



MONDADORI

*dal 1996*

CATÁLOGO DE VINHOS E ESPUMANTES





# MONDADORI

*dal 1996*

O fascinante mundo do vinho sempre esteve presente na família Mondadori que, desde 1996, dedica-se a ele. Tudo começou com o patriarca da família, Alcides Victor Borges Mondadori, que há quase 30 anos iniciou a marca "Mondadori" com a comercialização de vinhos produzidos por diferentes vinícolas nacionais e internacionais.

A paixão pela vitivinicultura passou de pai para filho, Alexandre Mondadori, filho de Alcides, em uma das visitas ao Vale dos Vinhedos, quando tinha apenas 5 anos de idade, já decidiu que um dia viveria em Bento Gonçalves. Naquele dia, disse à mãe Leoni: "Um dia vou morar aqui, mãe". Mais tarde, Alexandre cumpriu com o que disse aos 5 anos, iniciou a jornada de estudos em enologia no IFRS-Bento Gonçalves,

fez a graduação e pós-graduação. Tornando-se especialista e um grande estudioso sobre a produção de vinhos.

Após os estudos, Alexandre Mondadori iniciou sua carreira profissional em uma vinícola do Vale dos Vinhedos onde atuou nas mais diversas áreas, aprimorando ainda mais seus conhecimentos. Em 2019 ele decidiu realizar um sonho antigo, ter a sua própria Vinícola e assim nasceu a Vinícola Mondadori unindo tradição e inovação para conquistar e encantar os mais diversos paladares, desde os iniciantes até os conhecedores mais experientes no Mundo do Vinho!

# MONDADORI

*dal 1996*



## GRAN RESERVA MARSELAN

[750mL]

**CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO:** Vinho Fino Tinto Seco.  
NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM SULFITOS.

**INGREDIENTES:** Fermentado de uvas e antioxidante INS 220.

**VARIEDADE:** Marselan 100%.

**SAFRA:** 2021.

**ÁLCOOL:** 13,5%.

**TEMPERATURA DE CONSUMO:** 14 a 16 °C.

**LOTE:** 637 Garrafas.

**MATURAÇÃO:** 10 meses em barricas de carvalho francês e americano.

**ORIGEM:** Serra Gaúcha (Pinto Bandeira).

**ENÓLOGO:** ALEXANDRE MONDADORI.

### PROCESSO DE ELABORAÇÃO:

As uvas selecionadas e desengaçadas foram suavemente esmagadas em uma prensa pneumática, e o mosto resultante foi conduzido para tanques de aço inox através de ambiente com atmosfera controlada (CO2) a fim de prevenir qualquer oxidação. Maceração pré-fermentativa a frio para extração dos seus precursores aromáticos. Após a inoculação de leveduras selecionadas, o processo de fermentação alcoólica foi conduzido em temperaturas controladas e maceração das cascas durante 8 dias. Logo passando por fermentação malolática, estabilização, maturação em barricas e, por fim, engarrafamento e envelhecimento em garrafa.

### ANÁLISE SENSORIAL:

**VISUAL:** Vermelho rubi intenso.

**OLFATO:** Frutas vermelhas maduras, geleia de morango, toque de caramelo e especiarias, em especial pimenta rosa.

**PALADAR:** Apresenta taninos firmes, ressalta os aromas de especiarias junto com um toque balsâmico elegante, com um final de boca longo e persistente.

**HARMONIZAÇÃO:** Pratos a base de carne de gado, risotto de funghi, pizza de cordeiro e pratos condimentados.

# MONDADORI

dal 1996

## GRAN RESERVA MERLOT

[750mL]

**CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO:** Vinho Fino Tinto Seco.

NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM SULFITOS.

**INGREDIENTES:** Fermentado de uvas e antioxidante INS 220.

**VARIEDADE:** Merlot 100%.

**SAFRA:** 2021.

**ÁLCOOL:** 13,5%.

**TEMPERATURA DE CONSUMO:** 14 a 16 °C.

**LOTE:** 637 Garrafas.

**MATURAÇÃO:** 10 meses em barricas de carvalho francês e americano.

**ORIGEM:** Serra Gaúcha (Monte Belo do Sul).

**ENÓLOGO:** ALEXANDRE MONDADORI.

### PROCESSO DE ELABORAÇÃO:

As uvas selecionadas e desengaçadas foram suavemente esmagadas em uma prensa pneumática, e o mosto resultante foi conduzido para tanques de aço inox através de ambiente com atmosfera controlada (CO2) a fim de prevenir qualquer oxidação. Maceração pré-fermentativa a frio para extração dos seus precursores aromáticos. Após a inoculação de leveduras selecionadas, o processo de fermentação alcoólica foi conduzido em temperaturas controladas e maceração das cascas durante 9 dias. Logo passando por fermentação malolática, estabilização, maturação em barricas e, por fim, engarrafamento e envelhecimento em garrafa.

### ANÁLISE SENSORIAL:

**VISUAL:** Vermelho rubi intenso.

**OLFATO:** Apresenta aromas de geleia de morangos, tâmaras, chocolate e especiarias, em especial cravo.

**PALADAR:** Apresenta taninos firmes, ressalta frutas maduras e possui final de boca longo.

**HARMONIZAÇÃO:** Risotto de filé, massa ao molho funghi, lasanha a bolonhesa.



# MONDADORI

*dal 1996*



## GRAN RESERVA CABERNET FRANC

[750mL]

**CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO:** Vinho Fino Tinto Seco.  
NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM SULFITOS.

**INGREDIENTES:** Fermentado de uvas e antioxidante INS 220.

**VARIEDADE:** Cabernet Franc 100%.

**SAFRA:** 2021.

**ÁLCOOL:** 13,5%.

**TEMPERATURA DE CONSUMO:** 14 a 16 °C.

**LOTE:** 637 Garrafas.

**MATURAÇÃO:** 10 meses em barricas de carvalho francês e americano.

**ORIGEM:** Campanha Gaúcha (Quaraí e Pinheiro Machado).

**ENÓLOGO:** ALEXANDRE MONDADORI.

### PROCESSO DE ELABORAÇÃO:

As uvas selecionadas e desengaçadas foram suavemente esmagadas em uma prensa pneumática, e o mosto resultante foi conduzido para tanques de aço inox através de ambiente com atmosfera controlada (CO<sub>2</sub>) a fim de prevenir qualquer oxidação. Maceração pré-fermentativa a frio para extração dos seus precursores aromáticos. Após a inoculação de leveduras selecionadas, o processo de fermentação alcoólica foi conduzido em temperaturas controladas e maceração das cascas durante 10 dias. Logo passando por fermentação malolática, estabilização, maturação em barricas e, por fim, engarrafamento e envelhecimento em garrafa.

### ANÁLISE SENSORIAL:

**VISUAL:** Vermelho rubi intenso.

**OLFATO:** Aroma de frutas negras, compota de frutas vermelhas, mirtilo, chocolate e também especiarias como couro.

**PALADAR:** Possui taninos macios e firmes, de boa estrutura e final de boca marcante.

**HARMONIZAÇÃO:** Carne de caça, filé ao molho madeira, embutidos apimentados.

# MONDADORI

dal 1996

## GRAN RESERVA TANNAT

[750mL]

**CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO:** Vinho Fino Tinto Seco.

NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM SULFITOS.

**INGREDIENTES:** Fermentado de uvas e antioxidante INS 220.

**VARIEDADE:** Tannat 100%.

**SAFRA:** 2021.

**ÁLCOOL:** 13,5%.

**TEMPERATURA DE CONSUMO:** 14 a 16 °C.

**LOTE:** 637 Garrafas.

**MATURAÇÃO:** 10 meses em barricas de carvalho francês e americano.

**ORIGEM:** Serra Gaúcha (Monte Belo do Sul).

**ENÓLOGO:** ALEXANDRE MONDADORI.

### PROCESSO DE ELABORAÇÃO:

As uvas selecionadas e desengaçadas foram suavemente esmagadas em uma prensa pneumática, e o mosto resultante foi conduzido para tanques de aço inox através de ambiente com atmosfera controlada (CO2) a fim de prevenir qualquer oxidação. Maceração pré-fermentativa a frio para extração dos seus precursores aromáticos. Após a inoculação de leveduras selecionadas, o processo de fermentação alcoólica foi conduzido em temperaturas controladas e maceração das cascas durante 10 dias. Logo passando por fermentação malolática, estabilização, maturação em barricas e, por fim, engarrafamento e envelhecimento em garrafa.

### ANÁLISE SENSORIAL:

**VISUAL:** Vermelho rubi intenso.

**OLFATO:** Aroma de amoras maduras, tâmaras passas, chocolate, compota de morangos, café e um toque de cravo.

**PALADAR:** Apresenta taninos firmes com boa estrutura em boca. Final longo com retrogosto de café e geleia de morango.

**HARMONIZAÇÃO:** Pratos condimentados, carnes de caça, massa ao molho de tomates secos e filé.



# MONDADORI

dal 1996



## ERUDITO MERLOT

[750mL]

**CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO:** Vinho Fino Tinto Seco.

**NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM SULFITOS.**

**INGREDIENTES:** Fermentado de uvas e antioxidante INS 220.

**VARIEDADE:** Merlot 100%.

**SAFRA:** 2020.

**ÁLCOOL:** 14%.

**TEMPERATURA DE CONSUMO:** 14 a 16 °C.

**LOTE:** 540 Garrafas.

**MATURAÇÃO:** 22 meses em barricas de carvalho francês de 1º uso.

**ORIGEM:** Serra Gaúcha (Monte Belo do Sul).

**ENÓLOGO:** ALEXANDRE MONDADORI.

### PROCESSO DE ELABORAÇÃO:

As uvas selecionadas e desengaçadas foram suavemente esmagadas em uma prensa pneumática, e o mosto resultante foi conduzido para tanques de aço inox através de ambiente com atmosfera controlada (CO2) a fim de prevenir qualquer oxidação. Maceração pré-fermentativa a frio para extração dos seus precursores aromáticos. Após a inoculação de leveduras selecionadas, o processo de fermentação alcoólica foi conduzido em temperaturas controladas e maceração das cascas durante 12 dias com remontagens manuais; maceração pós-fermentativa por 5 dias para potencializar a extração fenólica, fermentação malolática, estabilização, maturação em barricas e, por fim, engarrafamento e envelhecimento em garrafa.

### ANÁLISE SENSORIAL:

**VISUAL:** Apresenta coloração vermelho rubi intenso e brilhante.

**OLFATO:** Apresenta notas intensas de cacau, café, couro, frutas negras em compota e tâmaras secas.

**PALADAR:** Possui boa estrutura, taninos macios, ressalta toques de especiarias e couro, possui final de boca longo e persistente.

**HARMONIZAÇÃO:** Carnes de caça, filé de gado, massa ao molho funghi.

# MONDADORI

dal 1996

## ERUDITO BLEND

[750mL]

**CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO:** Vinho Fino Tinto Seco.

NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM SULFITOS.

**INGREDIENTES:** Fermentado de uvas e antioxidante INS 220.

**VARIEDADE:** Merlot 60% Tannat 20% Marselan 10% Cabernet Franc 10%.

**SAFRA:** 2020.

**ÁLCOOL:** 14%.

**TEMPERATURA DE CONSUMO:** 14 a 16 °C.

**LOTE:** 540 Garrafas.

**MATURAÇÃO:** 22 meses em barricas de carvalho francês

**ORIGEM:** Campanha Gaúcha (Quaraí, Pinheiro Machado e Sant'Ana do Livramento).

**ENÓLOGO:** ALEXANDRE MONDADORI.

### PROCESSO DE ELABORAÇÃO:

As uvas selecionadas e desengaçadas foram suavemente esmagadas em uma prensa pneumática, e o mosto resultante foi conduzido para tanques de aço inox através de ambiente com atmosfera controlada (CO2) a fim de prevenir qualquer oxidação. Maceração pré-fermentativa a frio para extração dos seus precursores aromáticos. Após a inoculação de leveduras selecionadas, o processo de fermentação alcoólica foi conduzido em temperaturas controladas e maceração das cascas durante 12 dias com remontagens manuais; maceração pós-fermentativa por 5 dias para potencializar a extração fenólica, fermentação malolática, estabilização, maturação em barricas e, por fim, engarrafamento e envelhecimento em garrafa.

### ANÁLISE SENSORIAL:

**VISUAL:** Apresenta coloração vermelho rubi intenso e brilhante.

**OLFATO:** Apresenta notas intensas de cacau, café, couro, tâmaras secas, pimenta rosa, geleia de morango e framboesa.

**PALADAR:** Possui boa estrutura e taninos macios. Ressalta toques de cravo e chocolate, com um longo final de boca.

**HARMONIZAÇÃO:** Pratos condimentados, carne de caça, filé ao molho madeira.



# MONDADORI

dal 1996



## ALVARINHO ABSOLUTO

[Gran Collection 750mL]

**CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO:** Vinho fino Branco Seco.  
NÃO CONTÉM GLÚTEM, CONTÉM SULFITO.

**INGREDIENTES:** Fermentado de uvas e INS 220.

**SAFRA:** 2022.

**ÁLCOOL:** 14%.

**LOTE:** 1320 garrafas.

**TEMPERATURA DE CONSUMO:** 9 a 11° C.

**MATURAÇÃO:** 12 meses em barrica americana tosta baixa de 1° uso.

**ORIGEM:** Serra Gaúcha.

**ENÓLOGO:** ALEXANDRE MONDADORI.

### PROCESSO DE ELABORAÇÃO:

Nos vinhedos voltados à excelência na qualidade das uvas, 2,5 Kg por planta juntamente com uma maturação mais extensa. Esse processo ocorre devido ao clima mais fresco e à menor incidência de chuvas na fase final de maturação, permitindo que as uvas permaneçam mais tempo no vinhedo, acumulando maior concentração de açúcares e compostos aromáticos, contribuindo para vinhos com frescor e longevidade. As uvas foram selecionadas e desengaçadas suavemente em uma prensa pneumática, e o mosto resultante foi fermentado em tanques de inox com atmosfera controlada (CO2), extinguindo possíveis oxidações. Após, este mosto foi destinado a fermentação com leveduras selecionadas e com temperatura controlada a fim de extrair e preservar seus precursores aromáticos. Na fase final, o vinho teve maturação em carvalho americano por 12 meses, estabilização, engarrafamento e envelhecimento em garrafa.

### ANÁLISE SENSORIAL:

**VISUAL:** Coloração amarelo-ouro, límpido e com reflexos brilhantes.

**OLFATO:** Aroma de baunilha, coco, chocolate branco, especiarias doces, toque levemente amanteigado. Nuances de frutas brancas e amarelas como pera, abacaxi e pêssego, além de características florais e minerais.

**PALADAR:** Com um volume de boca amplo e com excelente persistência. Retrogosto reflete notas de frutas branca, mamão e coco principalmente.

**HARMONIZAÇÃO:** Massas e carnes brancas, pescados e frutos do mar em geral, queijo de média cura.

# MONDADORI

*dal 1996*

## MONDADORI - OBRA PRIMA MALBEC ROSÉ

[750mL]

**CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO:** Vinho Fino Rose Seco.

**NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

**INGREDIENTES:** Fermentado de uvas e antioxidante INS 220.

**VARIEDADE:** Malbec 100%.

**SAFRA:** 2023.

**ÁLCOOL:** 11%.

**TEMPERATURA DE CONSUMO:** 8 °C.

**ORIGEM:** Vale dos Vinhedos - Serra Gaúcha - RS - Brasil.

**ENÓLOGO:** ALEXANDRE MONDADORI.

### PROCESSO DE ELABORAÇÃO:

As uvas selecionadas e desengaçadas foram suavemente esmagadas em uma prensa pneumática, e o mosto resultante foi conduzido para tanques de aço inox através de ambiente com atmosfera controlada (CO2) a fim de prevenir qualquer oxidação. Após a inoculação de leveduras selecionadas, o processo de fermentação alcoólica foi conduzido em temperaturas de 14 - 16°C, durante 15 dias, buscando a manutenção do aroma frutado. Após a fermentação, o vinho foi filtrado, estabilizado a frio e cuidadosamente engarrafado.

### ANÁLISE SENSORIAL:

**VISUAL:** Rosado claro com nuances de salmão, límpido e brilhante.

**OLFATO:** Notas de frutas vermelhas frescas, como morango e framboesa, com toques sutis de flores.

**PALADAR:** No paladar, destaca-se por sua acidez refrescante e equilibrada, com sabores intensos de frutas vermelhas e toques cítricos. A textura é suave e levemente cremosa, conferindo uma sensação agradável e leve, com um final frutado e persistente.

**HARMONIZAÇÃO:** Harmoniza bem com peixes, queijos e bruschettas leves.



# MONDADORI

dal 1996



## CHARDONNAY ABSOLUTO

[750mL]

**CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO:** Vinho Fino Branco Seco.  
NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM SULFITOS.

**INGREDIENTES:** Fermentado de uvas e antioxidante INS 220.

**VARIEDADE:** Chardonnay 100%.

**SAFRA:** 2021.

**ÁLCOOL:** 13,5%.

**TEMPERATURA DE CONSUMO:** 9 a 11°C.

**MATURAÇÃO:** 14 meses em barricas de carvalho francês e americano.

**ORIGEM:** Serra Gaúcha (Guaporé) e Campanha (Pinheiro Machado).

**ENÓLOGO:** ALEXANDRE MONDADORI.

### PROCESSO DE ELABORAÇÃO:

As uvas selecionadas e desengaçadas foram suavemente esmagadas em uma prensa pneumática, e o mosto resultante foi conduzido para tanques de aço inox através de ambiente com atmosfera controlada (CO<sub>2</sub>) a fim de prevenir qualquer oxidação. Maceração pré-fermentativa a frio para extração dos seus precursores aromáticos. Após a inoculação de leveduras selecionadas, o processo de fermentação alcoólica foi conduzido em temperaturas controladas para preservação dos aromas varietais. Após o vinho teve maturação por 14 meses em barricas de carvalho francês e americano, estabilização, engarrafamento e envelhecimento em garrafa.

### ANÁLISE SENSORIAL:

**VISUAL:** Amarelo-palha, límpido e brilhante.

**OLFATO:** Aroma fascinante e notas de frutas maduras, com nuances de baunilha e chocolate branco.

**PALADAR:** Em boca é volumoso e potente. Na parte retronasal remete notas de frutas maduras e toques elegantes da madeira.

**HARMONIZAÇÃO:** Massas e carnes brancas, pescados e frutos do mar em geral, queijos de média cura.

# MONDADORI

dal 1996

## MONDADORI RESERVA TANNAT

[750mL]

**CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO:** Vinho Fino Tinto Seco.

**NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

**INGREDIENTES:** Fermentado de uvas e antioxidante INS 220.

**VARIEDADE:** Tannat 100%.

**SAFRA:** 2022.

**ÁLCOOL:** 13,3%.

**ENVELHECIMENTO:** 3 meses.

**TEMPERATURA DE CONSUMO:** 18°C.

**ORIGEM:** Vale dos Vinhedos - Serra Gaúcha - RS - Brasil.

**ENÓLOGO:** ALEXANDRE MONDADORI.

### PROCESSO DE ELABORAÇÃO:

As uvas selecionadas, desengaçadas e suavemente prensadas foram resfriadas a 11°C através de um trocador de calor e conduzidas para tanques de aço inox para realizar uma maceração pré-fermentativa a frio durante 72h a fim de potencializar a extração de aromas e coloração da casca. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras selecionadas em temperatura de 25°C a 28°C. Durante a fermentação alcoólica foram realizadas 3 remontagens diárias, ao término, foi conduzida a maceração pós-fermentativa por uma semana. Posteriormente, realizou-se a fermentação malolática, maturação em carvalho e então o vinho foi clarificado, filtrado, estabilizado a frio e engarrafado.

### ANÁLISE SENSORIAL:

**VISUAL:** Com intensa coloração.

**OLFATO:** Notas de frutas negras mescladas às delicadas nuances de couro, típicas do varietal.

**PALADAR:** Encorpado, com taninos macios e aveludados.

**HARMONIZAÇÃO:** Perfeito para acompanhar carnes de caça, pratos condimentados e itens de charcutaria.



# MONDADORI

dal 1996



## MONDADORI RESERVA MERLOT

[750mL]

**CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO:** Vinho Fino Tinto Seco.  
NÃO CONTÉM GLÚTEN.

**INGREDIENTES:** Fermentado de uvas e antioxidante INS 220.

**VARIEDADE:** Merlot 100%.

**SAFRA:** 2022.

**ÁLCOOL:** 13%.

**ENVELHECIMENTO:** 3 meses.

**TEMPERATURA DE CONSUMO:** 18°C.

**ORIGEM:** Vale dos Vinhedos - Serra Gaúcha - RS - Brasil.

**ENÓLOGO:** ALEXANDRE MONDADORI.

### PROCESSO DE ELABORAÇÃO:

As uvas selecionadas, desengaçadas e suavemente prensadas foram resfriadas a 11°C através de um trocador de calor e conduzidas para tanques de aço inox para realizar uma maceração pré-fermentativa a frio durante 72h a fim de potencializar a extração de aromas e coloração da casca. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras selecionadas em temperatura de 25°C a 28°C. Durante a fermentação alcoólica foram realizadas 3 remontagens diárias, ao término, foi conduzida a maceração pós-fermentativa por uma semana. Posteriormente, realizou-se a fermentação malolática, maturação em carvalho e então o vinho foi clarificado, filtrado, estabilizado a frio e engarrafado.

### ANÁLISE SENSORIAL:

**VISUAL:** Coloração vermelho-rubi.

**OLFATO:** Notas de frutas vermelhas e negras.

**PALADAR:** Mostra um grande equilíbrio acompanhado de um longo e agradável final de boca.

**HARMONIZAÇÃO:** Perfeito para acompanhar massas, risotos e queijos diversos.

# MONDADORI

dal 1996

## MONDADORI RESERVA CABERNET SAUVIGNON

[750mL]

**CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO:** Vinho Fino Tinto Seco.

**NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

**INGREDIENTES:** Fermentado de uvas e antioxidante INS 220.

**VARIEDADE:** Cabernet Sauvignon 100%.

**SAFRA:** 2022.

**ÁLCOOL:** 12,6%.

**ENVELHECIMENTO:** 3 meses.

**TEMPERATURA DE CONSUMO:** 18°C.

**ORIGEM:** Vale dos Vinhedos - Serra Gaúcha - RS - Brasil.

**ENÓLOGO:** ALEXANDRE MONDADORI.

### PROCESSO DE ELABORAÇÃO:

As uvas selecionadas, desengaçadas e suavemente prensadas foram resfriadas a 11°C através de um trocador de calor e conduzidas para tanques de aço inox para realizar uma maceração pré-fermentativa a frio durante 72h a fim de potencializar a extração de aromas e coloração da casca. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras selecionadas em temperatura de 25°C a 28°C. Durante a fermentação alcoólica foram realizadas 3 remontagens diárias, ao término, foi conduzida a maceração pós-fermentativa por uma semana. Posteriormente, realizou-se a fermentação malolática, maturação em carvalho e então o vinho foi clarificado, filtrado, estabilizado a frio e engarrafado.

### ANÁLISE SENSORIAL:

**VISUAL:** Coloração vermelho-rubi.

**OLFATO:** Notas de frutas negras e vermelhas mescladas às delicadas nuances de especiarias.

**PALADAR:** Mostra-se equilibrado, com perfeito balanço entre acidez e álcool.

**HARMONIZAÇÃO:** Perfeito para acompanhar carnes vermelhas, pizzas diversas e queijos, especialmente do tipo Gruyère e Camembert.



# MONDADORI

dal 1996



## MONDADORI RESERVA MALBEC ROSÉ

[750mL]

**CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO:** Vinho Fino Rose Seco.  
NÃO CONTÉM GLÚTEN.

**INGREDIENTES:** Fermentado de uvas e antioxidante INS 220.

**VARIEDADE:** Malbec 100%.

**SAFRA:** 2024.

**ÁLCOOL:** 12%.

**TEMPERATURA DE CONSUMO:** 8°C.

**ORIGEM:** Vale dos Vinhedos - Serra Gaúcha - RS - Brasil.

**ENÓLOGO:** ALEXANDRE MONDADORI.

### PROCESSO DE ELABORAÇÃO:

As uvas selecionadas e desengaçadas foram suavemente esmagadas em uma prensa pneumática, e o mosto resultante foi conduzido para tanques de aço inox através de ambiente com atmosfera controlada (CO<sub>2</sub>) a fim de prevenir qualquer oxidação. Após a inoculação de leveduras selecionadas, o processo de fermentação alcoólica foi conduzido em temperaturas de 14 - 16°C, durante 15 dias, buscando a manutenção do aroma frutado. Após a fermentação, o vinho foi filtrado, estabilizado a frio e cuidadosamente engarrafado.

### ANÁLISE SENSORIAL:

**VISUAL:** Coloração rosada.

**OLFATO:** Notas de frutas vermelhas mescladas às delicadas nuances de florais.

**PALADAR:** Mostra uma explosão de frutas, com grande equilíbrio e frescor.

**HARMONIZAÇÃO:** Perfeito para acompanhar um happy hour com descontração, mas também acompanha saladas, sushi, risotos e frutos do mar em geral.

# MONDADORI

dal 1996

## MONDADORI RESERVA CHARDONNAY

[750mL]

**CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO:** Vinho Fino Branco Seco.

**NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

**INGREDIENTES:** Fermentado de uvas e antioxidante INS 220.

**VARIEDADE:** Chardonnay 100%.

**SAFRA:** 2025.

**ÁLCOOL:** 11,5%.

**TEMPERATURA DE CONSUMO:** 8°C.

**ORIGEM:** Vale dos Vinhedos - Serra Gaúcha - RS - Brasil.

**ENÓLOGO:** ALEXANDRE MONDADORI.

### PROCESSO DE ELABORAÇÃO:

As uvas selecionadas e desengaçadas foram delicadamente resfriadas a 8°C, através de um trocador de calor, para a realização de uma breve maceração pré-fermentativa a frio. Este processo visa a máxima extração de compostos aromáticos, evidenciando a expressão do caráter varietal. Após o suave esmagamento em prensa pneumática, o mosto da uva foi clarificado a frio e conduzido para tanques de aço inox juntamente com leveduras selecionadas, dando início ao processo de fermentação alcoólica com temperaturas entre 12 - 14°C, buscando a manutenção do aroma frutado. Após a fermentação, o vinho foi filtrado, estabilizado a frio e cuidadosamente engarrafado.

### ANÁLISE SENSORIAL:

**VISUAL:** Coloração amarelo-palha.

**OLFATO:** Notas de frutas tropicais mescladas às delicadas nuances de frutas secas.

**PALADAR:** Mostra uma textura macia e amanteigada, com grande frescor e vivacidade.

**HARMONIZAÇÃO:** Ótimo para harmonizar com pratos de sabor igualmente leve, como saladas diversas, carnes brancas, peixes e sushi.



# MONDADORI

dal 1996



## MONDADORI BRUT CUVÉE

[750mL]

**CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO:** Espumante Natural Branco Brut.

**VARIEDADE:** Chardonnay (60%), Pinot Noir (30%), e Riesling itálico (10%).

**GRAU ALCOÓLICO:** 12%.

**ENVELHECIMENTO:** 22 meses de maturação em tanques.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 4 a 6 °C.

**VALIDADE:** Válido por tempo indeterminado desde que em local seco e ao abrigo da luz.

**ORIGEM:** Serra Gaúcha /RS.

**ENÓLOGO:** ALEXANDRE MONDADORI.

Elaborados com a qualidade e a tradição da marca Mondadori desde 1996, os espumantes *Spécial Cuvée* apresentam sabor marcante e são perfeitos para celebrar os momentos mais especiais.

### ANÁLISE SENSORIAL:

**VISUAL:** Coloração amarelo-palha com perlage fino e persistente.

**OLFATIVO:** O elegante aroma frutado é dominado por notas de maçã, abacaxi e melão mesclados a delicadas nuances florais.

**PALADAR:** O equilíbrio gustativo é o resultado da perfeita harmonia entre as três uvas que o compõem. Notas frutadas preenchem o paladar com uma textura cremosa e viva acidez, tornando-o leve e fresco.

**HARMONIZAÇÃO:** Canapés, mix de folhas verdes e risoto de aspargos.

# MONDADORI

*dal 1996*

## MONDADORI BRUT ROSÉ CUVÉE

[750mL]

**CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO:** Espumante Natural Branco Brut.

**VARIEDADE:** Chardonnay (60%), Pinot Noir (40%).

**GRAU ALCOÓLICO:** 12%.

**ENVELHECIMENTO:** 8 meses de maturação em tanques.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 4 a 6 °C.

**VALIDADE:** Válido por tempo indeterminado desde que em local seco e ao abrigo da luz.

**ORIGEM:** Serra Gaúcha /RS.

**ENÓLOGO:** ALEXANDRE MONDADORI.

Elaborados com a qualidade e a tradição da marca Mondadori desde 1996, os espumantes *Spécial Cuvée* apresentam sabor marcante e são perfeitos para celebrar os momentos mais especiais.

### ANÁLISE SENSORIAL:

**VISUAL:** Coloração rosa salmão, perlage fino, abundante e persistente.

**OLFATIVO:** Notas de frutas vermelhas como morango e framboesa formam a base de um vibrante aroma frutado. Discretas nuances lácteas se entrelaçam às notas frutadas e somam complexidade ao perfil aromático.

**PALADAR:** O aroma inicial oferece toda a intensidade da fruta acompanhada de uma refrescante acidez. Na sequência é macio e sedoso, resultado da incrível harmonia entre Chardonnay e Pinot Noir.

**HARMONIZAÇÃO:** Escondidinho de camarão, risoto de tomate seco, sashimi e sushi.



# MONDADORI

*dal 1996*



## MONDADORI BRUT

[750mL]

**CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO:** Espumante Natural Branco Brut.

**VARIEDADE:** Chardonnay (60%), Pinot Noir (30%).

**GRAU ALCOÓLICO:** 10,5%.

**ENVELHECIMENTO:** 8 meses de maturação em tanques.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 4 a 6 °C.

**VALIDADE:** Válido por tempo indeterminado desde que em local seco e ao abrigo da luz.

**ORIGEM:** Serra Gaúcha /RS.

**ENÓLOGO:** ALEXANDRE MONDADORI.

### ANÁLISE SENSORIAL:

**VISUAL:** Coloração amarelo-palha com perlage fino e persistente.

**OLFATIVO:** O aroma é delicado e elegante, com predominância de notas de frutas frescas como maçã e abacaxi seguidas por um delicado toque mineral.

**PALADAR:** Espumante de grande equilíbrio gustativo, resultado da perfeita harmonia entre as uvas que o compõem. As notas frutadas se repetem no paladar, acompanhadas de uma textura leve e agradável acidez.

**HARMONIZAÇÃO:** Ideal para harmonizar com pratos igualmente leves, como saladas, carnes brancas e peixes.

# MONDADORI

dal 1996

## MONDADORI BRUT ROSÉ

[750mL]

**CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO:** Espumante Natural Rosé Brut.

**VARIEDADE:** Chardonnay (60%) e Pinot Noir (40%).

**GRAU ALCOÓLICO:** 10,5%.

**ENVELHECIMENTO:** 8 meses de maturação em tanques.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 4 a 6 °C.

**VALIDADE:** Válido por tempo indeterminado desde que em local seco e ao abrigo da luz.

**ORIGEM:** Serra Gaúcha/RS.

**ENÓLOGO:** ALEXANDRE MONDADORI.

### ANÁLISE SENSORIAL:

**VISUAL:** Apresenta coloração rosa salmão com perlage fino e persistente.

**OLFATIVO:** Com grande intensidade e frescor, notas de morango, amora e framboesa se destacam em meio a um delicado fundo floral.

**PALADAR:** Revela grande vivacidade no paladar. O ataque de boca é refrescante e frutado, seguido de uma textura macia e sedosa, resultado da perfeita harmonia entre as uvas.

**HARMONIZAÇÃO:** Acompanha frutos do mar de maneira geral além de peixes como salmão. Ótimo para acompanhar risotos leves e canapés diversos.



# MONDADORI

dal 1996



## MONDADORI MOSCATEL

[750mL]

**CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO:** Vinho Moscotel Espumante Branco.

**VARIEDADE:** 100% Moscato Giallo.

**GRAU ALCÓOLICO:** 7,5%.

**ENVELHECIMENTO:** 2 meses de maturação em tanques.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 4 a 6 °C.

**VALIDADE:** Válido por tempo indeterminado desde que em local seco e ao abrigo da luz.

**ORIGEM:** Serra Gaúcha/RS.

**ENÓLOGO:** ALEXANDRE MONDADORI.

### ANÁLISE SENSORIAL:

**VISUAL:** Coloração amarela esverdeada com perlage fino e persistente.

**OLFATIVO:** O aroma revela intensas notas frutadas e florais, características do varietal. Um espumante com personalidade única e marcante.

**PALADAR:** Destaca-se pela leveza e frescor. O delicado sabor adocicado é balanceado pela acidez, resultando em um espumante suave e perfeitamente equilibrado.

**HARMONIZAÇÃO:** Acompanha sobremesas diversas.

# MONDADORI

dal 1996

## MONDADORI MOSCATEL ROSÉ

[750mL]

**CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO:** Vinho Moscatel Espumante Rosé.

**VARIEDADE:** Moscato Rosado (60%) e Moscato de Hamburgo (40%).

**GRAU ALCOÓLICO:** 7,5%.

**ENVELHECIMENTO:** 2 meses de maturação em tanques.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 4 a 6 °C.

**VALIDADE:** Válido por tempo indeterminado desde que em local seco e ao abrigo da luz.

**ORIGEM:** Serra Gaúcha/RS.

**ENÓLOGO:** ALEXANDRE MONDADORI.

### ANÁLISE SENSORIAL:

**VISUAL:** Coloração rosa com reflexos violáceos com perlage fino e persistente.

**OLFATIVO:** Aroma intenso e marcante, com destaque para notas de frutas como cereja e morango, permeadas por uma sutil nuance de rosas.

**PALADAR:** Leve e refrescante, destaca-se pelo perfeito equilíbrio entre o dulçor e a acidez. As notas frutadas se repetem no paladar, resultando em um espumante delicado e versátil.

**HARMONIZAÇÃO:** Acompanha sobremesas diversas.



# MONDADORI

dal 1996



## MONDADORI DEMI-SEC

[750mL]

**CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO:** Espumante Natural Demi-Sec.

**VARIEDADE:** Chardonnay.

**GRAU ALCOÓLICO:** 11%.

**ENVELHECIMENTO:** 8 meses.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 4 a 6 °C.

**VALIDADE:** Válido por tempo indeterminado desde que em local seco e ao abrigo da luz.

**ORIGEM:** Serra Gaúcha/RS.

**ENÓLOGO:** ALEXANDRE MONDADORI.

### ANÁLISE SENSORIAL:

**VISUAL:** Coloração amarelo claro, com perlage fino e consistente.

**OLFATIVO:** Aroma de grande elegância e sofisticação, com notas de frutas de polpa branca acompanhadas por delicadas nuances de damasco.

**PALADAR:** Espumante fresco e equilibrado. Seu dulçor é sutil e perfeitamente balanceado pela viva acidez.

**HARMONIZAÇÃO:** Sobremesas diversas, canapés variados e happy hour.

# MONDADORI

dal 1996

## BLUEMOON DRY

[750mL]

O Bluemoon Mondadori tem dentre os seus propósitos, criar e buscar formas diferentes de estabelecer uma conexão de novos consumidores com o mundo do vinho. A sua estrutura de corpo e aromas são derivados da uva Chardonnay, sendo sua principal característica o aroma de frutas brancas como a maçã, pera, pêssego, frutas cítricas como limão, além de aromas florais de laranjeira e jasmim.

O Bluemoon apresenta uma acidez fresca e vibrante, o que proporciona boa estrutura e equilíbrio, tornando-o refrescante com corpo médio e oferecendo assim a sensação de cremosidade em boca. No visual, a cor azul turquesa, perlage fina e persistente. Indicado para diversas ocasiões, como refeições formais, celebrações festivas, um happy hour de final de tarde com amigos ou à beira da piscina com familiares, possibilitando um brinde de impacto.

**COMPOSIÇÃO:** Base Chardonnay (95 %), Pinot Noir (5%), licor de destilado de vinho, açúcar e corante azul brilhante.

**ÁLCOOL:** 12%.

**AÇÚCAR RESIDUAL:** 17 G/L.

**TEMPERATURA DE CONSUMO:** 4-6° C.

**VALIDADE:** Prazo indeterminado, desde que bem armazenado e ao abrigo da luz solar.

**ORIGEM:** SERRA GAÚCHA - RS.

**ENÓLOGO:** ALEXANDRE MONDADORI.

### ANÁLISE SENSORIAL:

**VISUAL:** Coloração Azul Turquesa, límpido, perlage persistente e com reflexos brilhantes.

**OLFATIVO:** Nuances de frutas brancas e amarelas como pera, abacaxi e pêssego, pitanga, toque floral (jasmim, flor de laranjeira) e minerais. Casca de laranja amarga, baunilha, notas de açúcar caramelizado e um leve toque de especiarias doces.

**PALADAR:** Um espumante vibrante, refrescante, com acidez equilibrada pela doçura do licor azul, trazendo notas tropicais e cítricas. Uma experiência diferente, visualmente impactante e gustativamente instigante.

**HARMONIZAÇÃO:** Canapés, mix de folhas verdes, sushi, ceviche, camarões dourados, mousse de maracujá ou limão siciliano e risoto de aspargos.



## SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL

300 ML E 1000 ML

O suco de uva da Casa Mondadori é um produto natural, saudável, elaborado com a pureza e qualidade da uva da Serra Gaúcha, integral e sem adição de açúcar. É um blend das cepas Isabel e Bordô.

100% NATURAL  
SEM CONSERVANTES  
SEM ADITIVOS

---



## SUCO DE UVA BRANCO INTEGRAL

300 ML

Coloração amarelo palha com reflexos dourados. Aromas característicos da variedade, com notas frescas e delicadas. Na boca é leve, suave, agradável, com equilíbrio entre doçura e acidez.

100% NATURAL  
SEM CONSERVANTES  
SEM ADITIVOS

---



MONDADORI

*dal 1996*

📍 Via Trento, 40, Linha Leopoldina  
Vale dos Vinhedos – Bento Gonçalves

☎ (54) 99702-5674

🌐 [vinicolamondadori.com.br](http://vinicolamondadori.com.br)

📷 @vinicolamondadori