

asa

alimentos e bebidas

Família Geisse

CAVE AMADEU BRUT ROSÉ



Região/País: Pinto Bandeira -
Serra Gaúcha



Castas (uvas): 100% Pinot Noir



Tipo: Rosé



Amadurecimento: Método
tradicional 12 meses de guarda

Tipo de
fechamento:

Rolha

Teor
alcoólico:

12,5%

Volume:

750ml

PREMIAÇÕES



NOTAS DE PROVA

Cor: Cereja claro

Nariz: Frutas vermelhas com toques de
especiarias

Boca: Refrescante acidez com bom
volume e persistência



asa

alimentos e bebidas

Família Geisse

CAVE AMADEU BRUT



Região/País: Pinto Bandeira -
Serra Gaúcha



Castas (uvas): 80% Chardonnay
e 20% Pinot Noir



Tipo: Branco



Amadurecimento: Método
tradicional 12 meses de guarda

Tipo de
fechamento:

Rolha

Teor
alcoólico:

12,5%

Volume:

**375ml e
750ml**

PREMIAÇÕES



NOTAS DE PROVA

Cor: Amarelo claro

Nariz: Notas de frutas tropicais

Boca: Excelente frescor com boa
estrutura, cremosidade e excelente acidez



asa

alimentos e bebidas

Família Geisse

CAVE AMADEU NATURE



Região/País: Pinto Bandeira -
Serra Gaúcha



Castas (uvas): 80% Chardonnay
e 20% Pinot Noir



Tipo: Branco



Amadurecimento: Método
tradicional 12 meses de guarda

Tipo de
fechamento:

Rolha

Teor
alcoólico:

12%

Volume:

750ml

PREMIAÇÕES

NOTAS DE PROVA

Cor: Amarelo claro esverdeado

Nariz: Notas frutadas destacando maçã,
abacaxi com toques florais e toque de
pão fresco, elegante e complexo

Boca: Em boca se destaca pela
cremosidade das leveduras e leve
refrescância da acidez



asa

alimentos e bebidas

Família Geisse

CAVE GEISSE BRUT



Região/País: Pinto Bandeira -
Serra Gaúcha



Castas (uvas): 70% Chardonnay
e 30% Pinot Noir



Tipo: Branco



Amadurecimento: Método
traicional 24 meses de guarda

Tipo de
fechamento:

Rolha

Teor
alcoólico:

12%

Volume:

750ml

PREMIAÇÕES



NOTAS DE PROVA

Cor: Amarelo palha com reflexos
esverdeados

Nariz: Delicada mistura de frutas secas,
damasco e amêndoas

Boca: Acidez agradável e boa
persistência



asa

alimentos e bebidas

Família Geisse

CAVE GEISSE NATURE



Região/País: Pinto Bandeira -
Serra Gaúcha



Castas (uvas): 70% Chardonnay
e 30% Pinot Noir



Tipo: Branco



Amadurecimento: Método
tradicional 24 meses de guarda

Tipo de
fechamento:

Teor
alcoólico:
12,5%

Volume:
750ml

PREMIAÇÕES



2021
Wine Specialist
91pts



2023
Descorchados
91pts



2021
Descorchados
93pts



2020
Grande Provas
Vinhos do Brasil
Ouro

NOTAS DE PROVA

Cor: Amarelo palha com reflexos
esverdeados.

Nariz: Muito fresco, toque de tostados e
mel

Boca: Encorpado, acidez equilibrada,
bastante seco



asa

alimentos e bebidas

Família Geisse

CAVE GEISSE ROSÉ BRUT



Região/País: Pinto Bandeira -
Serra Gaúcha



Castas (uvas): 100% Pinot Noir



Tipo: Rosé



Amadurecimento: Método
tradicional 24 meses de guarda

Tipo de
fechamento:

Rolha

Teor
alcoólico:

12%

Volume:

750ml

PREMIAÇÕES



NOTAS DE PROVA

Cor: Rosada com reflexos alaranjados

Nariz: Aromas de mel, compota de figos
e rosas

Boca: Excelente estrutura, acidez
equilibrada e agradável



asa

alimentos e bebidas

Família Geisse

CAVE GEISSE BLANC DE BLANC BRUT



Região/País: Pinto Bandeira -
Serra Gaúcha



Castas (uvas): 100% Chardonnay



Tipo: Branco



Amadurecimento: Método
tradicional 36 meses em guarda

Tipo de
fechamento:

Rolha

Teor
alcoólico:

12%

Volume:

750ml

PREMIAÇÕES

2021
Wine Specialist
93pts

2023
Descorchados
92pts

2021
Descorchados
93pts

2020
Decanter Magazine
Inglaterra
94pts

NOTAS DE PROVA

Cor: Amarelo claro esverdeado

Nariz: Elegante e complexo, aroma de
flores brancas e frutas cítricas

Boca: Excelente acidez e delicadeza,
cítrico e mineral



asa

alimentos e bebidas

Família Geisse

CAVE GEISSE BLANC DE NOIR BRUT



Região/País: Pinto Bandeira -
Serra Gaúcha



Castas (uvas): 100% Pinot Noir



Tipo: Branco



Amadurecimento: Método
tradicional com 36 meses de guarda

Tipo de
fechamento:

Rolha

Teor
alcoólico:

12%

Volume:

750ml

PREMIAÇÕES

2021
Wine Specialist
92pts

2021 e 2023
Descorchados
92pts

2020
Concurso do
Espumante Brasileiro
Ouro

2022
Decanter Magazine
Inglaterra
94pts

NOTAS DE PROVA

Cor: Amarelo dourado

Nariz: Elegante, notas de especiarias

Boca: Rico e cremoso, muito elegante e
com a sofisticação de um Pinot Noir



asa

alimentos e bebidas

Família Geisse

CAVE GEISSE EXTRA BRUT



Região/País: Pinto Bandeira -
Serra Gaúcha



Castas (uvas): 50% Chardonnay
e 50% Pinot Noir



Tipo: Branco



Amadurecimento: Método
tradicional 36 meses de guarda

Tipo de
fechamento:

Rolha

Teor
alcoólico:

12%

Volume:

750ml

PREMIAÇÕES

2021
Wine Specialist
94pts

2023
Descorchados
91pts

2020
Descorchados
92pts

2020
Decanter Magazine
Inglaterra
93pts

NOTAS DE PROVA

Cor: Amarelo claro

Nariz: Boa intensidade aromática, flores
brancas, nozes e mel

Boca: Complexo e cremoso



asa

alimentos e bebidas

Família Geisse

CAVE GEISSE ROSÉ EXTRA BRUT



Região/País: Pinto Bandeira -
Serra Gaúcha



Castas (uvas): 100% Pinot Noir



Tipo: Rosé



Amadurecimento: Método
tradicional 36 meses de guarda

Tipo de
fechamento:

Rolha

Teor
alcoólico:

12%

Volume:

750ml

PREMIAÇÕES

2026
Grande Prova
Vinhos do Brasil
Campeão

2026
Tim Atkin
93pts

2021/23/24
Descorchados
Melhor
Extra Brut

2020
Decanter Magazine
Inglaterra
93pts

NOTAS DE PROVA

Cor: Cereja claro

Nariz: Leves toques florais e frutados

Boca: Muito elegante complexo e
cremoso, com acidez agradável



asa

alimentos e bebidas

Família Geisse

CAVE GEISSE TERROIR NATURE



Região/País: Pinto Bandeira -
Serra Gaúcha



Castas (uvas): 50% Chardonnay
e 50% Pinot Noir



Tipo: Branco



Amadurecimento: Método
tradicional 48 meses de guarda

Tipo de
fechamento:

Rolha

Teor
alcoólico:

12%

Volume:

750ml

PREMIAÇÕES



NOTAS DE PROVA

Cor: Amarelo palha brilhante.

Nariz: Elegante e delicado, com bom ataque aromático, lembrando no início flores brancas, damasco, maçã, fermentos e tostados. Mostra toques de mel e frutas cristalizadas.

Boca: Paladar encorpado, com excelente persistência.



asa

alimentos e bebidas

Família Geisse

COSTERO PINOT NOIR



Região/País: Pinto Bandeira -
Serra Gaúcha



Castas (uvas): 100% Pinot Noir



Tipo: Tinto



Amadurecimento: 100% Inox sem
adição de leveduras, 50% barricas
por 6 meses.

Tipo de
fechamento:

Rolha

Teor
alcoólico:

14%

Volume:

750ml

PREMIAÇÕES



NOTAS DE PROVA

Cor: Vermelho Rubi.

Nariz: Aromas de frutas vermelhas como framboesa, notas de baunilha, café, cacau e especiarias como cravo da índia; tostado leve.

Boca: Apresenta corpo médio de boa complexidade, notas de frutas vermelhas, acidez agradável, taninos leves com final de boca macio e persistente.



asa

alimentos e bebidas

Família Geisse

COSTERO SAUVIGNON BLANC



Região/País: Pinto Bandeira -
Serra Gaúcha



Castas (uvas): 100% Sauv. Blanc



Tipo: Branco



Amadurecimento:

Tipo de
fechamento:

Rolha

Teor
alcoólico:

13,5%

Volume:

750ml

PREMIAÇÕES

2024
Descorchados
93pts

2024
Guia Mesa de Cata
La Cav
93pts

2023
Tim Atkin
94pts

NOTAS DE PROVA

Cor: Amarelo palha , com toque
esverdeado

Nariz: Frutas tropicais cítricas de polpa
branca.

Boca: Refrescante com boa persistência e
acidez agradável.



asa

alimentos e bebidas

Família Geisse

POR TRÊS BLEND



Região/País: Pinto Bandeira -
Serra Gaúcha



Castas (uvas): Cab. sauv.,
Carmenere e Pinot Noir



Tipo: Tinto



Amadurecimento: 12 meses em
carvalho francês e 8 meses em
garrafa

Tipo de
fechamento:

Rolha

Teor
alcoólico:

13,5%

Volume:

750ml



PREMIAÇÕES



2024
Descorchados
92pts



2024
Guia Mesa de Cata
La Cav
92pts



2023
Tim Atkin
93pts

NOTAS DE PROVA

Cor: Colaração rubi com reflexos do
mesmo tom, intenso e profundo

Nariz: Notas que lembram morango,
mirtilo, amora, chocolate, tabaco, couro e
eu eucalipto

Boca: Bom equilíbrio entre álcool e
acidez, além de boa estrutura, taninos
elegantes e untuosos, boa persistência
retrogosto que lembra vermelhas e
especiarias.

asa

alimentos e bebidas

Família Geisse

NOTABLES 9 BLEND



Região/País: Pinto Bandeira -
Serra Gaúcha



Castas (uvas): 50% Carmenere,
40% Cab. Sauv., 10% Petit Verdot



Tipo: Tinto



Amadurecimento: 12 meses de
carvalho francês e 18 garrafa

Tipo de
fechamento:

Rolha

Teor
alcoólico:

14%

Volume:

750ml

Mario Geisse
NOTABLES
2018
Seleção de uvas da Serra Gaúcha

2018

Seleção de uvas da Serra Gaúcha

AUTOR

Geisse

SELEÇÃO DE UVAS DA SERRA GAÚCHA
MARIO GEISSE

BOTELHA Nº 0001 LIMITADA

Para obter o melhor resultado, decante o vinho por 24 horas antes de servir.
Armazenar em local fresco e seco, longe da luz direta.
Este vinho é uma seleção de uvas da Serra Gaúcha, produzidas em pequenas quantidades.
Agradecemos a todos que nos apoiam.

EDICIÓN LIMITADA
1.000 BOTELLAS

Asa do Cato - Porto Alegre / Rio de Janeiro / São Paulo

750ml / 14%

PREMIAÇÕES

2021
Descorchados
94pts

2022
Guia Mesa de Cato
La Cuv
93pts

2019
Catador Chile
OURO

NOTAS DE PROVA

Cor: Rubi intenso, com toques violáceos

Nariz: Primeiro ataque frutas silvestres
negras, cassis, menta e café

Boca: Na boca é encorpado, profundo e
equilibrado, mundo elegante e vibrante,
com um final persistente.