



**BUFFON**

VINHOS E VINHEDOS



# Nossa História



Tudo começou no ano de 1876, na Comuna de Cison de Valmarino, na Província de Treviso, Itália, quando nasceu Giacomo Buffon.

Sem condições dignas de sobrevivência, em meio a miséria e a fome, na dificuldade de trabalhar em suas terras ocasionadas pelas guerras e transformações sofridas pela unificação do seu país. Com esperança de uma vida melhor e mais digna, a família de Giacomo viu como opção a emigração para a "Mérica".



Em 1888 com 12 anos de idade junto aos seus pais e irmãos, partiram do porto de Gênova, na Itália, para uma viagem de 36 dias em um navio a vapor com destino ao Brasil.

Foi uma viagem difícil. Muitas pessoas, pouca comida, mas o sonho era gigante, cantavam, faziam festas, a esperança ajudava a enfrentar a viagem e as dificuldades. Ao chegar no Brasil, desembarcaram no porto de Rio Grande, através de barcos menores chegaram em Porto Alegre, seguiram o caminho até a colônia Dona Isabel, hoje Bento Gonçalves.



# Nossa História

Ao chegar em Bento Gonçalves, os pais de Giacomo receberam um lote rural, localizado no distrito de Faria Lemos onde iniciaram sua vida nova, formando famílias e posteriormente dando início ao plantio e cultivo da uva.



Em 2020 a 5ª geração de Giacomo Buffon, herdeiros do seu conhecimento no cultivo da videira e na elaboração do vinho, honrados por fazer parte desta história, fundaram a Agroindústria Vinícola Buffon LTDA.

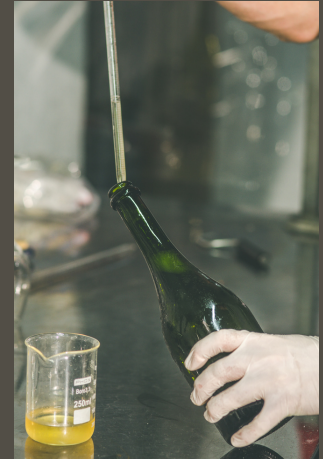


# Nosso Trabalho



Todos nossos vinhos e espumantes são elaborados com uvas próprias. Na propriedade estão implantados 10 hectares de vinhedos, das mais variadas castas, e apenas uma parte da produção é selecionada para a elaboração dos vinhos. Aproveitamos nosso *Terroir* geográfico localizado na latitude 29 do hemisfério sul e sendo considerado ótimo para os espumantes, produzimos então especialmente uvas para vinhos bases e moscateis, e nos dedicamos a elaborar os Champenoises, hoje nossos principais produtos. Também, com um manejo muito dedicado, produzimos uvas *vit viníferas*, francesas e italianas, para a elaboração de nossos excelentes vinhos





Todos os nossos produtos são elaborados de forma manual e artesanal. Cada garrafa passa por nossas mãos, onde cuidamos de cada detalhe para torná-las únicas. Trabalhamos com uma enologia criativa, procuramos elaborar vinhos e espumantes diferentes, modernos, com qualidade, sem esquecer da originalidade. Desde a colheita, o degorgement dos espumantes, a rotulagem, cada processo é estudado e feito com muita dedicação, pensando sempre em entregar em cada garrafa, experiências, e momentos especiais.



# A 5ª Geração

Anderson Buffon, sócio proprietário da Vinícola Buffon é Enólogo chefe, e responsável pela elaboração dos vinhos e espumantes, também é responsável pela parte comercial da Vinícola. É formado em Tecnologia em Viticultura e Enologia, pelo Instituto Federal do Rio Grande do Sul - Campus Bento Gonçalves.



Paloma Buffon, sócia proprietária e Enóloga Auxiliar da Vinícola Buffon, é encarregada pelo acabamento de cada garrafa, e responsável pela parte administrativa. É formada no curso Técnico em Viticultura e Enologia, pelo Instituto Federal do Rio Grande do Sul - Campus Bento Gonçalves.

# Enoturismo

Recebemos nosso turista em uma visita onde transmitimos para eles a experiência de conhecer o ambiente em que elaboramos nossos espumantes e vinhos, contando a história da família Buffon, e o passo a passo de como produzimos nossos produtos.



Também oferecemos degustações harmonizadas, e opções de tábuas de frios, para quem quiser conhecer e apreciar nossos produtos.



A Vinícola Buffon é Pet Friendly



# Nossos Produtos

## Espumantes Champenoises

Elaborados artesanalmente, os espumantes Champenoises são cuidadosamente acompanhados desde a colheita, com uvas em perfeito estado e maturação certa para seu equilíbrio, ao degorgement feito manualmente garrafa por garrafa, tornando cada uma única, com características particulares cheias de história.



## Espumante Ancestral Sur Lie

Nosso Diferencial. Neste método procuramos resgatar a história., a maneira mais antiga de elaborar espumantes. O seu processo consiste de uma única fermentação, na qual é iniciada pelo mosto ainda no tanque e finalizada dentro da garrafa, sem interrupção. E ainda é Sur Lie, levando consigo leveduras da fermentação alcoólica, uma experiência única.





# Nossos Produtos

## Espumantes Charmat e Moscatéis

Esta linha é composta por três espumantes bruts e dois moscatéis. Todas as uvas produzidas em nossos vinhedos são levadas a uma vinicola parceira que elabora e engarrafa os espumantes. Para este método são utilizados tanques grandes que chamamos de autoclaves.



## Vinhos Finos

Com uma mescla de estilos, procuramos elaborar o diferente. Buscar o melhor de cada uva, explorar seus aromas e desbravar seu potencial. A cada variedade uma idéia, a cada safra um vinho, nosso trabalho busca a inovação, a criatividade de elaborar um vinho brasileiro, mostrar a originalidade de nosso Terroir e nunca esquecer da qualidade. Assim produzimos vinhos únicos, com um toque artesanal e cheio de história.



# Nossos Portifólio



2023

## Espumante Champenoise Branco Nature 100% Viognier

Nome: Buffon Espumantes Champenoises

Categoria: Espumante Natural Branco Nature

Vinícola: Vinícola Buffon

Região: Bento Gonçalves- Serra Gaúcha

Casta: 100% Viognier

Safra: 2022

Terroir: Faria Lemos- BG- RS

Gradação alcoólica: 11,6%

Temperatura de serviço: 0 a 6 °C

Quantidade produzida: 660 garrafas

Autólise: 06 a 12 meses

Açúcar Residual: 2 g/L

pH: 3,2

Acidez: 8,68 g/L

Descrição do produto: É um espumante elaborado artesanalmente pelo método tradicional, entre 06 a 12 meses em autólise nos proporciona uma cor amarela esverdeada, com aromas de frutas cítricas como, pêra e lima e aromas de flores, em boca os aromas se repetem. Perlage fina, acidez alta, corpo médio e boa persistência. Foram elaboradas somente 660 unidades desse espumante!



2023

Espumante Champenoise Extra Brut  
100% Chardonnay  
BLANC DE BLANC

Nome: Buffon Espumantes Champenoises

Categoria: Espumante Natural Extra Brut Branco

Vinícola: Vinícola Buffon

Região: Bento Gonçalves- Serra Gaúcha

Casta: 100% Chardonnay

Safra: 2022

Terroir: Faria Lemos- BG- RS

Graduação alcoólica: 12,3%

Temperatura de serviço: 0 a 6 °C

Quantidade produzida: 600 garrafas

Acidez: 6,88 g/L

Açúcar Residual: 5 g/L

pH: 3,3

Autólise: 06 a 12 meses

Descrição do produto: É um espumante elaborado artesanalmente pelo método tradicional, tem uma curta autólise, são entre seis e doze meses em contato com a levedura e isso nos proporciona um espumante leve, fresco e frutado, com uma acidez marcante e perlage persistente!

Foram elaborados somente 600 unidades desse espumante!

# Espumante Champenoise Brut Branco 100% Glera (Prosecco)

Nome: Buffon Espumantes Champenoises  
Categoria: Espumante Natural Brut Branco  
Vinícola: Vinícola Buffon  
Região: Bento Gonçalves- Serra Gaúcha  
Casta: 100% Glera (Prosecco)  
Safrá: 2021  
Terroir: Faria Lemos- BG- RS  
Graduação alcoólica: 11,6%  
Temperatura de serviço: 0 a 6 °C  
Quantidade produzida: 500 garrafas  
Autólise: 06 a 12 meses

Descrição do produto: É um espumante elaborado artesanalmente pelo método tradicional, entre 6 e 12 meses em autólise nos proporciona uma cor amarela esverdeada, com aromas de frutas cítricas como, pêra e lima e aromas de flores, em boca os aromas se repetem. Perlage fina, acidez alta, corpo médio e boa persistência.  
Foram elaboradas somente 500 unidades desse espumante!



2023





2023

## Espumante Champenoise Nature Rosé Pinot Noir e Riesling

Nome: Buffon Espumantes Champenoises

Categoria: Espumante Natural Brut Rosé

Vinícola: Vinícola Buffon

Região: Bento Gonçalves- Serra Gaúcha

Castas: Pinot Noir e Riesling

Safra: 2022

Terroir: Faria Lemos- BG- RS

Gradação alcoólica: 12%

Temperatura de serviço: 0 a 6 °C

Quantidade produzida: 660 garrafas

Autólise: 06 a 12 meses

Descrição do produto: É um espumante elaborado artesanalmente pelo método tradicional, tem uma curta autólise, são somente seis meses em contato com a levedura e isso nos proporciona um espumante leve, fresco e frutado, com uma acidez marcante e perlage persistente!

Foram elaborados somente 660 unidades desse espumante!



2023

## VINHO FRISANTE NATURAL DEMI-SEC 100% BRS BIBIANA

Nome: Buffon Espumantes Champenoises

Categoria: Vinho Frisante Natural Demi-Sec

Vinicola: Vinícola Buffon

Região: Bento Gonçalves- Serra Gaúcha

Castas: 100% BRS Bibiana

Safra: 2022

Terroir: Faria Lemos- BG- RS

Graduação alcoólica: 12 %

Temperatura de serviço: 0 a 6 °C

Quantidade produzida: 400 garrafas

Acidez: 6,88 g/L

Açúcar Residual: 25 g/L

pH: 3,2

Autólise: 06 a 12 meses

Descrição do produto: É um Vinho Frisante Natural elaborado pelo método tradicional e com uma uva brasileira! Em seu aroma se destacam muitas frutas tropicais como maracujá, manga, pera e maçã. Em boca um espumante leve, refrescante e levemente doce. Harmoniza com comida brasileira, doces, coquetel , e também acompanha um bom Happy Hour.



## Espumante Champenoise Nature Branco 100% Glera (Prosecco) 24 meses de autólise

Nome: Buffon Espumantes Champenoises  
Categoria: Espumante Natural Nature Branco

Vinícola: Vinícola Buffon

Região: Bento Gonçalves- Serra Gaúcha

Castas: 100% Glera (Prosecco)

Safra: 2020

Terroir: Faria Lemos- BG- RS

Gradação alcoólica: 12,3%

Temperatura de serviço: 0 a 6 °C

Quantidade produzida: 500 garrafas

Autólise: mais de 24 meses

Descrição do produto: É um espumante elaborado artesanalmente pelo método tradicional, mais de 24 meses em autólise nos proporciona uma cor amarela esverdeada, com aromas de frutas cítricas como, pêra e lima e aromas de flores, em boca os aromas se repetem. Perlage fina, acidez alta, corpo médio e boa persistência. Foram elaboradas somente 500 unidades desse espumante!



2021

# Espumante Champenoise Nature Negro 100% Petit Verdot Sur Lie

Nome: Buffon Espumantes Champenoises  
Categoria: Espumante Natural Nature Tinto

Vinícola: Vinícola Buffon

Região: Bento Gonçalves- Serra Gaúcha

Casta: 100% Petit Verdot

Safra: 2022

Terroir: Faria Lemos- BG- RS

Graduação alcoólica: 12,5%

Temperatura de serviço: 0 a 6 °C

Quantidade produzida: 400 garrafas

Autólise: a partir de 6 meses

Descrição do produto: É um espumante elaborado artesanalmente pelo método tradicional, de cor vermelha púrpura de pouca intensidade, nos proporciona um aspecto diferente, seus aromas lembra as frutas vermelhas encontradas nos vinhos tintos, um toque herbáceo e algumas especiarias. Em boca a sua maciez combina com a perlagem e em harmonia com a acidez, torna este espumante especial.

Foram elaboradas somente 400 unidades desse espumante!



2023





## Espumante Método Ancestral Col Fondo

Nome: Buffon Espumantes Método Ancestral  
Categoria: Espumante Natural Branco Nature  
Vinícola: Vinícola Buffon  
Região: Bento Gonçalves- Serra Gaúcha  
Casta: 100% Glera (Prosecco)  
Safrá: 2022

Terroir: Faria Lemos- BG- RS  
Graduação alcoólica: 11,5%  
Temperatura de serviço: 0 a 6 °C

Quantidade produzida: 400 garrafas

É o método mais antigo de elaboração de espumantes. Foi há muito tempo na França, quando os monges encontraram em seus vinhos gás natural provenientes de uma fermentação inacabada, que surgiu essa bebida tão apreciada nos dias atuais. Com uma única fermentação, onde as leveduras naturais transformam o açúcar da fruta em álcool e gás carbônico e sem interrupções, que inicia no tanque e próximo ao seu término é transferido para a garrafa onde irá finalizar, retendo gás carbônico e espumantizando o mesmo. O método Ancestral torna o espumante único, mais rústico, com aromas primários e muito Interessante.

Descrição do produto: É um espumante elaborado artesanalmente pelo método ancestral com uma cor amarela dourada turva (por causa das borras), com aromas bem vivos de frutas cítricas principalmente de pêra e lima e aromas de flores, em boca os aromas se repetem. Perlage fina, acidez alta, corpo médio e boa persistência. Foram elaboradas somente 400 unidades desse espumante!



2023

## Espumante Método Ancestral Rosé Col Fondo

Nome: Buffon Espumantes Método Ancestral

Categoria: Espumante Natural Rosé Nature

Vinícola: Vinícola Buffon

Região: Bento Gonçalves- Serra Gaúcha

Casta: 100% Pinot Noir

Safra: 2022

Terroir: Faria Lemos- BG- RS

Graduação alcoólica: 11,5%

Temperatura de serviço: 0 a 6 °C

Quantidade produzida: 300 garrafas

É o método mais antigo de elaboração de espumantes. Foi há muito tempo na França, quando os monges encontraram em seus vinhos gás natural provenientes de uma fermentação inacabada, que surgiu essa bebida tão apreciada nos dias atuais. Com uma única fermentação, onde as leveduras naturais transformam o açúcar da fruta em álcool e gás carbônico e sem interrupções, que inicia no tanque e próximo ao seu término é transferido para a garrafa onde irá finalizar, retendo gás carbônico e espumantizando o mesmo. O método Ancestral torna o espumante único, mais rústico, com aromas primários e muito Interessante.

Descrição do produto: É um espumante elaborado artesanalmente pelo método ancestral com uma cor amarela dourada turva (por causa das borras), com aromas bem vivos de frutas cítricas principalmente de pêra e lima e aromas de flores, em boca os aromas se repetem. Perlage fina, acidez alta, corpo médio e boa persistência.

Foram elaboradas somente 300 unidades desse espumante!





## Espumante Charmat Brut Branco Prosecco

Nome: Buffon Espumantes Charmat

Categoria: Espumante Natural Brut Branco

Vinícola: Vinícola Buffon

Região: Bento Gonçalves- Serra Gaúcha

Casta: Prosecco

Safra: 2022

Terroir: Faria Lemos- BG- RS

Graduação alcoólica: 12%

Temperatura de serviço: 0 a 6 °C

Descrição do produto: Elaborado 100% com uvas Glera, possui coloração amarela com reflexos esverdeados, com perlage fino e constante. Em seu aroma encontramos frutas cítricas em especial pêra e lima, e toque de flores. Em boca temos uma acidez suculenta, corpo leve, perlage cremoso e final refrescante.

Ideal para Happy Hour



## Espumante Charmat Brut Branco

Nome: Buffon Espumantes  
Charmat

Categoria: Espumante Natural  
Brut Branco

Vinícola: Vinícola Buffon

Região: Bento Gonçalves- Serra  
Gaúcha

Casta: Chardonnay

Safra: 2022

Terroir: Faria Lemos- BG- RS

Graduação alcoólica: 12%

Temperatura de serviço: 0 a 6 °C

Descrição do produto: Elaborado com uvas Chardonnay, nosso espumante brut branco apresenta coloração amarelo com reflexos esverdeados. Em seu aroma encontramos frutas cítricas, levedura e pão tostado. No seu paladar apresenta uma refrescância provocada pela sua acidez e seu gás natural, e no final, macio e bem equilibrado. Ótimo para acompanhar aperitivos leves, massas, pratos com frutos do mar e orientais.



2023



## Espumante Charmat Brut Rosé

Nome: Buffon Espumantes Charmat  
Categoria: Espumante Natural Brut Rosé  
Vinícola: Vinícola Buffon  
Região: Bento Gonçalves- Serra Gaúcha  
Casta: Pinot Noir e Malvasia  
Safrá: 2022  
Terroir: Faria Lemos- BG- RS  
Graduação alcoólica: 12%  
Temperatura de serviço: 0 a 6 °C

Descrição do produto: Elaborado com uvas Chardonnay e Pinot Noir, possui coloração rosada brilhante de média intensidade. Aroma frutado com notas cítricas e frutas vermelhas como cereja, amora e framboesa. Paladar cremoso e refrescante e acidez moderada.

Ótimo para servir de aperitivo, harmoniza com peixes e pratos com queijos suaves.



2023



## Espumante Moscatel Branco

Nome: Buffon Espumantes

Categoria: Vinho Espumante  
Moscatel Branco

Vinícola: Vinícola Buffon

Região: Bento Gonçalves- Serra  
Gaúcha

Casta: Moscatéis

Safra: 2022

Terroir: Faria Lemos- BG- RS

Graduação alcoólica: 7,5 %

Temperatura de serviço: 0 a 6 °C

Descrição do produto: Elaborado com uvas Moscato Branco, apresenta agradável frescor, baixa graduação alcoólicas e perlage persistentes, devido ao processo natural de fermentação. Com coloração cristalina amarelo esverdeado, borbulhas finas e intensas, aroma floral, lembrando flores brancas e um toque inconfundível de mel. No paladar apresenta uma estrutura leve com excelente equilíbrio. Ótimo acompanhante para sobremesas, tortas, frutas frescas, sorvetes e mousses, ideal para acompanhar seu "happy hour", também pode ser servido como aperitivo.



2023



## Espumante Moscatel Rosé

Nome: Buffon Espumantes  
Categoria: Vinho Espumante Moscatel Rosé  
Vinícola: Vinícola Buffon  
Região: Bento Gonçalves- Serra Gaúcha  
Casta: Moscato Hamburgo e outros moscatos.

Safra: 2022

Terroir: Faria Lemos- BG- RS

Graduação alcoólica: 7,5 %

Temperatura de serviço: 0 a 6 °C

Descrição do produto: Apresenta uma cor delicada e destaca-se por apresentar aromas que lembram morangos e violetas, o paladar é fresco e com delicado dulçor.

Ótimo acompanhante para sobremesas, tortas, frutas frescas, sorvetes e mousses, ideal para acompanhar seu "happy hour", também pode ser servido como aperitivo.



2023



## CHARDONNAY 2022

Nome: Buffon Chardonnay

Categoria: Vinho Fino Branco Seco

Vinícola: Vinícola Buffon

Região: Bento Gonçalves- Serra Gaúcha

Casta: 100% Chardonnay

Safra: 2022

Terroir: Faria Lemos- BG- RS

Graduação alcoólica: 12,5%

Temperatura de serviço: 8 a 12 °C

Prensagem: prensagem direta com uvas desengaçadas

Fermentação Alcoólica: Mosto flor 15 dias com controle de temperatura 15 °C com chips de carvalho americano.

Fermentação malolática: 100% completa com duelas de carvalho americano.

O vinho ficou sobre as borras finas até o seu envase, e maturando com aduelas de carvalho francês 50% e americano 50%.

Quantidade produzida: 560 garrafas

Descrição do produto: Buffon Chardonnay 2021 tem uma cor amarelo palha com tons esverdeados. No nariz aromas de abacaxi, baunilha e chocolate branco. Em boca um vinho equilibrado, com boa untuosidade, média acidez e boa persistência.

Harmoniza com: Carnes brancas, salada de legumes, Salmão, Peixe, Peito de Frango, Carne Vitela, Massa aos 4 queijos e Risoto com Frutos do mar e Bacalhau.



2023



# VIOGNER 2022

Nome: Buffon Viogner

Categoria: Vinho Fino Branco Seco

Vinícola: Vinícola Buffon

Região: Bento Gonçalves- Serra Gaúcha

Casta: 100% Viogner

Safra: 2022

Terroir: Faria Lemos- BG- RS

Graduação alcoólica: 13,5%

Temperatura de serviço: 6a 10 °C

Prensagem: prensagem direta com uvas desengaçadas

Fermentação Alcoólica: Mosto flor 15 dias com controle de temperatura 15 °C

Fermentação malolática: 100% completa

Maturação por 6 meses sobre as borras finas.

Quantidade produzida: 400 garrafas

Descrição do produto: Intensas notas de damasco combina-se a pêssigo, mel e cítrico. Na boca o Buffon Viogner mostra untuosidade e sabor de frutas cítricas e flores, com suculência, acidez refrescante e final longo e persistente.

Harmoniza com: Carnes brancas, salada de legumes, Salmão, Peixe, Peito de Frango, Carne Vitela, Massa aos 4 queijos, Risoto com Frutos do mar e Bacalhau.



2023



## Tannat 2021

Nome: Buffon Tannat

Categoria: Vinho Fino Tinto Seco

Vinícola: Vinícola Buffon

Região: Bento Gonçalves- Serra Gaúcha

Castas: 100% Tannat

Safra: 2021

Terroir: Faria Lemos- BG- RS

Graduação alcoólica: 14,5

Temperatura de serviço: 16 a 20 °C

Fermentação Alcoólica: 7 dias com maceração

Fermentação malolática: 100% completa

Envelhecimento em carvalho:

Envelhecimento na garrafa: 12 meses

Quantidade produzida: 500 garrafas

Descrição do Produto: Buffon Tannat é um vinho elaborado com a intenção de deixá-lo gastronômico desde o início. Com uma maceração pré fermentativa, conseguimos extrair o máximo de seus aromas frutados, a fermentação curta em contato com a casca deixou o seu corpo mais leve. Sem passagem por carvalho. Vinho de cor vermelho rubi escura com reflexos violáceos, aroma fino destacando muitas frutas e um toque de mel. Na boca robusto, persistente e harmônico, com taninos elegantes e macios, bom equilíbrio entre a acidez e o álcool.

Harmonização: carnes assadas, aves de caça, vitela, stroganoff, queijos fortes, bacalhau e massas.



2023

## Marselan 2021

Nome: Buffon Marselan

Categoria: Vinho Fino Tinto Seco

Vinícola: Vinícola Buffon

Região: Bento Gonçalves- Serra Gaúcha

Castas: 100% Marselan

Safra: 2021

Terroir: Faria Lemos- BG- RS

Graduação alcoólica: 12,7

Temperatura de serviço: 16 a 20 °C

Fermentação Alcoólica: 7 dias com maceração

Fermentação malolática: 100% completa

Envelhecimento em carvalho:

Envelhecimento na garrafa: 12 meses

Quantidade produzida: 500 garrafas

Descrição do Produto: Buffon Marselan é um vinho elaborado de maneira clássica. Potente pela sua maceração mais longa, média acidez e seus 12,7% de álcool deixam o vinho equilibrado. Sem passagem por carvalho. Com coloração de tons vermelho-violáceo muito intenso e elegante, expressa os aromas tradicionais da variedade, aromas de frutas roxas como mirtilo e amora e seu característico mineral se torna único. No paladar apresenta taninos macios, é bem estruturado, com corpo equilibrado, intenso e persistente.

Harmonização: carnes vermelhas, caças e aves escuras, massas com molhos de sabor acentuado e queijos.



2023



## PETIT VERDOT 2021



Nome: Buffon Petit Verdot

Categoria: Vinho Fino Tinto Seco

Vinícola: Vinícola Buffon

Região: Bento Gonçalves- Serra Gaúcha

Casta: 100% Marselan

Safra: 2021

Terroir: Faria Lemos- BG- RS e Anta Gorda- RS

Graduação alcoólica: 12%

Temperatura de serviço: 16 a 20 °C

Fermentação Alcoólica: 8 dias com maceração

Fermentação malolática: 100% completa

Envelhecimento em carvalho: 8 meses em aduelas de carvalho francês.

Envelhecimento na garrafa: 6 meses

Quantidade produzida: 300 garrafas

Descrição do Produto: Visual: É um vinho de coloração vermelha com reflexos violáceos. Olfato: Aromas de frutas vermelhas com notas de especiarias e frutas do bosque com toque de café e chocolate. Paladar: Em boca apresenta corpo intenso, taninos maduros e uma persistência interessante.

Harmonização: Harmoniza com carnes vermelhas em geral, grelhados, massas, pizza e queijos.



# 100% Glera 2022 LINHA MÉRICA

Nome: Buffon Glera Linha Mérica

Categoria: Vinho Fino Branco Seco

Vinícola: Vinícola Buffon

Linha: Linha Mérica, é uma linha de vinhos premium em homenagem a imigração Italiana, com o tema "Mérica, Méria" folclore Italiano de 1875.

Região: Bento Gonçalves- Serra Gaúcha

Casta: 100% Glera

Safra: 2022

Terroir: Faria Lemos- BG- RS

Graduação alcoólica: 12,5%

Temperatura de serviço: 10 a 14 °C

Fermentação Alcoólica: Prensagem direta com deburragem e controle de temperatura por 12 dias.

Fermentação malolática: 100% completa

Envelhecimento em carvalho: Sobre borras finas por 90 dias com batonagem.

Envelhecimento na garrafa: 2 meses com alternativo de carvalho americano.

Quantidade produzida: 400 garrafas

Descrição do Produto: Visual: Coloração amarelo palha brilhante. Nos aromas notas de flores combinam-se com frutas Pêra, pêsego e mel. Em boca mostra um vinho untuoso e amanteigado, uma boa acidez e um final equilibrado.

Harmonização: Harmoniza com queijos, saladas, carnes de aves, peixes, salmão, frutos do mar, bacalhau e sobremesas.



# 100% Barbera 2022 LINHA MÉRICA

Nome: Buffon Barbera Linha Mérica

Categoria: Vinho Fino Tinto Seco

Vinícola: Vinícola Buffon

Linha: Linha Mérica, é uma linha de vinhos premium em homenagem a imigração Italiana, com o tema "Mérica, Méria" folclore Italiano de 1875.

Região: Bento Gonçalves- Serra Gaúcha

Castas: 100% Barbera

Safra: 2022

Terroir: Faria Lemos- BG- RS

Graduação alcoólica: 11,5%

Temperatura de serviço: 16 a 18 °C

Fermentação Alcoólica: 12 dias com maceração.

Fermentação malolática: 100% completa

Envelhecimento em carvalho: Sobre borras finas por 180 dias com batonagem e carvalho francês.

Envelhecimento na garrafa: 2 meses

Quantidade produzida: 400 garrafas

Descrição do Produto: Buffon Mérica Barbera é um vinho tinto de corpo leve, na Itália é um vinho do Dia-a-dia. Seus aromas são frutados, lembrando frutas vermelhas e um toque de chocolate e café. Em boca um vinho macio e leve, com acidez média alta e persistente.

Harmoniza com carnes vermelhas, carnes de caça, comida brasileira e bacalhau.



2023



# 100% Teroldego 2020 LINHA MÉRICA

Nome: Buffon Teroldego Linha Mérica

Categoria: Vinho Fino Tinto Seco

Vinícola: Vinícola Buffon

Linha: Linha Mérica, é uma linha de vinhos premium em homenagem a imigração Italiana, com o tema "Mérica, Méria" folclore Italiano de 1875.

Região: Bento Gonçalves- Serra Gaúcha

Casta: 100% Teroldego

Safra: 2020

Terroir: Faria Lemos- BG- RS

Graduação alcoólica: 12%

Temperatura de serviço: 16 a 18 °C

Fermentação Alcoólica: 12 dias com maceração.

Fermentação malolática: 100% completa

Envelhecimento em carvalho: 8 meses.

Envelhecimento na garrafa: 2 meses

Quantidade produzida: 300 garrafas

Descrição do Produto: Buffon Mérica Teroldego é um vinho potente com estrutura de taninos. Em seus aromas lembra frutas negras, chocolate e tostado do carvalho. Em boca um vinho potente, bem estruturado, taninos presentes, vinho pronto para beber, mas com grande potencial de guarda.

Harmoniza com carnes vermelhas, pizzas, massas com molhos fortes, charcutaria e polenta com carne de porco.



## Rebo 2021 LINHA MÉRICA

Nome: Buffon Rebo Linha Mérica

Categoria: Vinho Fino Tinto Seco

Vinícola: Vinícola Buffon

Linha: Linha Mérica, é uma linha de vinhos premium em homenagem a imigração Italiana, com o tema "Mérica, Méria" folclore Italiano de 1875.

Região: Bento Gonçalves- Serra Gaúcha

Casta: 100% Rebo Rigotti

Safra: 2021

Terroir: Faria Lemos- BG- RS

Graduação alcoólica: 12,5%

Temperatura de serviço: 16 a 20 °C

Fermentação Alcoólica: 12 dias com maceração

Fermentação malolática: 100% completa

Envelhecimento em carvalho: 4 meses em aduelas de carvalho francês.

Envelhecimento na garrafa: 12 meses

Quantidade produzida: 600 garrafas

Descrição do Produto: Visual: Cor vermelho-violáceo muito intenso e elegante.

Olfato: Aromas tradicionais da variedade, aromas de frutas roxas como mirtilo e amora e um toque de chocolate e café. Paladar: No paladar apresenta taninos macios e volumosos, é bem estruturado, com corpo equilibrado, intenso e persistente.

Harmonização: Harmoniza com carnes vermelhas, pizzas, tábuas de frios, strogonoff, massas com molhos de sabor acentuado e queijos.



2023





# LA PALOMA LORENA 2022

Nome: La Paloma Lorena

Categoria: Vinho de Mesa Branco Seco

Vinícola: Vinícola Buffon

Região: Bento Gonçalves- Serra Gaúcha

Casta: 100% Lorena

Safra: 2022

Terroir: Faria Lemos- BG- RS

Graduação alcoólica: 11,5%

Temperatura de serviço: 6 a 10 °C

Fermentação Alcoólica: 4 dias em maceração pré fermentativa a 5 °C e 15 dias de fermentação a 15 °C.

Fermentação malolática: 100% completa

Envelhecimento em carvalho: 4 meses em aduelas de carvalho americano.

Envelhecimento na garrafa: 2 meses

Quantidade produzida: 600 garrafas

Descrição do Produto: De coloração amarelo palha Lorena La Paloma é um vinho com aromas delicados e intensos, lembrando flores do campo e um leve toque de chocolate. Em boca, é um vinho leve, de acidez média e persistente. Sua Harmonização pode ser em um happy hour ou acompanhado com peixes, frutos do mar ou comida brasileira.



# LA PALOMA ROSÉ 2022

Nome: La Paloma Rosé  
Categoria: Vinho Fino Rosé Seco  
Vinícola: Vinícola Buffon  
Região: Bento Gonçalves- Serra Gaúcha  
Casta: 50% Tannat e 50% Petit Verdot  
Safrá: 2022

Terroir: Faria Lemos- BG- RS

Graduação alcoólica: 11,5%

Temperatura de serviço: 6 a 10 °C

Fermentação Alcoólica: Cofermentação dos mostos das uvas Tannat e Petit Verdot

Fermentação malolática: 100% completa

Envelhecimento em carvalho: sem carvalho

Envelhecimento na garrafa: 2 meses

Quantidade produzida: 650 garrafas

Descrição do Produto: La Paloma Rosé é um vinho elaborado através da cofermentação das uvas Petit Verdot e Tannat. Com uma cor rosa coral, este vinho foi desenvolvido para ser delicado e charmoso. Seus aromas lembram flores rosas e pitanga. Em boca um vinho leve, equilibrado e delicado. Podemos harmonizar com sushis, peixes, frutos do mar, e também apreciar com uma boa companhia.



2023



# Endereço e Contatos

Endereço: Estrada RS 431 Km 4,7

Terroir: Faria Lemos

Cidade: Bento Gonçalves

Estado Rio grande do sul

País: Brasil

E-mail: [vinicolabuffon@gmail.com](mailto:vinicolabuffon@gmail.com)

Fone: (54) 3439-1168

WhatsZapp: (54) 996 633 748

Instagram: @vinicolabuffon

Catalogo online:

<https://www.meucatalogodigital.app/vinicolabuffon/>