

DOM
CÂNDIDO
∞ DESDE 1875 ∞

V I N O M I O

um vinho seu, e único.

Vino Mio

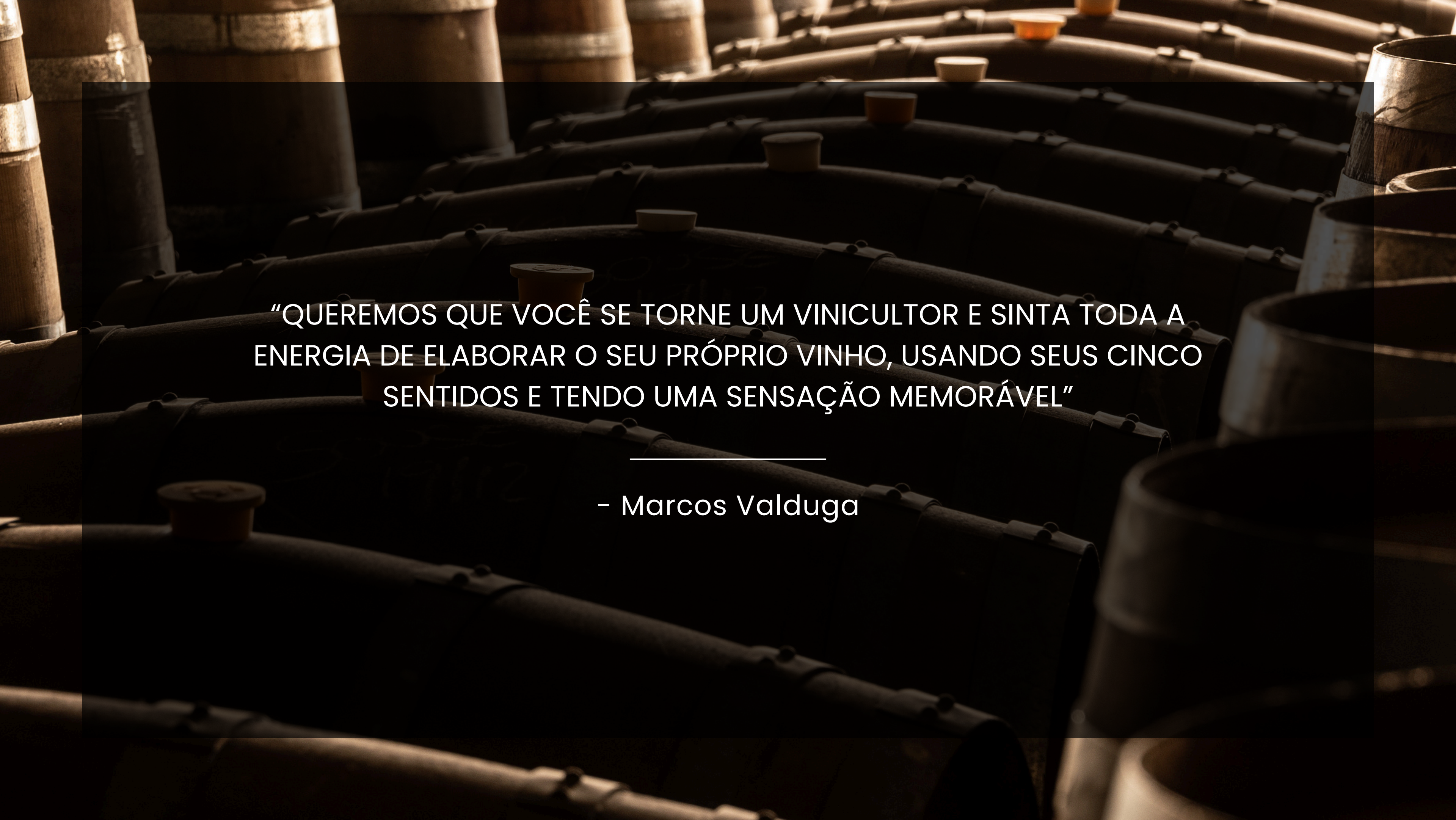


DOM CÂNDIDO

VINO MIO

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 CRIAÇÃO DO SEU PRÓPRIO VINHO.



“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 SENSÇÃO MEMORÁVEL”

– Marcos Valduga

DOM CÂNDIDO

VINO MIO

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, o que resultará em 290 garrafas de 750 ml.

DOM CÂNDIDO

VINO MIO



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 às cegas.

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

DOM CÂNDIDO

VINO MIO

TERCEIRA ETAPA

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

DOM CÂNDIDO

VINO MIO

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, será necessário fazer a prova presencial para sua avaliação sensorial acompanhada pelo enólogo, e assim, definir os procedimentos a serem tomados (permanência em carvalho ou engarrafamento) ou se preferir você receberá em sua casa a amostra do vinho.

DOM CÂNDIDO

VINO MIO



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 e arte gráfica.

O acondicionamento será em caixas de papelão e destinado a você no endereço a ser definido. Contempla: garrafa, rolha, capsula padrão na cor preta, desenvolvimento e impressão do rótulo e impostos.

DOM CÂNDIDO

VINO MIO

INFORMAÇÕES BARRICA

Nas barricas o tempo trabalha a favor do vinho. Conheça as opções de barricas que oferecemos para o seu VINO MIO.

Opções de barricas:

- SEGUIN MOREAU Classic**: 100% americano
- **JM GONÇALVES Unique Barrel M+** : 60% francês e 40% americano
- JM GONÇALVES Cherry Bled M+**: Base francês com tampos de cerejeira
- SEGUIN MOREAU Sélection**: 100% Francês
- SEGUIN MOREAU Icône Blanc**: 100% Francês

VALORES

para chamar de seu vinho único



Preço do projeto s/ a barrica: R\$ 37.750,00
cada tiragem.

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

Prazo de pagamento: em até 5 parcelas.



- Artes adicionais, será cobrado R\$ 300,00 por
desenvolvimento de cada novo rótulo;

-Cera: R\$ 2,00 por gfr - *Opcional*

-Rótulo: Medalha, valor a depender da arte - *Opcional*

-*Vídeos/Filmagem: R\$ 2.000,00 - 3.000,00 - Opcional*



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. Será feito contrato e nota fiscal
de vinhos, insumos e barrica.



PARA MAIS INFORMAÇÕES

Fale com o idealizador do
projeto Marcos Valduga

telefone: (54) 9 9972-1438 | (54) 2521-3500
email: marcos@domcandido.com.br