



MAISON 1750 FORESTIER

C  
M  
Y  
CM  
MV  
CY  
CMY  
K

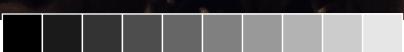
C  
M  
Y  
CM  
MV  
CY  
CMY  
K

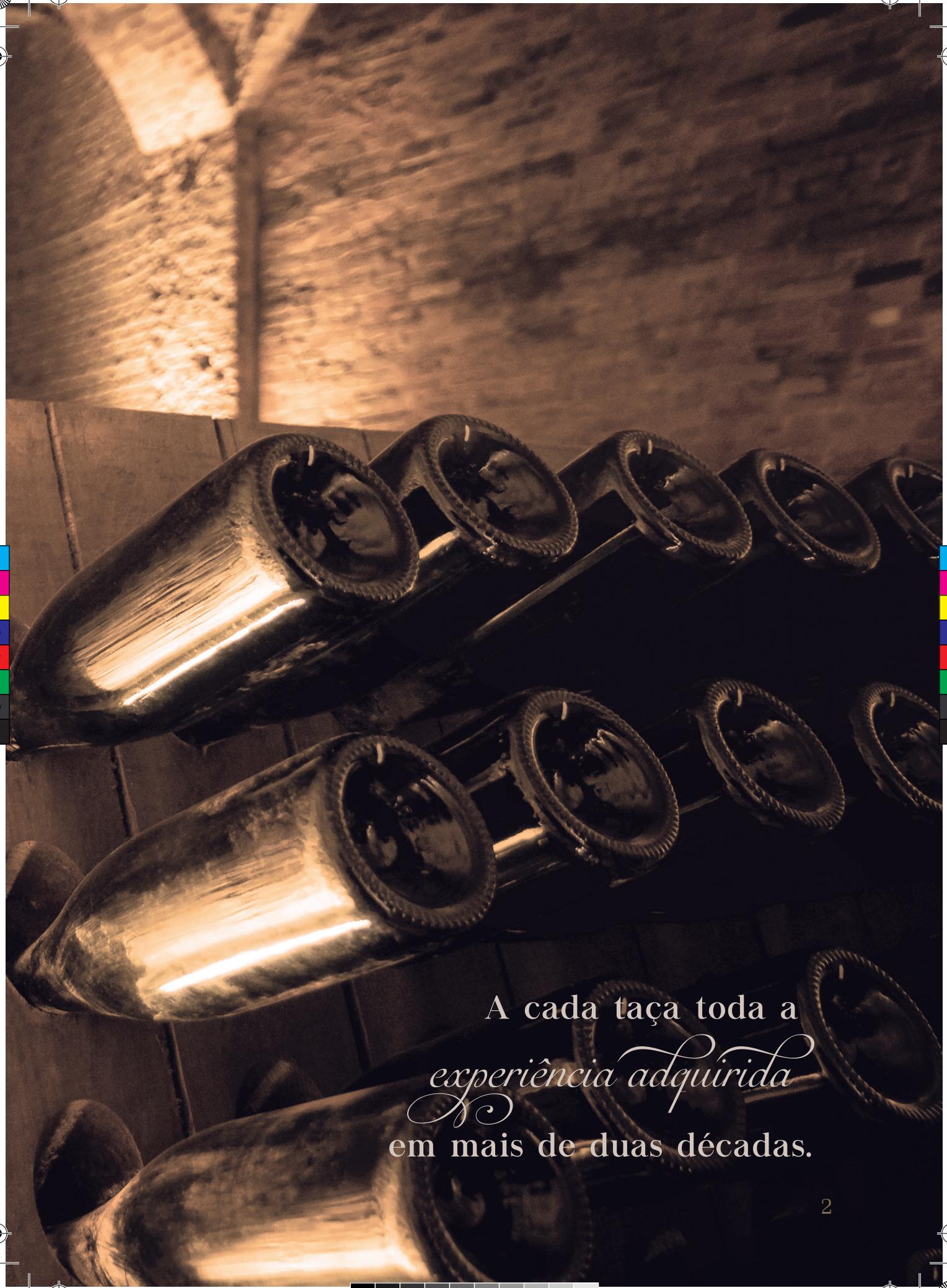




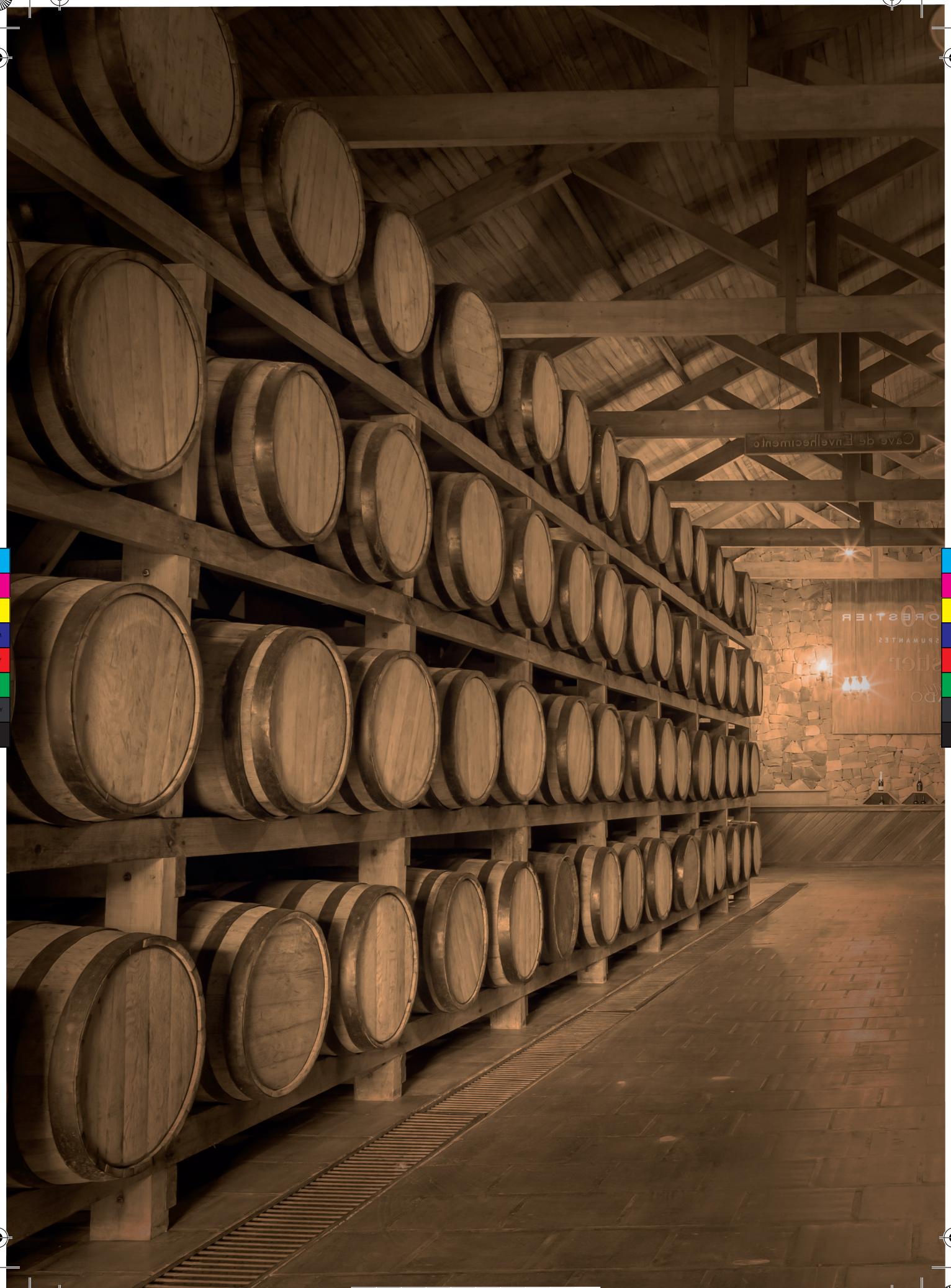
C  
M  
Y  
CM  
MY  
CY  
CMY  
K

C  
M  
Y  
CM  
MY  
CY  
CMY  
K





A cada taça toda a  
*experiência adquirida*  
em mais de duas décadas.



# HISTÓRIA

*As nossas origens demonstram um pouco  
do que somos e para onde vamos*

A Maison Forestier é uma das marcas mais clássicas da história do vinho no Brasil. Nascida em 1750, na França, chegou ao país em 1970 como produto importado. Devido ao sucesso de vendas e da sua qualidade, em 1977 instalou-se em Garibaldi.

Unimos à essa tradição francesa nossa experiência de mais de duas décadas com a elaboração da linha Gran Legado Vinhos e Espumantes.

*Gran*  
**LEGADO**

MAISON FORESTIER  
**1750**

Vinícola Produtora





C  
M  
Y  
CM  
MY  
CY  
CMY  
K

C  
M  
Y  
CM  
MY  
CY  
CMY  
K





# TERROIR

*Serra Gaúcha ~ Brasil*

---

As condições de terroir da Serra Gaúcha são pródigas para elaboração de grandes vinhos. Os diversos micro-climas, determinados pelo relevo acidentado da região, permitem a elaboração de excelentes vinhos base para espumantes de alto padrão, bem como de vinhos tintos estruturados e complexos.

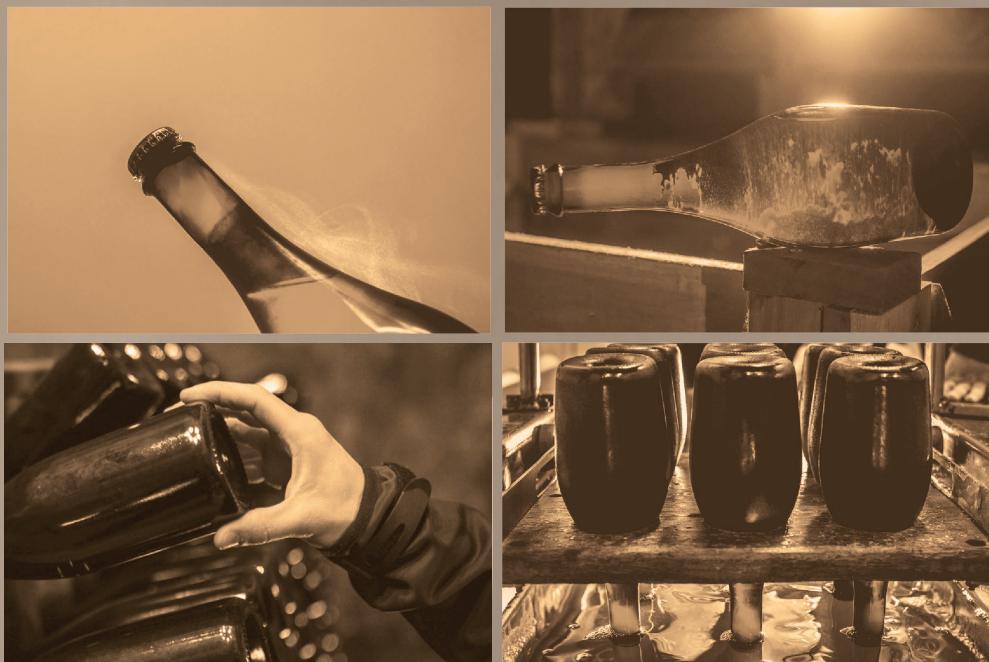
---

V A L E D O S V I N H E D O S  
S E R R A G A Ú C H A



# MÉTODOS

*O segredo das elaborações*



## *Tecnologia e Tradição ~ elaboração em harmonia* **CHAMPENOISE**

O método tradicional de obtenção dos espumantes, onde a segunda fermentação ocorre na garrafa, associada a um longo e controlado tempo de maturação, caracteriza os espumantes Maison Forestier.

## **MATURAÇÃO E ENVELHECIMENTO**

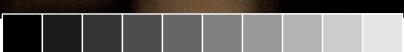
Todo vinho requer um tempo. A escolha das madeiras adequadas e o tempo de estágio em barrica ou em garrafa, determinam o equilíbrio e harmonia dos nossos vinhos.





C  
M  
Y  
CM  
MY  
CY  
CMY  
K

C  
M  
Y  
CM  
MY  
CY  
CMY  
K



# CASTAS EUROPEIAS

TODO O SABOR DE NOSSOS RÓTULOS

(Características)



## CHARDONNAY

Origem: França

Aromas: frutas de polpa brancas, frutos tropicais, notas lácteas.

Sabores: intenso e untuoso, acidez equilibrada, final de boca longo.

Produtos com esta uva: Forestier Chardonnay, Espumante Brut, Espumante Nature e Espumante Blanc de Blancs.



## PINOT NOIR

Origem: França

Aromas: frutos vermelhos, frutos silvestres e especiarias.

Sabores: taninos delicados, acidez intensa, notas de especiarias marcantes.

Produtos com esta uva: Espumante Nature.

MAISON 1750 FORESTIER





C  
M  
Y  
CM  
MY  
CY  
CMY  
K

C  
M  
Y  
CM  
MY  
CY  
CMY  
K



# CASTAS EUROPEIAS

TODO O SABOR DE NOSSOS RÓTULOS

(Características)



## CABERNET SAUVIGNON

Origem: França

Aromas: frutos negros, pimenta e especiarias.

Sabores: taninos fortes, sabor de groselha preta e pimenta verde.

Produtos com esta uva: Forestier Blend



## MERLOT

Origem: França

Aromas: frutos vermelhos, compotas e ervas secas.

Sabores: bom corpo, acidez moderada, notas de frutos vermelhos.

Produtos com esta uva: Forestier Merlot e Forestier Blend

MAISON 1750 FORESTIER





C  
M  
Y  
CM  
MY  
CY  
CMY  
K

C  
M  
Y  
CM  
MY  
CY  
CMY  
K





C  
M  
Y  
CM  
MY  
CY  
CMY  
K

C  
M  
Y  
CM  
MY  
CY  
CMY  
K





# ESPUMANTES

## *Champenoise*





## ESPUMANTE

# *Blanc de Blancs*

18 meses de Maturação Sur-Lie

**Variedades:** Chardonnay (90%) / Riesling Itálico (10%) - Vinhedos próprios. Colheita manual e seleção de cachos.

**Safra:** Não safrado / blend de diferentes vinhedos e safras.

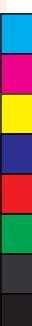
**Elaboração:** Vinho base elaborado pelo método clássico, tomada de espuma na garrafa.

**Método:** Champenoise.

**Degustação:** Coloração amarelo-palha com reflexos cristalinos e lindo perlage. Aromas de caráter frutado, notas de frutas brancas e delicada presença de fragrâncias maduras. Paladar vibrante, fresco e equilibrado na sua elegância.

**Sugestão de Consumo:** Servir entre 4 e 8°C. Excelente para entrada de refeições ou fora da mesa, acompanhando recepções e conversas entre amigos.

750 ml | 12% Vol.





## ESPUMANTE *Nature*

36 meses de Maturação Sur-Lie

**Variedades:** Chardonnay (70%) / Pinot Noir (30%) - Vinhedos próprios. Colheita manual e seleção de cachos.

**Safra:** Não safrado / blend de diferentes vinhedos e safras.

**Elaboração:** Vinho base elaborado pelo método clássico, tomada de espuma na garrafa.

**Método:** Champenoise.

**Degustação:** Coloração amarelo-palha com reflexos dourados, com lindo perlage. Aromas de caráter evoluído, notas de flores e frutos secos, amêndoas e especiarias. Paladar vigoroso, ataque seco contrastante com a generosa cremosidade em boca.

**Sugestão de Consumo:** Servir entre 4 e 8°C. Espumante que atende paladares mais austeros, podendo harmonizar com pratos de entrada ou mesmo por toda a refeição.

750 ml | 12% Vol.



## ESPUMANTE

### *Brut*

36 meses de Maturação Sur-Lie

**Variedades:** Chardonnay (70%) / Pinot Noir (30%) - Vinhedos próprios. Colheita manual e seleção de cachos.

**Safra:** Não safrado / blend de diferentes vinhedos e safras.

**Elaboração:** Vinho base elaborado pelo método clássico, tomada de espuma na garrafa.

**Método:** Champenoise.

**Degustação:** Coloração amarelo-palha com reflexos dourados, com lindo perlage. Aromas que lembram frutas maduras e sutil presença de notas de baunilha e coco. Paladar marcante, ataque de bom frescor evoluindo num rico volume de boca.

**Sugestão de Consumo:** Servir entre 4 e 8°C. Sobretudo pelo seu volume de boca, este espumante é uma ótima opção para acompanhar refeições igualmente complexas.

750 ml | 12% Vol.







C  
M  
Y  
CM  
MY  
CY  
CMY  
K

C  
M  
Y  
CM  
MY  
CY  
CMY  
K





VINHOS  
*Lorestier*





## VINHO BRANCO

*Chardonnay*

**Variedade:** Chardonnay (100%)  
Vinhedos próprios. Colheita manual e seleção de cachos.

**Safra:** 2022.

**Elaboração:** Vinho elaborado pelo método clássico, com rápida maceração pelicular e posterior maturação em barricas de carvalho.

**Maturação:** 6 meses em barricas francesas.

**Degustação:** Coloração amarelo-palha com reflexos verdosos, límpido e brilhante. Aromas marcantes de frutas de polpa branca em harmonia com as notas de baunilha e coco. Paladar de ataque untuoso, frescor moderado, de evolução longa e agradável.

**Sugestão de Consumo:** Servir entre 8 e 12°C. Vinho branco de perfil jovial. Apresenta-se bem fora de refeições, mas também pode acompanhar pratos delicados.

750 ml | 13,0% Vol.





## VINHO TINTO *Cabernet Franc*

**Variedade:** Cabernet Franc (100%)  
Vinhedos próprios. Colheita manual e seleção de cachos.

**Safra:** 2022.

**Elaboração:** Vinho elaborado no processo clássico, maceração pelicular, fermentação malolática e posterior maturação em barricas de carvalho.

**Maturação:** 9 meses em barricas francesas/americanas.

**Degustação:** Coloração vermelho intenso com reflexos violáceos. Aromas de frutos vermelhos frescos, evolução com notas mentoladas, ervas secas e tabaco. Paladar de ataque marcante, taninos firmes, acidez equilibrada, com evolução agradável e persistente.

**Sugestão de Consumo:** Servir entre 16 e 20°C. Vinho de personalidade no aroma e no paladar. A estrutura média alta deste vinho é excelente para pratos complexos e marcantes.

750 ml | 13,0% Vol.



## VINHO TINTO *Merlot*

**Variedade:** Merlot (100%)

Vinhedos próprios. Colheita manual e seleção de cachos.

**Safra:** 2021.

**Elaboração:** Vinho elaborado no processo clássico, maceração pelicular, fermentação malolática e posterior maturação em barricas de carvalho.

**Maturação:** 8 meses em barricas francesas/americanas.

**Degustação:** Coloração vermelho rubi com sutis reflexos violáceos. Aromas de frutos de caroço, com destaque para a ameixa, junto a nuances de compota e toffee. Paladar de ataque suave, taninos doces, com evolução agradável e persistente.

**Sugestão de Consumo:** Servir entre 16 e 20°C. Vinho de agradável aroma e paladar. O Corpo médio do Merlot lhe permite acompanhar os mais variados pratos.

750 ml | 13,0% Vol.





## VINHO TINTO *Blend*

**Variedades:** Merlot (60%) e Cabernet Sauvignon (40%) - Vinhedos próprios. Colheita manual e seleção de cachos.

**Safra:** 2020.

**Elaboração:** Vinho elaborado no processo clássico, maceração pelicular, fermentação malolática e posterior maturação em barricas de carvalho.

**Maturação:** 12 meses em barricas francesas/americanas.

**Degustação:** Coloração vermelho rubi com reflexos evoluídos. Aromas de frutas e ervas secas, com marcante presença das notas tostadas e de especiarias. Paladar com personalidade, taninos bem evoluídos, grande volume e integração da fruta com a madeira.

**Sugestão de Consumo:** Servir entre 16 e 20°C. A personalidade deste vinho exige um momento ou acompanhamento igualmente marcante. Excelente para carnes e molhos intensos.



C  
M  
Y  
CM  
MY  
CY  
CMY  
K

C  
M  
Y  
CM  
MY  
CY  
CMY  
K



MAISON 1750 FORESTIER



MAISON 1750 FORESTIER

Rodovia BR 470, km 223

Borghetto - Garibaldi - RS

CEP: 95.720-000

