

Gran
LEGADO

Rodovia BR 470, km 223

Borghetto - Garibaldi - RS

CEP: 95.720-000

Vinícola Produtora

MAISON **1750** FORESTIER

Gran
LEGADO
VINHOS & ESPUMANTES



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



HISTÓRIA

*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 pouco mais de duas décadas com a elaboração da linha Gran Legado Vinhos e Espumantes.

Gran
LEGADO

MAISON **1750** FORESTIER

Vinícola Produtora

TERROIR

Serra Gaúcha ~ Brasil

As condições de terroir, *clima + solo*, nos proporcionam, como poucos lugares neste mundo, um perfeito amadurecimento do fruto, sem perder a acidez, elementos essenciais para a qualidade da uva que servirá de vinho base.

V A L E D O S V I N H E D O S
SERRA GAÚCHA

MÉTODOS

O segredo das elaborações



CHAMPENOISE

O método tradicional 'Champenoise', com a segunda fermentação na própria garrafa, está presente em diferentes e premiados rótulos. O mais tradicional produto da vinícola neste método é o Gran Legado Champenoise Brut.

CHARMAT

O método Charmat tem a segunda fermentação em tanques de inox e resultam em um espumante mais jovem e refrescante. Entre os rótulos elaborados neste método a vinícola apresenta os Gran Legado Brut e Brut Rosé.



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: Gran Legado Chardonnay, Gran Legado Champenoise Brut e Gran Legado Charvat Brut.



RIELSING ITÁLICO

Origem: Alemanha

Aromas: frutos cítricos, notas florais e mineral.

Sabores: ataque discreto com acidez evidente, médio corpo com final delicado.

Produtos com esta uva: Gran Legado Charvat Brut.



PINOT NOIR

Origem: França

Aromas: frutos vermelhos, frutos silvestres e especiarias.

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

Produtos com esta uva: Gran Legado Champenoise Brut Rosé, Gran Legado Champenoise Brut e Gran Legado Charvat Brut Rosé.



MERLOT

Origem: França

Aromas: frutos vermelhos, compotas e ervas secas.

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

Produtos com esta uva: Gran Legado Merlot, Gran Legado Red Blend e Gran Legado Charvat Brut Rosé.



CASTAS EUROPEIAS

TUDO 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: Gran Legado Cabernet Sauvignon e Gran Legado Red Blend.



VIOGNER

Origem: França

Aromas: frutos tropicais, mineralidade, flores.

Sabores: leve e delicado com acidez moderada, corpo discreto.

Produtos com esta uva: Gran Legado Charvat Brut.



PINOTAGE

Origem: África do Sul

Aromas: frutos vermelhos, tostado, café.

Sabores: acidez moderada, estrutura mediana, frutas frescas.

Produtos com esta uva: Gran Legado Charvat Brut Rosé.



MOSCATO

Origem: Itália

Aromas: frutos tropicais, floral, mel.

Sabores: pronunciado com acidez marcante, exuberante final de boca.

Produtos com esta uva: Gran Legado Moscatel e Moscatel Rosé.





ESPUMANTE

Champenoise



ESPUMANTE BRUT *Champenoise*

24 meses de Maturação Sur-Lie

Variedades: Chardonnay e Pinot Noir.

Elaboração: Vinho base elaborado pelo método clássico, tomada de espumada no método tradicional – fermentação na própria garrafa.

Método: Champenoise/24 meses.

Vinhedos: Próprios - Vale dos Vinhedos.
Colheita manual com seleção de cachos.

Degustação: Apresenta uma linda cor amarela com reflexos dourados brilhantes, borbulhas ativas intensas, um envolvente aroma que evidencia o seu tempo de maturação e um paladar perfeitamente equilibrado e prazeroso.



750 ml | 12% Vol.



ESPUMANTE BRUT ROSÉ *Champenoise*

14 meses de Maturação Sur-Lie

Variedades: Pinot Noir.

Elaboração: Vinho base elaborado pelo método clássico, tomada de espumada no método tradicional – fermentação na própria garrafa.

Método: Champenoise/14 meses.

Vinhedos: Próprios - Vale dos Vinhedos.
Colheita manual com seleção de cachos.

Degustação: Apresenta coloração rosa claro com reflexos alaranjados. Intensas borbulhas. No aroma apresenta boa intensidade com notas que lembram frutos vermelhos e compotas. No paladar equilibrado e refrescante.



750 ml | 12% Vol.



ESPUMANTES

Método Charmat



ESPUMANTE BRUT

Gran Legado

Método Charmat

Variedades: Chardonnay, Riesling Itália, Viognier e Glera.

Elaboração: Processo clássico, com prensagem direta da uva. Após etapas de assemblage, a tomada de espuma é pelo método Charmat.

Vinhedos: Próprios - Vale dos Vinhedos. Com seleção em campo.

Degustação: Apresenta coloração amarelo palha com reflexos cristalinos. Aroma intenso, com notas de frutos frescos e flores brancas. No paladar é elegante e levemente ácido, evoluindo para um final de boca pleno, longo e marcante. Notas finais de frutos cítricos.



750 ml | 11,5% Vol.



ESPUMANTE BRUT ROSÉ

Gran Legado

Método Charmat

Variedades: Pinotage, Merlot e Pinot Noir.

Elaboração: Processo clássico, com maceração pelicular rápida. Após etapas de assemblage, a tomada de espuma é pelo método Charmat.

Vinhedos: Próprios - Vale dos Vinhedos. Com seleção em campo.

Degustação: Apresenta coloração rosa salmão, com reflexos brilhantes. Aroma de frutos vermelhos, lembrando cerejas e sutil nota de baunilha. No paladar apresenta-se elegante, bom corpo e final de boca prolongado.

750 ml | 12% Vol.



ESPUMANTE MOSCATEL

Gran Legado

Método Moscatel Espumante

Variedades: Moscato Giallo e Malvasia.

Elaboração: Processo direto de obtenção do espumante. Após extração do mosto por prensagem direta faz-se a fermentação em tanques fechados.

Vinhedos: Próprios no Vale dos Vinhedos e de parceiros junto a Serra Gaúcha.

Degustação: Aroma de flores, mel e frutos tropicais. Amarelo esverdeado, com reflexos cristalinos e delicadas borbulhas. Doce, com boa cremosidade, frescor e harmonia entre o açúcar e a acidez. Final de boca aveludado e frutado.



750 ml | 7,8% Vol.



ESPUMANTE MOSCATEL ROSÉ

Gran Legado

Método Moscatel Espumante

Variedades: Moscato Giallo e Branco, Pinotage.

Elaboração: Processo direto de obtenção do espumante. Após extração do mosto por prensagem direta faz-se a fermentação em tanques fechados.

Vinhedos: Próprios no Vale dos Vinhedos e de parceiros junto a Serra Gaúcha.

Degustação: Apresenta coloração rosa claro com reflexos brilhantes. Aroma é intenso, com notas de flores e frutos vermelhos. No paladar é refrescante, com doçura intensa e equilibrada. Final de boca aveludado retomando as notas frutadas do nariz.



750 ml | 7,8% Vol.



ESPUMANTES

Petits



ESPUMANTE BRUT

Petit

Método Charmat

Variedades: Chardonnay, Riesling Itáliaico, Viogner e Glera.

Elaboração: Processo clássico, com prensagem direta da uva. Após etapas de assemblage, a tomada de espuma é pelo Método Charmat.

Vinhedos: Próprios - Vale dos Vinhedos. Com seleção em campo.

Degustação: Apresenta coloração amarelo palha com reflexos cristalinos. Aroma intenso, com notas de frutos frescos e flores brancas. No paladar é elegante e levemente ácido, evoluindo para um final de boca pleno, longo e marcante. Notas finais de frutos cítricos.

187 ml | 11,5% Vol.



ESPUMANTE BRUT ROSÉ

Petit

Método Charmat

Variedades: Pinotage, Merlot e Pinot Noir.

Elaboração: Processo clássico, com maceração pelicular rápida. Após etapas de assemblage, a tomada de espuma é pelo Método Charmat.

Vinhedos: Próprios - Vale dos Vinhedos. Com seleção em campo.

Degustação: Apresenta coloração rosa salmão, com reflexos brilhantes. Aroma de frutos vermelhos, lembrando cerejas e sutil nota de baunilha. No paladar apresenta-se elegante, bom corpo e final de boca prolongado.

187 ml | 12% Vol.



ESPUMANTE MOSCATEL

Petit

Método Moscater Espumante

Variedades: Moscato Giallo e Malvasia.

Elaboração: Processo direto de obtenção do espumante. Após extração do mosto por prensagem direta faz-se a fermentação em tanques fechados.

Vinhedos: Próprios no Vale dos Vinhedos e de parceiros junto a Serra Gaúcha.

Degustação: Aroma de flores, mel e frutos tropicais. Amarelo esverdeado, com reflexos cristalinos e delicadas borbulhas. Doce, com boa cremosidade, frescor e harmonia entre o açúcar e a acidez. Final de boca aveludado e frutado.

187 ml | 7,5% Vol.



VINHOS FINOS

Gran Legado



CHARDONNAY

Vinho Branco

Variedades: 100% Chardonnay.

Elaboração: Processo tradicional de vinificação em branco, com rápida maceração pelicular, prensagem e fermentação a baixas temperaturas.

Vinhedos: Próprios e de parceiros junto a Serra Gaúcha.

Degustação: Coloração amarelo palha com reflexos dourados. Aroma de fruta branca, com destaque para maçã, pêssego e sutis notas florais. Em boca mostra-se marcante, com equilíbrio entre álcool e acidez.

750 ml | 12,5% Vol.



RED BLEND

Vinho Tinto

Maturação em barricas de carvalho por 6 meses

Variedades: Merlot e Cabernet Sauvignon.

Elaboração: Processo clássico de vinificação em tinto. Maceração pelicular de médio tempo. Maturação em madeira de carvalho.

Vinhedos: Próprios e de parceiros junto a Serra Gaúcha.

Degustação: Coloração vermelho rubi, brilhante. Aroma de fruta madura harmonizando com as notas de madeira, sobretudo especiarias. Em boca tem ataque volumoso, taninos macios e boa evolução.

750 ml | 12,5% Vol.



MERLOT

Vinho Tinto

Variedades: 100% Merlot.

Elaboração: Processo clássico de vinificação, conduzido de forma a obter um vinho jovem. Sem maturação em madeira.

Vinhedos: Próprios e de parceiros junto a Serra Gaúcha.

Degustação: Coloração vermelho rubi vibrante. Aroma de frutas vermelhas, como ameixa e framboesa bastante intensas. Em boca tem ataque sutil, taninos delicados e retrogosto frutado.

750 ml | 12,5% Vol.



CABERNET SAUVIGNON

Vinho Tinto

Variedades: 100% Cabernet Sauvignon.

Elaboração: Processo clássico de vinificação, conduzido de forma a obter um vinho jovem. Sem maturação em madeira.

Vinhedos: Próprios e de parceiros junto a Serra Gaúcha.

Degustação: Coloração vermelho rubi violáceo. Aroma de frutas pretas com nuances de especiarias e algo de mentolado. Em boca tem ataque de boa intensidade, taninos evidentes e final bastante prolongado.

750 ml | 12,5% Vol.



Gran LEGADO

TABELA DE PRODUTOS



ESPUMANTES							
GARRAFA 750 ML (CX6)	CÓDIGO	PESO UN	PESO CAIXA	CÓD. BARRAS (UN)	CX PALLETS	CÓD. BARRAS (CX)	NCM
ESPUMANTE BRUT CHAMPENOISE	91602	1,58Kg	9,75 Kg	789893323605-3	64	1789893323605-0	22041010
ESPUMANTE BRUT ROSÉ CHAMPENOISE	91603	1,58Kg	9,75 Kg	789893323639-8	64	1789893323639-5	22041010
ESPUMANTE BRUT CHARMAT	91605	1,50Kg	9,65 Kg	789893323606-0	80	1789893323606-7	22041010
ESPUMANTE BRUT ROSÉ CHARMAT	91609	1,50Kg	9,65 Kg	789893323616-9	80	1789893323616-6	22041010
ESPUMANTE MOSCATEL	91607	1,50Kg	9,65 Kg	789893323608-4	80	1789893323608-1	22041090
ESPUMANTE MOSCATEL ROSÉ	91614	1,50Kg	9,65 Kg	789893323612-1	80	1789893323612-8	22041090
ESPUMANTES MINI							
GARRAFA 187 ML (CX12)	CÓDIGO	PESO UN	PESO CAIXA	CÓD. BARRAS (UN)	CX PALLETS	CÓD. BARRAS (CX)	NCM
ESPUMANTE CHARMAT BRUT PETIT	91610	0,45 KG	5,55 Kg	789893323623-7	115	1789893323623-4	22041010
ESPUMANTE MOSCATEL PETIT	91611	0,45 KG	5,55 Kg	789893323622-0	115	1789893323622-7	22041090
ESPUMANTE CHARMAT ROSÉ PETIT	91615	0,45 KG	5,55 Kg	789893323625-1	115	1789893323625-8	22041010
VINHOS FINOS							
GARRAFA 750 ML (CX6)	CÓDIGO	PESO UN	PESO CAIXA	CÓD. BARRAS (UN)	CX PALLETS	CÓD. BARRAS (CX)	NCM
VINHO TINTO SECO CABERNET SAUVIGNON	91500	1,24 kg	7,70 Kg	789893323601-5	116	1789893323601-2	22042100
VINHO BRANCO SECO CHARDONNAY	91501	1,24 kg	7,70 Kg	789893323604-6	116	1789893323604-3	22042100
VINHO TINTO SECO MERLOT	91503	1,24 kg	7,70 Kg	789893323609-1	116	1789893323609-8	22042100
VINHO TINTO SECO RED BLEND	91504	1,24 kg	7,70 Kg	789893323602-2	116	1789893323602-9	22042100

