



TREAMICI

VINHOS FINOS ARTESANAIS





TREAMICI é um projeto independente idealizado por três amigos da Serra Gaúcha, **Jean Carraro**, **Marcelo Vasco** e **Fernando Troian**, que compartilham de um verdadeiro amor pelo mundo do vinho, se aventurando através de muito trabalho e dedicação, a elaborar vinhos finos artesanais que vão na contramão dos ditos vinhos comerciais de grande escala. A proposta é autoral, produzindo vinhos únicos de lotes limitados, em busca de traços marcantes e maior complexidade, proporcionando uma experiência especial àqueles que como eles também dividem desta mesma paixão.

Jean Carlos Carraro, nascido em Bento Gonçalves, vem de uma tradicional família italiana da região serrana do Rio Grande do Sul, os Carraro. Um sobrenome provavelmente já conhecido dos amantes da vitivinicultura brasileira. Jean é enólogo graduado em Viticultura e Enologia, com mestrado em Biotecnologia e filho de um dos proprietários da vinícola familiar Michele Carraro, nome dado em homenagem ao seu bisnonno (bisavô), fundada em 1987 no Vale dos Vinhedos, administrada pela quarta geração da família. Jean já residiu na Itália, onde estudou e trabalhou na vinícola Le Vigne di Zamò na província de Udine, ganhando um vasto aprendizado e vivência na produção de vinhos finos. Desde então vem se dedicando a cada safra à elaborar vinhos únicos e especiais.

Marcelo Vasco é carioca, morando na Serra Gaúcha desde 2008, músico e artista gráfico de bandas de Heavy Metal de sucesso mundial. Se apaixonou pelo universo do vinho quando se mudou para Carlos Barbosa, na Serra Gaúcha, onde conheceu seus amigos e hoje sócios Fernando Troian e Jean Carraro. Desde então tem se tornado um profundo amante e estudioso do mundo do vinho. Já teve a oportunidade de viajar para lugares muito especiais da vitivinicultura, degustando vinhos e buscando uma maior experiência e aprendizado na França, Itália, Portugal, Chile, Argentina, Suíça, Hungria, Alemanha, Austria, Inglaterra entre muitos outros.

Fernando Troian, descendente de família austro-italiana, é nascido em Carlos Barbosa, tendo seu contato com o vinho desde muito cedo e de maneira natural, através desta linda cultura já enraizada na região da Serra Gaúcha, herança trazida pela imigração italiana séculos atrás. É empresário, também músico de Heavy Metal e apaixonado pelo mundo do vinho. Já viajou em busca de conhecimento para importantes destinos enoturísticos como Chile, Argentina, Suíça, Alemanha, Austria, Inglaterra entre outros.

Com foco em tiragens super limitadas, os vinhos **TREAMICI** são produzidos através de métodos totalmente artesanais, desde a vinificação até rotulagem do produto, primando por vinhos autorais autênticos. "Tre Amici" é italiano e significa "Três Amigos". A pronúncia correta é "Tréamiti". Uma homenagem aos imigrantes da Serra Gaúcha, responsáveis pelo grande impulso na vitivinicultura do Rio Grande do Sul e Brasil, em meados dos anos 1800, com suas videiras trazidas do Vêneto.

A vinícola Michele Carraro está localizada no coração de um dos mais importantes Terroirs brasileiros, o Vale dos Vinhedos (Bento Gonçalves, Garibaldi e Monte Belo do Sul), conhecido como a "Capital Brasileira do Vinho", na região serrana do Rio Grande do Sul. O Vale dos Vinhedos é patrimônio histórico do estado e o principal destino enoturístico do Brasil, tendo sido pioneiro na busca por regras de certificação após o advento das Indicações Geográficas de Vinhos e sendo a primeira região produtora a alcançar uma Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO). Em 2018 Bento Gonçalves passou a integrar a Associação "Città del Vino", reunindo cidades produtoras de vinho na Europa para debater políticas públicas e projetos em benefício da cultura e economia do vinho. As cidades associadas seguem um padrão de qualidade estabelecido no estatuto da Carta da Qualidade das Cidades do Vinho, com intuito de proteger o vinho e sua paisagem.




TREAMICI
VINHOS FINOS ARTESANAIS

LE LACRIME

VIOGNIER

2021

LE LACRIME (As Lágrimas, em português) é um vinho varietal, produzido através da casta branca Viognier, ainda pouco explorada nos vinhos brasileiros. De coloração intensa, esta uva originária da França, mais precisamente do vale do Rhône, nos entrega aqui um vinho elegante, de médio corpo, sem perder o seu frescor, com aromas associados a mel, flores, pêssegos, peras e um leve toque de baunilha. Em boca ele se mostra salino e mineral, revelando pistache, coco e frutas secas como nozes e castanha-de-caju.

Produção artesanal, sendo 50% através de pisa. Fermentação alcoólica com leveduras selecionadas em tanque de aço inox. Maturação de 10 meses em carvalho francês de primeiro uso, com evolução de 6 meses em garrafa na cave. Garrafa borgonha de 750ml, com rolha de cortiça natural de alta gama.

Variedade(s):

100% Viognier (Caminhos de Pedra)

Gradação alcoólica: 12% Vol.

Safra: 2021

Região de vinificação: Vale dos Vinhedos - Bento Gonçalves/RS

Tiragem: 300 garrafas (Edição única). Garrafas numeradas a mão.

Potencial de guarda: De 8 anos a 12 anos, guardados em condições adequadas

Visual: Amarelo intenso com reflexos dourados

Olfativa: Mel, flores, frutas, baunilha

Gustativa: Frutas secas, pistache, amêndoas, coco, nozes, castanha-de-caju

Harmonização: Massas com temperos leves, saladas, carnes brancas com temperos aromáticos, frutos do mar, queijos moles

Temperatura de serviço: 8 - 10 graus



ARAUTO

ALVARINHO

2022



O Arauto, na Idade Média, era o porta-voz que levava mensagens à outros reinos. E as aves tiveram um importante papel de mensageiro na antiguidade, com suas habilidades em se deslocar, migrar e voar longas distâncias. Foi daí que surgiu a expressão pombo-correio. A Alvarinho é a uva branca mais famosa da península ibérica, com origem no Minho, que faz fronteira com a Galícia, e também típica da região do Vinho Verde, em Portugal. Neste exemplar, apresentamos seu clone brasileiro, proveniente de Pinto Bandeira, uma das regiões mais reputadas para o cultivo de uvas brancas no cenário vitivinífero nacional. Encorpado e de complexa intensidade aromática, este vinho apresenta notas que mesclam frutas e flores, com destaque para flor de laranjeira, maracujá, limão e discretas nuances de banana e mel. Traz também um caráter mineral muito interessante, acidez elevada e final longo.

Foi produzido através de fermentação alcoólica, com leveduras selecionadas, em tanque de aço inox e teve maturação de 8 meses em carvalho francês de primeiro uso, com evolução de 6 meses em garrafa na cave. Garrafa borgonha de 750ml, com rolha de cortiça natural de alta gama.

Variedade(s):

100% Alvarinho (Pinto Bandeira)

Graduação alcoólica: 13% Vol.

Safra: 2022

Região de vinificação: Vale dos Vinhedos - Bento Gonçalves/RS

Tiragem: 100 garrafas (Edição única)

Potencial de guarda: De 8 anos a 12 anos, guardados em condições adequadas

Visual: Amarelo intenso com reflexos dourados

Olfativa: Frutado, cítrico, médio corpo porém fresco. Notas de maracujá, limão, flor de laranjeira, mel

Gustativa: Frutas maduras, intenso, com ótima estrutura, macio e ligeiramente mineral, final longo

Harmonização: Pode ser apreciado como aperitivo ou com Pratos com intensidade média, carnes brancas com temperos aromáticos, saladas, frutos do mar, queijos do tipo Provolone, Suíço, Brie e Feta

Temperatura de serviço: 8 - 10 graus

LE FIAMME

VIOGNIER MACERADO

“Laranja”

2021



LE FIAMME (As Chamas) é um vinho “laranja” varietal, produzido através da casta branca Viognier, ainda pouco explorada nos vinhos brasileiros. De coloração intensa, esta uva originária da França, mais precisamente do vale do Rhône, nos entrega aqui um vinho ousado, encorpado e longo, sem perder o seu frescor, com uma enorme riqueza em aromas associados a flores, pêssegos, peras, mel, coco e frutas secas como nozes e castanha-de-caju. São perceptíveis ainda notas minerais e leves traços oxidativos. A cor do vinho “laranja” é resultado de um processo de vinificação semelhante ao dos vinhos tintos, mas produzido com uvas brancas, aportando inclusive taninos no final de boca.

Produção 100% artesanal, desde a vinificação até a rotulagem, fermentação alcoólica e maceração longa de 70 dias em tanque de aço inox. O vinho amadureceu por 24 meses em barrica de carvalho americano, com battônage sobre as borras, com evolução de 6 meses em garrafa na cave.

Variedade(s):

100% Viognier (Caminhos de Pedra)

Gradação alcoólica: 12,5% Vol.

Safra: 2021

Região de vinificação: Vale dos Vinhedos - Bento Gonçalves/RS

Tiragem: 300 garrafas (Edição única)

Potencial de guarda: De 8 anos a 12 anos, guardados em condições adequadas

Visual: Âmbar intenso

Olfativa: Flores, frutas secas, leves traços oxidativos

Gustativa: Frutas secas, amêndoas, nozes, castanha-de-caju, mel, coco

Harmonização: Massas, saladas, carnes, frutos do mar, queijos

Temperatura de serviço: 11 - 14 graus

LA BELLA BESTIA

TANNAT / MERLOT / MALBEC

2020

A safra das safras



Vinho potente, complexo e longo, que busca expressar dualidade e equilíbrio, aliando a intensidade da beleza da fruta com uma elegante rusticidade. Elaborado através de pisa, com produção 100% artesanal, desde a colheita até a rotulagem. Co-fermentação alcoólica com leveduras selecionadas e maceração de 14 dias em tanque de aço inox. Fermentação malolática natural de 50 dias em barrica de carvalho. Maturação de 13 meses em carvalho americano de primeiro uso, tosta média. E evolução de 6 meses em garrafa, antes de estar disponível para comercialização. Garrafa bordalesa de 750ml, com rolha de cortiça natural de alta gama e lacre de cera especial.

Variedade(s):

50% Tannat (Campanha Gaúcha)

30% Merlot (Vale dos Vinhedos)

20% Malbec (Vale dos Vinhedos)

Graduação alcoólica: 13% Vol.

Safra: 2020

Região de vinificação: Vale dos Vinhedos - Bento Gonçalves/RS

Tiragem: 300 garrafas (Edição única). Garrafas numeradas a mão.

Potencial de guarda: De 10 anos a 15 anos, guardados em condições adequadas

Visual: Vermelho violáceo intenso

Olfativa: Elegante e complexo, com aromas que remetem a frutas negras, especiarias, além de notas de chocolate amargo e coco

Gustativa: Bem equilibrado, com boa acidez e taninos firmes porém macios, apresentando um final longo, retrogosto complexo e um leve toque mineral

Harmonização: Queijos maduros, carne de gado, carne de caça, feijoada, pratos a base de molhos intensos

Temperatura de serviço: 16 - 18 graus



SFOGARSI

MERLOT / MALBEC / TANNAT

2020

A safra das safras

Vinho potente, de grande estrutura, porém elegante, que busca expressar com personalidade e complexidade, um dos mais importantes terroirs brasileiros, a nossa casa, o Vale dos Vinhedos. SFOGARSI é uma palavra italiana que significa “desabafar”, “abrir o coração”, e este é o sentimento que pretendemos transmitir com este vinho.

Elaborado através de pisa, com produção 100% artesanal, desde a colheita até a rotulagem. Co-fermentação alcoólica com leveduras selecionadas e maceração de 14 dias em tanque de aço inox. Fermentação malolática natural de 50 dias em barrica de carvalho. Maturação de 18 meses em carvalho francês. Evolução de 6 meses em garrafa na cave. Garrafa bordalesa de 750ml, com rolha de cortiça natural de alta gama e lacre de cera especial.

Variedade(s):

65% Merlot (Vale dos Vinhedos)
25% Malbec (Vale dos Vinhedos)
10% Tannat (Campanha Gaúcha)

Gradação alcoólica: 13,2% Vol.

Safra: 2020

Região de vinificação: Vale dos Vinhedos - Bento Gonçalves/RS

Tiragem: 300 garrafas (Edição única). Garrafas numeradas a mão

Potencial de guarda: De 10 anos a 15 anos, guardados em condições adequadas

Visual: Vermelho rubi intenso

Olfativa: Aromas de frutas negras, ervas, notas de especiarias doces, chocolate, menta

Gustativa: De textura envolvente, macio, encorpado, ótima persistência, frutado, com retrogosto que lembra cerejas negras e especiarias doces

Harmonização: Queijos meia cura, pizzas, frios, molhos médios, carnes vermelhas

Temperatura de serviço: 16 - 18 graus





WWW.TREAMICIVINHOS.COM.BR
@TREAMICIVINHOS



TREAMICI
VINHOS FINOS ARTESANAIS