso foram utilizados sinônimos como "Moscatel de Austria" ou referências cruzadas à família Torrontés. A variedade (sob esses nomes) é cultivada em Elqui, Limarí e Itata/Maule, com perfil floral e uso para vinhos e pisco; sua identidade precisa depende do biótipo e, segundo a documentação, ainda é confusa.

Descritores principais:

Visual

- **Limpidez / Sedimentos:** límpido (sem sedimentos) e brilhante.
- **Cor / Borda / Intensidade:** amarelo pálido / borda amarelo-esverdeada; nas versões com maceração com cascas, tons âmbar pálido / intensidade média a média(+).
- **Presença de gás:** geralmente ausente.

Nariz

- **Defeitos:** sem defeitos técnicos.
- **Intensidade aromática:** alta.
- ❖ **Aromas:**
  - ➢ Frutados: frutas pomáceas (pera, maçã), frutas cítricas (toranja, laranja), frutas tropicais.
  - ➢ Não frutados.
    - ▪ Florais: flores brancas, jasmim, flor de laranjeira.
    - ▪ Herbáceo / vegetal: toques de ervas mediterrâneas secas com a evolução.
    - ▪ Especiarias: pode apresentar notas de especiarias doces.
    - ▪ Terra / mineralidade: solo.
    - ▪ Madeira / carvalho: sem carvalho ou baixa presença.
    - ▪ Outros aromas: almíscar.

Estrutura em Boca

- **Doçura:** seco.
- **Acidez:** média a média(+).
- **Álcool:** médio.
- **Corpo:** leve a médio.
- **Taninos:** inexistentes.
- **Final:** médio.

W3C3: Pedro Jiménez

Descrição geral e história: A Pedro Jiménez chilena não deve ser confundida com a Pedro Ximénez espanhola de Jerez, pois são geneticamente distintas. Estudos de DNA realizados por Cabrera et al. (INIA, 2013), respaldados pelo SAG Chile e pela Universidade do Chile, confirmam que se trata de uma variedade crioula independente, provavelmente derivada de material ibérico antigo ligado à Listán Prieto. De aroma neutro e boa acidez, foi historicamente empregada na elaboração de pisco e vinhos-base, embora hoje algumas vinícolas a resgatem como branco patrimonial em regiões como Elqui, Limarí e Itata. Seu renascimento faz parte da recuperação do patrimônio vitivinícola chileno e do valor de suas castas de origem colonial.

Descritores principais:

Visual

- **Limpidez / Sedimentos:** límpido (sem sedimentos) e brilhante.
- **Cor / Borda / Intensidade:** amarelo pálido / borda esverdeada; tons âmbar pálido na maceração com cascas / intensidade média.
- **Presença de gás:** geralmente ausente.

Nariz

- **Defeitos:** sem defeitos técnicos.
- **Intensidade aromática:** média(+) a alta.
- ❖ **Aromas:**
  - ➢ Frutados: frutas pomáceas (pera, maçã), frutas cítricas (toranja, laranja), frutas de caroço (pêssego); frutas tropicais (goiaba).
  - ➢ Não frutados:
    - ▪ Florais: flores brancas, jasmim, flor de laranjeira.
    - ▪ Herbáceo / vegetal: ervas secas, camomila.
    - ▪ Especiarias: especiarias doces.
    - ▪ Terra / mineralidade: pó de rocha.
    - ▪ Madeira / carvalho: geralmente sem madeira, embora haja exemplares com uso baixo a moderado.
    - ▪ Outros aromas: não há antecedentes nos registros.

Estrutura em Boca

- **Doçura:** seco.
- **Acidez:** média a média(+).
- **Álcool:** médio.
- **Corpo:** leve a médio.
- **Taninos**: inexistentes. Pode haver leve amargor fenólico nas macerações com cascas.
- **Final:** médio, com persistência floral e de fruta fresca.

W3D: Família Moscatel

W3D1: Moscatel de Alejandría

Descrição geral e história: A Moscatel de Alexandria é uma das variedades mais antigas do mundo, de provável origem no Mediterrâneo oriental ou no Egito, difundida por gregos e romanos por toda a bacia do Mediterrâneo. Uma das castas mais aromáticas, é rica em monoterpenos que lhe conferem fortes notas florais, cítricas e frutadas. No Chile, a Moscatel de Alexandria foi introduzida pelo menos desde o início do século XVIII em La Serena e ligada desde cedo ao pisco, sendo a uva pisqueira predominante. Na Bolívia destaca-se em Tarija como matéria-prima do Singani, a aguardente nacional, e também em vinhos. Tem ainda presença histórica no Peru e na Argentina, onde integra o patrimônio vitivinícola colonial da América do Sul.

Descritores principais:

Visual

- **Limpidez / Sedimentos**: límpido (sem sedimentos) e brilhante.
- **Cor / Borda / Intensidade**: amarelo-palha a dourado pálido / borda dourado-clara / intensidade média.
- **Presença de gás**: geralmente ausente, embora possa apresentar leve efervescência natural em estilos jovens.

Nariz

- **Defeitos**: sem defeitos técnicos. Pode mostrar oxidação se sobremadura.
- **Intensidade aromática**: muito alta, intensa.
- ❖ Aromas:
  - ➢ Frutados: uva e passas, frutas de caroço (pêssego, damasco), frutas cítricas (laranja doce, tangerina, casca de cítrico).
  - ➢ Não frutados:
    - ▪ Florais: flor de laranjeira, rosa, jasmim.
    - ▪ Herbáceo / vegetal: ervas secas.
    - ▪ Especiarias: escassas, salvo nos estilos licorosos, em que aparecem noz-moscada e canela.
    - ▪ Terra / mineralidade: leve, dependendo da zona de origem.
    - ▪ Madeira / carvalho: geralmente sem carvalho, salvo nas versões de vinho doce.
    - ▪ Outros aromas: mel, cera.

Estrutura em Boca

- **Doçura**: seco. Em outras categorias, versões meio doces e doces.
- **Acidez**: média a média(-).
- **Álcool**: médio a médio(+). Em outras categorias, álcool alto dependendo da fortificação.
- **Corpo**: médio a médio(+).
- **Taninos**: inexistentes. Textura levemente oleosa.
- **Final**: médio a longo.

W3E: Variedades Brancas Espanholas

W3E1: Albariño

Descrição geral e história: A Albariño, variedade branca autóctone do noroeste da Península Ibérica, tem registros desde a Idade Média na Galícia (Rías Baixas) e no norte de Portugal (Alvarinho). De provável origem monástica, foi revalorizada no século XX por seu frescor, mineralidade e afinidade com a gastronomia atlântica. Estudos genéticos modernos confirmam sua identidade única entre as castas ibéricas. Nas últimas décadas expandiu-se com sucesso para a América do Sul, desenvolvendo-se na Argentina, no Chile e especialmente no Uruguai, onde o clima atlântico permitiu uma expressão particularmente fiel à sua origem.

Descritores principais:

Visual

- **Limpidez / Sedimentos:** límpido (sem sedimentos) e brilhante.
- **Cor / Borda / Intensidade:** amarelo-palha / borda amarelo-esverdeada / intensidade média(-).
- **Presença de gás:** geralmente ausente.

Nariz

- **Defeitos:** sem defeitos técnicos. Pode mostrar leve redução ou notas de levedura se fermentado com contato prolongado com as borras.
- **Intensidade aromática:** média(+) a alta
- **Aromas:**
  - Frutados: cítricos maduros (polpa e casca: laranja, toranja rosada, limão Meyer), frutas de caroço (pêssego branco, damasco, nêspera), frutas pomáceas (maçã verde).
  - Não frutados:
    - Florais: flores brancas e amarelas.
    - Herbáceo / vegetal: ervas frescas, funcho.
    - Especiarias: gengibre.
    - Terra / mineralidade: rocha molhada, poeira, salinidade.
    - Madeira / carvalho: há exemplares sem madeira e também com madeira.
    - Outros aromas: agave, levedura de cerveja, possível leve nota lática pela FML, chiclete.

Estrutura em Boca

- **Doçura:** seco
- **Acidez:** alta
- **Álcool:** médio
- **Corpo:** médio
- **Taninos:** inexistentes. Possível leve amargor fenólico
- **Final**: médio a longo. Persistente.

W3E2: Palomino Fino

Descrição geral e história: A Palomino Fino, variedade branca originária do sul da Espanha, é a uva-base dos vinhos de Jerez desde o século XIII, onde se adaptou perfeitamente aos solos de albariza. Seu caráter neutro e sua baixa acidez a tornam ideal para o amadurecimento biológico e oxidativo sob flor. Expandiu-se para o continente americano com a colonização, com presença documentada no Chile, no Peru e no Equador, onde foi historicamente usada para destilados e vinhos de mesa. Atualmente, pequenas plantações na América do Sul buscam recuperar seu valor patrimonial, ressaltando seu papel fundador na viticultura colonial.

Descritores principais:

Visual

- **Limpidez / Sedimentos:** límpido (sem sedimentos) e brilhante.
- **Cor / Borda / Intensidade:** amarelo-palha a dourado pálido / borda amarelo-esverdeada na juventude / intensidade baixa a média.
- **Presença de gás:** geralmente ausente.

Nariz

- **Defeitos:** sem defeitos técnicos. Pode mostrar oxidação se elaborado com exposição excessiva ao oxigênio.
- **Intensidade aromática:** baixa a média.
- **Aromas:**
  - Frutados: frutas pomáceas (maçã verde, pera branca), frutas cítricas (limão, casca de laranja).
  - Não frutados:
    - Florais: flores brancas.
    - Herbáceo / vegetal: feno seco, ervas recém-cortadas, camomila (especialmente nas versões com amadurecimento biológico parcial).
    - Especiarias: ervas secas (louro, tomilho, sálvia).
    - Terra / mineralidade: giz, calcário.
    - Madeira / carvalho: sem carvalho ou uso muito discreto de barrica neutra.
    - Outros aromas: leves notas de frutos secos ou nozes nos exemplos evoluídos, leveduras, pão tostado.

Estrutura em Boca

- **Doçura:** seco.
- **Acidez:** média a média(-).
- **Álcool:** médio.
- **Corpo:** leve a médio.
- **Taninos:** inexistentes.
- **Final:** curto a médio, com persistência seca, salina e levemente amendoada.

W3E3: Pedro Ximénez

Descrição geral e história: A Pedro Ximénez é uma variedade branca originária do sul da Espanha, documentada desde o século XVII e historicamente associada à Andaluzia, especialmente a Montilla-Moriles e Jerez, onde é usada para elaborar os famosos vinhos doces de mesmo nome. Sua casca fina e alto teor de açúcar a tornam ideal para a passificação e o amadurecimento oxidativo. Estudos genéticos indicam parentesco com a Gibi (Hebén), antiga variedade andaluza. Durante a colônia foi levada à América do Sul, com registros no Chile, no Peru e no Equador, onde ainda existem plantações históricas usadas para vinhos e destilados, preservando seu legado como uma das grandes uvas ibéricas do mundo.

Descritores principais:

Visual

- **Limpidez / Sedimentos:** límpido (sem sedimentos) e brilhante.
- **Cor / Borda / Intensidade**: amarelo-dourado a dourado intenso / borda âmbar-clara com a evolução / intensidade média a alta
- **Presença de gás**: geralmente ausente.

Nariz

- **Defeitos**: sem defeitos técnicos. Pode mostrar oxidação se superexposto ao oxigênio; propenso à perda de frescor em vinhos sobremaduros.
- **Intensidade aromática**: média(+) a alta

- **Aromas:**
  - Frutados: frutas brancas maduras (damasco seco, maçã assada, marmelo cozido), frutas cítricas cristalizadas, tâmaras e figos.
  - Não frutados:
    - Florais: flores brancas secas, tênue flor de laranjeira.
    - Herbáceo / vegetal: feno seco, ervas doces.
    - Especiarias: canela, noz-moscada, baunilha.
    - Terra / mineralidade: salinidade.
    - Madeira / carvalho: sem carvalho ou uso neutro. Tostado.
    - Outros aromas: mel, caramelo, açúcar tostado, cera, frutos secos.

Estrutura em Boca

- **Doçura**: seco a meio doce (mais frequentemente seco nas versões modernas de vinho tranquilo).
- **Acidez**: média.
- **Álcool**: médio a médio(+).
- **Corpo**: médio a estruturado.
- **Taninos**: inexistentes.
- **Final**: médio a longo, com persistência de fruta madura e notas melosas e calorosas.

W3F: Outras Variedades Brancas

W3F1: Outras Variedades Brancas

Abrangência da categoria: Vinhos brancos elaborados com uma única casta branca não contemplada nas demais famílias deste guia. Serão avaliados a tipicidade varietal, a expressão do terroir e o equilíbrio estrutural.

Critérios de admissibilidade:

- **Casta declarada obrigatoriamente na ficha de inscrição.**
- **100% varietal (ou conforme a tolerância permitida pelo regulamento do concurso).**
- **Ficam excluídas as castas já classificadas em outras categorias do grupo W3.**

Base varietal: Qualquer variedade única de uva branca destinada à vinificação, utilizada de forma monovarietal e não contemplada nas categorias anteriores.

W4 - CORTES BRANCOS

Esta categoria descreve os vinhos brancos elaborados com cortes de duas ou mais variedades. Os vinhos desta categoria mostram a complexidade e o equilíbrio alcançados por meio da arte do assemblage branco, em que cada variedade contribui com características específicas para criar produtos finais mais complexos do que seus componentes individuais.

W4A: Cortes Brancos Europeus

W4A1: Bordeaux Blanc

Descrição geral: Corte elaborado a partir das castas brancas tradicionais de Bordeaux, concebido para alcançar o equilíbrio entre frescor, textura e expressão aromática. Espera-se uma integração harmoniosa entre fruta, acidez e uso do carvalho (nos estilos com amadurecimento). Os melhores exemplares combinam vivacidade e volume em boca, com notas cítricas, florais e minerais que evoluem para mel, frutos secos e cera com a maturidade. O conjunto deve mostrar coerência estilística, finura e elegância, com potencial de guarda nas versões envelhecidas sobre borras ou em barrica.

Base varietal: Combinação clássica de Sauvignon Blanc, Sémillon e Muscadelle, com possíveis contribuições menores de Colombard ou Ugni Blanc. As proporções variam conforme o estilo: os vinhos dominados por Sauvignon Blanc costumam ser mais frescos e aromáticos, enquanto os de base Sémillon apresentam mais corpo e aptidão para o amadurecimento. O perfil buscado é equilibrado, complexo e persistente, fiel à tradição dos grandes brancos bordaleses.

W4A2: Rhone Blanc

Descrição geral: Corte elaborado a partir das castas brancas tradicionais do Vale do Rhône, concebido para alcançar o equilíbrio entre riqueza aromática, textura e frescor. Espera-se uma integração harmoniosa entre fruta madura, estrutura e acidez, com expressão do terroir conforme a origem norte ou sul do vale. Os melhores exemplares combinam volume e mineralidade, mostrando notas de flores brancas, frutas de caroço, mel e frutos secos, com potencial de guarda nos estilos com amadurecimento ou fermentação em barrica. O conjunto deve mostrar coerência estilística, equilíbrio e complexidade, refletindo a elegância característica dos grandes brancos do Rhône.

Base varietal: Combinação clássica de Marsanne, Roussanne, Viognier, Grenache Blanc, Clairette e Bourboulenc, com possíveis contribuições menores de Picpoul ou Ugni Blanc. No norte do Rhône predominam Marsanne e Roussanne, que conferem estrutura, textura e longevidade; já no sul do Rhône privilegiam-se Grenache Blanc, Clairette e Bourboulenc, que conferem frescor, aromas florais e notas cítricas. O perfil buscado é equilibrado, elegante e expressivo, combinando fruta, volume e mineralidade.

W4A3: Rioja Branco

Descrição geral: Corte elaborado a partir das castas brancas tradicionais de Rioja, concebido para alcançar o equilíbrio entre frescor, textura e complexidade aromática. Espera-se uma integração harmoniosa entre fruta, acidez e uso do carvalho, especialmente nos estilos envelhecidos. Os melhores exemplares combinam notas de maçã, pera, flores brancas e ervas com nuances de mel, frutos secos e cera com o tempo em garrafa. O conjunto deve mostrar elegância, persistência e coerência estilística, refletindo a identidade riojana tanto nas versões jovens e vibrantes quanto nos vinhos de guarda, com maior profundidade e cremosidade.

Base varietal: Combinação clássica de Viura (Macabeo), Tempranillo Blanco, Malvasía, Garnacha Blanca, Turruntés, Maturana Blanca, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Verdejo. As proporções variam conforme o estilo: os vinhos dominados por Viura se destacam pelo frescor e pela capacidade de envelhecimento; os que incluem Malvasía ou Garnacha Blanca conferem volume e notas florais; enquanto as variedades internacionais (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Verdejo) podem acrescentar vivacidade e nuances aromáticas. O perfil buscado é equilibrado, complexo e expressivo, fiel à tradição dos grandes brancos de Rioja.

W4B: Outros Cortes Brancos

W4B1: White Meritage

Descrição geral: Corte elaborado a partir das castas brancas tradicionais de Bordeaux cultivadas principalmente nos Estados Unidos, concebido para alcançar o equilíbrio entre frescor, textura e complexidade aromática. Espera-se uma integração harmoniosa entre fruta madura, acidez e uso do carvalho, refletindo o estilo bordalês adaptado a condições mais quentes. Os melhores exemplares combinam notas cítricas, florais e tropicais com nuances de mel, cera e frutos secos nos estilos envelhecidos sobre borras ou em barrica. O conjunto deve mostrar finura, elegância e coesão estilística, com capacidade de evolução positiva na garrafa.

Base varietal: Combinação clássica de Sauvignon Blanc e Sémillon, com possíveis contribuições menores de Muscadelle. Nenhuma variedade pode ultrapassar 90% do total do corte, e não se admitem outras castas além das tradicionais bordalesas. Os vinhos dominados por Sauvignon Blanc expressam vivacidade e pureza aromática, enquanto os de base Sémillon oferecem textura e potencial de guarda. O perfil buscado é equilibrado, redondo e persistente, fiel à inspiração bordalesa do estilo Meritage.

W4B2: Outros Cortes Brancos

Descrição geral: Categoria flexível que abrange todos os cortes brancos que não se encaixam em classificações específicas estabelecidas. Permite a inovação, a experimentação e a expressão de tradições regionais únicas ou interpretações criativas do produtor. Espera-se equilíbrio entre fruta, acidez e textura, com integração harmoniosa do manejo das borras ou do carvalho, quando for o caso, mantendo a coerência estilística e a harmonia geral.

Base varietal: Duas ou mais variedades brancas em proporções variáveis, refletindo uma tradição regional específica ou a visão enológica do elaborador. É obrigatória a declaração das castas utilizadas para sua correta avaliação.

W5 - VINHOS ROSÉ

Esta categoria descreve os vinhos rosés elaborados por meio de diversas técnicas que extraem cor limitada de castas tintas. Os rosés mostram características que combinam o frescor dos brancos com a estrutura leve dos tintos, expressando tanto o caráter varietal quanto técnicas específicas de vinificação de rosé.

W5A: Rosés Delicados / Estilo Provençal

W5A1: Delicado / Estilo Provençal

Descrição geral: Rosés pálidos elaborados por prensagem direta ou com breve contato com as cascas, caracterizados por sua elegância, sutileza aromática e textura leve. Representam o estilo clássico do sul da França e de regiões de clima frio que privilegiam a finura em detrimento da intensidade cromática. Espera-se frescor, mineralidade, acidez equilibrada e final seco, com expressão frutada precisa e pureza aromática. Refletem o padrão internacional dos rosés secos e elegantes.

Base varietal: Principalmente Grenache e Pinot Noir, ocasionalmente acompanhadas de Cinsault ou Syrah, em pequenas proporções para conferir estrutura ou complexidade. Elaborados por prensagem direta ou sangria breve (saignée) para conservar a cor pálida, o frescor e a expressão varietal pura.

W5B: Rosés Frutados / Estilo Mediterrâneo

W5B1: Frutado / Estilo Mediterrâneo

Descrição geral: Rosés de cor mais viva e corpo médio, geralmente elaborados por prensagem ou maceração curta, com ênfase na expressão frutada e na textura redonda. Refletem estilos mediterrâneos e do sul da Europa, bem como versões provenientes de regiões que oferecem maior maturação e amplitude em boca. Caracterizam-se por frutas vermelhas maduras (framboesa, cereja, melancia), notas herbáceas ou especiadas e um perfil mais estruturado que os rosés delicados. Espera-se equilíbrio entre frescor, suculência e persistência, com um estilo acessível e gastronômico.

Base varietal: Inclui variedades como Tempranillo, Sangiovese e Zinfandel, que conferem estrutura e caráter frutado distintivo conforme sua origem. Os rosés espanhóis costumam oferecer mais corpo e estrutura; os rosés italianos de Sangiovese se destacam por sua acidez vibrante e frescor mediterrâneo; enquanto os White Zinfandel californianos apresentam expressão mais golosa e suculenta, em versões tanto secas quanto meio doces. A elaboração é feita por prensagem direta ou sangria (saignée) com maceração breve, buscando equilíbrio entre cor, fruta e textura.

W5C: Rosés Estruturados / Gastronômicos

W5C1: Estruturado / Gastronômico

Descrição geral: Rosés de maior corpo e complexidade, elaborados por meio de macerações mais prolongadas ou fermentação parcial em madeira. Esses vinhos exibem estrutura tânica perceptível, textura mais densa e um perfil pensado para acompanhar a gastronomia. Representam estilos como Tavel ou Bandol e expressões sul-americanas modernas que reinterpretam a categoria a partir de variedades locais. Espera-se fruta vermelha madura (framboesa, cereja, romã), notas florais e especiadas, acidez firme e final seco com volume e persistência. Seu caráter estruturado e gastronômico os diferencia dos rosés leves ou frutados.

Base varietal: Inclui variedades de caráter intenso como Carmenère e Tannat, além de Mourvèdre (Bandol) e Grenache em estilos de maceração mais longa. Os rosés chilenos de Carmenère se destacam por seu perfil especiado, ervas frescas e mineralidade andina, com corpo médio e final sutilmente picante; os rosés uruguaios de Tannat mostram fruta vermelha intensa, acidez atlântica vibrante e taninos macios, porém firmes. Em ambos os casos privilegia-se a maceração controlada para manter o equilíbrio entre estrutura e frescor. Esses rosés são fermentados em aço ou em madeira neutra, buscando complexidade, textura e potencial gastronômico.

W5D: Rosé de Outras Variedades

W5D1: Rosé de Outra Variedade Base

Descrição geral: Categoria que agrupa os rosés elaborados a partir de variedades não tradicionais ou menos comuns para este estilo, em que se busca ressaltar o caráter varietal e a interpretação enológica particular do produtor. Valorizam-se a autenticidade, o equilíbrio entre fruta, acidez e estrutura e a expressão da origem ou do terroir acima da cor ou da tipicidade clássica. Podem apresentar estilos desde frescos e leves até mais estruturados, conforme a casta e a técnica empregada.

Base varietal: Inclui qualquer variedade tinta vinificada como rosé não contemplada em outras categorias específicas, como Cabernet Sauvignon, Malbec, Syrah, Merlot, País, Pinotage e Marselan, entre outras. Os métodos de elaboração podem variar entre prensagem direta, sangria (saignée) ou maceração curta, determinando a cor, a textura e a complexidade do vinho. Espera-se um perfil aromático definido, com fruta vermelha ou negra conforme a variedade, acidez equilibrada e final seco ou com leve sensação golosa, sempre mantendo a harmonia e a coerência sensorial.

W5D2: Rosé de Múltiplas Variedades

Descrição geral: Categoria flexível que abrange os rosés elaborados a partir de cortes de diferentes variedades tintas, ou tintas e brancas, quando não se encaixam em estilos tradicionais específicos. Valorizam-se a criatividade, o equilíbrio sensorial e a harmonia entre fruta, estrutura, acidez e textura. Esses vinhos podem expressar tanto uma visão enológica moderna quanto tradições regionais únicas. Espera-se frescor, caráter frutado limpo e perfil equilibrado, seja em versões secas, meio secas ou com leve doçura natural.

Base varietal: Inclui cortes de duas ou mais variedades tintas, ou combinações de uvas tintas e brancas, em proporções variáveis conforme a intenção do produtor. As variedades mais frequentes incluem Grenache, Syrah, Cinsault, Tempranillo, Merlot, Pinot Noir e Mourvèdre, entre outras, podendo-se incorporar uvas brancas (como Viognier ou Sauvignon Blanc) para conferir aroma e frescor. A elaboração pode ser feita por prensagem direta ou sangria (saignée), com maceração breve ou parcial, buscando equilíbrio entre cor, fruta e acidez. Premiam-se a integração harmoniosa e a coerência estilística do conjunto mais do que a expressão varietal individual.

W6 - VINHOS ESPUMANTES

Esta categoria descreve os vinhos espumantes elaborados por meio de diversos métodos de fermentação que criam carbonatação natural. Os espumantes combinam complexidade aromática com efervescência refrescante, expressando tanto o caráter varietal quanto técnicas específicas de elaboração.

W6A: Método Tradicional

W6A1: Champagne

Descrição geral: Vinho espumante elaborado exclusivamente na região de Champagne (França) pelo método tradicional (méthode champenoise), no qual a segunda fermentação ocorre na garrafa. Caracteriza-se por sua finura, persistência da perlage e equilíbrio entre frescor, complexidade e textura cremosa.
O perfil combina fruta branca e cítrica com notas de brioche, amêndoa e levedura derivadas do envelhecimento sobre as borras.
Os melhores exemplares alcançam harmonia entre acidez vibrante, estrutura e elegância, mostrando grande capacidade de guarda e evolução aromática. Segundo o Comité Champagne, o estilo depende do corte de castas, da dosagem (nível de açúcar) e da duração do envelhecimento sobre as borras.

Base varietal:

- ***Principais variedades autorizadas (mínimo de 95% do corte):***
  - Pinot Noir: confere estrutura, corpo e notas de frutas vermelhas.
  - Chardonnay: contribui com frescor, elegância e aromas cítricos ou florais.
  - Meunier (Pinot Meunier): confere redondeza, fruta e acessibilidade.
- ***Variedades minoritárias permitidas:***
  - Pinot Blanc, Pinot Gris, Arbane e Petit Meslier.
- ***Variedade experimental admitida até o máximo de 5%:***
  - Voltis, para adaptação climática.

Perfil sensorial:

Visual: Cor amarelo pálido a dourado claro; perlage fina, contínua e persistente. No rosé, tons salmão ou cobre. Brilho cristalino e mousse delicada.

Nariz: Alta intensidade aromática com notas de maçã verde, pera, limão e flores brancas; com o amadurecimento em garrafa aparecem brioche, pão tostado, mel, frutos secos e amêndoa. Em exemplares mais evoluídos: giz, creme, trufa branca ou cera de abelha.

Boca: Entrada seca e precisa, acidez penetrante, textura cremosa e perlage fina. Equilíbrio entre fruta e notas de autólise; final longo, salino e elegante. Os melhores exemplares mostram persistência, complexidade e a mineralidade calcária típica dos solos de Champagne.

W6A2: Cava

Descrição geral: Espumante espanhol produzido pelo método tradicional na Denominação de Origem Cava. Destaca-se por seu perfil aromático de fruta branca madura e brioche moderado, frescor mediterrâneo e boa relação entre estrutura e leveza. As recentes reformas da DO Cava reforçam critérios de qualidade, envelhecimento mínimo, rastreabilidade e vínculo com a origem.

Base varietal: As variedades tradicionalmente autorizadas são Macabeo, Xarel·lo e Parellada como base do coupage clássico. Outras permitidas incluem Chardonnay, Garnacha Tinta, Trepat, Monastrell, Subirat Parent e Pinot Noir, segundo regulamentações recentes.

Perfil sensorial:

Visual: Cor amarelo pálido a dourado claro; perlage fina, persistente e elegante.

Nariz: Fruta branca madura (maçã, pera), cítricos, flores brancas. Com o amadurecimento aparecem notas de brioche, pão tostado, amêndoa e levedura.

Boca: Acidez fresca com textura cremosa, mousse delicada e bom equilíbrio entre fruta e autólise. Final prolongado com notas minerais e leve amargor elegante.

W6A3: Método Tradicional de Outras Denominações

Descrição geral: Espumantes elaborados fora de Champagne ou Cava pelo método tradicional. Representam a diversidade internacional deste estilo clássico, adaptado a diferentes climas e variedades locais. Espera-se uma integração harmoniosa entre frescor, acidez e complexidade derivada da autólise, com perlage fina e persistente que reflita qualidade técnica.
Os melhores exemplares exibem equilíbrio entre fruta madura, notas de panificação ou brioche e uma textura cremosa bem definida, com finais longos e precisos. Em regiões mais frias (como Inglaterra, Oregon, Tasmânia ou Alto Ádige) predomina o perfil fresco e mineral, enquanto em zonas mais temperadas (como África do Sul ou Califórnia) percebem-se nuances frutadas mais amplas e envolventes. O conjunto deve expressar tipicidade regional, pureza na elaboração e domínio técnico que assegure precisão na perlage, limpeza aromática e equilíbrio estrutural.

Base varietal: As variedades dependem da origem e do estilo, mantendo o princípio de equilíbrio entre acidez e complexidade. As proporções podem variar conforme o produtor e o estilo buscado, priorizando o equilíbrio entre acidez, textura e expressão aromática.

Perfil sensorial:

Caracterizados por frescor, precisão e complexidade, estes espumantes apresentam uma expressão aromática refinada, em que a fruta se integra a notas de autólise (pão tostado, brioche, frutos secos e levedura). A textura é cremosa e envolvente, sustentada por uma acidez firme e equilibrada que confere tensão e vivacidade.
O estilo pode oscilar entre perfis mais minerais e tensos em regiões frias e mais maduros e amplos em zonas temperadas, sempre com um fio condutor de finura, pureza e persistência.

W6B: Método de Tanque

W6B1: Método Charmat

Descrição geral: Espumantes elaborados pelo método Charmat ou de tanque fechado, em que a segunda fermentação ocorre em tanques pressurizados de aço inoxidável. Esse método busca preservar a expressão frutada e floral primária da uva, resultando em vinhos de perfil fresco, aromático e acessível, com perlage fina e vivaz. O estilo prioriza a pureza varietal e a expressão imediata em vez da complexidade autolítica, produzindo vinhos de acidez equilibrada, textura leve a média e final limpo e refrescante. É amplamente utilizado em regiões que buscam ressaltar a fruta em vez do amadurecimento, como Itália, Brasil, Chile, África do Sul e Estados Unidos.

Base varietal: Dependendo da região, empregam-se: Chardonnay, Pinot Bianco, Chenin Blanc, Riesling, Moscatel etc. O objetivo varietal é conservar aromas frescos, florais e frutados, com acidez vivaz e perlage delicada.

Perfil sensorial:

Visual: Cor amarelo pálido com reflexos esverdeados; perlage fina e rápida, formando um colar leve e persistente.

Nariz: Aromas de frutas brancas (pera, maçã verde, pêssego), cítricos frescos, flores brancas (jasmim, acácia) e ocasionais toques tropicais ou de mel leve.

Boca: Ataque fresco e frutado, com acidez equilibrada e textura leve. Os estilos Brut e Extra Dry são secos e nítidos,

enquanto o Demi-Sec oferece uma sensação mais redonda e golosa. Final curto a médio, sempre limpo e refrescante.

W6B2: Prosecco

Descrição geral: Espumante italiano elaborado exclusivamente pelo método Charmat (Martinotti), reconhecido por seu frescor, leveza e caráter frutado. Distingue-se por seu estilo acessível e aromático, com ênfase na pureza varietal da uva Glera.
Espera-se um vinho de fruta branca e flores delicadas, perlage fina, textura suave e doçura equilibrada por uma acidez vibrante. Os melhores exemplos de Conegliano-Valdobbiadene DOCG exibem maior complexidade, mineralidade e elegância, mantendo sempre um perfil fresco.

Base varietal: Glera (mínimo de 85%), com possíveis contribuições de Verdiso, Bianchetta Trevigiana, Perera, Glera Lunga, Chardonnay ou Pinot Bianco. Nas versões Prosecco DOC Rosé, permite-se a adição de Pinot Nero (10–15%) para cor e estrutura. As proporções e os métodos de vinificação são regulados pelo Consorzio di Tutela del Prosecco DOC / DOCG.

Perfil sensorial:

Visual: Cor amarelo pálido com reflexos esverdeados; perlage fina e constante. Nas versões Rosé, tom salmão pálido brilhante.

Nariz: Aromas de maçã verde, pera, pêssego branco, melão, flor de acácia e jasmim, com notas cítricas e, em alguns casos, amêndoa ou mel.

Boca: Fresca, frutada e equilibrada, com acidez viva que confere dinamismo. Corpo leve a médio, com perlage fina e persistente que realça seu frescor. Final limpo, vibrante e de persistência média. Os estilos variam do Brut Nature ao Demi-Sec, predominando o Extra Dry como o equilíbrio clássico entre doçura e frescor.

W6C: Técnicas Históricas de Elaboração de Espumantes

W6C1: Método Ancestral / Pétillant Naturel

Descrição geral: Espumante elaborado por meio de uma única fermentação que termina na garrafa, gerando gás natural sem adição de licor de tiragem nem de expedição. Considerado o método mais antigo e artesanal de produção de espumantes, caracteriza-se por seu caráter rústico, autenticidade e mínima intervenção enológica.
A perlage costuma ser maior e mais cremosa, com possível turbidez natural ou presença de sedimentos, reflexo de sua fermentação sem dégorgement. Espera-se uma expressão direta da fruta e do terroir, com equilíbrio natural entre acidez e frescor, priorizando a honestidade do processo sobre a perfeição técnica.
O estilo representa a reinterpretação contemporânea deste método dentro do movimento dos vinhos naturais, compartilhando os mesmos princípios técnicos e filosóficos.

Base varietal: Depende da origem e da tradição local. O objetivo varietal é expressar frescor, autenticidade e caráter regional, com fermentação espontânea e mínima intervenção técnica ou aditivos.

Perfil sensorial:

Visual: Do amarelo pálido a tons alaranjados ou dourados, conforme a variedade e o contato com as borras. Pode apresentar leve turbidez natural ou presença de sedimentos, reflexo do engarrafamento sem dégorgement. Perlage geralmente maior e de persistência média, de caráter artesanal.

Nariz: Aromas de frutas frescas (maçã, pera, pêssego, cítricos), flores brancas, pão fresco e leveduras, com possíveis nuances herbáceas, láticas ou fermentativas conforme a variedade e o tempo sobre as borras. Expressão aromática franca e natural, em que predomina o frescor sobre a evolução.

Boca: Apresenta acidez viva, textura ampla ou levemente cremosa e perlage suave. O final pode ser seco ou de leve doçura natural, conforme o nível residual da fermentação. Mostra autenticidade, priorizando a expressão varietal.

W6D: Outros Vinhos Espumantes

W6D1: Outros Vinhos Espumantes

Descrição geral: Espumantes elaborados fora de Champagne ou Cava pelo método tradicional (segunda fermentação na garrafa). Representam a diversidade internacional deste estilo clássico, adaptado a diferentes climas e variedades locais. Espera-se uma integração harmoniosa entre frescor, acidez e complexidade derivada da autólise, com perlage fina e persistente que reflita qualidade técnica.
Os melhores exemplares exibem equilíbrio entre fruta madura, notas de panificação ou brioche e uma textura cremosa bem definida, com finais longos e precisos. Em regiões mais frias (como Inglaterra, Oregon, Tasmânia ou Alto Ádige) predomina o perfil fresco e mineral, enquanto em zonas mais temperadas (como África do Sul ou Califórnia) percebem-se nuances frutadas mais amplas e envolventes.
O conjunto deve expressar tipicidade regional, pureza na elaboração e domínio técnico que assegure precisão na perlage, limpeza aromática e equilíbrio estrutural.

Base varietal: As variedades dependem da origem e do estilo, mantendo o princípio de equilíbrio entre acidez e complexidade. As proporções podem variar conforme o produtor e o estilo buscado, priorizando o equilíbrio entre acidez, textura e expressão aromática.

Perfil sensorial:

Visual: Cor amarelo pálido a dourado claro, ocasionalmente com reflexos esverdeados ou acobreados conforme a variedade-base. Perlage fina, constante e persistente, mousse delicada e bem integrada.

Nariz: Aromas de frutas brancas (maçã, pera, pêssego branco), cítricos frescos e flores brancas. Nas versões com amadurecimento sobre as borras desenvolvem-se notas de brioche, avelã, manteiga, massa fermentada e toques minerais ou defumados.

Boca: Textura cremosa e acidez equilibrada, perlage bem integrada, com frescor e amplitude no meio de boca. Final longo, preciso e harmonioso, com persistência frutada e mineral. Nos estilos mais quentes pode aparecer fruta madura ou toques melosos; em climas frios, maior tensão e mineralidade.

W7 - VINHOS DOCES E FORTIFICADOS

Esta categoria descreve vinhos com álcool adicionado (fortificados) e vinhos doces concentrados. Combinam técnicas tradicionais de concentração e fortificação para criar produtos de grande intensidade, complexidade e longevidade excepcional.

W7A: Fortificados Clássicos

W7A1: Porto

Descrição geral: Vinho fortificado elaborado exclusivamente na Região Demarcada do Douro, Portugal, sob controle do IVDP. A fermentação é interrompida pela adição de aguardente vínica (benefício), conservando açúcares e elevando o álcool, que costuma ficar entre 19–22% vol. Os principais estilos se agrupam pelo método de envelhecimento: Ruby (inclui Ruby, Reserva, Single Quinta Vintage, LBV e Vintage) e Tawny (Tawny, Reserva, com indicação de idade 10/20/30/40 e Colheita). Existem ainda o Porto Branco e o Porto Rosé.

Base varietal: O Porto é tipicamente elaborado como corte de variedades autóctones do Douro. As principais uvas tintas são: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz (Tempranillo), Tinta Barroca, Tinto Cão e Tinta Amarela.

Perfil sensorial (genérico por estilo)

Visual: Ruby / jovem: rubi a púrpura intenso. -Tawny / envelhecido: gama de âmbar a mogno; com mais idade, tons mais claros. Nos brancos muito envelhecidos, dourado semelhante a um tawny muito velho.

Nariz: Ruby: fruta negra/vermelha madura, cacau/chocolate; caráter vigoroso e jovem. -Tawny: evolução oxidativa com noz, avelã, amêndoa, caramelo, mel; com a evolução podem aparecer butterscotch, pão de ló e notas especiadas.

Boca: Estrutura: doce (o grau de doçura é definido pelo momento da fortificação), com acidez em equilíbrio, estrutura e calor alcoólico. Taninos presentes, especialmente nos Vintage/LBV jovens. Persistência: final longo, com retrogosto de frutas negras no estilo Ruby e de frutos secos/caramelo/madeira no Tawny. O nível de doçura é classificado de extra seco a muito doce.

W7A2: Jerez

Descrição geral: O "Jerez" (também Sherry ou Xérès) é um vinho fortificado típico do Marco de Jerez, na Andaluzia, Espanha, sob a Denominação de Origem Jerez-Xérès-Sherry, conforme o Conselho Regulador.
A zona de envelhecimento (o famoso "triângulo do Jerez") compreende as localidades de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María e Sanlúcar de Barrameda.
A DO exige que os vinhos-base sejam elaborados respeitando normas técnicas, incluindo variedades autorizadas, rendimentos, processos de fortificação e envelhecimento: sistema de criaderas e soleras, envelhecimento biológico sob flor ou envelhecimento oxidativo.
A fortificação é feita após a fermentação completa, e a doçura, quando houver, é obtida por corte ou adoçamento posterior.

Base varietal: A variedade predominante para o Jerez seco e generoso é a Palomino Fino. Para os estilos doces ou parcialmente doces empregam-se também Pedro Ximénez e Moscatel. Atualmente permite-se incorporar algumas variedades históricas autóctones para experimentação ou recuperação, sempre cumprindo os requisitos de qualidade.

Perfil sensorial

Visual: Os Jerez secos (Fino / Manzanilla) apresentam cor pálida, palha ou amarelo muito claro. Os estilos com envelhecimento oxidativo (Amontillado, Oloroso) evoluem para tons âmbar, âmbar escuro e mogno. Os Jerez doces (Pedro Ximénez, Moscatel) são mais escuros, com reflexos âmbar profundo e até marrom, densos.

Nariz: Nos Jerez Fino e Manzanilla predominam notas delicadas de amêndoa verde, levedura fresca, sal marinho e flores. No Amontillado: pão tostado, amêndoa tostada, frutos secos, notas de amadurecimento em carvalho e borras. No Oloroso encontram-se aromas mais intensos de noz, avelã, frutas secas, couro, especiarias secas, chocolate amargo e caramelo. Nos Jerez doces (PX / Moscatel) aparecem frutas passificadas como passas e figos, melaço, tâmaras, geleia e tostado doce.

Boca: Os Jerez secos são frescos, leves ou de corpo médio, com salinidade (na Manzanilla), acidez moderada que confere vivacidade e sensação de secura. Os estilos evoluídos têm mais volume, textura mais complexa e sensação de calor e densidade. O Oloroso e os estilos doces mostram mais corpo e peso. O final é limpo e salino ou pungente nos secos; nos estilos oxidativos e doces, o final é mais longo e caloroso. Nos doces, a doçura está claramente presente, embora o equilíbrio com a acidez, a textura e as notas de envelhecimento possa evitar que se tornem enjoativos.

W7A3: Madeira

Descrição geral: O Madeira é um vinho fortificado produzido na ilha da Madeira, Portugal, com métodos particulares de envelhecimento por calor que o distinguem de outros fortificados. Sua longevidade é lendária: sua alta acidez natural, o álcool elevado e o tratamento térmico fazem com que perdure mesmo após décadas ou séculos de guarda. Os estilos secos são elaborados deixando a fermentação se completar antes da fortificação, enquanto os estilos mais doces interrompem a fermentação pela adição de álcool. O Madeira envelhece em condições de calor controlado principalmente por dois sistemas: estufa ou canteiro / "cask aging" natural em armazéns quentes, o que imita o efeito da passagem por rotas marítimas tropicais.
Os vinhos de qualidade superior costumam ser indicados por varietal (Sercial, Verdelho, Bual / Boal, Malvasia / Malmsey) e por categorias de idade ou tipo (Frasqueira, Colheita etc.).

Base varietal: As uvas nobres tradicionais para o Madeira são Sercial, Verdelho, Bual e Malvasia. Existe ainda a variedade Tinta Negra Mole (Listán Negro), que hoje representa a maior parte do vinhedo e é usada em muitos Madeira "correntes" ou de corte. A Terrantez aparece de forma mais esporádica em rótulos de alta gama.

Perfil sensorial

Visual: Do âmbar dourado suave ao âmbar profundo, mogno ou marrom tostado, conforme o nível de envelhecimento e de doçura. Com o envelhecimento apresentam nuances alaranjadas ou atijoladas.

Nariz: Dependendo do estilo, podem ser percebidos frutos secos, caramelo, mel, toffee, café, casca de cítrico seca, noz e madeira tostada. Nos estilos mais secos: notas mais secas, cítricas, minerais, casca de laranja, leve salinidade. Em casos específicos e de guarda, podem aparecer até notas láticas.

Boca: Elegante, com acidez vibrante que contrabalança a doçura e confere frescor. Textura amanteigada, sedosa e envolvente, grande amplitude de sabores. Final prolongado, com persistência de notas tostadas, nozes, cítricos secos e reminiscências de madeira velha. Não se torna enjoativo, dado seu equilíbrio entre doçura e acidez.

W7B: Fortificados e Aromatizados Clássicos

W7B1: Vermouth

Descrição geral: Vinho aromatizado e fortificado, elaborado a partir de um vinho-base ao qual se adicionam álcool (aguardente vínica ou outro destilado) e uma infusão de botânicos (raízes, cascas, flores, ervas e especiarias). Combina características dos vinhos fortificados com as dos aperitivos aromáticos. O nome "vermouth" vem do alemão antigo "wermuot", do qual deriva Wermut, que significa absinto (planta aromática essencial em sua formulação). A versão moderna desta bebida surgiu na Itália e na França durante o século XVIII, em 1786 em Turim, por Benedetto Carpano, que a elaborou à base de Moscato Bianco. O pioneiro do estilo seco foi Joseph Noilly, na França, no século XIX.
O vermute deve conter pelo menos 75% de vinho, e seu teor alcoólico varia entre 14,5% e 22% vol. O vermute é

classificado pelo teor de açúcar residual em Extra Dry, Dry, Semi-Dry, Semi-Sweet e Sweet.
Atualmente o vermute vive um renascimento global, ligado à cultura do aperitivo, ao auge das versões artesanais e à preferência crescente por bebidas de teor alcoólico moderado em relação aos destilados.

***Base varietal**:* Geralmente um vinho neutro como base, depois infusionado e fortificado. Botânicos comuns: absinto (Artemisia absinthium), genciana, canela, cascas cítricas, angélica, cardamomo, lavanda e baunilha, entre muitos outros.

Perfil sensorial

Visual: Conforme o estilo, pode ser branco pálido, rosado, âmbar ou vermelho profundo.

Nariz: Intensidade aromática alta: ervas, raízes, cítricos, especiarias e, às vezes, o amargor do absinto (Artemisia).

Boca: Estrutura: corpo médio, textura mais densa que a de um vinho leve devido ao álcool adicionado, sensação aromática muito marcada. Álcool moderado a alto graças à fortificação, doçura variável, textura média, sabor botânico complexo, certo amargor/caráter herbáceo distintivo. Final com retrogosto de ervas ou especiarias.

W7C: Fortificados Doces e Aromáticos

W7C1: Fortificado Doce de Moscatel

Descrição geral: Vinho fortificado naturalmente doce, elaborado a partir de uvas Moscatel sobremaduras ou passificadas, cuja fermentação é interrompida com a adição de aguardente vínica, preservando os açúcares naturais. A casta é rica em terpenos (linalol, geraniol), responsáveis pelo perfume floral típico.
Dependendo da origem (Portugal ou Espanha), pode ser envelhecido de forma oxidativa, desenvolvendo tons âmbar e caráter meloso.

Base varietal: Moscatel (o tipo de Moscatel depende da zona de origem).

Perfil sensorial

Visual: Cor de âmbar dourado a mogno claro, brilhante; escurece com o envelhecimento oxidativo.

Nariz: Aromas intensos e perfumados: flores brancas, mel, casca de laranja cristalizada, damasco seco, passas, caramelo e especiarias doces. Com os anos desenvolve notas de noz, caramelo, chá-preto e toffee.

Boca: Doce, redondo, aveludado e untuoso, com acidez equilibrada, caloroso e de final persistente.

W7C2: Fortificado Doce de Torrontés

Descrição geral: Vinho fortificado doce elaborado a partir da Torrontés, casta emblemática da Argentina, de alta expressão terpênica (linalol, geraniol), com perfume floral e cítrico.
A fermentação é interrompida com aguardente vínica para conservar os açúcares naturais e realçar o perfil floral. Inspirado nos fortificados mediterrâneos, mantém uma doçura equilibrada por acidez fresca.

Base varietal: Torrontés Riojano (predominante no noroeste argentino), ocasionalmente Torrontés Sanjuanino ou Mendocino.

Perfil sensorial

Visual: Cor amarelo dourado brilhante, com reflexos âmbar quando tem envelhecimento.

Nariz: Intenso e perfumado, com notas de fruta de uva, flores como jasmim e flor de laranjeira, casca de laranja, mel e algo de especiarias. Com a guarda aparecem notas de mel, chá e frutos secos.

Boca: Doce, sedoso e aromático, de corpo médio a pleno, com acidez que gera tensão. Final longo, com toque caloroso devido ao álcool, que se encontra bem integrado.

W7D: Outros Fortificados

W7D1: Outros Fortificados

Descrição geral: Categoria que agrupa vinhos fortificados elaborados fora das regiões tradicionais. Inclui exemplos da Austrália (Rutherglen Muscat), África do Sul (Cape Tawny, Muscadel), França (Vins Doux Naturels: Banyuls, Maury, Rivesaltes) e Argentina, Chile ou Califórnia, onde se recriam estilos clássicos.
Em todos os casos, a fermentação é interrompida com aguardente vínica, preservando açúcares naturais e elevando o álcool a 17–22% vol.
Esta categoria busca reproduzir a intensidade aromática, a doçura equilibrada e a longevidade dos modelos europeus, adaptando as variedades locais e as condições climáticas.

Base varietal: Depende da origem, mas costumam ser empregadas variedades aromáticas ou de alta concentração

Perfil sensorial

Visual: Cor de âmbar a mogno intenso, brilhante; pode variar para rubi escuro em estilos tipo Tawny ou Rutherglen.

Nariz: Aromas de frutas passificadas, caramelo, mel, frutos secos, chocolate, café e notas florais ou especiadas conforme a variedade.

Boca: Doce, rico e caloroso, com acidez moderada a viva que mantém o equilíbrio. Textura aveludada, sabores de passas, figo, mel e noz, e final persistente e envolvente.

W7E: Vinhos Doces

W7E1: Late Harvest

Descrição geral: Vinho naturalmente doce, não fortificado, elaborado com uvas colhidas tardiamente quando atingem alta concentração de açúcares por desidratação na planta. Elaborado sob condições controladas que preservam acidez, equilíbrio e pureza aromática. Os Late Harvest refletem
a maturação extrema da uva e são vinificados interrompendo a fermentação pelo frio ou por esgotamento natural das leveduras, não por fortificação.

Base varietal
Depende da origem e do estilo, mas costumam ser empregadas castas aromáticas ou brancas de boa acidez.

Perfil sensorial

Visual: Cor amarelo dourado brilhante, evoluindo para âmbar com o tempo.

Nariz: Aromas de fruta madura e/ou cristalizada (abacaxi, manga, pêssego, damasco), casca de cítricos, flores brancas e mel. Notas frescas e limpas; sem oxidação.

Boca: Doce, com acidez equilibrada. Untuoso, de final longo.

W7E2: Late Harvest com Botrytis

Descrição geral: Vinho doce natural de colheita tardia afetado por Botrytis cinerea ("podridão nobre"), elaborado com uvas que perderam água e concentraram açúcares, ácidos e compostos aromáticos sob essa ação fúngica controlada.
A botrytis confere complexidade, mel, notas de frutos secos e textura viscosa. Grandes vinhos doces do mundo são elaborados com podridão nobre.

Base varietal: Conforme o vinhedo e as condições climáticas. A uva é colhida individualmente, somente quando apresenta o desenvolvimento ótimo de botrytis.

Perfil sensorial

Visual: Cor dourado profundo a âmbar, com brilho intenso e densidade visível.

Nariz: Complexo e envolvente: mel, frutas tropicais, flor de laranjeira, pêssego seco, figo, casca de laranja cristalizada, açafrão, gengibre, chá, flores brancas, cera de abelha, especiarias doces e frutos secos.

Boca: Doçura intensa, acidez equilibrada. Textura untuosa. Final muito longo e grande potencial de guarda.

W7E3: Ice Wine

Descrição geral:
Vinho doce natural não fortificado, elaborado a partir de uvas congeladas naturalmente na videira e prensadas a temperaturas inferiores a -7 °C. Durante a prensagem, somente o mosto concentrado, rico em açúcares, ácidos e compostos aromáticos, se separa do gelo, produzindo um vinho de doçura intensa, acidez vibrante e pureza excepcional. Diferentemente dos vinhos botritizados, a concentração provém exclusivamente do congelamento natural, sem ação de Botrytis cinerea. Referências mundiais: o Eiswein alemão e austríaco e o Icewine canadense (VQA Ontario e British Columbia), reconhecidos por seu equilíbrio entre doçura e frescor. Sua elaboração exige condições climáticas extremas e colheita manual noturna ou ao amanhecer, e gera rendimentos muito baixos, o que o torna um vinho raro e de alto valor.

Base varietal: Depende da região e do clima:

- Alemanha / Áustria: Riesling, Grüner Veltliner, Silvaner.
- Canadá: Vidal Blanc, Riesling, Cabernet Franc.
- Outras zonas frias: Gewürztraminer, Chenin Blanc, híbridos resistentes ao frio.
- As variedades escolhidas devem conservar alta acidez natural e suportar o congelamento prolongado sem perder a integridade aromática.

Perfil sensorial

Visual: Cor amarelo dourado brilhante a âmbar claro, com notável densidade e reflexos luminosos produto da alta concentração de açúcares.

Nariz: Muito intenso e puro, com aromas de fruta tropical (manga, abacaxi, maracujá), damasco, mel, pêssego maduro, maçã assada e cítricos cristalizados.

Boca: Doce, densa e vibrante, com acidez cortante que equilibra os níveis extremamente altos de açúcar (180–300 g/L). Textura sedosa e viscosa. O final é muito longo, fresco e persistente, com sensação de pureza e energia. A acidez natural confere equilíbrio e elegância.

W7F: Vinhos de Uvas Desidratadas

W7F1: Vinhos Passificados

Descrição geral: Vinhos doces naturais não fortificados, elaborados a partir de uvas desidratadas (passificadas) ao sol ou em ambiente ventilado, o que concentra açúcares, acidez e compostos aromáticos antes da fermentação.
A passificação pode ser feita na planta (colheita muito tardia) ou fora dela (pós-colheita em grades ou salas ventiladas). O resultado são vinhos de grande intensidade aromática, doçura equilibrada e textura melosa.

Base varietal: Depende da região, mas costumam ser empregadas uvas aromáticas ou de casca grossa e boa acidez. A escolha busca um equilíbrio entre doçura natural e frescor.

Perfil sensorial

Visual: Cor âmbar dourado ou acobreado, conforme o tempo de secagem e a oxidação.

Nariz: Aromas de frutas passas e cristalizadas, mel, figo seco, tâmara, casca de laranja, caramelo e flores secas.

Boca: Doce, redondo e untuoso, com acidez que mantém o equilíbrio. Sabores de mel, fruta seca, marmelo e toffee; final persistente e caloroso. Nas versões envelhecidas aparecem notas de noz, chá e favo de mel.

W7F2: Vin de Paille (Vinho de Palha)

Descrição geral: Vinhos elaborados com uvas secas sobre esteiras de palha ou de junco (vin de paille, straw wine), em que a desidratação lenta concentra os açúcares e a acidez antes da prensagem. A secagem dura várias semanas, até atingir a concentração desejada. Este método é usado tradicionalmente em regiões como Jura, Hermitage, Tokaj e zonas da Grécia e da Itália, buscando intensidade aromática, doçura natural e frescor equilibrado.

Base varietal: Variedades brancas de acidez alta ou boa estrutura.

Perfil sensorial

Visual: Cor ouro a âmbar com reflexos acobreados.

Nariz: Rico e complexo: frutas de caroço desidratadas (pêssego, damasco), mel, cera, caramelo e flores secas. Com os anos desenvolve notas de noz, pão tostado, casca de laranja e chá.

Boca: Doce, viscosa e concentrada, com acidez vibrante. Final muito longo e elegante. Grande potencial de guarda.

W7F3: Passito

Descrição geral: O termo ***Passito*** (de ***appassire***, "secar") designa vinhos doces de alta concentração aromática e corpo, reconhecidos por seu equilíbrio entre doçura, acidez e leve complexidade oxidativa. São elaborados com uvas passificadas, tradicionalmente secas no fruttaio (salas ventiladas ou sobre esteiras) durante semanas ou meses antes da vinificação. Exemplos emblemáticos são o Recioto della Valpolicella, Vin Santo, Pantelleria Passito. Podem envelhecer por décadas.

Base varietal: Depende da denominação. O objetivo é preservar a acidez natural durante a passificação.

Perfil sensorial

Visual: Cor de ouro profundo a âmbar mogno, brilhante e denso.

Nariz: Opulento e envolvente: mel, frutas secas (figo, tâmara, damasco), casca de laranja, caramelo, especiarias e flores desidratadas.

Boca: Doce, aveludado e concentrado, com acidez que confere equilíbrio. Textura sedosa. Final longo e harmonioso.

W7F4: Vinho de Uvas Passificadas de Moscatel

Descrição geral: Vinhos doces naturais elaborados com uvas Moscatel de Alexandria, desidratadas ao sol sobre paseras para concentrar açúcares, acidez e aromas antes da vinificação. Seu perfil altamente aromático, com alto teor de terpenos (linalol, geraniol, nerol), produz vinhos com perfume floral distintivo, mesmo após a passificação.
Regulados pela Denominação de Origem Málaga, estes vinhos podem ser "Naturalmente Dulces" (sem fortificação) ou "Dulces Naturales" (com fermentação parcial e posterior fortificação). A exposição solar intensa e a secagem tradicional conferem notas melosas, textura untuosa e equilíbrio graças à acidez natural da Moscatel. Segundo o Conselho Regulador, as categorias tradicionais incluem "Málaga", "Pajarete" e "Málaga Virgen", entre outros estilos determinados pela doçura e pelo método. A D.O. permite indicar o tipo de envelhecimento (Joven, Añejo, Trasañejo) e o grau de doçura, refletindo o tempo de envelhecimento e a concentração.

Base varietal: A Moscatel de Alexandria é a uva exclusiva ou dominante nestes vinhos.

Perfil sensorial

Visual: Cor dourada a âmbar, chegando ao mogno. Brilhante e denso. Com os anos, pode desenvolver reflexos acobreados ou topázio.

Nariz: Muito intenso e perfumado, com aromas de mel, flor de laranjeira, passas, tâmaras, figo seco, casca de laranja cristalizada e caramelo. Com os anos aparecem notas de frutos secos, chá-preto, cera e madeira.

Boca: Doce, ampla e aveludada, com acidez equilibrada e textura viscosa. Leve amargor e final muito longo, caloroso, envolvente e persistente.

W8 - MÉTODOS DE FERMENTAÇÃO TRADICIONAIS

Esta categoria descreve vinhos e bebidas fermentadas elaborados com métodos ancestrais e tradicionais que preservam técnicas pré-industriais. Inclui tanto métodos vinícolas tradicionais quanto chichas ancestrais sul-americanas, representando a continuidade cultural de tradições fermentativas milenares.

W8A: Vinhos Tradicionais

W8A1: Pipeño

Descrição geral: Vinho tradicional chileno de raiz camponesa, do centro-sul (Itata–Biobío e zonas vizinhas de Maule/Ñuble), historicamente ligado a uvas crioulas (especialmente País e, em alguns casos, Moscatel) e à sua elaboração/conservação em pipas de raulí (tonéis de madeira), usadas desde o século XVIII, que lhe dão o nome. Enfoque camponês/artesanal; hoje alguns produtores mantêm uma vinificação de baixa intervenção. Estilo franco, de fruta vermelha, rústico, com frescor e mínima intervenção. Em setembro de 2024, a autoridade chilena (SAG) esclareceu a coexistência de duas categorias:

- Pipeño: bebida de uva parcialmente fermentada, com doçura natural e teor alcoólico < 11,5%.
- Vino pipeño: vinho sujeito à normativa vitivinícola, com graduação mínima de 11,5%.

Este guia se concentra no caráter tradicional e em seu vínculo com as pipas e as uvas crioulas.

Base varietal: Predomina a País; podem participar outras crioulas, como Moscatel de Alexandria, e cortes de crioulas conforme a tradição local.

Perfil sensorial

Visual: Vermelho claro a médio, frequentemente levemente turvo devido à mínima clarificação ou filtração.

Nariz: Aromas de frutas vermelhas frescas (cereja, framboesa), com notas terrosas e de ervas; ocasional traço de levedura natural derivado da fermentação espontânea.

Boca: Acidez natural marcada e taninos macios, com possível traço terroso/herbáceo. Corpo leve a médio, de fácil bebida; muitos exemplares são apreciados jovens.

W8A2: Vinho Patero

Descrição geral: Vinho tradicional elaborado pela pisa da uva com os pés ("pata-pila", pisa manual), de perfil rústico e mínima intervenção, com forte raiz no norte argentino/Vales Calchaquíes e outros polos rurais. Historicamente destinado ao consumo local; na Argentina, o INV enquadra o "vino patero" dentro do Vino Casero (denominação legal) para pequenos elaboradores. O estilo de elaboração atual é de mínima clarificação/filtração; produto frequentemente jovem, às vezes com doçura natural conforme a prática local.

Base varietal: Uvas locais em estilo monovarietal ou de corte (crioulas e/ou variedades tradicionais da zona), esmagadas por pisa e com fermentação simples, às vezes em lagares/tanques ou vasilhas tradicionais. Não há uma variedade única obrigatória para o "patero".

Perfil sensorial

Visual: Tons rosados ou tintos claros a médios, com possível leve turbidez natural pela mínima clarificação.

Nariz: Aromas frutados intensos, fruta vermelha madura, com nuances rústicas, terrosas/herbáceas e, ocasionalmente, traços fermentativos próprios da fermentação espontânea.

Boca: Fruta direta, frequentemente com doçura perceptível e teor alcoólico generoso; taninos baixos a moderados, textura simples e final franco. Costuma ser consumido jovem.

W8A3: Fermentações em Ânforas / Talhas

Descrição geral: Vinhos fermentados e/ou envelhecidos em recipientes de argila (tinajas, ânforas ou qvevri, no caso georgiano), cujo uso remonta à Antiguidade. A porosidade da argila permite uma micro-oxigenação natural que suaviza os taninos e confere textura sem acrescentar aromas estranhos. Nos brancos com maceração desenvolvem-se tons âmbar e textura tânica sutil. No método georgiano do qvevri, os recipientes são enterrados para garantir estabilidade térmica durante a fermentação e o envelhecimento; essa prática foi reconhecida pela UNESCO como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade. As tradições mediterrâneas e ibéricas adaptaram o mesmo princípio nas tinajas ou talhas, originando estilos regionais distintivos. O objetivo comum é expressar a pureza da fruta com mínima intervenção e texturas finas, preservando uma das técnicas mais antigas da vitivinicultura e um retorno às raízes.

Base varietal: Variedades autóctones ou tradicionais conforme a região, fermentadas ou envelhecidas em recipientes de argila, enterrados ou na adega, com possível contato prolongado com cascas e sementes.

Perfil sensorial

Visual: Cor variável conforme o estilo (brancos, âmbar/contato com as cascas, tintos); pode apresentar leve turbidez ou véu devido à mínima clarificação.

Nariz: Aromas frutados com nuances terrosas ou minerais e especiarias sutis.

Boca: Taninos polidos nos tintos, textura fina e volume sustentado pela micro-oxigenação. Acidez equilibrada e, em alguns casos, sensação salina.

W8A4: Brancos com Maceração / Vinhos Laranja

Descrição geral: Vinhos brancos fermentados/macerados com as cascas por tempo prolongado, o que confere cor âmbar/alaranjada e estrutura fenólica perceptível. A OIV define oficialmente "vinho branco com maceração" como o vinho branco proveniente da fermentação alcoólica de um mosto com contato prolongado com o bagaço (cascas, polpa, sementes e eventualmente engaços), exclusivamente de uvas brancas e com maceração mínima de 1 mês em recipientes neutros (argila/ânforas/tinajas, madeira neutra ou tanques inertes), com mínima clarificação/filtração. A micro-oxigenação de certos materiais ajuda a afinar os taninos. A categoria inspira-se em métodos antigos como os qvevri georgianos e hoje é um estilo presente em múltiplas regiões.

Base varietal: Variedades brancas aptas para macerações longas.

Perfil sensorial

Visual: Amarelo profundo a âmbar/alaranjado, com possível leve turbidez/véu pela mínima intervenção.

Nariz: *A m*aceração pode acrescentar complexidade aromática. Frutas desidratadas, cascas cítricas, notas florais, infusões/chá, especiarias e nuances terrosas/minerais

Boca: Estrutura fenólica/tânica perceptível. Tanino fino proveniente da casca, volume médio, tensão e, conforme o estilo, final seco ou com leve açúcar residual; pode aparecer uma sensação salina.

W8A5: Vinhos Naturais / Mínima Intervenção

Descrição geral: Filosofia de vinificação com intervenção tecnológica limitada, evitando correções agressivas e priorizando uma viticultura cuidadosa e fermentações limpas. O termo "vinho natural" carece de uma definição legal internacional unificada, mas é usado para descrever vinhos de mínima intervenção, elaborados com leveduras autóctones, sem adição de produtos enológicos além dos estritamente necessários e com uso restrito de dióxido de enxofre (SO_2). Estes vinhos promovem a expressão da origem, da microbiota local e do caráter do vinhedo. Não equivale a "orgânico" ou "biodinâmico", embora os produtores naturais apliquem esses princípios. Prioriza-se a transparência e a autenticidade sobre a correção tecnológica.

Base varietal: Qualquer variedade autóctone ou internacional, idealmente proveniente de viticultura orgânica ou biodinâmica, sem uso de herbicidas nem fertilizantes sintéticos. A fermentação é espontânea, com leveduras indígenas, sem inoculação comercial. As clarificações são suaves, sem estabilização ou correções agressivas, SO_2 limitado, sem filtração intensa nem adição de aditivos industriais.

Perfil sensorial

Visual: Cor dependente da variedade e da técnica; pode apresentar leve turbidez ou véu natural pela ausência de filtração.

Nariz: Expressão variável: desde perfis de fruta fresca e pureza varietal até notas terrosas, fermentativas ou levemente oxidativas.

Boca: Rusticidade pela ausência de correções enológicas; textura se houver contato com as cascas. Estilo não padronizado, reflexo direto da origem, da safra e das decisões da vinícola.

W9 - BEBIDAS OBTIDAS POR DESALCOOLIZAÇÃO TOTAL OU PARCIAL DO VINHO

Esta categoria descreve bebidas obtidas por desalcoolização total ou parcial do vinho e produtos vínicos inovadores orientados a benefícios funcionais específicos ou à redução/eliminação do álcool. Representa a evolução moderna da vitivinicultura para produtos especializados de consumo responsável e bem-estar.

W9A: Sem Álcool

W9A1: Tinto Desalcoolizado

Descrição geral: Vinho-base tinto submetido à desalcoolização por meio de tecnologias como osmose reversa, cones rotativos ou destilação a vácuo, que reduzem parcial ou totalmente o etanol, preservando na medida do possível a cor, os taninos e os aromas varietais. A desalcoolização implica uma redução parcial ou quase total do etanol em um vinho previamente elaborado, gerando vinhos "parcialmente" ou "totalmente desalcoolizados". O processo modifica a percepção sensorial (menor corpo e complexidade aromática), mas mantém a identidade varietal e o frescor.

Base varietal: Utilizam-se vinhos tintos tradicionais de diferentes variedades, geralmente de perfil frutado e aromático, escolhendo as que melhor conservam suas características após a desalcoolização, que pode afetar a retenção de compostos voláteis e a sensação de volume em boca.

Perfil sensorial:

Visual: Cor vermelha característica do vinho-base, com leve perda de intensidade conforme o método utilizado.

Nariz: Aromas varietais reconhecíveis, embora com menor intensidade e complexidade pela eliminação parcial de ésteres voláteis; predominam notas de frutas vermelhas e negras frescas e leves nuances especiadas ou herbáceas.

Boca: Corpo leve a médio, taninos macios e acidez equilibrada que confere estrutura e vivacidade. A ausência de calor alcoólico realça a sensação de frescor e leveza, com final limpo e acessível, fiel ao caráter varietal.

W9A2: Branco Desalcoolizado

Descrição geral: Vinho-base branco submetido à desalcoolização por meio de tecnologias como osmose reversa, cones rotativos ou destilação a vácuo, que reduzem parcial ou totalmente o etanol, preservando na medida do possível os aromas varietais, a acidez e a cor característica.

A desalcoolização implica uma redução parcial ou quase total do etanol em um vinho previamente elaborado, gerando produtos reconhecidos como "parcialmente" ou "totalmente desalcoolizados". O processo modifica a percepção sensorial (menor volume e complexidade aromática em relação ao vinho original), mas mantém a identidade varietal, o frescor e o equilíbrio ácido próprios dos vinhos brancos. Estas bebidas são concebidas como alternativas sem álcool que reproduzem, na medida do possível, a experiência sensorial de um vinho tradicional.

Base varietal: Utilizam-se vinhos brancos tradicionais de perfil frutado e floral, escolhendo as variedades que melhor conservam seus aromas e acidez após a desalcoolização, já que o processo pode afetar a retenção de compostos voláteis e a sensação de textura. Buscam-se variedades que mantenham expressividade aromática e frescor mesmo após a redução alcoólica.

Perfil sensorial

Visual: Cor amarelo pálido a dourado claro, conforme a variedade e o método utilizado, com possível leve perda de brilho ou densidade.

Nariz: Aromas varietais reconhecíveis, com intensidade um pouco reduzida pela eliminação parcial de ésteres voláteis. Predominam notas de frutas brancas e de caroço (pera, maçã, pêssego), cítricos suaves e, em alguns casos, nuances florais ou herbáceas.

Boca: Corpo leve a médio, com acidez equilibrada que sustenta a estrutura e confere vivacidade. A ausência de calor alcoólico acentua a sensação de frescor e pureza varietal, com final limpo e acessível, fiel ao caráter do vinho-base.

W9A3: Rosé Desalcoolizado

Descrição geral: Vinho-base rosé submetido à desalcoolização por meio de tecnologias como osmose reversa, cones rotativos ou destilação a vácuo, que reduzem parcial ou totalmente o etanol, preservando, na medida do possível, os aromas varietais, a cor e a acidez natural.

Este vinho é obtido a partir de um vinho previamente elaborado que passou por processos físicos de separação do álcool. O processo de desalcoolização modifica a percepção sensorial (com menor corpo, volume e complexidade aromática que o vinho original), mas mantém a identidade varietal, o frescor e o perfil frutado característico dos rosés. Estas bebidas oferecem uma alternativa sem álcool que busca reproduzir a vivacidade e o equilíbrio ácido do vinho rosé tradicional, orientadas ao consumo refrescante e casual.

Base varietal: Empregam-se vinhos rosés tradicionais elaborados a partir de variedades tintas de perfil frutado e aromático, selecionadas por sua capacidade de manter a cor e a expressão varietal após a desalcoolização. Busca-se conservar tons rosados atrativos, fruta vermelha fresca e acidez viva. O processo pode afetar a retenção de compostos voláteis e a textura em boca, por isso as bases costumam ser vinhos jovens e aromáticos, sem passagem por madeira.

Perfil sensorial

Visual: Cor rosa pálido a framboesa claro, conforme a variedade e o método, com possível leve perda de intensidade cromática ou de brilho após a desalcoolização.

Nariz: Aromas varietais reconhecíveis, com intensidade moderada pela eliminação parcial de ésteres voláteis. Predominam notas de frutas vermelhas frescas (morango, cereja, framboesa) e nuances florais leves; em alguns estilos aparecem toques cítricos ou herbáceos.

Boca: Corpo leve a médio, com acidez equilibrada que confere tensão e frescor. Os taninos são muito macios ou quase imperceptíveis, e a ausência de calor alcoólico realça a sensação de leveza e pureza frutada. Final limpo, fresco e acessível, fiel ao caráter varietal do vinho-base.

W9A4: Espumante Desalcoolizado

Descrição geral: Bebida obtida por desalcoolização parcial ou total de um vinho-base espumante ou tranquilo, elaborada por meio de tecnologias físicas como osmose reversa, cones rotativos ou destilação a vácuo, que reduzem o teor de etanol preservando na medida do possível o caráter aromático, a acidez e a efervescência natural ou induzida. Este produto é classificado como "bebida parcial ou totalmente desalcoolizada", e não como vinho espumante em sentido legal.

Podem ser elaborados a partir de vinhos-base brancos, rosés ou tintos, com uma segunda fermentação prévia ou com gaseificação posterior para reproduzir a textura espumante. O processo de desalcoolização implica uma leve perda de volume e complexidade aromática, mas mantém o frescor varietal e o equilíbrio ácido. A efervescência ajuda a preservar a sensação refrescante apesar da perda de etanol, compensando parcialmente o menor corpo e volume em boca. Os espumantes desalcoolizados representam a categoria mais consolidada dentro do segmento sem álcool, por seu perfil refrescante, versátil e sensorialmente atrativo.

Base varietal: Utilizam-se vinhos-base de perfil frutado, floral ou cítrico, com boa acidez e estrutura leve. As variedades mais adequadas são aquelas que mantêm frescor e aromas após a redução alcoólica. Os vinhos-base costumam ser jovens e sem envelhecimento, a fim de conservar a vivacidade e a pureza aromática.

Perfil sensorial

Visual: Cor amarelo pálido, salmão ou rubi claro, conforme a variedade e o tipo de vinho-base. A perlage é fina e persistente, contribuindo para uma sensação visual e tátil refrescante.

Nariz: Aromas varietais reconhecíveis, com intensidade moderada. Predominam notas de frutas brancas e cítricas (maçã verde, pera, limão), flores brancas e nuances de pão ou fermentação leve, se provier de segunda fermentação.

Boca: Ataque fresco e vivaz, com acidez marcada e corpo leve. A perlage fina e abundante potencializa a sensação de frescor e equilibra a ausência de calor alcoólico. Percebem-se sabores frutados limpos e cítricos, com final leve, seco ou meio seco conforme o estilo, e persistência moderada.

W9B: Baixo e Moderado Teor Alcoólico

W9B1: Baixo Teor Alcoólico (0,5 - 5,0% ABV)

Descrição geral: Vinhos elaborados com o propósito de atingir um baixo teor alcoólico, por meio de colheita precoce, interrupção da fermentação ou técnicas de redução parcial do etanol, conservando o caráter varietal e o frescor frutado. Estes produtos apresentam menor corpo e doçura natural variável, dependendo do momento da colheita e do método utilizado. São elaborados para obter um estilo de bebida leve e refrescante, mantendo o equilíbrio sensorial próprio do vinho, mas com menor teor alcoólico. Se não atingirem o mínimo legal de álcool (habitualmente 8,5% ABV, variável conforme o país e a categoria), são reclassificados como bebidas à base de vinho ou bebidas derivadas. O baixo teor alcoólico pode ser obtido pelo manejo da maturação ou por técnicas enológicas controladas, e seu objetivo é preservar a pureza varietal, o frescor e a vivacidade, evitando sensação diluída ou desequilibrada. Nesses estilos, a fermentação é interrompida. Sua leveza, menor teor calórico e perfil acessível são valorizados atualmente.

Base varietal: Variedades aromáticas e frescas que mantêm a identidade mesmo com baixo teor alcoólico. Métodos principais: colheita precoce, fermentação interrompida, fermentação parcial ou limitada, ou redução parcial do etanol. Busca-se manter o equilíbrio entre frescor, volume e expressão varietal, evitando a perda de identidade sensorial.

Perfil sensorial

Visual: Cor leve e brilhante, variável conforme a variedade e o estilo: nos brancos, amarelo pálido a esverdeado; nos rosés, rosa claro ou salmão; nos tintos, vermelho violáceo brilhante, todos refletindo juventude e pureza.

Nariz: Aromas varietais nítidos e expressivos, com notas de fruta fresca, cítricos, flores brancas ou vermelhas e ocasional toque herbáceo ou fermentativo; nas versões meio doces podem aparecer nuances melosas ou de fruta madura.

Boca: Corpo leve a médio, com acidez viva e sensação suculenta. O baixo teor alcoólico ressalta o frescor e o caráter frutado direto, com taninos macios ou quase imperceptíveis nos tintos. O final é limpo, refrescante e acessível, sem calor alcoólico, mantendo-se fiel ao caráter varietal.

W9B2: Moderado Teor Alcoólico (5,0 - 8,5% ABV)

Descrição geral: Vinhos elaborados com o propósito de oferecer uma experiência leve e altamente bebível, concebidos para a "sessão" ou para um tempo maior de apreciação, com teor alcoólico moderadamente baixo (aproximadamente 5,0–8,5% ABV). **O termo "Session Wines" constitui uma categoria estilística sem denominação legal oficial**. São elaborados por meio de colheita precoce, fermentação controlada e/ou redução parcial do etanol, buscando moderar o nível alcoólico sem renunciar à identidade varietal, ao frescor frutado nem ao perfil sensorial próprio do vinho. O objetivo é alcançar um estilo fresco, acessível e de alta "bebabilidade", em que a expressão frutada e a moderação alcoólica se combinam com equilíbrio e vivacidade. Se não atingirem o mínimo legal de álcool (habitualmente 8,5% vol., variável conforme o país e a categoria), são reclassificados como bebidas à base de vinho ou bebidas derivadas. São vinhos modernos, orientados à apreciação responsável e contínua, ideais para situações informais, refeições descontraídas ou momentos sociais em que se deseja aproveitar mais de uma taça sem o impacto do vinho tradicional.

Base varietal: Variedades aromáticas, expressivas e equilibradas que conservam a identidade com menor graduação, preferencialmente de climas frescos ou colhidas antes da plena maturação. Métodos principais: colheita precoce, fermentação limitada, seleção de leveduras de baixo rendimento alcoólico ou redução parcial do etanol.

Perfil sensorial

Visual: Cor brilhante e atrativa, que denota juventude. Nos brancos, tons amarelo pálido a limão claro; nos rosés, rosa pálido ou salmão; nos tintos, vermelho rubi ou cereja, de baixa intensidade de cor.

Nariz: Intensidade aromática média-alta, com fruta e notas de acordo com a variedade.

Boca: Corpo médio a leve, acidez refrescante e caráter frutado, macio em boca, de persistência média.

W10 - BEBIDAS VÍNICAS FUNCIONAIS

Ao nos referirmos a "vinho", falamos do produto da fermentação da uva; quando se adicionam ingredientes (vitaminas, probióticos, botânicos ou adaptógenos), nos referiremos a bebidas à base de vinho ou bebidas vínicas.

W10A: Bebidas à Base de Vinho

W10A1: Bebidas Vínicas com Culturas Probióticas

Descrição geral: Bebidas vínicas de teor alcoólico moderado, elaboradas para oferecer maior bebabilidade, frescor e equilíbrio, mantendo a identidade varietal e a expressão da origem. Trata-se de bebidas de estrutura leve, baixo teor alcoólico e alta bebabilidade, formuladas com a adição controlada de culturas probióticas específicas, estabilizadas para se manterem no meio alcoólico, para conferir um perfil funcional complementar, e que não constituem uma categoria legal reconhecida pelas autoridades reguladoras. Concebidos para maior bebabilidade com estrutura leve, estes produtos são classificados como bebidas vínicas devido ao seu teor alcoólico e composição enológica. Trata-se de uma fusão da vinificação tradicional com a microbiologia aplicada a produtos funcionais.

Base varietal: Bebida à base de vinho com adição de culturas probióticas específicas (Lactobacillus, Bifidobacterium) estabilizadas.

Perfil sensorial

Devido à diversidade varietal e de técnicas, não existe um perfil sensorial único; o fio condutor é a bebabilidade, o frescor e a moderação alcoólica, mais do que a uniformidade aromática, e pode incluir notas láticas suaves ou levemente ácidas próprias das culturas probióticas.

W10A2: Bebidas Vínicas com Vitaminas Adicionadas

Descrição geral: Bebidas vínicas de teor alcoólico moderado, elaboradas para oferecer maior bebabilidade, frescor e equilíbrio, mantendo a identidade varietal e a expressão da origem. Trata-se de bebidas de estrutura leve, baixo teor alcoólico e alta bebabilidade, formuladas com a adição controlada de vitaminas autorizadas para conferir um perfil funcional complementar, e que não constituem uma categoria legal reconhecida pelas autoridades reguladoras. Concebidos para maior bebabilidade com estrutura leve, estes produtos são classificados como bebidas vínicas devido ao seu teor alcoólico e composição enológica.

Base varietal: Bebida à base de vinho com complexos vitamínicos estáveis e biocompatíveis com meio alcoólico.

Perfil sensorial

Devido à diversidade varietal e de técnicas, não existe um perfil sensorial único; o fio condutor é a bebabilidade, o frescor e a moderação alcoólica, mais do que a uniformidade aromática.

W10A3: Bebidas Vínicas com Adaptógenos

Descrição geral: Bebidas vínicas de teor alcoólico moderado, elaboradas para oferecer maior bebabilidade, frescor e equilíbrio, mantendo a identidade varietal e a expressão da origem. Trata-se de bebidas de estrutura leve, baixo teor alcoólico e alta bebabilidade, infusionadas com adaptógenos para conferir um perfil funcional complementar, e que não constituem uma categoria legal reconhecida pelas autoridades reguladoras. Concebidos para maior bebabilidade com estrutura leve, estes produtos são classificados como bebidas vínicas devido ao seu teor alcoólico e composição enológica. Trata-se de uma fusão da vinificação tradicional com a medicina herbal moderna, voltada ao bem-estar holístico.

Base varietal: Bebida à base de vinho com extratos padronizados de adaptógenos formulados para estabilidade em meio alcoólico.

Perfil sensorial

Devido à diversidade varietal e de técnicas, não existe um perfil sensorial único; o fio condutor é a bebabilidade, o frescor e a moderação alcoólica, mais do que a uniformidade aromática, e pode incluir aromas com notas herbáceas sutis de ashwagandha, ginseng, rhodiola ou outros adaptógenos.

W10A4: Bebidas Vínicas Enriquecidas com Antioxidantes

Descrição geral: Bebidas vínicas de teor alcoólico moderado, elaboradas para oferecer maior bebabilidade, frescor e equilíbrio, mantendo a identidade varietal e a expressão da origem. Trata-se de bebidas de estrutura leve, baixo teor alcoólico e alta bebabilidade, com antioxidantes adicionais além dos polifenóis naturais, para conferir um perfil funcional complementar, e que não constituem uma categoria legal reconhecida pelas autoridades reguladoras. Concebidos para maior bebabilidade com estrutura leve, estes produtos são classificados como bebidas vínicas devido ao seu teor alcoólico e composição enológica.

Base varietal: Bebida à base de vinho enriquecida com antioxidantes externos: extrato de uva W10D: Wellness Blends concentrados, resveratrol, antocianinas, vitamina E.

Perfil sensorial

Devido à diversidade varietal e de técnicas, não existe um perfil sensorial único; o fio condutor é a bebabilidade, o frescor e a moderação alcoólica, mais do que a uniformidade aromática, e os aromas podem incluir notas frutadas intensificadas pelos extratos antioxidantes.

W10A5: Bebidas Vínicas Aromatizadas

Descrição geral: Bebidas vínicas de teor alcoólico moderado, elaboradas para oferecer maior bebabilidade, frescor e equilíbrio, mantendo a identidade varietal e a expressão da origem. Trata-se de bebidas de estrutura leve, baixo teor alcoólico e alta bebabilidade, enriquecidas com ervas medicinais ou aromáticas para conferir um perfil funcional complementar, e que não constituem uma categoria legal reconhecida pelas autoridades reguladoras. Concebidos para maior bebabilidade com estrutura leve, estes produtos são classificados como bebidas vínicas devido ao seu teor alcoólico e composição enológica. Fusão de técnicas de vinificação com a herbologia medicinal tradicional e a fitoterapia contemporânea, que requer conhecimento da compatibilidade entre ervas e vinho.

Base varietal: Bebida à base de vinho com infusões controladas de extratos botânicos específicos: flores, cascas, raízes, frutos silvestres, selecionados por seus benefícios e compatibilidade.

Perfil sensorial

Devido à diversidade varietal e de técnicas, não existe um perfil sensorial único; o fio condutor é a bebabilidade, o frescor e a moderação alcoólica, mais do que a uniformidade aromática, e pode incluir aromas com notas herbáceas distintivas: lavanda, camomila, ervas mediterrâneas.

W10A6: Inovações Vínicas

Descrição geral: Bebidas vínicas de teor alcoólico moderado, elaboradas para oferecer maior bebabilidade, frescor e equilíbrio, mantendo a identidade varietal e a expressão da origem. Trata-se de produtos de estrutura leve, baixo teor alcoólico e alta bebabilidade, formulados com a adição controlada de componentes funcionais ou complementares diferentes dos mencionados anteriormente nesta categoria. Concebidos para maior bebabilidade com estrutura leve, estes produtos são classificados como bebidas vínicas devido ao seu teor alcoólico e composição enológica. Representam uma evolução moderna dentro do panorama vínico, centrada na moderação alcoólica e na acessibilidade sensorial, alinhando-se às tendências globais de consumo responsável e bem-estar. Estas inovações vínicas pretendem ser flexíveis para futuras inovações em vinhos funcionais e permitem desenvolvimentos experimentais orientados ao bem-estar.

Base varietal: Bebida à base de vinho com adição de outros produtos, como superalimentos, minerais adicionados, enzimas específicas ou combinações únicas de ingredientes funcionais.

Perfil sensorial

Devido à diversidade varietal e de técnicas, não existe um perfil sensorial único; o fio condutor é a bebabilidade, o frescor e a moderação alcoólica, mais do que a uniformidade aromática, e pode incluir aromas variáveis conforme a inovação específica, como notas de superalimentos ou de ingredientes funcionais únicos.

W11 - FERMENTADOS ESPECIAIS

Esta categoria descreve bebidas alcoólicas fermentadas elaboradas com frutas diferentes da uva. As bebidas à base de frutas expressam características únicas, combinando técnicas de elaboração tradicionais com adaptações específicas para diferentes matérias-primas frutícolas. As bebidas alcoólicas fermentadas de fruta, mel ou outros substratos são denominadas "vinho" em alguns países ou legislações, conforme sua origem, legislação, tradição enológica ou matéria-prima. No Chile, isso não é permitido pela legislação vigente.

W11A: Bebidas Alcoólicas Tradicionais Fermentadas de Frutas

W11A1: Bebida Alcoólica Fermentada de Bagas

- **Impressão geral:** Bebidas elaboradas com frutas vermelhas como morango, framboesa, mirtilo, amora.
- **Aparência:** Tipicamente refletindo a cor natural da fruta-base utilizada.
- **Aroma:** Intensos, das frutas vermelhas específicas, florais, com o frescor natural característico das berries.
- **Sabor:** Frescos e vivos de frutas vermelhas
- **Sensação de boca:** Corpo leve a médio com acidez natural alta e vibrante das berries, final limpo que expressa o caráter frutado. Textura refrescante e vivaz.
- **Comentários:** A acidez natural alta destas frutas as torna ideais para estas bebidas, criando produtos refrescantes.
- **História:** Tradição desenvolvida em regiões com abundância de frutas silvestres, especialmente de clima temperado.
- **Ingredientes característicos:** Frutas vermelhas frescas ou congeladas, com fermentação adaptada à acidez específica de cada fruta.

W11A2: Fermentado de Frutas de Caroço

- **Impressão geral:** Bebidas elaboradas com frutas de caroço como pêssego, damasco, ameixa, cereja.
- **Aparência:** Tipicamente refletindo a cor natural da fruta-base utilizada.
- **Aroma:** Frutas de caroço maduras, doçura natural, florais, com intensidade aromática característica.
- **Sabor:** Frutas maduras com doçura natural, corpo médio, final frutado persistente e aromático.
- **Sensação de boca:** Corpo médio com doçura natural equilibrada. Textura que reflete o caráter das frutas de caroço.
- **Comentários:** As frutas de caroço fornecem açúcares abundantes e aromas intensos, criando vinhos com mais corpo.
- **História:** Desenvolvido em regiões com tradição frutícola, aproveitando excedentes de colheita para a fermentação.
- **Ingredientes característicos:** Frutas de caroço maduras, técnicas específicas para manejar as pectinas e evitar o amargor dos caroços.

W11B: Outras Bebidas Fermentadas de Frutas

W11B1: Outras Bebidas Fermentadas de Frutas

- **Impressão geral:** Inclui bebidas fermentadas de qualquer fruta não classificada anteriormente. Pode incluir frutas tropicais, cítricas, exóticas, nativas e combinações únicas conforme os recursos locais disponíveis.
- **Aparência:** Cor completamente dependente da fruta específica utilizada.
- **Aroma:** Variáveis, que reflitam completamente a fruta-base utilizada, desde tropicais intensos até sutis e delicados.
- **Sabor:** Devem expressar claramente o caráter da fruta-base.
- **Sensação de boca:** Estrutura variável conforme a fruta utilizada, mas sempre equilibrada para uma expressão apropriada.
- **Comentários:** Permite a experimentação com qualquer fruta fermentável. Inclui frutas tropicais, nativas sul-americanas e combinações inovadoras.
- **História:** Representa a diversidade frutícola mundial aplicada às técnicas vinícolas, incluindo recursos nativos únicos.
- **Ingredientes característicos:** Variável conforme a fruta específica; pode incluir manga, abacaxi, maracujá, frutas amazônicas, cítricos.

W11C: Chichas

W11C1: Chicha de Uva

- **Impressão geral:** Bebida fermentada tradicional sul-americana de uva fresca. Fermentação artesanal parcial, consumo fresco durante a vindima.
- **Aparência:** Cor natural com possível turbidez da fermentação ativa.
- **Aromas:** Fruta de uva, levedura natural, toques ácidos, caráter rústico tradicional.
- **Sabor:** Fresco de uva com doçura residual variável, acidez natural, carbonatação suave natural.
- **Sensação de boca:** Corpo leve com doçura residual variável. Carbonatação suave natural da fermentação ativa.
- **Comentários:** Tradição ancestral pré-colombiana adaptada às uvas europeias. Representa a continuidade cultural indígena.
- **História:** Continuidade de tradições indígenas de fermentação adaptadas à viticultura colonial.
- **Ingredientes característicos:** Uvas frescas de variedades locais, fermentação natural parcial sem controle técnico rigoroso.

W11C2: Chicha de Maçã

- **Impressão geral:** Bebida fermentada de maçãs com aromas frescos de maçã e levedura. Elaboração artesanal durante a colheita, fermentação natural espontânea.
- **Aparência:** Tipicamente amarelo claro a dourado, frequentemente com turbidez natural.
- **Aromas:** Frescos de maçã, levedura, com a acidez característica das maçãs fermentadas.
- **Sabor:** Maçã fresca fermentada, acidez natural equilibrada, carbonatação suave, caráter campestre.
- **Sensação de boca:** Corpo leve com acidez refrescante característica. Carbonatação suave natural da fermentação.
- **Comentários:** Tradição especialmente forte no Chile e em regiões andinas com cultivo de maçãs.
- **História:** Adaptação das técnicas de chicha às maçãs introduzidas, especialmente nas regiões do sul do Chile.
- **Ingredientes característicos:** Maçãs frescas locais, fermentação natural espontânea, ocasionalmente com especiarias tradicionais.

W11C3: Chicha de Milho

- **Impressão geral:** Bebida ancestral de milho fermentado com aromas de cereal, doçura natural, especiarias

tradicionais e caráter terroso. Uma das bebidas fermentadas mais antigas da América.

- **Aparência:** Cor tipicamente amarela a dourada, ocasionalmente púrpura com milho roxo.
- **Aroma:** Cereal de milho, doçura natural, especiarias tradicionais, terroso, com caráter ancestral distintivo.
- **Sabor:** Cereal de milho com doçura variável, especiarias tradicionais, final com notas de cereal distintivas.
- **Sensação de boca:** Corpo leve com textura levemente espessa. Doçura variável com acidez suave natural. **Comentários:** Base de tradições cerimoniais e sociais pré-colombianas. Os métodos variam por região, com diferentes tipos de milho.
- **História:** Uma das bebidas fermentadas mais antigas da América, fundamental nas culturas pré-colombianas.
- **Ingredientes característicos:** Milho local (amarelo, roxo, branco), água, fermentação natural, ocasionalmente especiarias ou frutas.

W11C4: Chicha de Trigo

- **Impressão geral:** Bebida fermentada tradicional do sul do Chile e das regiões mapuches, elaborada principalmente com trigo (e ocasionalmente cevada). Tradição artesanal ligada a rituais e celebrações comunitárias.
- **Aparência:** Cor tipicamente pálida a amarelada clara; turbidez variável pela sedimentação de cereais ou pouca clarificação.
- **Aroma:** Cereal cozido (trigo), cevada quando for o caso, leve doçura residual, caráter rústico e natural de fermentação artesanal.
- **Sabor:** Cereais-base (trigo/cevada) com doçura residual variável, acidez suave natural, final moderadamente leve; perfil sensorial mais austero que outras chichas.
- **Sensação de boca:** Corpo leve a médio; textura algo mais densa ou "sedosa" que as de frutas, dada a contribuição do cereal; doçura residual mais sutil; sensação tátil associada ao cereal fermentado tradicional.
- **Comentários:** Representa uma modalidade ancestral de fermentação de cereais introduzidos no sul do Chile, vinculada a comunidades mapuches e a rituais especiais. Embora menos difundida comercialmente que a de uva ou de maçã, conserva valor cultural e patrimonial.
- **História:** Tradição presente em zonas mapuches do sul do Chile, identificada como muday, muday de trigo ou chicha de trigo; substituição progressiva de algumas bebidas pré-colombianas de milho por cereais introduzidos (trigo, cevada) após a colonização.
- **Ingredientes característicos:** Trigo como cereal-base (ou ocasionalmente cevada, em proporções variáveis conforme a tradição local), água, fermentação espontânea ou semicontrolada artesanal; pode ser consumida fresca após uma fermentação breve.

W11C5: Chicha de Jora

- **Impressão geral:** Chicha especial elaborada com milho germinado.
- **Aparência:** Cor tipicamente dourado profundo a acobreado, pelo processo de germinação.
- **Aromas:** Malte de milho, doçura natural, especiarias andinas, aromas complexos com profundidade desenvolvida pela germinação.
- **Sabor:** Malte de milho com doçura equilibrada, especiarias, final complexo desenvolvido pela germinação.
- **Sensação de boca:** Corpo médio com textura desenvolvida pelo malte de milho. Doçura equilibrada com caráter único.
- **Comentários:** Considerada a chicha mais refinada. O processo de germinação desenvolve enzimas e sabores complexos.
- **História:** Tradição antiga do Peru, especialmente em cerimônias. Técnica semelhante à maltagem, porém ancestral.
- **Ingredientes característicos:** Milho germinado tradicional (jora), técnicas ancestrais de maltagem e fermentação.

W11C6: Chicha de Quinoa

- **Impressão geral:** Bebida fermentada do altiplano boliviano elaborada com quinoa.
- **Aparência:** Cor tipicamente amarelo pálido a dourado claro.
- **Aromas:** Suaves. Cereal de quinoa, notas herbáceas, mineralidade característica da altitude, caráter distintivo.
- **Sabor:** Quinoa com acidez suave natural, mineralidade de altitude, final limpo com personalidade única.
- **Sensação de boca:** Corpo leve com acidez suave. Textura característica da fermentação de quinoa.
- **Comentários:** Tradição específica do altiplano. Representa a adaptação cultural aos recursos locais de altitude.
- **História:** Desenvolvida no altiplano boliviano e peruano, aproveitando a quinoa como cereal-base nativo.
- **Ingredientes característicos:** Quinoa real boliviana, água de altitude, fermentação natural adaptada a este cereal.

W11C7: Chicha de Molle

- **Impressão geral:** Bebida tradicional elaborada com frutos do molle.
- **Aparência:** Cor tipicamente dourada a avermelhada, conforme a concentração de frutos.
- **Aroma:** De caráter único: especiados, resinosos, herbáceos, com o caráter distintivo do fruto andino nativo.
- **Sabor:** Especiado, único, com acidez natural, final especiado distintivo, personalidade do fruto andino.
- **Sensação de boca:** Corpo leve com caráter especiado distintivo. Final que reflete as características únicas do molle.
- **Comentários:** Uma das chichas mais distintivas. Tradição preservada em comunidades rurais; representa o uso de recursos nativos.
- **História:** Elaborada com frutos da árvore de molle, nativa dos Andes, especialmente preservada em comunidades tradicionais.
- **Ingredientes característicos:** Frutos de molle (Schinus molle), água, fermentação natural adaptada às suas características específicas.

W11C8: Outras Chichas Tradicionais

- **Impressão geral:** Categoria que inclui todas as chichas tradicionais não especificadas anteriormente. Pode incluir chichas de mandioca, batata-doce, frutas nativas e combinações regionais específicas.
- **Aparência:** Dependendo dos ingredientes específicos utilizados na tradição local.
- **Aroma:** Variável conforme a tradição específica; pode incluir tubérculos, frutas nativas, combinações cerimoniais únicas.
- **Sabor:** Reflete os ingredientes-base específicos, sempre com caráter de fermentação natural tradicional.
- **Sensação de boca:** Estrutura variável conforme os ingredientes-base, mas sempre com caráter rústico tradicional.
- **Comentários:** Permite a documentação de tradições locais específicas e de variações regionais únicas da fermentação ancestral.
- **História:** Representa a diversidade de tradições fermentativas ancestrais usando os recursos locais disponíveis. **Ingredientes característicos:** Variáveis. Pode incluir tubérculos, frutas nativas, cereais locais, combinações tradicionais.