

Momento Divino

Claudia G. Oliveira  
Sommelière



# Rio Manso, vinícola boutique mineira

Santé! Nasceu na Serra da Mantiqueira mais um projeto que promete marcar a viticultura brasileira. Trata-se da Rio Manso, vinícola boutique instalada em Jacutinga, Minas Gerais, na divisa com São Paulo. O lançamento, celebrado em jantar enogastronômico, do qual participei, revelou vinhos de personalidade, fruto de um terroir de altitude e de escolhas técnicas precisas.

O nome vem do rio que corta a propriedade de 82 hectares, dos quais 11 são dedicados aos vinhedos plantados a cerca de mil metros de altitude. Solos graníticos, grande amplitude térmica e clima ameno compõem o cenário ideal para uvas que buscam maturação lenta e concentração aromática. É nesse contexto que a Serra da Mantiqueira se firma como um dos terroirs mais promissores para os chamados vinhos de inverno, aqueles rótulos nascidos da técnica da poda invertida, desenvolvida pela Empresa Brasileira de Agropecuária de Minas Gerais, que desloca o ciclo produtivo da videira para um período mais seco, evitando os problemas de chuva e umidade na maturação. Destaco que a técnica é utilizada tanto em São Paulo quanto na Bahia, Distrito Federal, Goiás, Mato Grosso do Sul, Vale do São Francisco, Espírito Santo e Rio de Janeiro.

O projeto da Rio Manso nasceu em 2019, idealizado por quatro amigos: Alan Sorti, Victor Pereira, Plínio Pereira e Dudu Cirvidiu. Ganhou corpo com uma equipe técnica de alto nível. À frente da vinificação está o enólogo especialista em vinhos de inverno Cristian Sepúlveda; a viticultura conta com a expertise da doutora Aline Mabel, PhD e consultora reconhecida; e ainda



Vinhos de personalidade, fruto de um terroir de altitude em Jacutinga, Minas Gerais

os vinhos têm como avalizador Manoel Beato, referência entre os sommeliers brasileiros, o qual conduz as provas dos vinhos. A produção é limitada: 65 mil garrafas por ano, reforçando o caráter artesanal e exclusivo da casa.

No campo varietal, a Rio Manso aposta em um mix elegante de Chardonnay e Viognier para brancos de expressão; Pinot Noir, Syrah e Cabernet Franc para tintos que prometem equilíbrio entre fruta, acidez e estrutura. Os rótulos trazem ainda uma homenagem à Mata Atlântica e à fauna local, refletindo a preocupação com a paisagem e a identidade regional.

Além da produção, o projeto prevê um winebar exclusivo, um deck panorâmico e espaços para degustações harmonizadas – uma proposta de enoturismo de alta qualidade que convida visitantes a viverem a experiência sensorial completa, da paisagem ao copo.

Em tempos nos quais o público busca mais do que rótulos, mas histórias e lugares, a Rio Manso surge como destino e promessa.

O que se provou no jantar de lançamento foi coerência entre terroir, técnica e sensibilidade enológica. Vinhos de inverno que respeitam o ciclo da videira e traduzem a Serra da Mantiqueira em aromas e sabores. Resta agora acompanhar as próximas safras e ver como esse novo capítulo da viticultura brasileira vai se desenrolar, com a vantagem de já nascer com bons argumentos e uma equipe capaz de transformá-los em vinhos memoráveis.

A seguir destaco alguns rótulos que podem ser adquiridos no site <https://www.vinicolariomanso.com.br> ou no instagram @vinicolariomanso.

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@TRIBUNA.COM.BR  
@CLAUDIAENOAMIGOS

## PROVEI E INDICO

Rio Manso - Dança do Tangará Rosé 2025 BR  
**Uva:** 40% Syrah, 30% Pinot Noir e 30% Chardonnay

**Cor:** salmão límpido e brilhante (13,6º GL)  
**Nariz:** morango, framboesa e cereja, notas florais

**Boca:** seco, acidez vibrante, refrescante e frutado

**Preço:** R\$ 205

Rio Manso - Sombra do Jequitibá 2024 BR (20% breve estágio em barricas francesas)

**Uva:** 90% Chardonnay e 10% Viognier

**Cor:** amarelo palha brilhante (13,4º GL)  
**Nariz:** pera, melão e abacaxi, notas de baunilha e amêndoas

**Boca:** seco, acidez fresca, textura cremosa, elegante

**Preço:** R\$ 220

Rio Manso - Voo do Tucano 2024 BR (5% do vinho estagia em barricas francesas)

**Uva:** Syrah (14º GL)

**Cor:** rubi com reflexos violáceos, média intensidade  
**Nariz:** ameixa, amora, notas de violeta, pimenta e ervas frescas

**Boca:** seco, ótima acidez, corpo médio, taninos macios, fino e longo

**Preço:** R\$ 145

Rio Manso - Rastro do Urutu 2024 BR (12 meses em barricas francesas)

**Uva:** Cabernet Franc (14º GL)

**Cor:** rubi de média intensidade  
**Nariz:** morango, cereja, especiarias, toffee e chocolate

**Boca:** seco, boa acidez, corpo médio+, taninos sedosos, longo

**Preço:** R\$ 250

## Festa de bar argentino tem bar santista

DA REDAÇÃO

O Hideout Speakeasy, de Santos, foi convidado para participar da comemoração de aniversário do Tres Monos, em Buenos Aires, considerado um dos principais bares do mundo e eleito o melhor da América Latina. O guest acontece na próxima sexta-feira e reunirá alguns dos maiores nomes da coquetelaria contemporânea de diferentes locais da América Latina.

Um dia antes, na sexta, a equipe santista também participa do Calesita, festival gastronômico que reúne chefs, restaurantes e bares de diversos países da América Latina.

A presença na Argentina acontece poucas sema-



Esteban Ovalle e Lucila Oriana

nas após a visita de Lucila Oriana Calichio, bar manager do Tres Monos, ao Hideout, em Santos, fortalecendo o intercâmbio entre as cenas brasileira e ar-

gentina. Para a apresentação em Buenos Aires, o chefe de bar Esteban Ovalle levará três coquetéis autorais inspirados na identidade da casa.

Entre eles estão o Esconderijo, combinação de Cynar com coco defumado, Amargo Obrero, Campari com amburana e vermute dry; o Amigo 77, que une cachaça, shrub de caju, limão e Fernet; e o Hideout Fizz, preparado com Wild Turkey, Hesperidina, limão, Aperol e Chandon Passion On Ice.

Fundado em 2019 por Aline Araújo e Marcelo Malanconi, o Hideout Speakeasy se consolidou como uma das principais referências da coquetelaria.

## CLICK

Novidade. O Restaurante Lyon se uniu ao Boteco Zero Grau em São Vicente e o menu foi renovado pelo chef Hélio Marques. Agora, a casa abre também para almoço com opções de pratos executivos como Pescada com molho de camarão (R\$ 49,90) ou Espaguete alho e óleo com escalope de mignon (R\$ 78). À noite, tem Festival de Sopas, de terça a quinta, por R\$ 39,90 para comer à vontade. São três sabores de caldos que mudam toda semana, como o Caldo de Quenga. Fica na Praça Heróis de Trinta e Dois, 4, Gonzaguinha.



ALEXSANDER FERRAZ