

VINÍCOLA THERA



FAZENDA
BOM RETIRO

SUMÁRIO

| | | | |
|----|-------------------------|----|-----------------------------------|
| 3 | APRESENTAÇÃO | 40 | THERA CHARDONNAY |
| 4 | TERROIR | 42 | THERA SÉMILLON SAUVIGNON BLANC |
| 5 | ELEGÂNCIA | 44 | THERA ROSÉ |
| 6 | HISTÓRIA | 46 | THERA MADAI |
| 10 | VINHEDOS | 48 | THERA MALBEC |
| 11 | INFRAESTRUTURA | 50 | THERA MERLOT |
| 13 | SUSTENTABILIDADE | 52 | THERA MONTEPULCIANO |
| 19 | FICHA TÉCNICA | 54 | THERA SYRAH |
| 20 | LINHA ANIMA | 56 | LINHA ÍCONES |
| 21 | ANIMA THERA BRUT | 57 | VT 36 MESES EXTRA BRUT |
| 23 | ANIMA THERA CHARDONNAY | 59 | VT 36 MESES NATURE |
| 25 | ANIMA THERA ROSÉ | 61 | THERA PINOT NOIR |
| 27 | ANIMA THERA PINOT NOIR | 64 | THERA WINE BAR |
| 29 | ANIMA THERA MERLOT | 66 | FAZENDA BOM RETIRO HOTEL BOUTIQUE |
| 31 | LINHA CLÁSSICOS | 68 | POUSADA TRINCA FERRO |
| 32 | THERA AUGURI BRUT | 70 | RESIDENCIAL FAZENDA BOM RETIRO |
| 34 | THERA AUGURI EXTRA BRUT | 72 | ARMAZÉM FAZENDA BOM RETIRO |
| 36 | THERA AUGURI BRUT ROSÉ | | |
| 38 | THERA SAUVIGNON BLANC | | |



APRESENTAÇÃO

Localizada em Bom Retiro, a **VINÍCOLA THERA** elabora vinhos de altitude que são uma autêntica expressão do terroir da Serra Catarinense.

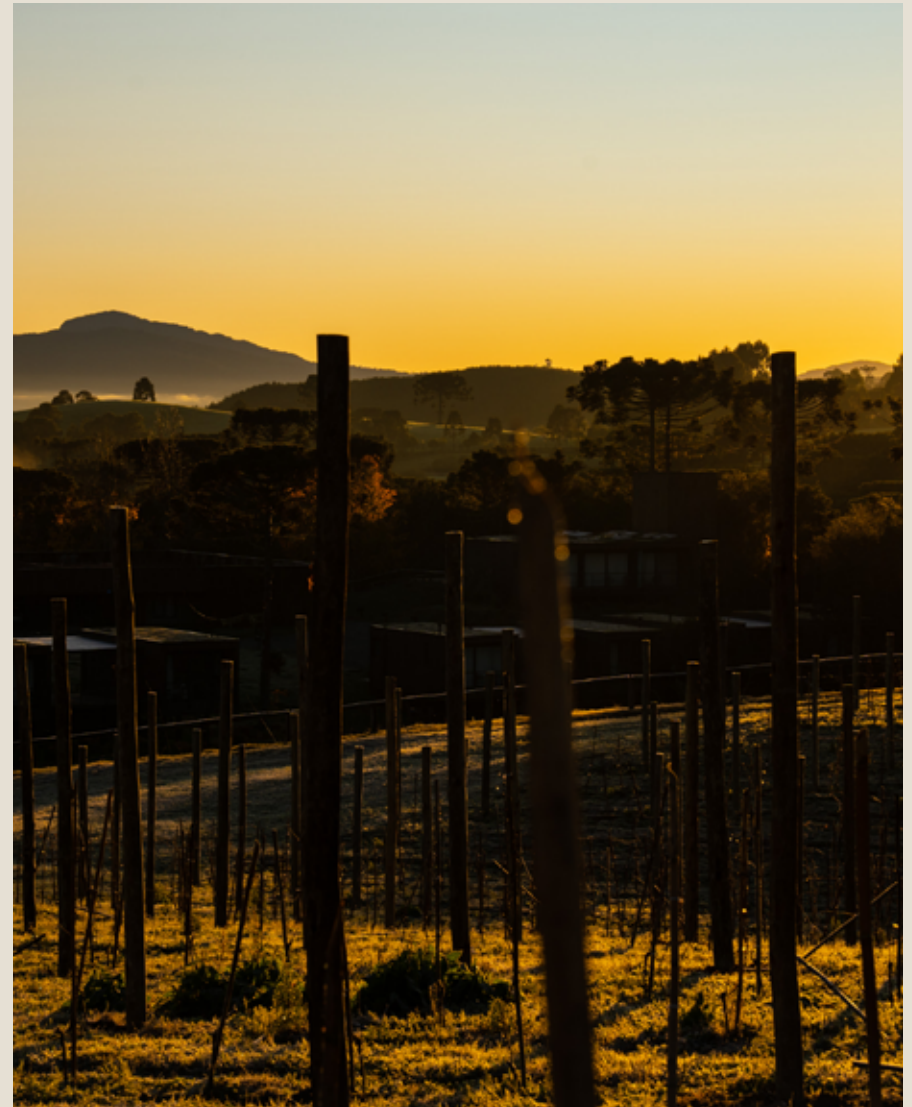
Cada garrafa apresenta características únicas, que exprimem o respeito ao solo, ao clima e à variedade da uva.



TERROIR

Instalada a 900 metros de altitude em relação ao nível do mar, a **VINÍCOLA THERA** valoriza e respeita as características do solo e do clima das altas encostas catarinenses. E alia a esses aspectos um trabalho de campo responsável e cuidadoso para criar vinhos singulares.

| | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| REGIÃO | Serra Catarinense, SC, Brasil |
| LATITUDE | 27° 53' 09.37"S 49° 34' 50, 55" 0 |
| ALTITUDE DO VINHEDO | 900 m.s.n.m. |
| TIPO DE SOLO | Franco argiloso |
| CLIMA | Temperado |



ELEGÂNCIA

A alma da **VINÍCOLA THERA** se traduz na elegância dos seus vinhos, que possibilitam uma experiência única a cada degustação. Essa elegância também se manifesta na própria marca. As formas arredondadas ornaram com a arquitetura orgânica da vinícola, numa reverência ao ciclo que vai do plantio das mudas à elaboração dos vinhos, passando pela colheita.



HISTÓRIA

A história da **VINÍCOLA THERA | FAZENDA BOM RETIRO** é hoje escrita pelo núcleo familiar de **João Paulo Borges de Freitas**, que transformou as terras herdadas em um lugar onde vinho, arte, natureza e hospitalidade se encontram em perfeita harmonia.

A visão inicial veio do pai de João, **Manoel Dilor de Freitas (*in memoriam*)**, líder empresarial e pioneiro da vitivinicultura de altitude em Santa Catarina, que percebeu na Serra Catarinense o potencial para vinhos de relevância internacional.

O projeto segue sob a liderança do CEO **Abner Zeus de Freitas**, guiado por um master plan sólido que respeita suas origens e projeta o futuro da fazenda.

O nome da vinícola é uma homenagem à mãe de João Paulo, **Therezinha Borges de Freitas (*in memoriam*)**, carinhosamente chamada de Thera.





1990

MANOEL DILOR DE FREITAS

(in memoriam) decide investir em projetos agrícolas experimentais e adquire terras em São Joaquim, dando início à concepção da Villa Francioni, e em Bom Retiro.

2013

João Paulo se desliga da Villa Francioni, agora sob gestão dos irmãos, e ao lado da esposa, Linda, e dos filhos assume integralmente a propriedade de Bom Retiro. Um master plan é elaborado para o desenvolvimento da fazenda.



2000

A Fazenda Bom Retiro recebe o plantio de diferentes variedades de uvas, voltadas a projetos futuros.



2004

Manoel Dilor de Freitas falece antes mesmo da inauguração da Villa Francioni. Seu filho mais velho, João Paulo Borges de Freitas, segue na concepção e no desenvolvimento do projeto, assegurando a continuidade da visão do pai.



2020

Início das obras do Residencial Fazenda Bom Retiro.

2018

Inauguração da Pousada Fazenda Bom Retiro, com oito suítes.

2017

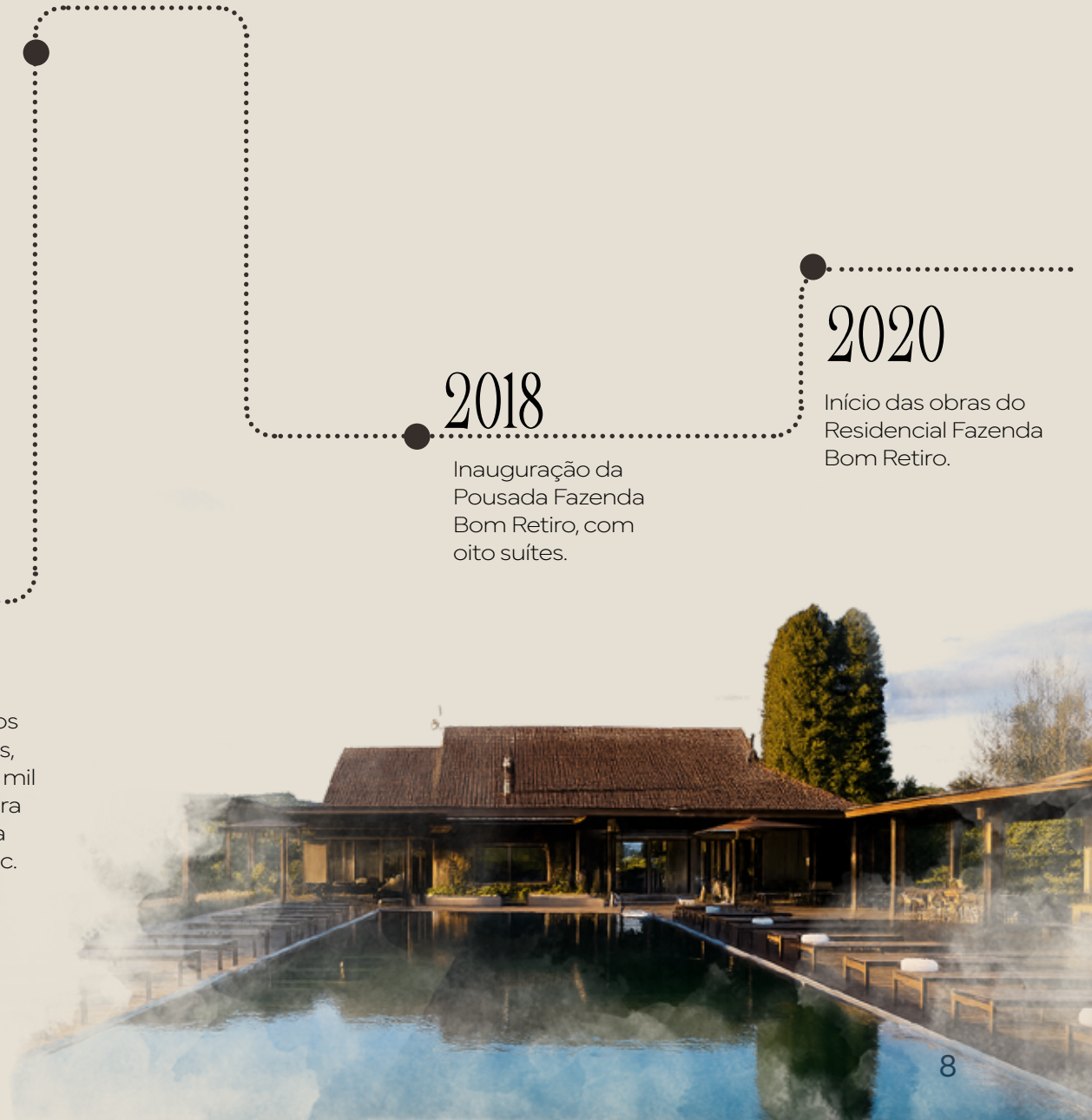
Inauguração do Thera Wine Bar.

2016

Lançamento dos primeiros vinhos, com cerca de 7 mil garrafas de Thera Rosé e do Thera Sauvignon Blanc.

2014

O master plan com o tripé conceitual **Vinho, Arte e Natureza** passa a ser implementado. Os vinhedos plantados em 2000 são reestruturados.





2021

Ampliação da pousada, hoje denominada **Hotel Boutique**, e implantação de novas áreas de lazer.

2024

Inauguração da sede própria da Vinícola, com um novo **Thera Wine Bar**.

Lançamento do **Residencial Fazenda Bom Retiro**.

2025

Inauguração do **Armazém Fazenda Bom Retiro**.

Aquisição da **Pousada Trinca Ferro**.

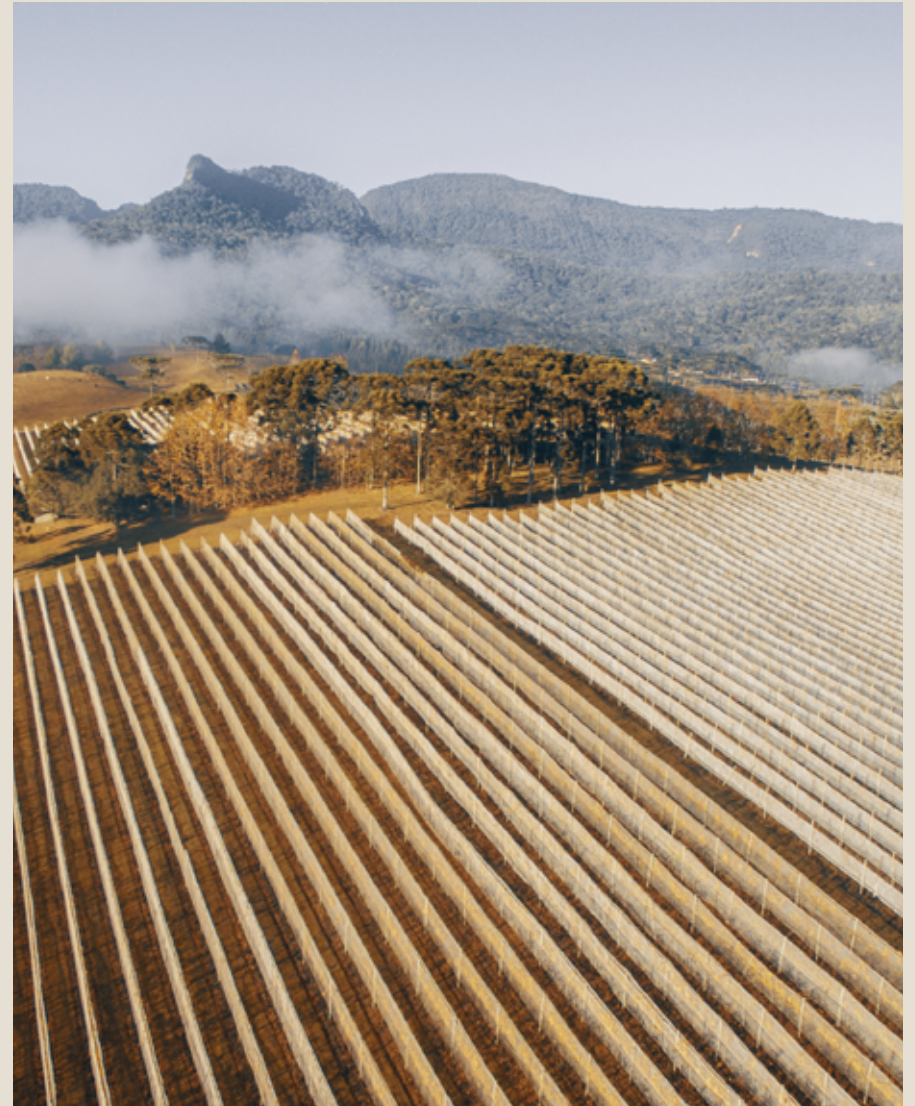
2026

Lançamento das casas de campo da Fazenda Bom Retiro, nomeadas como **Casas do Bosque** e **Casas do Lago**

VINHEDOS

Implantados em diferentes parcelas de solo na mesma propriedade, os vinhedos somam 26 hectares de variedades como **SAUVIGNON BLANC, CHARDONNAY, SÉMILLON, PINOT NOIR, MERLOT, CABERNET FRANC, SYRAH, MALBEC, SANGIOVESE e MONTEPULCIANO**, além de castas experimentais.

As mudas são certificadas e originárias da Europa. A maioria delas foi plantada entre 2000 e 2003.



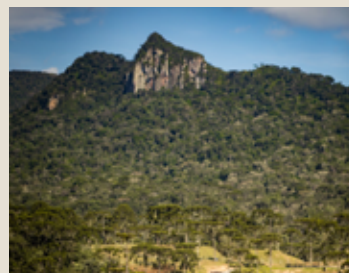
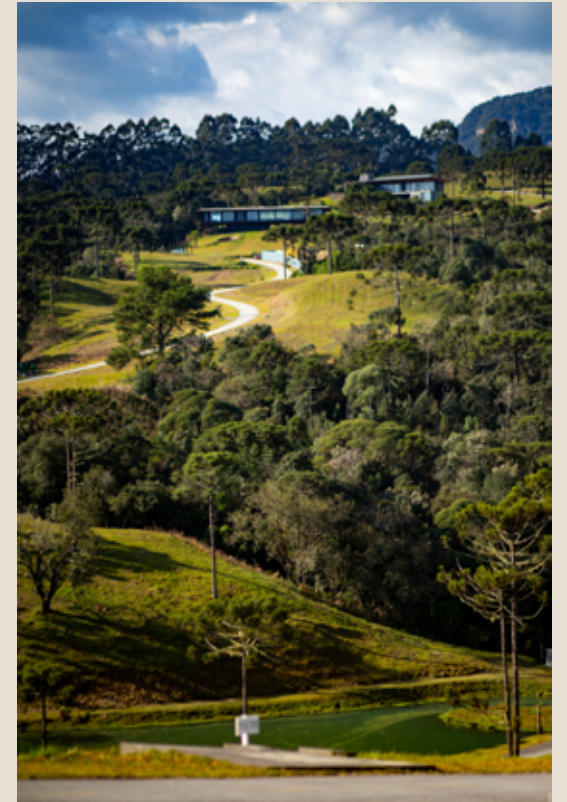
INFRAESTRUTURA

A **VINÍCOLA THERA** está instalada dentro da Fazenda Bom Retiro, uma belíssima propriedade de 800 hectares, onde ficam os vinhedos, a área de produção, o Thera Winebar, o Fazenda Bom Retiro Hotel Boutique, o Armazém e o Residencial Fazenda Bom Retiro.

O local é cercado pelo relevo montanhoso da Serra Catarinense, lagos, riachos e pela exuberância da fauna e flora nativas.



VINÍCOLA THERA



SUSTENTABILIDADE

Na **VINÍCOLA THERA**, o vinho de altitude nasce do respeito à terra e às pessoas.

A sustentabilidade se expressa no uso de energia solar, na reciclagem das garrafas de vidro, no cuidado com a água, na preservação da mata nativa e no respeito a natureza com cada estrutura construída.

Mas é também feita por gente: valoriza a mão de obra local, fortalece a economia de Bom Retiro e constrói, em conjunto, um projeto que integra natureza, tecnologia e terroir com propósito e futuro.





LOCALIZE-SE NA FAZENDA BOM RETIRO

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------|
| 1 FAZENDA BOM RETIRO VINICOLA THERA | 11 HELIPONTO 2 |
| 2 ARMAZÉM | 12 LAGO DA MATA |
| 3 POUSADA FAZENDA BOM RETIRO | 13 LAGO DA VINICOLA |
| 4 ÁREA DE PIQUENIQUE | 14 LAGO DOS VINHEDOS |
| 5 SUÍTES | 15 LAGO DAS NINFEAS NORTE |
| 6 VINICOLA THERA E THERA WINE BAR | 16 LAGO DAS NINFEAS SUL |
| 7 DECK DOS VINHEDOS | 17 LAGO ESCONDIDO |
| 8 RESIDENCIAL FAZENDA BOM RETIRO | 18 LAGO DA PEDRA NORTE |
| 9 FAZENDA SOLAR | 19 LAGO DA PEDRA SUL |
| 10 HELIPONTO 1 | 20 CASAS DO LAGO |
| | 21 CASAS DO BOSQUE |

VINHEDOS Total de 26 hectares plantados

- | | |
|----------------------|----------------------|
| 1A Chardonnay | 24 Chardonnay |
| 2A Sauvignon blanc | 25 Pinot Noir |
| 2B Merlot | 26 Pinot Noir |
| 2C Chardonnay | 27A Syrah |
| 2D Chardonnay | 27B Montepulciano |
| 3A Sauvignon Blanc | 27C Sangiovese |
| 3B Riesling | 27D Syrah |
| 3C Syrah | 28A Sangiovese |
| 4A Syrah | 28B Merlot |
| 4B Carbenet Franc | 28C Merlot |
| 5 Sauvignon Blanc | 29A Syrah |
| 6 Carbenet Franc | 29B Petit Verdot |
| 7 Carbenet Franc | 29C Chardonnay |
| 8 Carbenet Franc | 29D Touriga Nacional |
| 9 Carbenet Franc | 30A Montepulciano |
| 10 Carbenet Franc | 31 Moscato ou Frutas |
| 11 Carbenet Franc | 32A Merlot |
| 12 Pinot Noir | 32B Carbenet Franc |
| 12B Pinot Noir | 36 Alvarinho |
| 12C Pinot Noir | 37 Alvarinho |
| 12D Sauvignon Blanc | 38 Riesling |
| 13A Alvarinho | 39 Cabernet Franc |
| 13B Alvarinho | 40 Syrah |
| 14A Merlot | 41 Alvarinho |
| 14B Sauvignon blanc | 42A Merlot |
| 15 Uvas de Mesa | 42B Montepulciano |
| 16A Petit Verdot | 10L Oliveiras |
| 16B Touriga Nacional | 20L Oliveiras |
| 16C Riesling | 30L Oliveiras |
| 16D Sémillon | 40L Oliveiras |
| 17 Malbec | 60L Oliveiras |
| 18A Pinot Noir | 70L Oliveiras |
| 18B Sauvignon blanc | 80L Oliveiras |
| 19 Merlot | |
| 20 Chardonnay | |
| 21A Chardonnay | |
| 21B Chardonnay | |
| 21C Chardonnay | |
| 21D Montepulciano | |
| 22 Montepulciano | |
| 23 Sauvignon Blanc | |



RECONHECIMENTOS

- 2018** ■ **THERA ROSÉ** premiado como o melhor do Brasil
- 2020** ■ **TROFÉU VINHA VELHA** na categoria Revelação Mundus Vini
- Quatro medalhas de ouro na **9ª GP Vinhos do Brasil**
- Destaque na renomada revista **DECANTER**, que circula em 90 países, em outubro. A publicação indicou o Sauvignon Blanc como um exemplo de qualidade entre os novos vinhos brancos sul-americanos.
- **THERA ROSÉ** 91 pontos no Wines of Brazil Awards
- **THERA MADAI** 91 pontos no Wines of Brazil Awards
- **THERA CHARDONNAY** 89 pontos no Wines of Brazil Awards
- 2021** ■ **THERA MALBEC** 90 pontos no Guia Descorchados 2021
- 2022** ■ **THERA MALBEC** safra 2020 conquista 92 pontos de Marcelo Copello
- **THERA SAUVIGNON BLANC** 2022 conquista 91 pontos no Guia Adega, 90 pontos de Marcelo Copello e medalha de Ouro no Wines of Brazil Awards

- 2022**
- **THERA CHARDONNAY** 2021 conquista medalha de Ouro no Wines of Brazil Awards e 90 pontos Marcelo Copello
- Espumante **AUGURI BRUT** alcança 90 pontos no Guia Adega
- Espumante Vinícola **THERA 36 MESES EXTRA BRUT** premiado como o melhor Extra Brut da América da Sul em uma degustação às cegas no concurso Best Wines. Conquistou também 92 pontos pelo Guia Adega e 90 pontos de Marcelo Copello
- Espumante **VINÍCOLA THERA 36 MESES NATURE** é medalha de Ouro no Wines of Brazil Awards
- **THERA MERLOT** 2020 conquistou medalha de ouro no Wines of Brazil Awards, 90 pontos no Guia Adega e 92 pontos de Marcelo Copello
- **THERA PINOT NOIR** 2020 alcança 91 pontos no concurso Best Wines
- **THERA ROSÉ** 2021 conquista 91 pontos no Wines of Brazil Awards
- **THERA MONTEPULCIANO** 2021 conquista medalha de Ouro no Wines of Brazil Awards

RECONHECIMENTOS

2023

- **ESPUMANTE THERA AUGURI BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT** – 91 pontos Adega Brasil Guia de Vinhos
- **MERLOT 2021** - 91 pontos Adega Brasil Guia de Vinhos
- **THERA CHARDONNAY 2022** – 90 pontos Adega Brasil Guia de Vinhos
- **THERA ROSÉ 2022** – 90 pontos Adega Brasil Guia de Vinhos
- **Espumante THERA AUGURI BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT** – Ouro no 13º Concurso do Espumante Brasileiro
- **Espumante THERA AUGURI BRUT** – Ouro no 13º Concurso do Espumante Brasileiro
- **VT 36 MESES NATURE** - Ouro no 13º Concurso do Espumante Brasileiro

2024

- **ESPUMANTE THERA AUGURI BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT** – 94 pontos Wines of Brazil Awards
- **ESPUMANTE THERA AUGURI BRUT** – 93 pontos Wines of Brazil Awards

2024

- **SAUVIGNON BLANC 2023** conquista medalha de Prata no Decanter World Wine Awards 2024
- **MONTEPULCIANO 2022** conquista medalha de Prata no Decanter World Wine Awards 2024
- **THERA AUGURI BRUT** conquistou medalha de Bronze no Decanter World Wine Awards 2024
 - **CHARDONNAY 2023** conquistou medalha de Bronze no Decanter World Wine Awards 2024
- **ROSÉ 2023** conquistou medalha de Bronze no Decanter World Wine Awards 2024
- **MERLOT 2021** conquistou medalha de Bronze no Decanter World Wine Awards 2024
- **THERA ROSÉ 2022** conquista medalha de Ouro no 12º Brazil Wine Challenge
- **THERA ROSÉ 2023** eleito Melhor Rosé do Brasil e o Melhor Vinho de Santa Catarina pelo Guia Adega 2025
- **ESPUMANTE AUGURI BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT** - 92 pontos pelo Guia Adega 2025

RECONHECIMENTOS

2024

- **SAUVIGNON BLANC** 2023 - 92 pontos pelo Guia Adega 2025
- **CHARDONNAY** 2023 - 92 pontos pelo Guia Adega 2025
- **MONTEPULCIANO** 2022 - 92 pontos pelo Guia Adega 2025
- **PINOT NOIR** 2020 - 92 pontos pelo Guia Adega 2025
- **ANIMA BRUT** - melhor espumante Brut do Brasil na relação qualidade/preço mencionado na coluna de Jorge Lucki, do jornal Valor Econômico
- **SAUVIGNON BLANC** - melhor vinho branco degustado do mercado brasileiro mencionado na coluna de Jorge Lucki, do jornal Valor Econômico

2025

- **THERA AUGURI EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS** – Prata (90 pontos) no Decanter World Wine Awards 2025. Único vinho catarinense nesta edição do concurso
- **VINÍCOLA THERA 36 MESES NATURE** – Bronze (89 pontos) no Decanter World Wine Awards 2025
- **THERA AUGURI BRUT** – Bronze (88 pontos) no Decanter World Wine Awards 2025
- **ANIMA THERA ROSÉ** – Bronze (86 pontos) no Decanter World Wine Awards 2025
- **ANIMA THERA BRUT** – Duplo Ouro com 93 pontos e Melhor do Brasil na Categoria Espumante Brut Branco Charmat na Grande Prova Vinhos do Brasil 2025
- **THERA MALBEC** – Duplo Ouro com 93 pontos na Grande Prova Vinhos do Brasil 2025
- **THERA CHARDONNAY** 2023 – Ouro com 92 pontos na Grande Prova Vinhos do Brasil 2025
- **THERA AUGURI BRUT ROSÉ** – Outro com 91 pontos na Grande Prova Vinhos do Brasil 2025
- **VINÍCOLA THERA 36 MESES EXTRA BRUT BLANC DE BLANC** – 90 pontos na Grande Prova Vinhos do Brasil











RECONHECIMENTOS

2026

- **VINÍCOLA THERA 36 MESES EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS** - 92 pontos Guia Adega|Destaque Espumante |Destaque Santa Catarina
- **VINÍCOLA THERA 36 MESES NATURE** – 92 pontos Guia Adega|Destaque Espumante |Destaque Santa Catarina
- **THERA ROSÉ 2024** - 92 pontos Guia Adega |Melhor Rosé | Destaque Santa Catarina | Best Buy – 91 pontos Guia Descorchados | Melhores Rosados | Melhores Serra Catarinense
- **THERA SAUVIGNON BLANC 2025** - 92 pontos Guia Adega |Destaque Branco |Destaque Santa Catarina |Best Buy – 92 pontos Guia Descorchados | Melhores Brancos | Melhores Serra Catarinense
- **THERA SYRAH 2023** - 92 pontos Guia Adega | Destaque Tinto | Destaque Santa Catarina | Best Buy
- **THERA AUGURI EXTRA BRUT BLANC DES BLANC** - 91 pontos Guia Adega
- **THERA AUGURI BRUT** - 91 pontos Guia Adega
- **THERA AUGURI BRUT ROSÉ** - 91 pontos Guia Adega – 90 pontos Guia Descorchados | Melhores Serra Catarinense

- **THERA SÉMILLON | SAUVIGNON BLANC 2024** – 91 pontos Guia Adega – 91 pontos Guia Descorchados | Melhores Serra Catarinense
- **ANIMA THERA BRUT** - 90 pontos Guia Adega
- **ANIMA THERA CHARDONNAY 2025** - 90 pontos Guia Adega
- **ANIMA THERA PINOT NOIR Lote 1-** 90 pontos Guia Adega
- **THERA CHARDONNAY 2024** - 90 pontos Guia Adega
- **THERA MADAI 2023** - 90 pontos Guia Adega

FICHA TÉCNICA

| TIPOS | ESPUMANTES | BRANCOS | ROSÉS | TINTOS |
|----------------|---|---|--|--|
| |  |  |  |  |
| UVAS | <ul style="list-style-type: none"> . Chardonnay . Sauvignon Blanc . Pinot Noir | <ul style="list-style-type: none"> . Chardonnay . Sauvignon Blanc . Sémillon | <ul style="list-style-type: none"> . Cabernet Franc . Merlot . Syrah | <ul style="list-style-type: none"> . Cabernet Franc . Malbec . Merlot . Montepulciano . Pinot Noir . Sangiovese . Syrah |
| VOLUME GARRAFA |  750 ml |  750 ml |   750 ml 1500 ml |   750 ml 1500 ml |
| ROLHA | CORTIÇA NATURAL | | | |
| EMBALAGEM | CAIXA 6 UNIDADES 9,8 KG 35 CM X 27 CM | | | |

LINHA

ANIMA

VINHOS QUE CAPTURAM
O FRESCOR DAS VIDEIRAS
E CELEBRAM A SIMPLICIDADE,
A ALEGRIA COTIDIANA
E O PRAZER DIÁRIO
DE UMA BOA TAÇA.



ANIMA THERA BRUT



UM ESPUMANTE
JOVEM E ALEGRE CAPAZ
DE DEIXAR QUALQUER
MOMENTO MAIS GOSTOSO
E DESCONTRAÍDO.

| | |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| SAFRA | Não safrado |
| TIPO | Branco Espumante Natural |
| ELABORAÇÃO | Método Charmat |
| UVA | 100% Chardonnay |
| AÇÚCAR RESIDUAL | 8,5 g/L |
| ACIDEZ | 6,25 g/L |
| PH | 3,45 |
| ÁLCOOL | 12,5° |
| TEMPERATURA DE SERVIÇO | 6° a 8°C |

ANIMA THERA BRUT

CARACTERÍSTICAS DE ELABORAÇÃO

As uvas destinadas à elaboração do vinho base espumantes são colhidas precocemente para manter boa acidez e menor produção de álcool. A colheita é manual e os frutos são acomodados em caixas com capacidade para 12 Kg e logo transportadas até a vinícola. A elaboração do vinho base começa com aprensagem direta dos cachos.

Em seguida, a débouillage do mosto é feita a frio e a fermentação é conduzida com uso de levedura selecionada e temperatura controlada. Após a elaboração do vinho base, ele é encaminhado para autoclave onde será adicionado o licor de tiragem, leveduras e nutrientes para dar início à segunda fermentação, responsável pelas borbulhas. Concluída esta etapa, é feita a adição do licor de expedição, a filtração e o engarrafamento.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De coloração amarelo-palha delicado, com reflexos esverdeados, tem perlage fino e delicado. No nariz, os aromas são sutis e remetem a maçã verde, pera, carambola e frutas cítricas. Nuances florais completam as qualidades olfativas e exibem a sua jovialidade. Em boca, apresenta ótimo frescor e equilíbrio. Perfeito para recepções, festas e eventos, este espumante é elegante, alegre e acessível, para abrilhantar comemorações, encontros e happy hours.

HARMONIZAÇÃO

Este espumante é um belo acompanhamento para saladas de folhas verdes com frutas, peixes brancos como linguado e tilápia, queijos de mofo branco ou meia cura.

ANIMA THERA CHARDONNAY



FRESCO, VIBRANTE E ELEGANTE, REVELA A PUREZA DA UVA EM SUA FORMA MAIS JOVEM E EXPRESSIVA.

| | |
|-------------------------------|------------------------|
| TIPO | Vinho Branco Fino Seco |
| UVA | Chardonnay |
| SAFRA | 2025 |
| AÇÚCAR RESÍDUAL | 1,6 g/L |
| ACIDEZ | 6,5 g/l |
| PH | 3,34 |
| ÁLCOOL | 12,5 % |
| TEMPERATURA DE SERVIÇO | 8 °C a 10 °C |

ANIMA THERA CHARDONNAY

CARACTERÍSTICAS DE ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas manual e seletivamente. Os cachos, acondicionados em caixas de 12 kg, são transportados imediatamente à vinícola e resfriados em câmara fria. A elaboração começa com prensagem direta: as uvas, ainda inteiras e resfriadas, são prensadas delicadamente em prensa pneumática. O mosto passa por clarificação a frio (*débourbage*), seguida de fermentação alcoólica com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Para preservar o frescor e a jovialidade, todo o processo ocorre em tanques de aço inox, sem fazer fermentação malolática nem passar por barricas de carvalho. Buscando maior complexidade e textura refinada, o vinho permanece em contato com as lias pesadas, com bâtonnages frequentes até o momento anterior ao engarrafamento.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Apresenta delicada coloração amarelo-palha. Revela aromas elegantes de abacaxi, fisális, lima e flores brancas. Em boca, destaca-se pela acidez vibrante e final persistente de frutas frescas. Preserva frescor e vivacidade.

HARMONIZAÇÃO

Salada caesar, ostras frescas, tartar de truta, culinária asiática crua e leve, rolinhos vietnamitas, massas ao molho branco e queijos de massa mole e mofo branco.

ANIMA THERA ROSÉ



JOVIALIDADE,
FRESCOR E FRUTA
FRESCA EM EVIDÊNCIA
FAZEM DESTA ROSÉ
UM CONVITE AOS
BONS MOMENTOS.

| | |
|-----------------------------------|--------------------------------|
| TIPO | Rosé Fino Seco |
| UVA | Merlot, Cabernet Franc e Syrah |
| SAFRA | 2024 |
| AÇÚCAR RESIDUAL | 1,92 g/l |
| ACIDEZ | 6,0 g/l |
| PH | 3,4 |
| ÁLCOOL | 12,5% |
| TEMPERATURA DE SERVIÇO | 6 °C a 10 °C |

ANIMA THERA ROSÉ

CARACTERÍSTICAS DE ELABORAÇÃO

As diferentes variedades de uvas utilizadas na elaboração deste vinho são colhidas separadamente, pois possuem ciclo de maturação e ponto de colheita diferentes. A vindima é sempre manual e seletiva. O processo de elaboração inicia com a prensagem direta dos cachos em prensa pneumática, seguindo para uma decantação do mosto a frio. A fermentação ocorre com temperatura controlada e dura aproximadamente 18 dias. Este vinho não faz fermentação malolática para preservar o frescor e a vivacidade dos aromas e sabores.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Com tonalidade salmão de baixa intensidade, este vinho tem notas de framboesa e pitanga, além de flores silvestres. No paladar, apresenta muito frescor, jovialidade e intensidade, com um perfil de fruta fresca em evidência.

HARMONIZAÇÃO

Graças a sua versatilidade, este vinho acompanha saladas, culinária tailandesa, gravlax de salmão, pokes, pasteizinhos de camarão, brusquetas de tomate confitado e boursin, quiche caprese e tartare de atum.

ANIMA THERA MERLOT



UM VINHO QUE CONVIDA
À CONVERSA E À CELEBRAÇÃO
EM MOMENTOS ESPECIAIS
OU PARA BRINDAR À VIDA.

| | |
|-----------------------------------|-----------------|
| TIPO | Tinto Fino Seco |
| UVA | Merlot |
| SAFRA | 2024 |
| AÇÚCAR REDUTORES | 1,5 g/L |
| ACIDEZ | 5,8 g/L |
| PH | 3,58 |
| ÁLCOOL | 12,5%v/v |
| TEMPERATURA DE SERVIÇO | 14 °C a 18°C |

ANIMA THERA MERLOT

CARACTERÍSTICAS DE ELABORAÇÃO

As uvas usadas na elaboração deste vinho passam por colheita manual e seletiva, desengace sem esmagamento, fermentação com temperatura controlada e fermentação malolática espontânea. Depois, o vinho ainda passa por um período de seis meses em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro usos.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Apresenta coloração rubi de média intensidade. No nariz, combina frutas vermelhas frescas, como morango, amora, ameixa e framboesa, nuances florais e um toque sutil de especiarias. No paladar, é leve e suculento, com acidez moderada, taninos aveludados e um final persistente e envolvente. nuances florais e um toque sutil de especiarias, além de leves sugestões de chocolate e caramelo. No paladar, é leve e suculento, com acidez moderada, taninos aveludados e um final persistente e envolvente.

HARMONIZAÇÃO

Massas com molhos à base de tomate, bolonhesa, ragu de carne ou funghi, pizza pepperoni ou calabresa, hambúrgueres artesanais grelhados na brasa e carnes vermelhas assadas na parrilla.

ANIMA THERA PINOT NOIR



O EQUILÍBRIO ENTRE SOFISTICAÇÃO E LEVEZA SE REVELA NESTE VINHO DE COR E TANINOS DELICADOS.

| | |
|-------------------------------|-----------------|
| TIPO | Tinto Fino Seco |
| UVA | 100% Pinot Noir |
| SAFRA | 2022/2023 |
| AÇÚCAR RESIDUAL | 1,8 g/l |
| ACIDEZ | 5,5 g/l |
| PH | 3,6 |
| ÁLCOOL | 12,5 % |
| TEMPERATURA DE SERVIÇO | 14° C a 18° C |

ANIMA THERA PINOT NOIR

CARACTERÍSTICAS DE ELABORAÇÃO

Os frutos passam por colheita manual, desengace e seleção de bagas. A maceração pré-fermentativa a frio dura 24 horas. A fermentação ocorre com uso de levedura selecionada e temperatura controlada. No processo de elaboração deste vinho, buscamos extrações mais suaves, preferencialmente mais pigéage e pouca remontagem. Este vinho passa por fermentação malolática e amadurece em barrica de carvalho francês de terceiro uso por oito meses. Devido à complexidade no cultivo desta variedade, o vinho é elaborado em lotes limitados.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Belíssima tonalidade rubi delicada e translúcida. No olfato, destaque para notas de amora, cereja e framboesa frescas, com um toque sutil de especiarias. No paladar, é um vinho leve, com acidez equilibrada e taninos suaves. O final é agradável e persistente. Um exemplar fiel às características típicas da variedade.

HARMONIZAÇÃO

Clássicos como coq au vin, boeuf bourguignon, aves como codornas e perdizes, beef wellington, massas e risotos à base de cogumelos. Ou como vinho de contemplação para acompanhar sua leitura ou série favorita.

LINHA

CLÁSSICOS

VINHOS QUE EXPRESSAM
A ELEGÂNCIA DO TERROIR
DE ALTITUDE, SURPREENDEM
O OLFATO E ENCANTAM
O PALADAR.



THERA AUGURI BRUT



ELEGÂNCIA, CREMOSIDADE E COMPLEXIDADE SE ENCONTRAM NESTE ESPUMANTE COM AROMAS DE FRUTAS CRISTALIZADAS, BAUNILHA E PÃO FRESCO.

| | |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| SAFRA | Não safrado |
| TIPO | Branco Espumante Natural |
| ELABORAÇÃO | Método tradicional |
| UVA | 80% Chardonnay, 20% Pinot Noir |
| AÇÚCAR RESÍDUAL | 8,5 g/L |
| ACIDEZ | 6,22 g/L |
| PH | 3,45 |
| ÁLCOOL | 12,5° |
| TEMPERATURA DE SERVIÇO | 6°a 8°C |

THERA AUGURI BRUT

CARACTERÍSTICAS DE ELABORAÇÃO

Este espumante produzido pelo método tradicional é um vinho de corte com 80% de Chardonnay e 20% de Pinot Noir. As uvas são colhidas antecipadamente para preservar boa acidez e baixa fermentação alcoólica, já que este vinho passará por uma segunda fermentação na garrafa. A colheita das frutas é manual e o transporte até a vinícola é feito com muito cuidado. Primeiro, são elaborados dois vinhos bases, um com cada variedade de uva. A elaboração de ambos começa com a prensagem direta dos cachos. A *débourbage* do mosto é a frio e a primeira fermentação é feita com o uso de levedura selecionada e temperatura controlada. Depois, os dois vinhos são misturados e engarrafados com adição de licor de tiragem (açúcar, leveduras e nutrientes) para dar início à segunda fermentação e tomada de espuma. Logo após a segunda fermentação, começa a autólise (*sur lie*), período em que o vinho permanece em contato com células de leveduras mortas para ganhar mais complexidade aromática e volume em boca. Esta etapa dura 24 meses. Por último é feito o *dégorgement* e a adição do licor de expedição.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Fresco, untuoso e bem estruturado, este espumante eã

HARMONIZAÇÃO

Canapés de vieiras, carpaccio de polvo, ostras frescas, moules-frites, feijoada, eisbein, charcutaria, porchetta, além de sobremesas com frutas flambadas, tarte tatin e creme catalão.

THERA AUGURI EXTRA BRUT



DELICADEZA, PERSISTÊNCIA E UMA INTENSA CROCÂNCIA SÃO AS MARCAS DO ESPUMANTE AUGURI EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS.

| | |
|-------------------------------|--------------------------|
| SAFRA | Não safrado |
| TIPO | Branco Espumante Natural |
| ELABORAÇÃO | Método tradicional |
| UVA | 100% Chardonnay |
| AÇÚCAR RESIDUAL | 3,5 g/l |
| ACIDEZ | 6,12 g/l |
| PH | 3,25 |
| ÁLCOOL | 12,5° |
| TEMPERATURA DE SERVIÇO | 6° a 8° C |

THERA AUGURI EXTRA BRUT

CARACTERÍSTICAS DE ELABORAÇÃO

Elaborado pelo método tradicional, este é um espumante varietal feito com 100% de uva Chardonnay. A fruta é colhida manualmente, acomodada em caixas de 12 quilos e transportada cuidadosamente até a vinícola. O primeiro passo de produção é a prensagem dos cachos para elaboração do vinho base. Na sequência ocorre a *débourbage* do mosto, feita a frio, e o processo de fermentação com o uso de levedura selecionada e controle de temperatura. O espumante é engarrafado com adição de licor de tiragem (açúcar, leveduras e nutrientes) para dar início à segunda fermentação. Depois da segunda fermentação, o vinho permanece em contato com as borras para ganhar mais complexidade aromática e volume em boca. Este processo é a autólise (*sur lie*) e dura 24 meses. Por último é feito o *dégorgement* e a adição do licor de expedição.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Este espumante de coloração amarelo palha de média intensidade é sinônimo de delicadeza e frescor. Apresenta bolhas fininhas e intensas. No nariz, revelam-se aromas cítricos com nuances de flores brancas e notas de pão fresco, brioche, maçã desidratada, além de nozes, avelã e amêndoas. Em boca, apresenta acidez equilibrada, uma intensa sensação crocante e muita persistência. Um espumante que é sinônimo de elegância e sofisticação.

HARMONIZAÇÃO

Pato laqueado, centolla, robalo confitado com aspargos, risoto de lagostim, truta grelhada com cuscuz marroquino.

THERA AUGURI BRUT ROSÉ



ENCANTO E FRESCOR
EM UM ESPUMANTE
QUE SURPREENDE
PELA COMPLEXIDADE
E ELEGÂNCIA.

| | |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| SAFRA | Não safrado |
| TIPO | Rosé Espumante Natural |
| ELABORAÇÃO | Método Tradicional |
| UVA | 60% Pinot Noir e 40% Chardonnay |
| AÇÚCAR RESÍDUAL | 8,5 g/L |
| ACIDEZ | 6,22 g/L |
| PH | 3,45 |
| ÁLCOOL | 12,5° |
| TEMPERATURA DE SERVIÇO | 6° a 8°C |

THERA AUGURI BRUT ROSÉ

CARACTERÍSTICAS DE ELABORAÇÃO

As uvas destinadas à elaboração do vinho base espumante são colhidas um pouco mais cedo para preservar boa acidez e menor produção de álcool. A colheita é manual, as uvas são acomodadas em caixas com 12Kg de capacidade e cuidadosamente transportadas até a vinícola. A elaboração do vinho base começa com a prensagem direta dos cachos, a débouillage do mosto é feita a frio, a fermentação é conduzida com uso de levedura selecionada e temperatura controlada. Após a elaboração dos vinhos bases, são feitos os cortes para compor o produto final. Antes de ser comercializado, este espumante passa por 24 meses de autólise.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Sinônimo de elegância e sofisticação. Exibe coloração salmão com reflexos acobreados, perlage finíssimo e complexidade aromática. No nariz, notas de romã, toranja e damasco se unem a brioche, morango e pêssego fresco. Em boca, combina cremosidade e acidez refrescante, com equilíbrio entre álcool, fruta e estrutura. O final longo e marcante reforça sua sofisticação. É escolha certa para diferentes ocasiões: do brunch de domingo a uma deliciosa refeição, passando por momentos ao mar ou à beira da piscina.

HARMONIZAÇÃO

Atum selado com crosta de gergelim e legumes grelhados na Jospier, tartare de carne, carpaccio de wagyu, arroz de polvo, caldeirada de frutos do mar.

THERA SAUVIGNON BLANC



UM SAUVIGNON BLANC
COM IDENTIDADE E
FRESCOR, PARA QUEM
APRECIA BRANCOS
AROMÁTICOS E
VERSÁTEIS.

| | |
|-----------------------------------|----------------------|
| SAFRA | 2025 |
| TIPO | Branco Fino Seco |
| UVA | 100% Sauvignon Blanc |
| açúcar RESÍDUAL | 1,68 g/l |
| ACIDEZ | 6,60 g/l |
| PH | 3,10 |
| ÁLCOOL | 12,5° |
| TEMPERATURA DE SERVIÇO | 8°a 10°C |

THERA SAUVIGNON BLANC

CARACTERÍSTICAS DE ELABORAÇÃO

As uvas usadas para elaboração deste elegante **SAUVIGNON BLANC** são colhidas manualmente e transportadas com cuidado até a vinícola. A produção do vinho começa com a prensagem direta dos cachos, seguida pela *débourbage* do mosto, que é feita a frio. A fermentação é conduzida com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Para ganhar mais complexidade aromática e volume em boca, o vinho fica em contato com as borras e passa por batonagem periódica até o momento de ser engarrafado.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Este vinho tem coloração amarelo-palha com reflexos esverdeados. Tem um perfil aromático complexo e refrescante, que revela ampla gama de aromas típicos da casta, com destaque para frutas brancas frescas como pera, melão e lichia, além de notas sutis de goiaba da serra, grama e um toque herbal elegante. Os clássicos maracujá e arruda estão presentes, mas em intensidade mais delicada, conferindo equilíbrio ao conjunto. Em boca, mostra-se vivo e expressivo, com acidez marcante, ótima textura e um final persistente e suculento. Um Sauvignon Blanc de altitude, com identidade e frescor, perfeito para quem aprecia brancos aromáticos e versáteis.

HARMONIZAÇÃO

Massas ao pesto ou vôngole, ceviche de peixes brancos, mariscos ao vinagrete, comida japonesa fria, risotos de alho-poró e limão siciliano, burrata com pesto e tomates confitados, salada caprese.

THERA CHARDONNAY



AVELUDADO
E UNTUOSO, ESTE
VINHO APRESENTA
ELEGÂNCIA, AROMAS E
SABORES ÚNICOS.

| | |
|-----------------------------------|------------------|
| SAFRA | 2024 |
| TIPO | Branco Fino Seco |
| UVA | 100% Chardonnay |
| AÇÚCAR RESIDUAL | 1,40 g/L |
| ACIDEZ | 5,52 g/L |
| PH | 3,22 |
| ÁLCOOL | 12,5° |
| TEMPERATURA DE SERVIÇO | 8°a 10°C |

Thera Chardonnay

CARACTERÍSTICAS DE ELABORAÇÃO

As uvas usadas para elaboração deste vinho são provenientes de vinhas com 20 anos de idade. Depois de colhidas, elas passam por prensagem direta. A débouillage do mosto é feita a frio e a fermentação recebe leveduras selecionadas e controle de temperatura. Uma parcela deste vinho (20%) fermenta em barricas de carvalho francês, buscando harmonia entre fruta e madeira. Todo o lote passa por fermentação malolática parcial, para suavizar a acidez, e permanece em contato com as borras até a hora de ser engarrafado. A batonagem é feita periodicamente para que este **CHARDONNAY** conquiste mais complexidade aromática e volume em boca.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Um vinho de características únicas, presentes na cor, aromas e sabores. Sua coloração amarelo-palha com reflexos dourados exibe um rico potencial, que se confirma no olfato e paladar. No nariz, notas de abacaxi, maçã, pêra e flores brancas ganham mais complexidade com deliciosas notas amanteigadas, nuances de baunilha e amêndoas, resultado do amadurecimento parcial em barrica de carvalho francês. Em boca, exibe sofisticação, textura aveludada com acidez equilibrada, final longo e persistente.

HARMONIZAÇÃO

Harmoniza perfeitamente com ostras gratinadas, haddock defumado, linguine com lagostins, pizza com muçarela de búfala, abobrinha, zest de limão siciliano e mel de bracinga.

THERA SÉMILLON SAUVIGNON BLANC



UM VINHO DE NOTÁVEL
PROFUNDIDADE,
QUE SURPRENDE NO
OLFATO E PALADAR

| | |
|-----------------------------------|----------------------------|
| SAFRA | 2024 |
| TIPO | Branco Fino Seco |
| UVA | Sémillon e Sauvignon Blanc |
| AÇÚCAR RESIDUAL | 1,8 g/L |
| ACIDEZ | 5,8 g/L |
| PH | 3,4 |
| ÁLCOOL | 12,5 % |
| TEMPERATURA DE SERVIÇO | 8ª a 10°C |

THERA SÉMILLON SAUVIGNON BLANC

CARACTERÍSTICAS DE ELABORAÇÃO

As uvas Sémillon e Sauvignon Blanc que compõem este blend são colhidas separadamente e vinificadas de forma independente até o corte final. A colheita é manual e seletiva. A elaboração começa com prensagem direta: as uvas inteiras e resfriadas são prensadas delicadamente. O mosto é clarificado a frio e fermentado com leveduras selecionadas, sob temperatura controlada. O Sauvignon Blanc é fermentado e afinado exclusivamente em tanques de aço inox. O Sémillon segue dupla abordagem: parte fermenta em inox e parte em barricas de carvalho francês por 10 meses. Apenas o equivalente a 20% do blend final passa por carvalho, conferindo estrutura sutil e elegância.

Para maior complexidade e textura, os vinhos permanecem sobre as lias pesadas, sendo reunidos e estabilizados 30 dias antes do engarrafamento.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vinho de notável profundidade, com belíssima coloração amarelo-palha e reflexos dourados. No nariz, apresenta delicadas notas de limão-siciliano, raspas de laranja e frutas cristalizadas. Em boca, exibe acidez refrescante, excelente textura e um final longo e agradável.

HARMONIZAÇÃO

Acompanha perfeitamente vieiras, peixes grelhados com toque cítrico, massas leves, risotos cremosos e queijos de cabra. Ideal para jantares sofisticados, experiências gastronômicas e momentos de descoberta.

THERA ROSÉ

ELEITO PELO
GUIA ADEGA 2025

Melhor Rosé
do Brasil

Melhor Vinho
de Santa Catarina

Garrafa 750 ml

Garrafa Magnum 1500 ml



ESTE ROSÉ É
A MÁXIMA EXPRESSÃO
DA ELEGÂNCIA,
PRESENTE EM AROMAS,
SABORES E FRESCOR.

| | |
|-------------------------------|--|
| SAFRA | 2024 |
| TIPO | Rosé Fino Seco |
| UVA | 65% Merlot, 25% Cabernet Franc e 10% Syrah |
| AÇÚCAR RESÍDUAL | 1,2 g/L |
| ACIDEZ | 5,80 g/L |
| PH | 3,30 |
| ÁLCOOL | 12,5° |
| TEMPERATURA DE SERVIÇO | 6°a 10°C |

THERA ROSÉ

CARACTERÍSTICAS DE ELABORAÇÃO

Para a elaboração deste **ROSÉ**, as uvas são colhidas de forma manual e acomodadas respeitosamente em caixas com 12 quilos de capacidade para então serem transportadas à vinícola. As frutas passam por suave prensagem, com pouca extração de cor e taninos, para garantir delicadeza ao resultado final. A *débourbage* do mosto é feita a frio e para a fermentação são usadas leveduras selecionadas e controle da temperatura. O vinho fica seis meses em contato com as borras, período em que passa por batonagem periódica, em busca de maior equilíbrio e volume em boca. Para preservar um caráter tropical e a delicadeza expressa na fruta, este vinho não passa por barricas de carvalho nem faz fermentação malolática.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De coloração delicada com leve tom acobreado, este vinho **ROSÉ** é a expressão da mais pura elegância, presente em aromas, sabores e frescor. No olfato, destacam-se notas de pêssego e de pequenos frutos vermelhos, como framboesa, cereja, morango e pitanga, além de um delicado toque floral. Em boca, apresenta acidez equilibrada, frescor agradável e boa persistência. É um vinho elegante e encantador, perfeito para acompanhar diferentes pratos ou para degustá-lo sem qualquer harmonização.

HARMONIZAÇÃO

Camarão em diversos preparos (grelhados, à milanesa ou ao molho), sushi e sashimi, anéis de lula, cassoulet, pizza napolitana e embutidos como presunto curado.

THERA MADAI

GARRAFA 750 ML

GARRAFA MAGNUM 1500 ML



UM BLEND COM
COMPLEXIDADE
AROMÁTICA, TEXTURA
AVELUDADA E QUE
CATIVA O PALADAR.

| | |
|-----------------------------------|---|
| SAFRA | 2023 |
| TIPO | Tinto Fino Seco |
| UVA | Merlot, Cabernet Franc, Malbec e Syrah |
| açúcar RESIDUAL | 1,8 g/L |
| ACIDEZ | 5,43 g/L |
| PH | 3,6 |
| ÁLCOOL | 13° |
| TEMPERATURA DE SERVIÇO | 14°a 18°C |

THERA MADAI

CARACTERÍSTICAS DE ELABORAÇÃO

As frutas utilizadas na elaboração deste vinho são colhidas manualmente. E para que cada variedade expresse as suas melhores características neste blend, os vinhos são elaborados separadamente, em pequenos lotes, e amadurecem individualmente em barricas de carvalho francês por 12 meses. Somente após esse período de maturação, os vinhos são ensamblados (cortados), seguindo os processos de estabilização e engarrafamento.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Primeiro tinto da Vinícola Thera, o **MADAI** é um vinho de presença. Sua coloração rubi com reflexos violáceos nas bordas salta aos olhos. A intensidade que se vê na cor também está presente nos aromas. No olfato, destacam-se notas de ameixa madura, cassis, especiarias e chocolate. Em boca apresenta corpo médio, com taninos redondos e sedosos, acidez elegante e uma agradável picância. Cada uva entrega a este vinho suas melhores características para ser consumido ainda jovem, embora tenha potencial para guarda.

HARMONIZAÇÃO

Pratos mais estruturados, como massas com molhos vermelhos ou ragus, carnes bovinas grelhadas, ou em preparos de longa cocção em molhos untuosos, carré de cordeiro com aligot e aspargos ou ainda stinco de cordeiro com polenta cremosa trufada.

THERA MALBEC



UM TINTO DE PURA EXUBERÂNCIA EM BOCA, COM FINAL LONGO E PERSISTENTE.

| | |
|-----------------------------------|---------------------------|
| SAFRA | 2023 |
| TIPO | Tinto Fino Seco |
| UVA | 80% Malbec, 20% Merlot |
| AÇÚCAR RESIDUAL | 1,8 g/L |
| ACIDEZ | 5,85g/L |
| PH | 3,5 |
| ÁLCOOL | 13° |
| TEMPERATURA DE SERVIÇO | 14°a 18°C |

THERA MALBEC

CARACTERÍSTICAS DE ELABORAÇÃO

As variedades de uva usadas neste vinho passam por colheita manual, desengace e seleção de bagas. Durante a elaboração, é feita a maceração pré-fermentativa a frio por 12 horas, fermentação com leveduras selecionadas e controle de temperatura.

Os vinhos das variedades **Malbec** e **Merlot** são elaborados separadamente em pequenos lotes e misturados apenas após o envelhecimento em barricas de carvalho francês. Depois, o vinho assemblado passa por fermentação malolática e posterior amadurecimento em barricas de carvalho francês por 12 meses. Tem potencial de guarda de seis a oito anos.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Tem coloração púrpura brilhante, com um belo halo violáceo. No olfato, o vinho revela notas frescas de ameixa, framboesa, cereja, café e especiarias. Em boca, é elegante, com corpo médio, taninos bem integrados à fruta e acidez vibrante. Um Malbec singular, que se diferencia dos exemplares comuns. É um vinho macio, convidativo, com final de boca longo e persistente.

HARMONIZAÇÃO

Acompanha churrasco e parrillas mais apimentadas, carne de cordeiro ou uma fraldinha bem suculenta, magret de pato, massa com ragu de carne, linguiça Blumenau ou cogumelo. Também é um belo acompanhamento para tábua com queijos e charcutaria.

THERA MERLOT



**INTENSO, ENCORPADO,
COM LONGO POTENCIAL
DE GUARDA E PERFEITO
PARA MOMENTOS
MARCANTES.**

| | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| SAFRA | 2023 |
| TIPO | Tinto Fino Seco |
| UVA | 90% Merlot, 10% Cabernet Franc |
| AÇÚCAR RESIDUAL | 1,8 g/L |
| ACIDEZ | 6,5 g/L |
| PH | 3,35 |
| ÁLCOOL | 13° |
| TEMPERATURA DE SERVIÇO | 15°a 16°C |

THERA MERLOT

CARACTERÍSTICAS DE ELABORAÇÃO

Os vinhos que compõem este corte são elaborados separadamente em pequenos lotes e misturados apenas após o envelhecimento em barricas de carvalho francês. As uvas passam por colheita manual, desengace e seleção de bagas. A maceração pré-fermentativa é feita a frio por 12 horas, seguida da fermentação com leveduras selecionadas e controle de temperatura, fermentação malolática e posterior amadurecimento em barricas de carvalho francês por 12 meses. Os vinhos ficam por 18 meses em garrafa antes de serem colocados à venda.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Um vinho de coloração rubi profunda que encanta pelo visual e complexidade aromática. No olfato, apresenta notas de frutas vermelhas como ameixa, cereja, framboesa, couro, cedro, cacau, além de notas terrosas e especiarias. Em boca, é denso, com taninos finos e bem integrados. Um vinho macio e sedoso, com final longo e persistente. Perfeito para quem gosta de aproveitar a magia de momentos especiais.

HARMONIZAÇÃO

Risoto ao funghi, vitela, escalopes de carne com molho rôti ou madeira, guisados e cozidos, além de diferentes carnes de caça. Este vinho também harmoniza com queijos semiduros ou curados.

THERA MONTEPULCIANO



CONVIDATIVO E ENVOLVENTE, ESTE VINHO SURPREENDE DO PRIMEIRO OLHAR AO FINAL DA DEGUSTAÇÃO.

| | |
|-------------------------------|--------------------|
| SAFRA | 2023 |
| TIPO | Tinto Fino Seco |
| UVA | 100% Montepulciano |
| AÇÚCAR REŚIDUAL | 1,8 g/L |
| ACIDEZ | 6,5 g/L |
| PH | 3,5 |
| ÁLCOOL | 13,5° |
| TEMPERATURA DE SERVIÇO | 14 ° a 18 °C |

THERA MONTEPULCIANO

CARACTERÍSTICAS DE ELABORAÇÃO

Este vinho é elaborado com a variedade tinta italiana que encontra na Serra Catarinense terreno perfeito para brilhar. A colheita é feita de forma manual e os cachos passam por desengace com seleção dos bagos.

A maceração pré-fermentativa a frio ocorre por 12 horas, seguida da fermentação com leveduras selecionadas e controle de temperatura. Este vinho passa por fermentação malolática e posterior amadurecimento em barricas de carvalho francês por 12 meses.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Convidativo e envolvente em cada um dos seus aspectos, este varietal apresenta belíssima e intensa coloração rubi. No olfato, destacam-se notas de cereja fresca, ameixa, amora, violetas, cedro, além de nuances defumadas e de especiarias, como noz-moscada e pimenta preta. Em boca, confirma toda sua personalidade como um vinho vivaz, de excelente estrutura e maciez. Apresenta acidez e frescor agradáveis, taninos delicados e muita persistência. É um vinho surpreendente do primeiro olhar ao final da degustação!

HARMONIZAÇÃO

Harmoniza com pratos mais encorpados como ossobuco com polenta cremosa, papardelle com ragu de frescal, vitela, lasanha à bolonhesa, nhoque com ragu de costela ou ainda um belo acompanhamento para charcutaria, pizza pepperoni e queijo curado.

THERA SYRAH



VINHO ELEGANTE E COMPLEXO, QUE UNE FRESCOR E PERSISTÊNCIA EM PERFEITA HARMONIA.

| | |
|-------------------------------|-----------------|
| SAFRA | 2023 |
| TIPO | Tinto Fino Seco |
| UVA | Syrah |
| AÇÚCAR REŚIDUAL | 1,2 g/L |
| ACIDEZ | 5,6 g/L |
| PH | 3,7 |
| ÁLCOOL | 13° |
| TEMPERATURA DE SERVIÇO | 14 ° a 18 °C |

THERA SYRAH

CARACTERÍSTICAS DE ELABORAÇÃO

Seleção cuidadosa das bagas e desengace sem esmagamento, seguida de maceração a frio por 48 horas. Fermentação a baixas temperaturas, com controle rigoroso, priorizando extrações delicadas e preservando a integridade das cascas, por meio de pigeage e remontage suaves.

Fermentação malolática espontânea, seguida de maturação em barricas de carvalho francês de 500 litros, de segundo uso, por 12 meses, garantindo equilíbrio e complexidade ao vinho.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Apresenta bela coloração rubi profunda. No nariz, revela grande complexidade, com notas de frutas vermelhas frescas, como cereja e framboesa, além de delicados toques de alcaçuz e pimenta branca. Em boca, mostra estrutura média, com ótima acidez, taninos bem integrados e um final fresco e muito persistente.

HARMONIZAÇÃO

Carnes de cabrito e ovelha assadas ao forno, acompanhadas de legumes aromáticos, ervas e especiarias. Além de charcutaria catarinense e queijos da Serra da Canastra.

LINHA

ÍCONES

VINHOS ELABORADOS
EM PEQUENOS LOTES QUE
TRAZEM COMO ASSINATURA
A SINGULARIDADE E A EXCELÊNCIA.



VT 36 MESES EXTRA BRUT



RARIDADE, COMPLEXIDADE
E SOFISTICAÇÃO DEFINEM
ESTE ESPUMANTE

| | |
|-----------------------------------|--------------------------|
| SAFRA | Não safrado |
| TIPO | Branco Espumante Natural |
| ELABORAÇÃO | Método tradicional |
| UVA | 100% Chardonnay |
| AÇÚCAR RESÍDUAL | 3,5 g/l |
| ACIDEZ | 6,8 g/l |
| PH | 3,2 |
| ÁLCOOL | 12,5° |
| TEMPERATURA DE SERVIÇO | 6° a 8° C |

VT 36 MESES EXTRA BRUT

CARACTERÍSTICAS DE ELABORAÇÃO

As uvas destinadas à elaboração do vinho base espumante seguem um padrão de colheita diferenciado, sendo colhidas um pouco mais cedo para manter boa acidez e menor produção de álcool. As uvas são colhidas manualmente e acomodadas em caixas com 12 Kg de capacidade e logo cuidadosamente transportadas até a vinícola. A elaboração do vinho base começa com a prensagem direta dos cachos, a *débourbage* do mosto é feita a frio, fermentação é conduzida com uso de levedura selecionada e temperatura controlada.

Após a elaboração do vinho base de espumante, são estudados os cortes. Para os espumantes da linha Vinícola Thera, existe um *cuvée* de safras (pequeno corte com safras mais antigas) que agrega muita complexidade ao produto. Definidos os cortes, o vinho base é estabilizado a frio e já segue para a segunda fermentação. Esta ocorre na própria garrafa, com temperatura controlada, para formação de um fino e persistente perlage. Tempo de permanência de contato com as leveduras é de 36 meses.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Apresenta coloração amarelo-palha dourado brilhante. O perlage é minúsculo e persistente. No nariz, são os aromas de frutas secas como abacaxi, damasco e manga que estão mais presentes logo no primeiro instante. Em boca, é cremoso e muito crocante, com uma vivacidade inebriante e tenaz. Produzimos apenas 300 garrafas deste verdadeiro tesouro!

HARMONIZAÇÃO

Este espumante vai escoltar muito bem um salmão selvagem na manteiga de ervas, vieiras grelhadas, preparos sofisticados da culinária japonesa como enguia Kabayaki.

VT 36 MESES NATURE



A AUTÊNTICA
EXPRESSÃO DA
SINGULARIDADE,
NOBREZA E
PROFUNDIDADE

| | |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| SAFRA | Não safrado |
| TIPO | Branco Espumante Natural |
| ELABORAÇÃO | Método tradicional |
| UVA | Chardonnay 80% e Pinot Noir 20% |
| AÇÚCAR RESIDUAL | 1,6 g/l |
| ACIDEZ | 7,1 g/l |
| PH | 3,08 |
| ÁLCOOL | 12,5° |
| TEMPERATURA DE SERVIÇO | 6° a 8° C |

VT 36 MESES NATURE

CARACTERÍSTICAS DE ELABORAÇÃO

As uvas destinadas à elaboração de vinho base espumante seguem um padrão de colheita diferenciado, sendo colhidas um pouco mais cedo para manter acidez e menor produção de álcool. As uvas são colhidas manualmente e acomodadas em caixas com 12 Kg de capacidade e logo cuidadosamente transportadas até a vinícola. A elaboração do vinho base começa com a prensagem direta dos cachos, a *débourbage* do mosto é feita a frio, fermentação é conduzida com uso de levedura selecionada e temperatura controlada. Após a elaboração do vinho base de espumante, são estudados os cortes. Para os espumantes da linha **VINÍCOLA THERA**, existe um *cuvée* de safras (pequeno corte com safras mais antigas) que agrega muita complexidade ao produto. Definidos os cortes, o vinho base é estabilizado a frio e já segue para a segunda fermentação. Esta ocorre na própria garrafa, com temperatura controlada, para formação de um fino e persistente perlage. Tempo de permanência de contato com as leveduras é de 36 meses.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De coloração amarelo-palha dourado brilhante, apresenta perlage fino e persistente. No nariz, revela notas sutis de nozes, avelãs, amêndoas e um leve toque de pão tostado. Já em boca é bastante preciso e complexo, com notas de damasco e pêssego seco. O final de boca é longo e persistente. Foram produzidas apenas 700 garrafas deste ícone.

HARMONIZAÇÃO

Caviar com blinis e creme fraiche, foie gras com redução de frutas cítricas, atum bluefin, tartar de wagyu ou também apreciado como um vinho de contemplação.

THERA PINOT NOIR



UM VINHO QUE PODE
SER TRADUZIDO COMO
ÚNICO, EXCLUSIVO,
MEMORÁVEL, DELICADO
E INESQUECÍVEL.

| | |
|-----------------------------------|-----------------|
| SAFRA | 2020 |
| TIPO | Tinto Seco |
| UVA | 100% Pinot Noir |
| AÇÚCAR RESIDUAL | 1,8 g/L |
| ACIDEZ | 6,0 g/L |
| PH | 3,4 |
| ÁLCOOL | 13° |
| TEMPERATURA DE SERVIÇO | 14°a 18°C |

THERA PINOT NOIR

CARACTERÍSTICAS DE ELABORAÇÃO

Colheita manual e seletiva, desengace e seleção de bagas. Maceração pré-fermentativa a frio por 24 horas, fermentação com leveduras selecionadas e controle de temperatura. Período de maceração focado numa extração delicada, fazendo uso de pigéage e suaves remontagens, fermentação malolática e posterior amadurecimento em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro uso, por 12 meses. Este vinho é feito unicamente em safras excepcionais com os frutos perfeitamente maduros.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

○ **THERA PINOT NOIR** apresenta uma delicada coloração rubi de baixa intensidade. No olfato, revela aromas de morangos silvestres, framboesa, especiarias e um toque balsâmico. No paladar, cativa por apresentar taninos sedosos bem amparados por uma acidez refrescante. Muito persistente. Um vinho elegante e que expressa muita tipicidade e autenticidade do terroir.

HARMONIZAÇÃO

Escalopes de vitela grelhada com redução de frutas vermelhas, paleta de cordeiro assada com ervas aromáticas, magret de pato confitado com redução de balsâmico e risoto de cogumelos porcini.

ENOTURISMO E BEM VIVER

De cada garrafa da Vinícola Thera, nasceu um ecossistema que convida ao enoturismo e ao bem viver. Seja para quem deseja apreciar o vinho e suas experiências ou para quem busca uma imersão completa em um universo onde vinho, arte e natureza se encontram.



ACESSE O QR CODE
E CONFIRA AS NOSSAS
EXPERIÊNCIAS

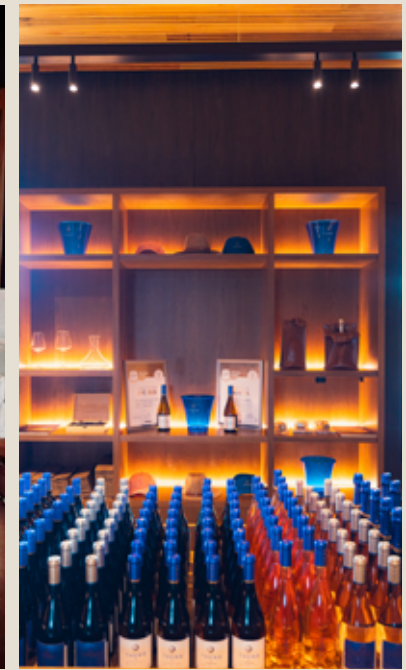
THERA WINE BAR

Com vista para lagos, montanhas, araucárias e vinhedos, o **THERA WINE BAR** é um espaço aconchegante e sofisticado, ideal para almoços e jantares especiais a dois, encontros entre amigos e família, além de experiências corporativas exclusivas.

O ambiente inspira conversas descontraídas ao redor de taças e harmonizações cuidadosamente elaboradas. As salas de degustação oferecem diferentes formatos, com provas de três a seis rótulos.



VINÍCOLA THERA

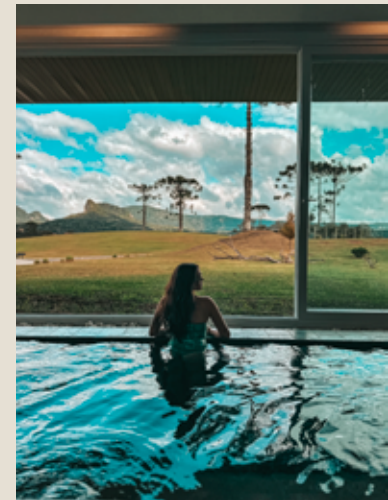


THERA WINE BAR

FAZENDA BOM RETIRO HOTEL BOUTIQUE

Mais do que um refúgio de charme, o **FAZENDA BOM RETIRO HOTEL BOUTIQUE** proporciona vivências imersivas e restauradoras. Com 18 suítes divididas em quatro categorias de luxo, oferece momentos exclusivos, onde o bem-estar está no centro de cada experiência. Além do conforto das suítes, os hóspedes desfrutam de massagens relaxantes, dinâmicas terapêuticas com cavalos e momentos de reconexão com a natureza. O espaço conta ainda com um lounge aconchegante, restaurante exclusivo, piscinas interna e externa, área fitness e trilhas que atravessam paisagens de tirar o fôlego.





FAZENDA BOM RETIRO HOTEL BOUTIQUE

POUSADA TRINCA FERRO

A **POUSADA TRINCA FERRO** é um refúgio de essência campestre, cercado pela natureza e marcado por uma hospitalidade familiar, acolhedora e autêntica. Localizada a poucos minutos da Fazenda Bom Retiro, reúne **16 suítes** e **4 casas**, com capacidade para até **56 hóspedes**, atendendo casais, famílias e grupos em busca de tranquilidade, convivência e contato com o ambiente serrano. Integrada ao projeto do Grupo Fazenda Bom Retiro, preserva seu nome e identidade, ao mesmo tempo em que passa por uma evolução cuidadosa de infraestrutura, conforto e serviços para manter a atmosfera afetiva, agora somada à visão de excelência que definem o grupo.





POUSADA TRINCA FERRO

RESIDENCIAL FAZENDA BOM RETIRO

O **RESIDENCIAL FAZENDA BOM RETIRO** nasce em um território de altitude e alto valor ambiental. Ocupa apenas uma pequena fração da fazenda para preservar a grandeza da paisagem ao redor. Com lotes amplos, vistas abertas e total privacidade, o projeto respeita o relevo natural e integra infraestrutura completa — lazer, bem-estar, esportes e caminhos ao ar livre — a uma vida em harmonia com a natureza. Nesta próxima fase, estão previstos lançamentos de **Casas de Campo** que unem conforto contemporâneo, arquitetura sensível ao entorno e acabamentos refinados. Verdadeiros santuários para viver o **lifestyle de vinícola e ter a experiência única de produzir o próprio vinho**.





RESIDENCIAL FAZENDA BOM RETIRO

ARMAZÉM FAZENDA BOM RETIRO

Empório premium com curadoria cuidadosa de vinhos de altitude, queijos, charcutaria, chocolates e produtos regionais, nacionais e importados. Um convite aos melhores sabores da Serra, do Brasil e do mundo.





ARMAZÉM FAZENDA BOM RETIRO

A VINÍCOLA THERA ESTÁ COMPROMETIDA COM O PRESENTE E O FUTURO.



Confira nossas
ações de
sustentabilidade



VINICOLATHERA.COM.BR
f @ @ @ @vinicolathera

BOM RETIRO
SC . BRASIL