

2559  
FD00095  
CNPV  
2010  
FD-PP-FD00095

Vinhos de

*Pinto Bandeira*

**ASPROVINHO**

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE VINHO DE PINTO BANDEIRA



**Serra Gaúcha**  
Rio Grande do Sul  
Brasil

Indicação de Procedência

Pinto Bandeira

Vinhos Finos e Espumantes

## *O começo...*



Os primeiros imigrantes italianos chegaram a Pinto Bandeira em 1876. Agricultores, logo iniciaram o plantio para subsistência, entre os quais a videira, elemento fundamental de sua identidade cultural e, em 1880, já havia produção de vinhos, elaborados artesanalmente, nos

porões das casas. A viticultura expandiu-se e ensejou, na década de 1930, a organização de cooperativas e a instalação de uma filial da Cia. Vinícola Riograndense, que muito contribuiu para a disseminação de variedades de uvas para vinhos finos. Desde então esta é uma particularidade de Pinto Bandeira: a existência de vinícolas no meio rural, que industrializam grande parte da produção de uvas e aportam tecnologias para melhorar a vitivinicultura.

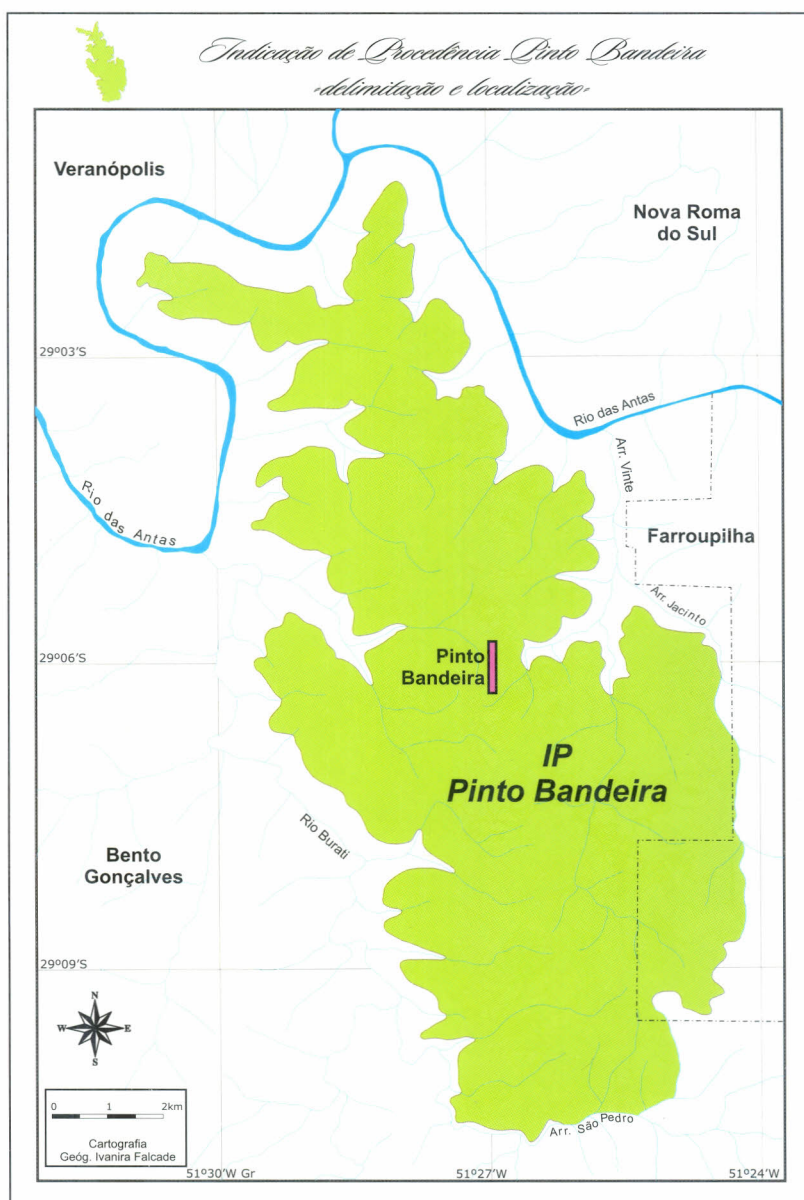
Nos anos 1950, o alto do extenso patamar de Pinto Bandeira, com encostas íngremes e marcado pelos meandros do Rio das Antas, foi escolhido para a instalação de um campo experimental de viníferas e depois de uma vinícola.

Nas décadas seguintes foram criadas as vinícolas que hoje formam a ASPROVINHO: em 1965 a Cooperativa Vitivinícola Pompéia; em 1976 a Vinícola Geisse; em 1978 o Centro Tecnológico da Cooperativa Aurora (fundada em 1931); em 1984 a Vinícola Don Giovanni; em 1997 a Vinícola Valmarino; em 2008 a Vinícola Terraças.

Pinto Bandeira possui identidade territorial e cultural, presente na expressão de sua gente, no cultivo de suas frutas, no desenho da paisagem, mas principalmente no bem estar de compartilhar um vinho Pinto Bandeira.



# A Área Geográfica Delimitada



## Área Geográfica Delimitada

Total de 81,38 km<sup>2</sup>

91% em Bento Gonçalves e 9% em Farroupilha

## Coordenadas Geográficas

Latitude: 29° 01' a 29° 11' S

Longitude: 51° 24' a 51° 31' WGr

Altitude média de 612m (entre 500 e 770m)

## Relevo

Suave ondulado a ondulado, sendo um terço da área delimitada com relevo forte ondulado a montanhoso escarpado; exposição norte predominante

## Clima Vitícola

Temperado quente; De noites temperadas; Úmido  
(Sistema CCM Geovitícola)

## Geologia

Rochas vulcânicas do período Juro-Cretáceo com 131 milhões de anos, formação Serra Geral - Fácies Caxias

## Solos

Predominância de Argissolo Bruno Acinzentado, derivados de rochas ácidas.

# O Regulamento de Uso



O Regulamento de Uso da Indicação de Procedência (IP) Pinto Bandeira e as Normas de Controle estão sob a tutela do Conselho Regulador.

As principais características e controles são:

## **Produtos e Variedades Autorizados**

Vinho Espumante Fino

- exclusivamente pelo método tradicional - Chardonnay, Pinot Noir, Riesling Itálico, Viognier.

Vinho Fino Tinto Seco

- Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Tannat, Pinotage, Ancellotta, Sangiovese.

Vinho Fino Branco Seco

- Chardonnay, Riesling Itálico, Moscato Branco, Moscato Giallo, Trebbiano, Malvasia Bianca, Malvasia de Candia, Sémillon, Peverella, Viognier, Sauvignon Blanc, Gewurztraminer.

Vinho Moscatel Espumante

- Moscato Branco, Moscato Giallo, Moscatel Nazareno, Moscato de Alexandria, Malvasia de Candia, Malvasia Bianca.

## **Padrões de Identidade e Qualidade dos Produtos**

- Vinhos elaborados exclusivamente com as variedades autorizadas
- Origem da uva procedendo 85 a 100% da Área Geográfica Delimitada
  - Vinhedos com controle de produtividade
  - Padrões diferenciais de maturação das uvas para vinificação
- Elaboração, engarrafamento e envelhecimento na Área Geográfica Delimitada
  - Rigorosos padrões de qualidade química
  - Padrões de qualidade sensorial dos vinhos
    - Normas de rotulagem

## *Normas de Controle*

- Cadastro dos Vinhedos
- Cadastro das Vinícolas
- Declaração de colheita e de produtos elaborados
  - Análises químicas diferenciais dos vinhos
- 100% dos vinhos aprovados, às cegas, pela Comissão de Degustação
  - Controle e rastreabilidade dos produtos
  - Selo de controle numerado



# Vinhos



Os vinhos Pinto Bandeira refletem as características da geografia e do saber-fazer local.

O *espumante fino* tem cor palha claro, aroma fino, cítrico, com toque de tostado. O paladar é equilibrado, nítido, de acidez refrescante; tem boa complexidade de sabor e média persistência.

O *espumante moscatel* tem coloração palha esverdeada e espuma esbranquiçada; o aroma é fino, com notas de ervas-de-quintal, mamão, pêsego, mel, flores brancas, abacaxi e frutas cítricas. Tem sabor doce e acidez refrescante, de paladar cremoso, delicado e persistente.

Os *vinhos finos brancos* têm coloração do amarelo esverdeado ao amarelo-palha, aroma fino, nítido, com predominância de notas cítricas. O sabor é refrescante, delicado e de média intensidade. O Chardonnay destaca-se pelo frutado, notas de manteiga e tostado. O Riesling Itálico tem aroma delicado com notas de flores brancas.



Os *vinhos finos tintos* apresentam cor brilhante, viva, rubi, com tons violáceos. Predominam os aromas de frutas vermelhas escuras e um leve toque de vegetal. O corpo é mediano, com taninos leves e acidez equilibrada. Quando submetidos ao carvalho adquirem notas de coco e especiarias, como a baunilha e o cravo-da-índia. O teor alcoólico é moderado e são adequados ao envelhecimento em garrafa.



# Enoturismo e Paisagens



A paisagem que se pode apreender no meio rural da região da Indicação de Procedência Pinto Bandeira é múltipla: a natureza, as culturas temporárias e as diversas espécies de frutíferas convivem com a marca principal - a da vitivinicultura e da sociedade que a produz.

A passagem das estações é bela em qualquer época do ano: o inverno põe as videiras em repouso mas os pessegueiros floridos pintam a paisagem de rosa; a primavera faz as videiras brotarem e frutificarem num claro verde, com acesso por estradas coloridas pelas roseiras; no verão o ar tem o aroma das uvas maduras e a cor das borboletas azuis que dançam entre e sob as videiras; e, no outono, a paisagem explode nos amarelos, vermelhos e marrons que marcam a chegada do tempo de repouso das videiras e de amadurecimento dos vinhos. Entre os cultivos da videira, se evidencia a fauna e flora locais como, por exemplo, a araucária.

Como moldura e cenário, para a vitivinicultura do alto patamar de Pinto Bandeira, as encostas fortemente onduladas e íngremes formam vales fechados onde se descortinam paisagens de floresta intensamente verdes.

As estradas que cortam as paisagens destacam ainda mais algumas das características da sociedade local: as residências em cada pequena propriedade, os capitéis e capelas que mostram a religiosidade da gente e os salões de festas onde cada comunidade comemora os resultados do seu trabalho nos frutos e no vinho! Saúde!!!

A experiência de mergulhar no mundo do vinho pode ser vivida integralmente em Pinto Bandeira. O enoturismo é uma das atividades das vinícolas, desde uma visita com degustação conduzida por profissional até a hospedagem em pousada onde, da decoração à paisagem que se descortina da janela, a vitivinicultura é o principal motivo para conviver e usufruir de bem estar.





**ASPROVINHO**  
ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE VINHO DE PINTO BANDEIRA

### Vinícolas Associadas



### Projeto de Desenvolvimento da Indicação Geográfica Pinto Bandeira

#### Coordenação Geral



Ministério da Agricultura,  
Pecuária e Abastecimento

#### Execução



Ministério da Agricultura,  
Pecuária e Abastecimento

#### Apoio



#### Outros parceiros da Asprovinho

