

Descubra o sabor do Cerrado Goiano

História, terroir e rótulos das
vinícolas Monte Castelo e São Patrício



GUIA GRATUITO DE
VINHOS DO CERRADO GOIANO

Existe vinho no Cerrado. E ele tem identidade própria.

Durante muito tempo, o imaginário do vinho brasileiro esteve ligado ao frio do Sul, às serras e à tradição de regiões já consolidadas. Mas, no coração do Brasil, entre solos arenosos, dias ensolarados e noites frescas, o Cerrado Goiano começou a revelar uma nova expressão do vinho nacional.

Este e-book é um convite para descobrir essa história: a história de um terroir improvável, de produtores visionários e de vinhos que carregam na taça a força, a luminosidade e a personalidade do Cerrado.

O nascimento de uma nova fronteira do vinho brasileiro

O Cerrado Goiano no mapa da vitivinicultura

O Cerrado Goiano vem ganhando espaço como uma nova fronteira do vinho brasileiro. Em uma região, denominada Vale do São Patrício, marcada por dias ensolarados, clima seco, solos bem drenados e noites frescas no inverno, produtores locais encontraram condições favoráveis para o cultivo de uvas viníferas.



Com o uso de tecnologia, manejo cuidadoso e colheita de inverno, Goiás passou a produzir vinhos com fruta, frescor e identidade própria. Ainda jovem, essa viticultura mostra que bons vinhos também podem nascer fora das regiões tradicionalmente associadas ao frio.

Mais do que uma novidade, o vinho do Cerrado representa uma nova expressão do Brasil na taça: autêntica, surpreendente e profundamente conectada ao território goiano..

O que torna o terroir do Cerrado Goiano especial

O Sol, a altitude, o solo arenoso e as noites frescas no período de maturação das uvas.



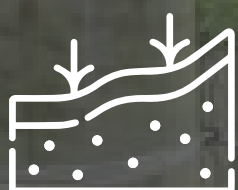
CLIMA

- Dias ensolarados.
- Período seco no inverno.
- Baixa umidade na fase de maturação.



AMPLITUDE TÉRMICA

- Durante o dia, o calor e a luz ajudam a uva a amadurecer.
- À noite, as temperaturas mais baixas ajudam a preservar acidez, aromas e frescor.



SOLO

- Solo arenoso.
- Boa drenagem.
- Presença de pedras e quartzo em algumas áreas.
- Baixa fertilidade natural, o que pode favorecer menor vigor da planta e maior concentração da fruta quando bem manejado.



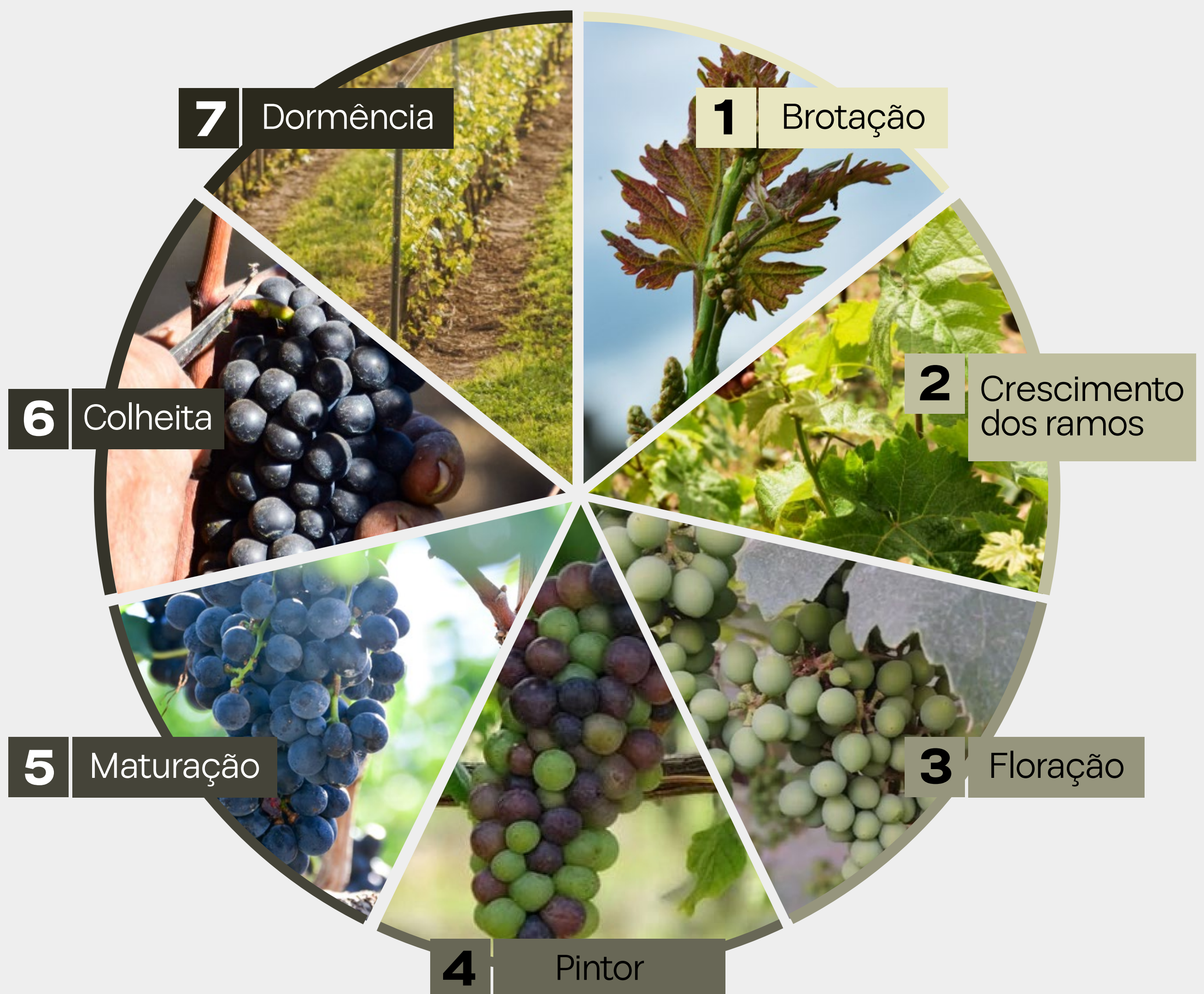
ALTITUDE

- Vinhedos em regiões de altitude moderada.
- Maior variação de temperatura.
- Condições favoráveis para uvas com boa estrutura e equilíbrio.

O sabor do Cerrado nasce do contraste de dias ensolarados + noites frescas + solo drenado + manejo técnico = vinhos com fruta madura, frescor, boa acidez e personalidade regional.

A técnica que mudou tudo: a dupla poda

Como o Cerrado aprendeu a colher no inverno



Em regiões tropicais como o Cerrado Goiano, a videira pode se desenvolver em períodos de chuva, o que dificulta a maturação ideal das uvas. Para contornar esse desafio, muitos produtores utilizam a técnica da dupla poda.

Na prática, a dupla poda permite direcionar o ciclo da videira para que a maturação e a colheita aconteçam no inverno, período mais seco, ensolarado e com noites mais frescas. Essas condições favorecem a sanidade das uvas e permitem uma maturação mais equilibrada e com baixa produtividade por videira.

Com menos chuva e maior controle no vinhedo, as uvas chegam à colheita com melhor concentração de aromas, cor e sabor. Nos vinhos, isso pode se traduzir em mais intensidade, frescor, estrutura e equilíbrio.

É uma técnica essencial para a vitivinicultura do Cerrado, pois transforma as características do clima tropical em uma oportunidade para produzir vinhos de identidade própria.

O perfil dos vinhos do Cerrado Goiano

O que esperar na taça



Tintos

- Frutas vermelhas e negras maduras.
 - Boa intensidade aromática.
 - Taninos presentes e macios.
 - Notas de especiarias, ervas, café ou tostado quando há passagem por madeira.
 - Acidez viva, especialmente nos vinhos de inverno.
-



Rosés

- Frescor.
 - Notas cítricas e tropicais.
 - Leveza e boa acidez.
 - Perfil gastronômico.
-



Brancos

- Fruta fresca.
- Leveza.
- Versatilidade.
- Boa opção para clima quente, gastronomia regional e consumo descontraído.

O vinho do Cerrado não precisa imitar outras regiões

A força desses vinhos está justamente em **revelar uma nova origem brasileira**. Eles carregam a intensidade do sol, o frescor das noites de inverno e a rusticidade elegante do solo goiano;

Monte Castelo, vinhos de Jaraguá com identidade de origem

Uma vinícola entre solo arenoso, quartzo e amplitude térmica



Localizada em Jaraguá, Goiás, a Monte Castelo faz parte da nova geração de vinícolas que ajudam a revelar o potencial do Cerrado Goiano para a produção de vinhos finos.

O projeto nasce da combinação entre visão empreendedora, adaptação ao território e manejo técnico. Em uma região marcada por dias ensolarados, solos arenosos e boa amplitude térmica no inverno, a vinícola aposta em uvas viníferas capazes de expressar uma nova identidade para o vinho brasileiro.



O terroir da Monte Castelo é um dos grandes diferenciais do projeto. O solo arenoso, com presença de pedras, favorece a drenagem e contribui para um cultivo mais equilibrado. Já a altitude da região e as noites mais frescas durante o período de maturação ajudam a preservar aromas, acidez e frescor nas uvas.

Com colheita de inverno e manejo manual cuidadoso, a vinícola busca produzir rótulos que traduzam o contraste do Cerrado: intensidade de sol, frescor noturno, rusticidade do solo e precisão técnica.

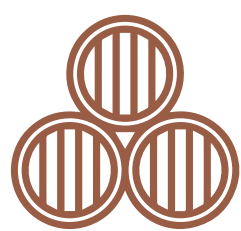
Mais do que elaborar vinhos em Goiás, a Monte Castelo ajuda a contar uma nova história: a de um Cerrado que também pode ser sentido, descoberto e apreciado em cada taça.





Variedades cultivadas

- Syrah
- Cabernet Sauvignon
- Sauvignon Blanc
- Merlot
- Cabernet Franc
- Chenin Blanc
- Tempranillo



Personalidade da vinícola

A Monte Castelo representa uma das expressões mais interessantes do vinho goiano contemporâneo. Seus rótulos ajudam a mostrar que o Cerrado pode produzir vinhos de qualidade, com frescor, fruta, estrutura e uma assinatura própria.



Albus Gran Reserva Blend



- Vinícola:** Monte Castelo **Origem:** Jaraguá, Goiás
- Uva/Corte:** 25% Cabernet Sauvignon; 25% Merlot, 25% Syrah, 20% Petit Verdot e 5% Cabernet Franc;
- Estilo:** Vinho Nobre Tinto Seco
- Perfil sensorial:** Cor rubi profunda, aromas de frutas negras maduras, ameixa, cassis, especiarias, cacau e notas elegantes de carvalho.
- Quando beber:** Jantares especiais, celebrações, encontros com pratos mais elaborados e momentos de degustação com calma.
- Harmonização:** Carnes vermelhas assadas ou grelhadas, cordeiro, carnes de caça, massas com ragu, risoto de funghi e queijos curados.
- Temperatura de serviço:** 16 a 18°C.
- Por que conhecer:** Um Gran Reserva de produção limitada, com corte sofisticado de cinco uvas, 12 meses em carvalho francês, 40 meses em garrafa e reconhecimento internacional com 94 pontos no Vinalies 2026.

Um corte raro e elegante do Cerrado Goiano, elaborado para mostrar profundidade, estrutura e sofisticação. O Albus Gran Reserva Blend combina potência, tempo de maturação e reconhecimento internacional em um rótulo pensado para grandes momentos.

Monte Castelo Syrah 2023



- Vinícola:** Monte Castelo **Origem:** Jaraguá, Goiás
- Uva/Corte:** Syrah
- Estilo:** Vinho Nobre Tinto Seco
- Perfil sensorial:** Cor rubi intensa, aromas de frutas negras e vermelhas maduras, especiarias e leve tostado.
- Quando beber:** Jantares no inverno, encontros à mesa, carnes na brasa e ocasiões em que o vinho é protagonista.
- Harmonização:** Carnes vermelhas, massas com molhos intensos, cordeiro, churrasco, risoto de cogumelos e queijos de média cura.
- Temperatura de serviço:** 14 a 18°C.
- Por que conhecer:** O rótulo que expressa a força da Syrah no Cerrado Goiano, com 12 meses em barricas de carvalho francês e 91 pontos no concurso A Grande Prova do Vinho Brasileiro 2026.

Um Syrah de colheita de inverno que traduz a identidade da Monte Castelo: fruta madura, frescor preservado, estrutura e elegância. Um tinto premiado para apresentar a potência dos vinhos do Cerrado Goiano.

Sessilia 2025



Vinícola: Monte Castelo **Origem:** Jaraguá, Goiás

Uva/Corte: 86% Syrah, 14% Tempranillo

Estilo: Vinho Fino Rosé Seco

Perfil sensorial: Cor rosa tênue, límpido e brilhante, aromas de frutas vermelhas frescas como cereja, framboesa e de frutas de caroço como pêssigo; corpo leve, acidez alta e final persistente.

Quando beber: Dias quentes, aperitivos, almoços leves, encontros ao ar livre, pôr do sol e momentos descontraídos.

Harmonização: Saladas, ceviche, peixes leves, frutos do mar, carnes brancas, comida japonesa, burrata e pratos com toque cítrico.

Temperatura de serviço: 8 a 10°C.

Por que conhecer: Um rosé leve, fresco e gastronômico, elaborado com Syrah e Tempranillo, de produção limitada a 1.600 garrafas.

Um rosé delicado e refrescante, com aromas de frutas vermelhas frescas, cereja, framboesa e pêssigo. O Sessilia 2025 revela uma face leve e vibrante do Cerrado Goiano, ideal para quem busca frescor sem abrir mão de personalidade.

Monte Alba



Vinícola: Monte Castelo **Origem:** Jaraguá, Goiás

Uva/Corte: 60% Sauvignon Blanc, 40% Chenin Blanc;

Estilo: Vinho Fino Branco Seco

Perfil sensorial: Coloração amarelo pálido com reflexos esverdeados, límpido e brilhante, aromas de frutas de polpa branca madura, floral e ervas aromáticas como sálvia; Jovem e refrescante, com boa acidez e persistência no final de boca.

Quando beber: Almoços leves, dias quentes, entradas, frutos do mar, momentos de aperitivo e encontros ao ar livre.

Harmonização: Peixes, frutos do mar, carnes brancas, saladas, queijos frescos, risotos leves e pratos com ervas aromáticas.

Temperatura de serviço: 6 a 10°C.

Por que conhecer: Um branco premiado com 90 pontos, jovem, fresco e aromático, elaborado com Sauvignon Blanc e Chenin Blanc no terroir de colheita de inverno do Cerrado.

Um branco vibrante do Cerrado Goiano, com aromas de frutas de polpa branca, notas florais e ervas aromáticas. O Monte Alba combina frescor, boa acidez e persistência, mostrando a vocação do terroir para vinhos brancos elegantes.

Zey 2025



Vinícola: Monte Castelo **Origem:** Jaraguá, Goiás

Uva/Corte: 63% Tempranillo, 25% Syrah, 12% Merlot, Petit Verdot e Cabernet Sauvignon

Estilo: Vinho Fino Tinto Seco

Perfil sensorial: Coloração vermelho rubi de média intensidade, límpido e brilhante; Aromas de frutas vermelhas e refrescas; Corpo médio, com acidez média, taninos finos e presentes e final de persistência média.

Quando beber: Encontros descontraídos, refeições do dia a dia, pizzas, massas, noites com amigos e ocasiões em que se busca um tinto mais versátil.

Harmonização: Massas com molho de tomate, pizzas, carnes grelhadas, hambúrguer artesanal, risotos, embutidos e queijos de média cura.

Temperatura de serviço: 14 a 16°C.

Por que conhecer: Um tinto jovem, versátil e contemporâneo, com predominância de Tempranillo e passagem pensada para preservar fruta, frescor e taninos finos.

Um tinto acessível e expressivo, feito para mostrar o lado jovem da Monte Castelo. O Zey combina fruta vermelha, frescor, taninos presentes e corpo médio, entregando um vinho fácil de gostar e pronto para diferentes momentos.

São Patrício, a expressão de Rianápolis

Vinhos de altitude, clima seco e maturação precisa



Localizada em Rianápolis, Goiás, a Vinícola São Patrício representa uma das novas expressões da vitivinicultura no Cerrado Goiano. Com origem em um projeto familiar, a vinícola nasceu da vontade de transformar o potencial agrícola da região em vinhos finos com identidade própria.



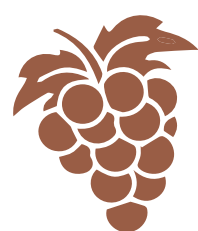
A proposta da São Patrício combina tradição no campo, investimento técnico e cuidado em cada etapa da produção. Mais do que cultivar uvas, o projeto busca revelar uma nova face do vinho brasileiro, conectada ao território goiano e às condições singulares do Cerrado.

Seus vinhedos estão em uma região de altitude moderada, marcada por clima seco, boa incidência solar e noites mais frescas durante o período de maturação. Essa amplitude térmica favorece o equilíbrio das uvas, ajudando a preservar frescor, aromas e acidez.

O solo arenoso, com boa drenagem, também contribui para o desenvolvimento das videiras. Em conjunto com o manejo adequado e a colheita de inverno, essas características permitem a produção de vinhos com fruta madura, boa estrutura e personalidade regional.

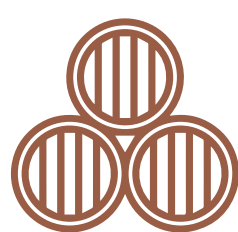


Com variedades como Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Marselan e Chenin Blanc, a São Patrício ajuda a consolidar Rianápolis como parte dessa nova rota do vinho brasileiro. Seus rótulos carregam o contraste do Cerrado: intensidade, frescor, técnica e autenticidade em cada taça.



Variedades cultivadas

- Syrah
- Cabernet Sauvignon
- Cabernet Franc
- Marselan
- Chenin Blanc



Personalidade da vinícola

A São Patrício traduz uma nova fase da vitivinicultura goiana: projetos estruturados, foco em qualidade e uma leitura cuidadosa do terroir. Seus vinhos mostram que o Cerrado não é apenas uma curiosidade no mapa do vinho brasileiro, mas uma origem com potencial real de reconhecimento.



Cauré Rosé 2025



Vinícola: Vinícola São Patrício **Origem:** Vale do São Patrício, Rianápolis, Goiás

Uva/Corte: 67% Syrah, 20% Chenin Blanc e 13% Cabernet Franc

Estilo: Vinho Fino Rosé Seco

Perfil sensorial: Cor salmão de leve intensidade, límpido e brilhante, aromas intensos de frutas vermelhas a frutas de polpa branca frescas, toque floral; corpo leve, acidez alta, final de média persistência.

Quando beber: Dias quentes, aperitivos, praia, piscina, almoços leves, happy hour e momentos descontraídos.

Harmonização: Saladas, ceviche, frutos do mar, peixe grelhado, comida japonesa, carnes brancas, queijos frescos e pratos levemente picantes.

Temperatura de serviço: 8 a 10°C.

Por que conhecer: Um rosé fresco e aromático, de produção limitada a 1.400 garrafas, elaborado com Syrah, Chenin Blanc e Cabernet Franc no Vale do São Patrício.

Um rosé leve, elegante e refrescante, com cor salmão delicada, aromas de frutas vermelhas, frutas de polpa branca e toque floral. O Cauré Rosé mostra a leveza e a versatilidade dos vinhos de inverno do Vale do São Patrício.

Cauré Syrah 2023



Vinícola: Vinícola São Patrício **Origem:** Vale do São Patrício, Rianápolis, Goiás

Uva/Corte: 100% Syrah

Estilo: Vinho Fino Tinto Seco

Perfil sensorial: Tinto de cor rubi de leve intensidade, límpido e brilhante. No nariz, apresenta aromas intensos de frutas vermelhas frescas, com toque de especiarias. Em boca, tem corpo leve para médio, taninos suaves e boa fluidez, mantendo uma expressão fresca, elegante e fácil de apreciar.

Quando beber: Ideal para momentos mais descontraídos, refeições do dia a dia com um toque especial ou encontros em que se busca um tinto brasileiro versátil, leve e aromático. Pode ser apreciado agora, especialmente por quem prefere tintos com menos peso, taninos macios e boa presença de fruta.

Harmonização: Carnes grelhadas mais leves, frango assado, carne suína, massas com molhos vermelhos, pizzas, risotos, embutidos, queijos de média cura e pratos com ervas ou especiarias suaves.

Temperatura de serviço: 14°C e 16°C.

Por que conhecer: O Cauré Syrah 2023 é uma expressão acessível e elegante dos vinhos de inverno do Cerrado goiano.

Elaborado no Vale do São Patrício, em Rianápolis, passa por vinificação cuidadosa, com maceração longa, controle de temperatura e 24 meses de envelhecimento em garrafa. É um Syrah brasileiro de perfil fresco, frutado e especiado, ideal para quem quer conhecer a identidade da Vinícola São Patrício em uma versão tinto seco versátil e gastronômica.

Talha-Mar Reserva Blend 2023



Vinícola: Vinícola São Patrício **Origem:** Vale do São Patrício, Rianápolis, Goiás;

Uva/Corte: 50% Cabernet Sauvignon e 50% Syrah;

Estilo: Vinho Nobre Tinto Seco

Perfil sensorial: Cor rubi de média intensidade, límpido e brilhante; aromas de frutas vermelhas e negras, cacau; corpo médio, acidez média, taninos finos e final de média persistência.

Quando beber: Jantares especiais, carnes na brasa, noites frias, encontros com amigos e refeições mais estruturadas.

Harmonização: Carnes vermelhas, cordeiro, massas com ragu, risoto de funghi, churrasco, queijos curados e pratos com cacau ou especiarias.

Temperatura de serviço: 14 a 16°C.

Por que conhecer: Um blend de Cabernet Sauvignon e Syrah, certificado como vinho de inverno e premiado com 90 pontos no Guia Descorchados e medalha de ouro no Vinalies 2026.

Um blend equilibrado e gastronômico do Vale do São Patrício, unindo a estrutura da Cabernet Sauvignon à expressão frutada da Syrah. Um vinho de corpo médio, taninos finos e final elegante, reconhecido em avaliações nacionais e internacionais.

Talha-Mar Reserva Syrah 2023



Vinícola: Vinícola São Patrício **Origem:** Vale do São Patrício, Rianápolis, Goiás

Uva/Corte: 100% Syrah;

Estilo: Vinho Fino Tinto Seco

Perfil sensorial: Cor rubi de média intensidade, límpido e brilhante; aromas de frutas vermelhas frescas com toque de especiarias; corpo leve, acidez média, taninos finos, final de média persistência.

Quando beber: Jantares descontraídos, carnes grelhadas, noites de inverno, massas e momentos de degustação com tintos mais leves e elegantes.

Harmonização: Carnes grelhadas, frango assado, massas com molho vermelho, pizzas, risotos, embutidos e queijos de média cura.

Temperatura de serviço: 14 a 16°C.

Por que conhecer: Um Syrah de colheita de inverno com perfil mais leve e gastronômico, certificado pela Anprovin e reconhecido com 89 pontos no Vinalies, Adega Brasil e Guia Descorchados.

Um Syrah elegante e versátil, com frutas vermelhas frescas, toque de especiarias, acidez média e taninos finos. O Talha-Mar Reserva Syrah mostra uma expressão mais leve e precisa da Syrah no Vale do São Patrício.

Udu de Coroa Azul Grande Reserva Cabernet Franc 2023



Vinícola: Vinícola São Patrício **Origem:** Vale do São Patrício, Rianápolis, Goiás;

Uva/Corte: 100% Cabernet Franc;

Estilo: Vinho Nobre Tinto Seco;

Perfil sensorial: Cor rubi, de média intensidade, brilhante, límpido; aromas de média intensidade de fruta vermelha como morango maduro, fruta negra como ameixa, baunilha; corpo médio, acidez média, taninos finos e delicados; final de média persistência.

Quando beber: Jantares especiais, carnes assadas, pratos de alta gastronomia, degustações e momentos em que se busca um tinto elegante e diferente.

Harmonização: Cordeiro, carnes vermelhas assadas, pato, massas com ragu, cogumelos, queijos curados e pratos com ervas.

Temperatura de serviço: 16 a 18°C.

Por que conhecer: Um Grande Reserva 100% Cabernet Franc, de produção limitada a 1.428 garrafas, com 16 meses em barricas de carvalho francês e 16 meses de envelhecimento em garrafa.

Um Cabernet Franc de inverno que combina fruta vermelha madura, ameixa, baunilha, taninos delicados e final elegante. O Udu de Coroa Azul Grande Reserva revela a sofisticação e a autenticidade dos tintos do Vale do São Patrício.

Udu De Coroa Azul Grand Reserva Blend 2023



Vinícola: Vinícola São Patrício **Origem:** Vale do São Patrício, Rianápolis, Goiás;

Uva/Corte: 50% Cabernet Sauvignon 50% Syrah;

Estilo: Vinho Nobre Tinto Seco;

Perfil sensorial: Blend tinto de estrutura elegante e presença marcante, combinando a firmeza da Cabernet Sauvignon com a expressão frutada e especiada da Syrah. A maturação em barricas de carvalho francês contribui com camadas de complexidade, trazendo notas de frutas negras maduras, especiarias, nuances tostadas e um toque de madeira bem integrado. Em boca, tende a apresentar corpo médio para encorpado, taninos presentes e polidos, boa persistência e final envolvente.

Quando beber: Momentos mais contemplativos, jantares especiais ou ocasiões em que o vinho é parte central da experiência. Pode ser apreciado agora, especialmente após breve aeração, e também tem perfil para evoluir em garrafa nos próximos anos, desde que armazenado em boas condições.

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas ou assadas, cordeiro, cortes suculentos, carnes de panela, massas com molhos intensos, risotos de funghi, queijos curados e pratos com especiarias. Também acompanha muito bem preparos com defumados e molhos à base de redução.

Temperatura de serviço: 16°C e 18°C.

Por que conhecer: Um Grande Reserva do Vale do São Patrício que expressa a força dos vinhos de inverno do Cerrado goiano.

Elaborado em pequena produção, com apenas 1.450 garrafas, une Cabernet Sauvignon e Syrah em um corte clássico, maturado por 12 meses em carvalho francês e envelhecido por 20 meses em garrafa. É um rótulo para quem busca vinhos brasileiros de origem, estrutura e identidade territorial.

Por que o Cerrado Goiano merece estar na sua taça

Beber um vinho do Cerrado Goiano é mais do que provar um rótulo diferente. É participar da construção de uma nova história do vinho brasileiro. É reconhecer produtores que desafiaram o óbvio, entenderam a terra e transformaram sol, solo e técnica em uma nova expressão de origem.

