



Quinta Barroca da Tília

Portfólio

HISTÓRIA DA QUINTA BARROCA DA TÍLIA





Unindo a tradição comum às origens da família, de Portugal e Itália, com o sonho, que evoluiu em plano e por fim em projeto de vida, os proprietários Simone e Eduardo, engenheiros-agronomos por formação, deram início à busca por um lugar perfeito para tanto.

"Terroir"

Depois de avaliar por algum tempo as condições de clima e solo de várias regiões, se fez a opção por Águas Claras, Viamão RS para implantar o projeto de vitivinicultura.

Os verões quentes e secos, outono de luminosidade muito especial, inverno que permite o repouso às videiras, primaveras ventosas e ensolaradas formam o conjunto de clima propício à boa produção de uvas finas.

A proximidade ao oceano influencia benificamente ao trazer ventos com eventual maresia aos vinhedos. Com isto se tem sempre uma boa variação de temperatura do dia à noite.

O solo é muito arenoso, semelhante às praias de mar próximas. Formado no primeiro recuo do Oceano Atlântico há 450.000 anos, num relevo de coxilhas, planas ou suavemente onduladas.

A linha de trabalho no vinheiro se enquadra no conceito de "viticultura integrada" (Agronomia criteriosamente praticada).





As Uvas

A região de Viamão tinha uma fama consolidada para alguns vinhos, Nebbiolo principalmente, onde esta variedade foi primeiramente produzida em escala comercial no país. Aproveitando isto, se fez questão de valorizar as uvas notoriamente adaptadas à região e geradoras de grandes vinhos, bem como experimentar com novas viníferas capazes de dar grandes e novas opções de qualidade ao consumidor. Foram cultivadas experimentalmente 25 variedades, das quais cinco pioneiras no país.

Verificado o que dá certo no vinhedo (produtividade, tolerância a moléstias e ciclo vegetativo/produtivo adequado ao clima), foram escolhidas as que geravam vinhos superiores. Deste modo se chegou ao elenco atual de uvas.

Destaques pela qualidade e inovação: Nebbiolo, Mourvédre, Vermentino, Caladoc, Alvarinho e Petit Manseng.

Mais recentemente estamos testando, e os resultados são ótimos, uvas chamadas “piwi” (viníferas resistentes a fungos). Com estas temos feito vinhos que poderiam ser enquadrados como “viticultura orgânica” pois são feitos apenas quatro tratamentos por ciclo e apenas com Calda Bordalesa. Cabernet Volos, Sauvignon Kretos, Soreli, Vulturius e Pinot Iskra já aprovadas e outras oito entrando em produção em 2025.

A Vinificação

Com o espírito experimentalista dos proprietários da vinícola, sempre as vinificações são conduzidas de forma original, respeitando as características da uva.

Vinhos tintos feitos majoritariamente a partir de uvas brancas; uvas brancas vinificadas “em tinto” (com as cascas); co-fermentações (mistura de uvas antes da fermentação e não corte de vinhos prontos; uso de leveduras selecionadas conforme a composição da uva, usando até três espécies (*Saccharomyces* e duas não-*saccharomyces*); co-inoculação de várias cepas de leveduras; eventualmente, em alguns casos, fermentação espontânea com leveduras que vem do vinhedo.

A uva é tratada como matéria-prima para alimento. É selecionada no vinhedo, lavada e higienizada, e posta a secar em câmara-fria. Sempre são conduzidas à vinícola a menos de 1 grau centígrado e as fermentações conduzidas sob controle e modulação da temperatura, evitando oxidações, perdas de aroma e álcool e gerando vinhos melhores.

A linha de trabalho na vinícola se enquadra no conceito “Enologia de baixa intervenção”.

Eien

Feito com duas uvas de grande adaptação à Serra Gaúcha, Riesling Itálico e Chardonnay, apresenta visual de coloração amarelo-palha, perlage fino e intenso. No olfato destacam-se aromas de flores brancas, abacaxi e maçã verde. O sabor é fresco e jovial, é estruturado e possui boa acidez, tendo ótimo potencial para a gastronomia.



Características


Uvas

Riesling Itálico e Chardonnay


Tipo

Espumante Natural Brut Branco


Safra

2024


Harmonização

Harmoniza com saladas, queijos, peixes defumados e carnes brancas


Fechamento

Tampa rosca


Amadurecimento

Em tanque de inox (75 dias) e na garrafa (45 dias)


Potencial

Pronto para ser consumido


Teor alcoólico

12% v/v


Temperatura

6 a 8°C

BRANCOS



Elaborados normalmente “em branco” (sem as cascas) mas também “em curtimenta” (na presença das cascas, como os chamados “laranja” ou “âmbar”). Estes, por vezes, passam ou mesmo fermentam em barricas de carvalho novo francês. A temperatura de fermentação é sempre muito baixa, para inibir oxidação, perda de aromas e álcool.



Vermentino Extrato

A cor é quase inexistente, muito clara, e perfeitamente límpida. Apresenta aroma de alta nitidez, com notas florais de frutas cítricas (pomelo, lima) e de polpa branca (pêra, maçã, melão), com perfeita complexidade. Seu sabor é absolutamente fresco, mineral, de um floral distante e delicado, com excelente volume de boca e longa persistência, mostrando-se um vinho branco ímpar e inusitado.



Características



Uvas

100% Vermentino, variedade originária das regiões litorâneas e insulares da Itália e França e se sente perfeitamente em casa no terroir da Quinta Barroca da Tilia



Tipo

Vinho branco fino seco



Safra

2024



Harmonização

Ostras, frutos do mar, sopas de peixes e queijos moles de sabor suave



Fechamento

Tampa rosca



Amadurecimento

Sem Carvalho, por três meses em tanque de inox



Potencial

Pronto para ser consumido, mas com capacidade de envelhecimento por mais de dois anos, devido à sua estrutura de álcool e acidez



Teor alcoólico

12,3% v/v



Temperatura

6 a 8°C

ROSÉS



Ao contrário do método mais usual de produzir rosés (maceração curta, algumas horas somente de uvas tintas), nossos vinhos são feitos com uvas tintas e maceradas por vários dias a baixa temperatura, obtendo uma cor mais intensa e com mais taninos, possibilitando maior longevidade



Diana

Vinho de cor rosa escuro, avermelhada, límpida e brilhante. Apresenta aroma intenso, complexo, distantemente cítrico, um tanto de frutas silvestres, um levíssimo floral quase de rosas, e os aromas amanteigados da fermentação malolática. O sabor mostra-se fresco, com acidez perfeita, e um algo amadeirado levemente tânico lembrando pitanga, de longa persistência na boca, característico da uva Mouvédre. Muito encorpado para um rosado.



Características



Uvas

Mourvédre. Aroma, cor e sabor únicos. Descendente da uva espanhola Monastrell, se desenvolve perfeitamente no 'terroir' da Quinta Barroca da Tília



Tipo

Vinho rosé fino seco



Safra

2022



Harmonização

Cozinha leve à base de legumes crus ou cozidos, pastas de azeitonas, anchovas e pizzas.
Também acompanha frutos do mar e queijos suaves



Fechamento

Tampa Rosca



Amadurecimento

Maturação em tanques de inox



Potencial

Pronto para consumo, com capacidade de envelhecimento por alguns anos



Teor alcoólico

11,6% v/v



Temperatura

6 a 8°C

Diana Extrato

Diana é um Vinho clarete rosado, de cor belíssima, forte, densa, intensa, límpida e brilhante. Apresenta aroma de alta intensidade e nitidez, complexo, levemente floral e frutado com notas muito claras e específicas. O sabor mostra-se absolutamente fresco e crocante, mineral, lembrando delicadamente framboesa, com longa persistência em boca.



Características



Uvas

Puro Mourvédre. Aroma, cor e sabor únicos



Tipo

Vinho rosé fino seco



Safra

2024



Harmonização

Cozinha leve à base de legumes crus ou cozidos, pastas de azeitonas, anchovas e pizzas.
Também acompanha frutos do mar e queijos suaves



Fechamento

Tampa Rosca



Amadurecimento

Maturação em tanques de inox



Potencial

Pronto para ser consumido, mas com capacidade de envelhecimento por alguns anos, devido à sua estrutura de álcool/acidez/polifenóis



Teor alcoólico

14% v/v



Temperatura

6 a 8°C

Corvos Anjos

Tem cor clarete rosada densa típica da casta Nebbiolo, lúmpido. Aromas nítidos e intensos, típicos da variedade lembrando frutas secas, rosas secas, tabaco, chocolate e café. Encorpado, acidez média, boa estrutura e volume de boca, taninos finos.



Características



Uvas

Nebbiolo, uva tinta italiana, clássica do Piemonte e que no Brasil foi primeiramente produzida em Viamão, com uma pequena quantidade de Vermentino, uma branca de aromas frutados e florais.



Tipo

Vinho rosé fino seco



Safra

2022



Harmonização

Carnes assadas de aves e peixes, queijos frescos e figos secos, risotos com frutos do mar, camarões no vapor, ostras frescas, trufas brancas, e culinária japonesa como o sashimi e sushi



Fechamento

Tampa rosca



Amadurecimento

Em tanques de inox por 6 meses



Potencial

Pronto para consumo mas com capacidade de envelhecimento



Teor alcoólico

12% v/v



Temperatura

5 a 8°C

Quinta da Videdura

Intensidade de cor clarete (vermelho/rosado), rubi, límpido. Apresenta aroma de altíssima intensidade e nitidez, com notas florais e frutadas. Tem sabor com acidez média, frutado e final de boca, e retrogosto frutado e longa persistência.

É a terceira safra do primeiro vinho comercial brasileiro elaborado com as novas variedades resistentes ao mildio e oídio, fungos causadores das principais moléstias da videira. Assim o vinhedo foi conduzido com somente quatro aplicações de calda bordalesa durante o ciclo, o que poderia qualificar a uva como “orgânica”. Videdura significa videira resistente.



Características



Uvas

Sauvignon Kretos, Cabernet Volos e Vermentino



Tipo

Vinho Clarete/rosé seco



Safra

2024



Harmonização

Massas com molho branco, pizzas, peixes e frutos do mar



Fechamento

Tampa rosca



Amadurecimento

Em tanque de inox, sem madeira



Potencial

Pronto para consumo mas com capacidade de envelhecimento



Teor alcoólico

13,6% v/v



Temperatura

8 a 12°C

TINTOS





São originados da fermentação na presença das cascas de nossas uvas, frescas, sãs e adequadamente maduras. Usamos normalmente uvas tinta e tintórias (que têm cor também na polpa), mas também uvas brancas.

Alguns de nossos vinhos não se enquadram nas definições corriqueiras de tinto, tendo até um “tinto de brancas” (em oposição ao “blanc de noirs” francês), feito principalmente de uvas brancas.

Alguns pensados para maturar em barricas de carvalho e outros apenas nos tanques de aço inoxidável. Envelhecem na garrafa e somente são postos à venda quando atinjam o potencial de qualidade exigido por nós.



MUROS VELHOS



2021

O Lote 1 do Murosvelhos é um vinho Tinto Seco, feito de fermentado alcoólico de uvas tinta Mourvèdre em cultivo milenar, colhidas maduras, seca, seca em câmara fria, e vinificadas exaustivamente com muitos cuidados. A validade é indefinida se manejado em ambiente fresco (tipo 16graus) seco. Contém INS 220 em quantidade mínima necessária. Não contém glúten. Nada contém de origem animal. Beba com calma e moderação.

Quinta Barroca da Tilia



Mourvèdre

Muros velhos
Tua presença
é alegria, em
meu mundo.
Por tua ausência
escorregando,
Muros velhos
insistente, como
coração de um que
viu, quando
perdeu.
Muros velhos
teu silêncio, um
presença em meu
mundo agora, é
meu presente, prezado
lembraço da tua
ausência no meu

Alto de Muros Velhos Gouvenai

Muros Velhos

Apresenta cor violácea, lúmpido. Aroma frutado e floral. Na boca mostra acidez média e taninos secos e agradáveis, com retrogosto delicado de frutas negras, muito levemente amadeirado.



Características



Uvas

Mourvèdre, nome francês da variedade espanhola 'Monastrell'. Gera um vinho muito fino, frutado. É uma das melhor adaptadas ao nosso "terroir" e somos pioneiros em sua produção no Brasil



Tipo

Vinho tinto fino seco



Safra

2021



Harmonização

Com frutos do mar, massas, risotos, e carnes em molhos temperados com ervas, com queijos não maturados



Fechamento

Rolha de cortiça e lacre de cera



Amadurecimento

Sem madeira, engarrafado em julho de 2021



Potencial

Deve evoluir na garrafa por pelo menos cinco anos



Teor alcoólico

11,6% v/v



Temperatura

16 a 18°C

Muros Velhos

Apresenta cor violácea, de alta intensidade, característica da variedade. Tem aroma de média intensidade e nitidez, com notas de frutas negras. O sabor mostra acidez média, boa estrutura e volume de boca, com taninos persistentes e com potencial de evolução, sem amargor. Corpo médio.



Características



Uvas

Mourvédre 100%. Gera um vinho muito fino e frutado. É uma das mais bem adaptadas ao nosso "terroir" (somos pioneiros em sua produção no Brasil.) Mostra toda a fineza de aromas e sabores desta uva



Tipo

Vinho tinto fino seco



Safra

2022



Harmonização

Massas, risotos, frutos do mar, carnes em molhos temperados com ervas, queijos não maturados



Fechamento

Tampa rosca



Amadurecimento

Em inox, sem carvalho



Potencial

Pronto para consumo mas com capacidade de médio envelhecimento (acima de 4 anos)



Teor alcoólico

12% v/v



Temperatura

16 a 18°C

PRO BONO



Pro Bono

Apresenta cor violácea intensa, lúmpido. Aromas de boa intensidade e nitidez, com notas de frutas negras bem presentes, como amora, cereja, cassis e ameixa com um leve toque defumado e tabaco. Na boca mostra acidez média, boa estrutura e volume, com taninos persistentes e com potencial de evolução, sem amargor.

Feito com cofermentação das uvas emblemáticas do Mercosul.



Características



Uvas

Malbec, Merlot e Tannat



Tipo

Vinho tinto fino seco



Safra

2021



Harmonização

Macarrão, pizza, pratos intensos e marcantes com tomates, risotos, queijos



Fechamento

Rolha de cortiça natural e lacre de cera



Amadurecimento

Maturação parcialmente em barricas e tanque de inox



Potencial

Pronto para consumo, com capacidade de envelhecimento por muitos anos



Teor alcoólico

12,5% v/v



Temperatura

16 a 18°C

Pro Bono

Vinho de cor rubi claro, lúmpido, brilhante, de aroma complexo, levemente frutado, levemente salgado, lembrando romã, e maresia. Tem uma delicada estrutura e um elegante volume de boca expressos em perfeita integração de taninos aveludados, bela acidez, e leveza de álcool. Vinho encorpado, o final de boca é persistente, quase amadeirado, quase tânico.



Características



Uvas

Sangiovese para dar aroma, Vermentino pela delicadeza de aromas e Tannat para ter corpo, cor, taninos e teor alcoólico



Tipo

Vinho tinto fino seco



Safra

2022



Harmonização

Petiscos a base de frutos do mar, sushi, temaki, sashimi, tartari de peixe, pães italianos, risotos de camarão, de bacalhau, e chocolate amargo



Fechamento

Tampa Rosca



Amadurecimento

Maturação parcialmente em barricas e tanque de inox



Potencial

Pronto para consumo, com capacidade de envelhecimento por alguns anos



Teor alcoólico

12,3% v/v



Temperatura

16 a 18°C

QUINTA DO ABANDONO



Quinta do Abandono

O vinho Quinta do Abandono com pouco tempo de barrica mostra as características mais típicas da casta. É um vinho de cor rubi viva, intensa. Na boca e nariz é um vinho estruturado, equilibrado com perfeita harmonia de acidez e taninos, dotado de um inusitado complexo aromático, com aromas distantes e delicados, de musgos, mirtilo, ameixa seca, cereja madura, e frutas silvestres brasileiras.



Características



Uvas

Monastrell, a uva espanhola viceja com naturalidade no terroir local



Tipo

Vinho tinto fino seco



Safra

2023



Harmonização

Massas artesanais, cordeiro assado com ervas, pratos de caça leves, risotos de cogumelos e queijos curados de média intensidade



Fechamento

Tampa Rosca



Amadurecimento

Curto estágio em barrica de carvalho



Potencial

Pronto para ser consumido, mas com capacidade de envelhecimento por mais de uma década, devido à sua estrutura de álcool/acidez/polifenois



Teor alcoólico

13,9 % v/v



Temperatura

16 a 18°C

Quinta do Abandono

Cor vermelha de média intensidade, límpido. Aromas frutados (frutas vermelhas). Corpo médio, acidez média, harmonizada ao teor alcoólico e taninos leves.



Características



Uvas

Monastrell 100%



Tipo

Vinho tinto fino seco



Safra

2024



Harmonização

Cordeiro grelhado, massas ao molho rústico de tomate, pratos mediterrâneos à base de ervas, queijos semicurados e embutidos artesanais



Fechamento

Tampa Rosca



Amadurecimento

Em inox, sem carvalho



Potencial

Muito agradável já para o consumo em 2025, com potencial de um longo envelhecimento, por mais dez anos em cave, para atingir sua maturidade e beleza perfeita



Teor alcoólico

14 % v/v



Temperatura

16 a 18°C

Perfume Antigo

É um vinho lúmpido, brilhante, de coloração vermelha rubi viva, intensa, com reflexos violáceos, encorpado. Dotado de um complexo aromático de grande qualidade, marcante, com aromas sutis e delicados, lembrando frutas vermelhas como mirtilo, ameixa, cassis, framboesa e cereja. Final olfativo herbáceo e de especiarias. Apresenta acidez boa (média) e taninos abundantes, macios, redondos e maduros, sem amargor, em uma perfeita síntese entre a intensidade, persistência e sabor.



Características



Uvas

Mourvédre pela fineza, Alicante Bouschet por sua cor intensa e Marselan acrescentando os aromas e sabores frutados



Tipo

Vinho tinto fino seco



Safra

2017



Harmonização

Carnes; caça; cabrito; pernil de cordeiro com molho de hortelã e batatas assadas



Fechamento

Rolha de cortiça e lacre de cera



Amadurecimento

Sem carvalho, por um ano em tanque de inox



Potencial

Pronto para consumo, mas com capacidade de envelhecimento por muitos anos



Teor alcoólico

12% v/v



Temperatura

18 a 20°C

Perfume Antigo

Tem cor vermelha-rubi viva, límpido, com reflexos violáceos, brilhante. Complexo aromático marcante com aromas sutis e delicados, lembrando frutas vermelhas como ameixa, mirtilo, cassis, framboesa e cereja. Final olfativo de especiarias. Tem boa acidez (média), taninos redondos e maduros, sem amargor, de longa persistência.



Características



Uvas

Mourvédre (Monastrell em espanhol) e Marselan (Cabernet Sauvignon x Grenache) a sinergia destas uvas em cofermentação permitiu expressar a grande fineza de aromas e sabor



Tipo

Vinho tinto fino seco



Safra

2022



Harmonização

Carnes, caças, pernil de cordeiro com batatas assadas



Fechamento

Tampa rosca



Amadurecimento

Em inox, sem carvalho



Potencial

Pronto para consumo mas com capacidade de melhorar com longo envelhecimento (acima de 5 anos)



Teor alcoólico

12,4% v/v



Temperatura

16° a 18°C

CORVOS ANJOS



Corvos Anjos

Vinho de cor rubi claro com reflexos grená e baixa intensidade, límpido. Apresenta aromas de boa intensidade e nitidez, notas lembrando frutas secas e em compota, baunilha, tabaco, chocolate e café. Em menor intensidade aromas a defumado, amora, ameixa, violeta e caramelo. O sabor é de acidez média/baixa, média estrutura e volume de boca, taninos macios, equilibrado, untuoso, persistência média e final de boca lembrando baunilha e café. Taninos presentes e finos.



Características



Uvas

Nebbiolo, uva clássica do Piemonte e que foi primeiramente no Brasil, produzida em Viamão. Tonalidade de cor própria e de média intensidade, com taninos maduros e teor alcoólico alto



Tipo

Vinho tinto fino seco



Safra

2017



Harmonização

Carnes, molhos com trufas, embutidos de tempero forte



Fechamento

Rolha de cortiça e lacre de cera



Amadurecimento

Maturação em barricas de carvalho francês de um ano de uso, durante dois anos



Potencial

Pronto para consumo, mas com capacidade de envelhecimento por muitos anos



Teor alcoólico

13% v/v



Temperatura

18 a 20°C

Corvos Anjos

Nebbiolo varietal, com as características típicas desta uva. No visual é rubi com reflexos grená, média intensidade, límpido. Apresenta aroma intenso e nítido, notas lembrando frutas secas, compota, baunilha, tabaco, chocolate e café. Vinho encorpado. O sabor é de acidez média/baixa, forte estrutura e volume de boca, taninos macios, equilibrado, vinho untuoso, persistência média e final de boca lembrando baunilha.



Características



Uvas
Nebbiolo 100%



Tipo
Vinho tinto fino seco



Safra
2018



Harmonização
Carnes, molhos com trufas, embutidos de tempero forte



Fechamento
Rolha de cortiça e lacre de cera



Amadurecimento
Maturação em barricas de carvalho francês de um ano de uso, durante um anos



Potencial
Pronto para consumo, mas com capacidade de envelhecimento por muitos anos



Teor alcoólico
14% v/v



Temperatura
18 a 20°C

Corvos Anjos

Elaborado com a nobre uva Nebbiolo, revela toda a tipicidade desta casta. No visual, apresenta tonalidade rubi com reflexos grená, de intensidade média e aspecto límpido. . No nariz, entrega aromas envolventes de frutas maduras, figo seco, cacau, café e um toque delicado de baunilha e especiarias. Em boca, é encorpado, com taninos sedosos, acidez equilibrada e estrutura marcante. Final persistente e refinado, com notas sutis de chocolate e baunilha.



Características



Uvas
Nebbiolo 100%



Tipo
Vinho tinto fino seco



Safra
2020



Harmonização

Carnes assadas e grelhadas, pratos com trufas, embutidos de sabor intenso, risotos de funghi porcini e queijos curados



Fechamento
Rolha de cortiça e lacre de cera



Amadurecimento
Maturação em barricas de carvalho francês de um ano de uso, durante 18 meses



Potencial
Pronto para consumo, mas com capacidade de envelhecimento por muitos anos



Teor alcoólico
14% v/v



Temperatura
18 a 20°C

SUTARTINE E PROTÉVIU



Sutartine

Tem cor vermelho-rubi, lúmpido. Aromas passas de ameixa, um pouco de especiarias e frutas vermelhas. Encorpado, de acidez marcante, com notas de chocolate e frutas negras. Retrogosto longo e frutado.



Características



Uvas

Cabernet Sauvignon, uva tinta francesa, de alto potencial de álcool, acidez alta e rica em polifenóis. Versão mais leve dos notórios Cabernets Sauvignons com cor e sabores na medida certa



Tipo

Vinho tinto fino seco



Safra

2021



Harmonização

Pratos à base de cogumelos, queijos com sabor amadeirado (Cheddar e Gouda), carne ovina (carré, paleta), carne bovina (filé, contra-filé)



Fechamento

Rolha de cortiça e lacre de cera



Amadurecimento

Em inox, sem carvalho



Potencial

Pronto para consumo mas com capacidade de longo envelhecimento (acima de 5 anos)



Teor alcoólico

12,8% v/v



Temperatura

16 a 18°C

Protéviu

Cabernet Franc possui cor violácea com reflexos rubi, lúmpido. Apresenta aromas de frutas negras e especiarias (pimenta-do-reino). Encorpado, mostra agradável equilíbrio entre álcool, acidez e taninos, sem amargor.



Características



Uvas

Cabernet Franc, de bom potencial de álcool, acidez médio/alta. vinho leve, frutado, elaborado visando ser consumido o ano todo



Tipo

Vinho tinto fino seco



Safra

2021



Harmonização

Pratos leves ou médios como carnes vermelhas grelhadas ou assadas, molho de ervas finas, pratos ao molho Béchamel, sopas de lentilhas e vegetais. Massas ao molho simples de tomate e queijos Feta, Brie e Camembert



Fechamento

Rolha de cortiça e lacre de cera



Amadurecimento

Em inox, sem carvalho



Potencial

Pronto para consumo mas com capacidade de longo envelhecimento (acima de 5 anos)



Teor alcoólico

12% v/v



Temperatura

16° a 18°C

KALANI



Kalani

É um vinho de coloração intensa, límpido, vermelho rubi, brilhante. Tem aroma intenso lembrando levemente a cardamomo, fruta negra (amora, jabuticaba, mirtilo) e frutas vermelhas. Apresenta notas de tabaco, couro e cogumelos. No final aparecem aromas de especiarias como cravo-da-índia, canela e pimenta preta. No paladar é intenso com taninos finos, marcantes e maduros, cacau, herbáceo e reminiscências à azeitona. Encorpado, agradável e potente, equilibrado, de boa estrutura.



Características



Uvas

Vermentino 26%, Alvarinho 22%, Petit Manseng 20%, para aportar aroma e as tintas Cabernet Sauvignon 12%, Tannat 10% e Alicante Bouschet 10% para a cor e corpo. Vinho tinto de brancas



Tipo

Vinho tinto fino seco



Safra

2013



Harmonização

Tábua de frios; petiscos apimentados; bruschetta de tomates frescos e azeite de oliva; espetinhos caprese; carnes pesadas; ovinos; vitela; risotos e massas com molho vermelho, com especiarias



Fechamento

Rolha de cortiça e lacre de cera



Amadurecimento

*Maturação em barricas de carvalho francês novas durante um ano.
Envelhecimento em garrafa por seis anos*



Potencial

Pronto para consumo, mas com capacidade de envelhecimento por muitos anos



Teor alcoólico

13,5% v/v



Temperatura

18 a 20°C

Kalani

Vinho de coloração intensa, vermelho-rubi forte, com aromas de frutas maduras, como amora e frutas vermelhas. Também mostra notas de especiarias e ervas secas. Paladar intenso com certa doçura devido ao teor alcoólico alto e acidez harmoniosa, com taninos marcantes e bem maduros (sem amargor). Vinho potente, equilibrado e de muita estrutura.



Características



Uvas

Vermentino, Alvarinho, Petit Manseng, Cabernet Sauvignon, Tannat e Alicante Bouschet



Tipo

Vinho tinto fino seco



Safra

2023



Harmonização

Tábua de frios; petiscos apimentados; bruschetta de tomates frescos e azeite de oliva; espetinhos caprese; carnes



Fechamento

Tampa Rosca



Amadurecimento

*Maturação em barricas de carvalho francês novas durante um ano.
Envelhecimento em garrafa por seis anos*



Potencial

Pronto para consumo, mas com capacidade de envelhecimento por muitos anos



Teor alcoólico

13,8% v/v



Temperatura

18 a 20°C

Maia

É um vinho de coloração rubi, de intensidade média a forte, brilhante, lúmpido. Dotado de aromas de amêndoas, baunilha, ameixa, cogumelos frescos, defumado doce, cinza, terroso e framboesa. No paladar apresenta acidez média (super equilibrado), ameixa, tanino macio, terroso, frutas vermelhas, chá preto e leve herbáceo.



Características



Uvas

Alicante Bouschet 49% para intensidade de cor, Vermentino 23% produz aromas de frutas brancas e florais. Tannat 13%, Sangiovese 8%, Petit Verdot 3%, Viognier 2%, Moscato Bianco 1% e Teroldego 1% para compor detalhes de aroma



Tipo

Vinho tinto fino seco



Safra

2015



Harmonização

Trufas, escalopes de foie gras, carnes de caça, carnes brancas e vermelhas assadas, queijos de pasta mole



Fechamento

Rolha de cortiça e lacre de cera



Amadurecimento

Em barricas de carvalho americano (1/3 do volume) e francês (2/3 do volume) por 12 meses



Potencial

Pronto para ser consumido, mas com grande capacidade de envelhecimento por muitos anos, devendo evoluir em aromas e cor neste período



Teor alcoólico

13,7% v/v



Temperatura

15 a 18°C

LUCA



Luca

É um vinho de coloração intensa, límpido, vermelho violáceo com reflexos rubi forte, muito tinto e límpido. Muito encorpado. Média intensidade de aromas, nítido, alcoólico, com notas de frutas negras (amora, mirtilo e jaboticaba), tabaco e ervas finas e algo de frutas vermelhas. No paladar mostra ataque inicial doce e acidez baixa, com boa estrutura e volume de boca, com taninos persistentes e finos, marcantes e maduros, com retrogosto frutado.



Características



Uvas

Caladoc (Malbec x Grenache); Malbec e Marselan (Cabernet Sauvignon x Grenache). Três uvas complementares, juntas produzem um vinho muito encorpado. Somos pioneiros no Caladoc no Brasil



Tipo

Vinho tinto fino seco



Safra

2020



Harmonização

Trufas, escalopes de foie gras, carnes de caça, carnes brancas e vermelhas assadas, queijos de pasta mole



Fechamento

Rolha de cortiça e lacre de cera



Amadurecimento

Em barricas de carvalho americano (1/3 do volume) e francês (2/3 do volume) por 12 meses



Potencial

Pronto para ser consumido, mas com grande capacidade de envelhecimento por muitos anos, devendo evoluir em aromas e cor neste período



Teor alcoólico

13,7% v/v



Temperatura

15 a 18°C

Mariah

Tem cor vermelho escuro, aroma intenso, distinto e nítido, delicado e complexo, alcoólico, combinando características do frutado e do floral, oriundos das uvas e da maturação em barrica. O sabor mostra bom equilíbrio de álcool e acidez, alta estrutura e volume de boca, taninos e final de boca persistentes mas, sem amargor. Encorpado, taninos maduros ainda presentes.



Características



Uvas

Sangiovese, Uva tinta italiana. Touriga Nacional, uva tinta portuguesa, rica em polifenóis e com grande riqueza em aromas entre frutados e florais. Vermentino, branca italiana. Combinação inusitada dessas uvas apresentando o frutado das tintas e o floral da Vermentino



Tipo

Vinho tinto fino seco



Safra

2022



Harmonização

Carnes vermelhas, massas com molhos picantes e queijos



Fechamento

Tampa rosca



Amadurecimento

Em carvalho francês novo por 180 dias



Potencial

Pronto para consumo mas com capacidade de longo envelhecimento (acima de 5 anos)



Teor alcoólico

12% v/v



Temperatura

16 a 18°C

Bruma Simone Histórico

Tem cor vermelha-rubi viva, límpido, com reflexos violáceos, brilhante. Complexo aromático marcante com aromas sutis e delicados, lembrando frutas vermelhas como ameixa, mirtilo, cassis, framboesa e cereja. Final olfativo de especiarias. Tem boa acidez (média), taninos redondos e maduros, sem amargor, de longa persistência.



Características



Uvas

Mourvédre (Monastrell em espanhol) e Marselan (Cabernet Sauvignon x Grenache) a sinergia destas uvas em cofermentação permitiu expressar a grande fineza de aromas e sabor



Tipo

Vinho tinto fino seco



Safra

2024



Harmonização

Carnes de caça, cordeiro assado com especiarias, massas com molhos encorpados, queijos maturados e pratos com cogumelos selvagens



Fechamento

Tampa rosca



Amadurecimento

Curto estágio em barrica de carvalho



Potencial

Pronto para ser consumido, mas com capacidade de envelhecimento por mais de uma década, devido à sua estrutura de álcool/acidez/polifenóis



Teor alcoólico

13,7% v/v



Temperatura

16° a 18°C

Maria José

De coloração vermelho-rubi intensa, o Maria José 2024 apresenta aromas ricos de frutas escuras, como ameixa e cereja negra, com nuances de especiarias doces e um toque terroso. No paladar, destaca-se por sua potência, com taninos firmes e bem integrados, acidez marcante e um teor alcoólico elevado que aporta uma leve sensação de doçura. Equilibrado e estruturado, oferece um final longo e persistente, com excelente harmonia entre álcool, acidez e polifenóis.



Características



Uvas

Tannat/Sangiovese/Nero d'Ávola/Touriga Nacional



Tipo

Vinho tinto fino seco



Safra

2024



Harmonização

Carnes nobres grelhadas, assados de caça, cordeiro ao molho de vinho, queijos intensos e pratos com redução de vinho tinto



Fechamento

Tampa rosca



Amadurecimento

Curto estágio em barrica de carvalho



Potencial

Pronto para ser consumido, mas com capacidade de envelhecimento por mais de uma década, devido à sua estrutura de álcool/acidez/polifenóis



Teor alcoólico

14% v/v



Temperatura

16° a 18°C

Lasangre

Cor vermelha de média intensidade, límpido. Aromas frutados (frutas vermelhas). Corpo médio, acidez média, harmonizada ao teor alcoólico e taninos leves.



Características



Uvas

Equilíbrio entre sensações a partir de mistura de uvas italianas e francesas



Tipo

Vinho tinto fino seco



Safra

2022



Harmonização

Massas, molhos com legumes, "galeto al primo canto"



Fechamento

Tampa Rosca.



Amadurecimento

Em inox, sem carvalho



Potencial

Pronto para consumo mas com capacidade de médio envelhecimento (acima de 3 anos)



Teor alcoólico

12,0% v/v



Temperatura

12 a 16°C

Cavalinha Morta

Tem cor vermelho-rubi, lúmpido. Aromas passas de ameixa, um pouco de especiarias e frutas vermelhas. Encorpado, de acidez marcante, com notas de chocolate e frutas negras. Retrogosto longo e frutado.



Características



Uvas

Cabernet Sauvignon , Alicante Bouschet (cruzamento de Petit Bouschet x Grenache) e Mourvédre ('Monastrell'). Composto com estas uvas para obter um vinho fino, rico e equilibrado em uma versão mais leve do Cabernet Sauvignon, com cor e sabores na medida certa



Tipo

Vinho tinto fino seco



Safra

2022



Harmonização

Pratos com cogumelos, partos à base de carne bovina, cordeiro assado e chocolate



Fechamento

Tampa rosca



Amadurecimento

Em inox, sem carvalho



Potencial

Pronto para consumo mas com capacidade de longo envelhecimento (acima de 5 anos)



Teor alcoólico

11,8% v/v



Temperatura

16 a 18°C

Joãozinhos

Apresenta cor violácea com reflexos rubi, média intensidade e límpido. Tem aromas de média intensidade com frutas negras, leve toque de especiarias e herbáceo. Sabor de boa acidez, com média estrutura e volume de boca, taninos persistentes, frutado com final de boca sem amargor. Encorpado.



Características



Uvas

Cabernet Franc, uva bordalesa capaz de gerar um vinho fino e leve, frutado



Tipo

Vinho tinto fino seco



Safra

2021



Harmonização

Pratos leves ou médios como carnes vermelhas grelhadas ou assadas, molho de ervas finas, pratos ao molho Béchamel, sopas de lentilhas e vegetais. Massas ao molho simples de tomate e queijos Feta, Brie e Camembert



Fechamento

Rolha de cortiça e lacre de cera



Amadurecimento

Sem carvalho, por um ano em tanque de inox



Potencial

Pronto para consumo, mas com capacidade de envelhecimento por muitos anos



Teor alcoólico

12% v/v



Temperatura

18 a 20°C

Tenderness

Apresenta cor violácea, de alta intensidade, característica da variedade. Tem aroma de média intensidade e nitidez, com notas de frutas negras. O sabor mostra acidez média, boa estrutura e volume de boca, com taninos persistentes e com potencial de evolução, sem amargor.



Características



Uvas

Alicante Bouschet, uva tintória, de cor intensa. Acidez e taninos corretamente perceptíveis



Tipo

Vinho tinto fino seco



Safra

2021



Harmonização

Trufas, escalopes de foie gras, carnes de caça, carnes brancas e vermelhas assadas, queijos de pasta mole



Fechamento

Rolha de cortiça e lacre de cera



Amadurecimento

Em barricas de carvalho americano (1/3 do volume) e francês (2/3 do volume) por 12 meses



Potencial

Pronto para ser consumido, mas com grande capacidade de envelhecimento por muitos anos, devendo evoluir em aromas e cor neste período



Teor alcoólico

12,1% v/v



Temperatura

15 a 18°C

Guma

Elaborado com as uvas Mourvédre e Marselan, não passou por maturação em barricas mostrando as características mais típicas das uvas. É um vinho de coloração vermelha rubi viva, estruturado e de boa acidez, dotado de um bom complexo aromático, com aromas sutis e delicados, lembrando fortemente a mirtilo e cereja. tinto de médio corpo e boa estrutura, potente, carnudo e cheio de fruta, mostra taninos abundantes e maduros/redondos, em uma perfeita síntese entre a intensidade e o sabor, e o estilo elegante e equilibrado, com sabor de média persistência.



Características



Uvas

Mourvédre e Marselan



Tipo

Vinho tinto fino seco



Safra

2019



Harmonização

Massas, pizzas e risotos, além de queijos não maturados



Fechamento

Tampa Rosca



Amadurecimento

Sem carvalho, por um ano em tanque de inox



Potencial

Pronto para consumo, mas com capacidade de envelhecimento por muitos anos



Teor alcoólico

14% v/v



Temperatura

18 a 20°C

Flor do Sombrio

Vinho de cor púrpura escuro. Apresenta aroma doce, complexo, maduro, com uma nota distante e delicada de tabaco e frutas secas. Encorpado. Na boca é rico, sentindo-se um notável equilíbrio entre álcool, acidez, e taninos, com bela sedosidade. Os taninos são maduros, agradáveis, persistentes.



Características



Uvas

Merlot, uva bordalesa muito bem adaptada no RS



Tipo

Vinho tinto fino seco



Safra

2021



Harmonização

Massas ao molho de tomate ou bolonhesa, aves (peru, codorna, faisão) e carne de porco



Fechamento

Rolha de cortiça e lacre de cera



Amadurecimento

Maturação em tanques de inox



Potencial

Engarrafado em 2021. Pronto para consumo, com aptidão ao envelhecimento longo



Teor alcoólico

12% v/v



Temperatura

16 a 18°C

Rus de Alma

É um vinho brilhante, violáceo com reflexos rubi. Apresenta aromas de pálrica, pimenta-do-reino preta, fruta negra. Muito encorpado. No paladar tem fruta vermelha, cereal, cevada, chocolate e café, com acidez média e taninos macios.



Características



Uvas

Tannat para conferir cor, corpo, tanino e álcool, Cabernet Sauvignon introduz fineza e frutas negras, Sangiovese um toque frutado e floral. Nossa "super-toscano"



Tipo

Vinho tinto fino seco



Safra

2017



Harmonização

Caça; carnes exóticas; pratos com cogumelos; clássicos pratos com molho de tomate



Fechamento

Rolha de cortiça e lacre de cera



Amadurecimento

Sem carvalho, por um ano em tanque



Potencial

Pronto para consumo, mas com capacidade de envelhecimento por muitos anos



Teor alcoólico

12% v/v



Temperatura

18 a 20°C

Quinta do Jardim

É um vinho tinto feito macerando-se uvas tintas e brancas juntas para cofermentarem. Predominando Nebbiolo, Vermentino, Alvarinho e Petit Manseng com a adição durante a fermentação alcoólica de Touriga Nacional e Marselan. Este procedimento permite obter um vinho de bom corpo, mantendo o aroma e sabor frutado. Permaneceu em carvalho francês por meio ano. Vinho elegante com aromas complexos lembrando pêssego, cascas de limão e pomelo.



Características



Uvas

Nebbiolo, Vermentino, Alvarinho, Petit Manseng, Touriga Nacional e Marselan



Tipo

Vinho tinto fino seco



Safra

2023



Harmonização

Carnes grelhadas, aves assadas com ervas, risotos de frutos do mar, massas com molhos delicados e queijos de pasta mole



Fechamento

Tampa Rosca



Amadurecimento

Meio ano em carvalho



Potencial

Pronto para consumo, mas com capacidade de envelhecimento por muitos anos



Teor alcoólico

14 % v/v



Temperatura

16 a 20°C

Caos Calmo

Tem cor rubi claro com reflexos grená e intensidade média, límpido. Aromas nítidos e intensos, típicos da variedade lembrando frutas secas, rosas secas, tabaco, chocolate e café. Acidez média, boa estrutura e volume de boca, taninos finos.



Características



Uvas

Nebbiolo 100%, tinta, italiana, com tonalidade de cor própria e de média intensidade, com taninos maduros e teor alcoólico alto. Mostra os aromas típicos da uva como rosas secas e amêndoas



Tipo

Vinho tinto fino seco



Safra

2021



Harmonização

Embutidos, charcuteria fina, pato; aves de caça ao molho de vinho, Carnes ao molho de vinho, queijos fortes, risotos com frutos do mar, pratos com trufas e culinária japones



Fechamento

Tampa rosca



Amadurecimento

Em carvalho francês novo por 18 meses



Potencial

Pronto para consumo mas com capacidade de muito longo envelhecimento (acima de 10 anos)



Teor alcoólico

12,2% v/v



Temperatura

18 a 20°C

Quinta do Arbrochão

É um vinho de coloração rubi com reflexos granada, límpido e brilhante. Muito encorpado. Apresenta aromas que lembram a queijo 'Gorgonzola', terrosos, frutas vermelhas, doce de figo, café, cedro, nozes, tabaco e geleia de amora. Sabor com acidez média, taninos finos, frutas vermelhas em geleia e chocolate.



Características



Uvas

Petit Manseng 21% e Alvarinho 16% juntas pela riqueza de aromas. Cabernet Sauvignon 12%, Tannat 10%, Touriga Nacional 9%, Alicante Bouschet 7%, Sangiovese 7%, Petit Verdot 5%, Viognier 5%, Marzemino 4% e Nero d'Avola 4% para composição de cor



Tipo

Vinho tinto fino seco



Safra

2014



Harmonização

Churrasco; carnes assadas; pratos baseados na carne de ovelha; carnes fortes e condimentadas



Fechamento

Rolha de cortiça e lacre de cera



Amadurecimento

Maturação em barricas de carvalho francês de um ano de uso, durante um ano e meio e cinco anos de garrafa



Potencial

Pronto para consumo, mas com capacidade de envelhecimento por muitos anos



Teor alcoólico

13,4% v/v



Temperatura

18 a 20°C

Oz Malbec

Vinho de coloração rubi intenso e límpido. Apresenta aromas nítidos e intensos de groselha e cassis, típicos da Malbec, bem integrados ao leve defumado do carvalho de média tostagem. Na boca o vinho tem mostra ataque inicial doce, acidez baixa a média, ótima estrutura e volume, com taninos persistentes e aveludados, com final e retrogosto frutado e amadeirado, sem amargor. Muito encorpado.



Características



Uvas

Malbec 100% tinta, francesa com alto potencial de álcool, de alta acidez muitos polifenóis. Com 18 meses de barrica de carvalho francês novas, revela todas as características de um grande Malbec



Tipo

Vinho tinto fino seco



Safra

2021



Harmonização

Carnes vermelhas (bovina e ovina), caça, churrasco, massas com molhos fortes, queijos fortes, petiscos temperados e picantes



Fechamento

Tampa Rosca.



Amadurecimento

Maturação em barrica nova de carvalho francês por 18 meses



Potencial

Pronto para ser consumido mas com capacidade de envelhecimento por muitos anos (acima de dez), com taninos macios e aromas persistentes



Teor alcoólico

14% v/v



Temperatura

16 a 18°C

Íssimo

Vinho de cor rubi escuro, de alta intensidade. Com aroma intenso e nítido, alcoólico, notas de frutas negras e frutas secas, chocolate, tabaco, cacau, terroso e leve toque de especiarias. Encorpado, não dá a sensação de doçura, pois está no limite legal das classes seco/doce e o álcool e a acidez geram um equilíbrio gustativo/olfativo perfeito. O sabor mostra bom equilíbrio de álcool, açúcar e acidez, alta estrutura e volume de boca, taninos persistentes, final de boca persistente, retrogosto lembrando chocolate, sem amargor.



Características



Uvas

Nebbiolo, Nero D'Avola e Alicante Bouschet para dar estrutura e corpo do vinho.
Moscato Bianco para o aroma e doçura



Tipo

Vinho tinto fino licoroso doce



Safra

2019



Harmonização

Como aperitivo, em drinques, ou como digestivo. Nas mesmas situações em que se usa vinho do Porto. Combina com sobremesas



Fechamento

Tampa rosca



Amadurecimento

Sem carvalho, por um ano em tanque e um ano em garrafa



Potencial

Pronto para ser consumido mas com capacidade de envelhecimento por muitos anos, talvez eterno



Teor alcoólico

17% v/v



Temperatura

16 a 20°C





Quinta Barroca da Tília



@quintabarrocadatilia



@quintabarrocadatilia



www.quintabarrocadatilia.com.br



51 996191992

Estrada do Cartório, Águas Claras
CEP: 94760000.

Viamão |RS | Brasil

Fone: 51 996191992

E-mail: contato@quintabarrocadatilia.com.br

www.quintabarrocadatilia.com.br



Estrada do Cartório, Águas Claras
CEP: 94760000.
Viamão |RS | Brasil
Fone: 51 996191992
E-mail: contato@quintabarrocadatilia.com.br
www.quintabarrocadatilia.com.br