

DOM CÂNDIDO

vinomio

UM VINHO SEU E ÚNICO

Um novo conceito de cocriação.

O PROJETO VINO MIO TEM O OBJETIVO DE PROPORCIONAR
UMA EXPERIÊNCIA ÚNICA E MEMORÁVEL, PARA ISSO,
TRAZEMOS O CONCEITO DE COCRIAÇÃO.

DOM CÂNDIDO

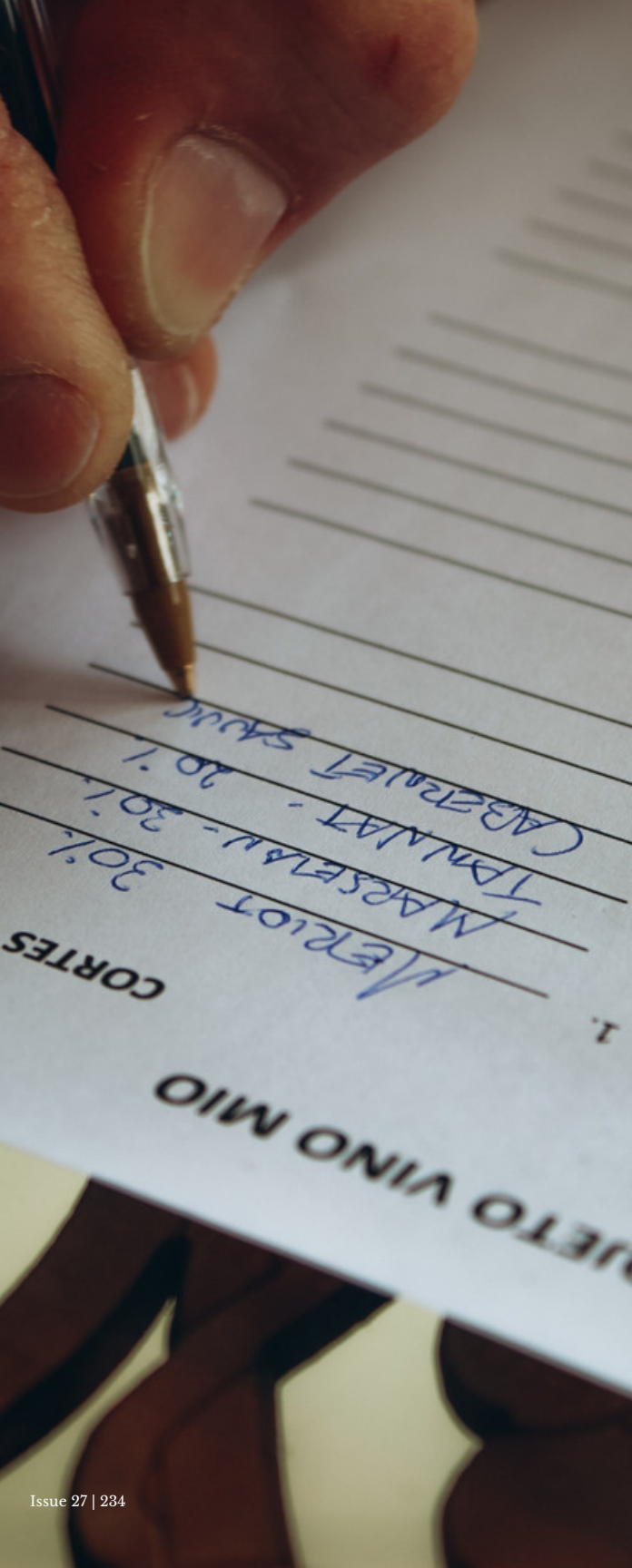
**“Queremos que você se torne um vinicultor
e sinta toda a energia de elaborar o seu
próprio vinho, usando seus cinco sentidos e
tendo uma sensação memorável”**

MARCOS VALDUGA



A primeira Etapa

Adquirir uma barrica de carvalho francês ou americano que será sua e poderá ser usada até 03 vezes na elaboração dos seus vinhos. Comporta até 225 litros.



Segunda Etapa

Visitar a Vinícola e estabelecer juntamente com o proprietário e o enólogo o corte único e exclusivo do seu vinho, através de degustações e seus sentidos; A safra dos vinhos atual, sem estágio em carvalho, e as variedades para elaborar o corte do vinho tinto serão:

CABERNET SAUVIGNON
CABERNET FRANC
MERLOT
TANNAT
PETIT VERDOT
MARSELAN.

Claro que a visita na vinícola é importante, mas, podemos enviar a você amostra de vinhos com cortes pré-definidos, como 30% de cabernet sauvignon e 70% de Marselan. OBS: Não é necessário fazer o corte com todas as variedades, a escolha será sempre sua.

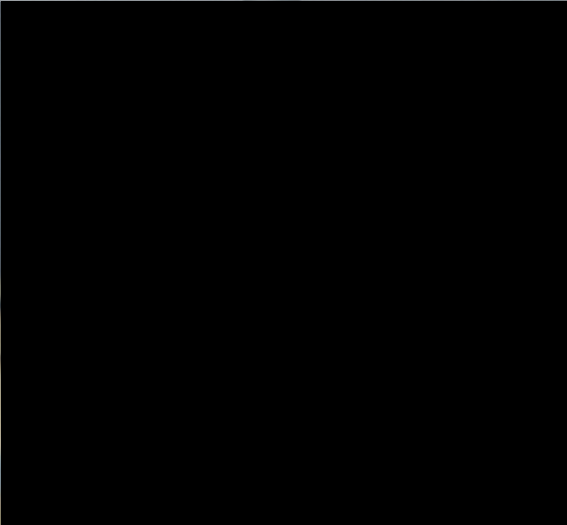


Terceira etapa

O vinho com as variedades escolhidas será acondicionado dentro da barrica onde amadurecerá pelo tempo necessário.

Quarta etapa

O acompanhamento do amadurecimento será realizado pelo enólogo e o criador, durante o estágio em carvalho. Após 06 meses de estágio nas barricas, você receberá em sua casa a cada 03 meses 01 amostra do vinho, para sua avaliação sensorial acompanhada pelo enólogo, e assim, definirão os procedimentos a serem tomados (permanência em carvalho ou engarrafamento).



Quinta etapa

Após o tempo de amadurecimento em barrica de carvalho, o vinho será engarrafado e rotulado. Nesta etapa, você poderá criar o rótulo conforme sua preferência, escolhendo o nome, arte gráfica, cor da capsula (o material de impressão e cor da capsula é conforme disponibilidade da gráfica). O acondicionamento será em caixas de papelão e destinado a você no endereço a ser definido. O custo desta etapa é por conta do criador e as despesas envolvidas são: garrafa, rolha, capsula, desenvolvimento e impressão do rótulo e impostos.

*Para maiores informações consulte-nos

DOM CÂNDIDO

PREÇOS PROJETO VINO MIO

Preço da Barrica:

Valor a ser definido conforme disponibilidade de barrica e variação cambial.

Preço:

R\$ 35.000,00

Contemplando o vinho da safra, garrafa tradição, rolha natural, cápsula de alupoli e o desenvolvimento do rótulo com impressão.

Cada barrica poderá ter mais de um criador, desde que seja sua vontade, elaborando até 290 garrafas de vinho de 750 ml aproximadamente.

Neste projeto, o criador deverá vir a Vinícola ao menos 2 vezes: no dia da elaboração do corte e no processo de engarrafamento.

Serão oferecidas 02 cortesias de almoço no restaurante da vinícola e atendimento exclusivo pelo proprietário da Dom Cândido.

Quando você definir realizar seu sonho de ter um vinho único e seu, informaremos todos os custos da barrica de carvalho, as definições e procedimentos detalhadamente.