



# SANTA AUGUSTA

## REVELA SUAS QUALIDADES

A família De Nardi cravou o seu nome entre os grandes industriais do Estado de Santa Catarina por meio de um persistente trabalho ditado pela excelência técnico-operacional e conduzido com alto nível gerencial. O sucesso foi só uma questão de tempo.

Não é de se estranhar que, sendo familiarizados com a sofisticação de processos produtivos, os De Nardi fossem atraídos pelos altos desafios embutidos na complexidade da vitivinicultura de altitude, base segura para elaboração de grandes vinhos.

Movidos por esse ideal, constituíram em 2003 a Vinícola Santa Augusta, localizada nos altos da região do Vale do Rio do Peixe, em Videira, focada exclusivamente na elaboração de vinhos de qualidade.

A preparação do terreno e a implantação dos primeiros vinhedos foram os passos iniciais realizados numa propriedade de altitude superior a 1.000 metros, privilegiando as castas Cabernet Sauvignon, Merlot e Moscato Giallo. Depois, o encepamento foi complementado com Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Franc, Carmenère, Malbec e Montepulciano.

Em 2006 ocorreu a primeira vindima, que foi vinificada e alimentou o pré-lançamento em 2008 dos vinhos rotulados Tapera Augusta 2006: um tinto Cabernet Sauvignon - Merlot, um frutado Chardonnay e um refrescante Moscato Giallo. Como parte de uma nova visão do perfil dos vinhos que viriam a ser produzidos, a Santa Augusta passou a modificar o sistema de condução

das videiras enquadrando-as em espaldeiras de cortina vegetal alta e de linha baixa de produção dos cachos.

Animados pelo potencial de qualidade dos vinhos, os De Nardi adquiriram em 2007 uma propriedade em Água Doce, um terroir muito característico do norte catarinense, com altitude no nível dos 1.300 metros, onde formaram vinhedos de Pinot Noir, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Prosecco. Esses vinhedos foram preparados para vinhos de grande qualidade, formados em alta densidade de videiras, espaçadas entre si 75cm e tratadas para produção máxima restrita a 750 gramas por planta!

Quem coordena tecnicamente toda essa evolução de procedimentos vitivinícolas na VSA é o conhecido engenheiro agrônomo, enólogo e sommelier, Jefferson Sancineto (Enolab), um dos mais competentes



arquitetos da qualidade de vinhos de alta gama do país. E agora a Vinícola Santa Augusta vai dar um passo mais desafiante ainda, disparando o trabalho de transformação dos vinhedos para a viticultura biodinâmica!

Com produção estimada em 65 mil garrafas por safra, os vinhos e espumantes da Vinícola Santa Augusta entram no mercado brasileiro através dos canais seletivos de restaurantes e de casas especializadas.

**Santa Augusta:** (49) 3533-8181

### Sérgio Inglez de Souza

Escritor e consultor  
sergio@jornalvinhoecia.com.br



### CONHECENDO OS RÓTULOS DA SANTA AUGUSTA

O portfólio da vinícola apresenta 11 rótulos:

- 1 tinto Cabernet Sauvignon / Merlot
- 1 rosé Cabernet Sauvignon / Merlot
- 3 brancos: Chardonnay, Sauvignon Blanc e Moscato Giallo
- 4 espumantes pelo método Charmat Longo: Brut Branco Cabernet Sauvignon / Merlot / Chardonnay, Brut Rosé Cabernet Sauvignon / Merlot / Malbec / Montepulciano / Cabernet Franc, Demi Sec Branco Cabernet Sauvignon / Merlot / Chardonnay e o Demi Sec Rosé C.Sauvignon / Merlot / Malbec / Montepulciano / Cabernet Franc
- 1 espumante pelo método Asti, o Moscatel
- 1 passito de Moscato Giallo, o primeiro elaborado no Brasil