



VINHOS DA **ARGENTINA**

Tudo o que você precisa saber sobre
os grandes vinhos argentinos!



HISTÓRIA

É impossível falar dos vinhos argentinos sem falar de sua história, que se confunde intimamente com a própria formação do país. Prova dessa relação é que a **vitivinicultura local remonta ao início do século XVI**, logo quando os colonizadores espanhóis povoaram as Américas.

Desde então, a produção de vinhos na Argentina passou por **diversas transformações e evoluções**, influenciada por **fatores históricos, geográficos e culturais**. A seguir, conheceremos um pouco dessa rica trajetória!

SEMENTE: COMO TUDO COMEÇOU

As primeiras vinhas na Argentina foram levadas pelos **missionários católicos**, que, em sua busca por evangelizar os povos indígenas, introduziram o cultivo da uva, essencial para a **produção do vinho utilizado nas missas**.

Nesse contexto, as missões, especialmente as jesuítas, **espalharam os vinhedos por todo**

o país, de norte a sul, desenvolvendo as técnicas de cultivo e produção que se tornariam a base para a vitivinicultura argentina.



PLANTIO: A EXPANSÃO E O DESENVOLVIMENTO

Com o passar dos anos, a produção foi se expandindo para além das missões, impulsionada por diversos fatores. A chegada de **imigrantes europeus**, principalmente **italianos e franceses**, trouxe consigo conhecimentos e **técnicas mais sofisticadas de vinificação**.

Na prática, porém, podemos dizer que a modernização da vitivinicultura argentina só começou em 1852, quando o botânico **francês Michel Aimé Pouget** levou para Mendoza as primeiras vinhas francesas. Entre elas, destacou-se a **Malbec**, que encontrou na Argentina as **condições perfeitas para se desenvolver e atingir o seu ápice**.

No ano seguinte, em 1853, foi criada a **Escola de Agricultura da Argentina**, uma instituição fundamental para a **disseminação de novas práticas de cultivo** e para a introdução de **métodos científicos** na produção de vinhos. A partir desse ponto, tanto **Mendoza** quanto **San Juan** passaram por grandes transformações voltadas à modernização, consolidando a **Argentina como um dos principais produtores do Novo Mundo**.

O que também ajudou nesse fortalecimento foi o **desenvolvimento de sistemas de irrigação**, inspirados pelos antigos canais dos indígenas huarpes, em 1881. Esse método, que utiliza a água do degelo dos Andes, é utilizado até hoje e se tornou uma referência mundial.





Os vinhos Porteño e Buenos Aires

De excelente custo-benefício, a linha **Porteño** da vinícola Norton é uma **homenagem à cultura de Buenos Aires** expressa por meio de uma arte tradicional de rua chamada "Filete Porteño".

Estes vinhos são **varietais jovens, descontraídos e despretensiosos**, que convidam a descobrir a cidade e suas histórias. Experimente!

COLHEITA: CONSOLIDAÇÃO, CRISE E RENOVAÇÃO

No início do **século XX**, o consumo de vinho na Argentina atingiu níveis elevados, chegando a **62 litros per capita** por ano. No entanto, os tempos de ouro duraram pouco. Com o **crescimento da popularidade de bebidas como cervejas e refrigerantes**, esse número começou a declinar, caindo para **55 litros per capita em 1991**.

Felizmente, nesse meio tempo, a **vitivinicultura argentina entrou em uma nova fase**, caracterizada pela **abertura econômica do país e pela integração ao mercado global**.

Investidores nacionais e estrangeiros começaram a focar em **vinícolas menores**, porém de **alta qualidade**, destinadas tanto ao consumo interno quanto à exportação. Essa etapa foi marcada pela **incorporação de novas tecnologias, melhorias nos sistemas de cultivo e uma seleção criteriosa de cepas**, o que contribuiu para a aceitação dos vinhos argentinos no mercado internacional.

Para facilitar ainda mais a exportação, as legislações locais se igualaram às da União Europeia em 1999.

Atualmente, existem **97 IGs (Indicações Geográficas)** e duas **Denominações de Origem Controlada**, com **destaque especial para a DOC Luján de Cuyo**.

Falando nela, são poucas as vinícolas **que possuem o certificado DOC Luján de Cuyo**, e a **Norton**, vinícola com mais **125 anos de tradição**, é uma delas. Antes de falarmos do **Norton D.O.C. Malbec**, um dos maiores expoentes deste produtor, precisamos entender melhor quais são as **regras que os vinhos de Luján de Cuyo devem cumprir** para serem certificados como DOC.

- Em primeiro lugar, o vinho deve ser **produzido apenas com uvas de Luján de Cuyo** aprovadas pelo **Conselho de Denominação Controlada de Luján de Cuyo**;
- O vinho deve ser **engarrafado em Luján de Cuyo**;
- As uvas devem ser provenientes de **vinhedos com 10 anos de idade, no mínimo**;
- Os vinhedos devem utilizar **sistemas de treliças e ter densidade superior a 5.000 plantas/hectare**;
- O vinho deve ter **pelo menos 85% de Malbec e 13,5% de álcool**;
- **O tempo entre a vindima e a comercialização do vinho deve ser de 18 meses no mínimo**, com pelo menos 6 meses de envelhecimento em carvalho;
- A **rotulagem deve ser controlada e o carimbo oficial deve ser numerado** para garantir a rastreabilidade;
- Os vinhos devem passar por uma **fiscalização permanente** por parte da diretoria e do Instituto Nacional de Vitivinicultura da Argentina (INV).



Resumindo, **são pouquíssimos os vinhos que se enquadram na certificação**, como o **especialíssimo Norton D.O.C. Malbec**.



O **Norton Malbec D.O.C.** é um ícone dos Malbec argentinos, caracterizado por seu **excelente corpo, cor intensa, aromas complexos e final sedoso**. A safra 2022 amadureceu por **6 meses em barricas de carvalho e estagiou 12 meses em adega**.

Safra premiada: como a Norton revolucionou a viticultura argentina

A Norton, fundada em 1895 por **Edmund James Palmer Norton**, um engenheiro inglês, é um exemplo de trajetória de sucesso. Edmund chegou à Argentina durante a construção da linha ferroviária que ligaria Mendoza a Buenos Aires, uma obra vital para a economia do país.

Ao perceber o **potencial vitivinícola da região**, ele adquiriu terras em **Luján de Cuyo**, na província de **Mendoza**, e deu início ao que viria a ser **uma das vinícolas mais importantes do país**.

O que diferenciou a Norton foi o fato de as vinhas terem sido plantadas, desde o início, em **altitudes elevadas**, nas encostas da **Cordilheira dos Andes**, onde o **clima seco e a amplitude térmica** proporcionavam condições ideais para o cultivo de uvas. Esses fatores, aliados à **proximidade dos canais de irrigação** que utilizavam as águas do degelo dos Andes, garantiram que a vinícola se destacasse desde cedo pela qualidade de seus vinhos.

Até 1989, a Norton era uma vinícola regional. No entanto, com a aquisição por **Gernot Langes-Swarovski**, da famosa **família Swarovski**, a empresa iniciou um processo de **modernização e expansão**, que a projetou para o **cenário internacional**.

Langes-Swarovski, com sua visão estratégica e paixão pelo vinho, **impulsionou a modernização da Norton**, integrando tecnologias de ponta ao processo de vinificação e elevando a qualidade dos vinhos a níveis internacionais.

Sob a sua direção, a vinícola adotou uma filosofia de **"vinhos de terroir"**, com foco na expressão autêntica de cada vinhedo. Isso significa **trabalhar cada parcela de terra** respeitando suas características únicas e desenvolvendo **vinhos que refletem o solo, o clima e a altitude de onde vêm**.

Além da renovação técnica, a Norton passou a **investir fortemente na exportação**, levando seus vinhos para mercados exigentes como **Estados Unidos, Europa e Ásia**. Graças à combinação de **inovação, tradição e qualidade**, a vinícola se destacou não apenas pela **produção de Malbec excepcionais**, mas também por sua capacidade de produzir **vinhos de outras variedades como Cabernet Sauvignon, Chardonnay e Torrontés**.

Hoje, com mais de **125 anos de história**, a Norton é **reconhecida pelo pioneirismo na vitivinicultura argentina**, representando a excelência de uma tradição que se reinventa constantemente. Sob o comando de **Michael Hastrick** e do premiado enólogo **David Bonomi**, a vinícola mantém a **essência de seus fundadores** ao mesmo tempo que **abraça o futuro**, com uma **produção sustentável** e foco em vinhos premium.

DAVID BONOMI

Nascido em Mendoza, em uma família de imigrantes italianos, **David Bonomi** cursou **Enologia na Universidade Don Bosco e na Universidade Juan Agustín Maza**. Desde então, os vinhos de David na **Norton** foram **premiados por diversos** críticos. Em 2017, a **Revista Decanter** incluiu David na sua lista dos **“10 Melhores Enólogos da América do Sul”**. Já em 2020, foi nomeado **“Enólogo do Ano”** pelo renomado crítico de vinhos inglês **Tim Atkin**.



Os vinhos da Norton são trazidos ao Brasil pelas importadoras **Porto a Porto e Casa Flora**.

CLIMA E VITICULTURA

Os vinhedos da Argentina se encontram, em sua maior parte, **perto dos Andes**, em uma série de **oásis irrigados**; não fosse pela irrigação, seriam um deserto tal como o resto da região. Para compensar o clima quente, os produtores recorrem às **diferentes altitudes**, utilizando a **água do degelo** das montanhas como trunfo.

Antigamente, o **modelo por inundação** era o mais atualizado para a irrigação, mas agora a **rega gota a gota** (que faz um uso mais eficiente da água escassa) é mais comum na região.

Os vinhedos se estendem por mais de **1.500 quilômetros** e, com exceção dos vinhedos de **Río Negro** e de **Neuquén**, a maior parte se encontra a uma **altitude de 600 metros ou mais**.

Em **Salta**, região localizada nas **proximidades de Cafayate**, por exemplo, as **vinhas estão a 2.000 metros do nível do mar**.



“Os vinhos argentinos são naturalmente ‘naturais’. A maioria das vinhas está localizada em clima árido, com muito sol e sem a necessidade de intervenção artificial”.

*Hugh Johnson e Jancis Robinson,
em Atlas Mundial do Vinho*



O **granizo de verão** é um dos **maiores desafios enfrentados pelos produtores**. Diferentemente das geadas da primavera, que ocorrem esporadicamente, o granizo causa danos significativos e regulares às vinhas. Como consequência, muitos viticultores se veem obrigados a utilizar **redes de proteção**, um investimento consideravelmente alto.

O solo é basicamente de **areia, argila e aluvial**. Devido ao **clima seco**, são poucos os problemas relacionados à **podridão, oídio ou míldio**, o que faz da Argentina um **importante produtor de vinhos** elaborados a partir de **uvas de cultivo sustentável**.

REGIÕES VINÍCOLAS

A Argentina adota um sistema de **Indicação Geográfica** semelhante ao de outros países do **Novo Mundo**. Suas áreas vinícolas estão divididas em **três grandes regiões: Norte, Cuyo e Patagônia**. Cada uma dessas regiões é **subdividida em províncias**, que, por sua vez, se dividem em departamentos mais específicos. Essas regiões estão situadas em **vales amplos ou em planaltos**

inclinados, formando uma faixa ao longo dos contrafortes da **Cordilheira dos Andes, estendendo-se de norte a sul**.

As regiões mais relevantes são:

Norte

- Jujuy
- Salta
- Tucumán
- Catamarca

Cuyo

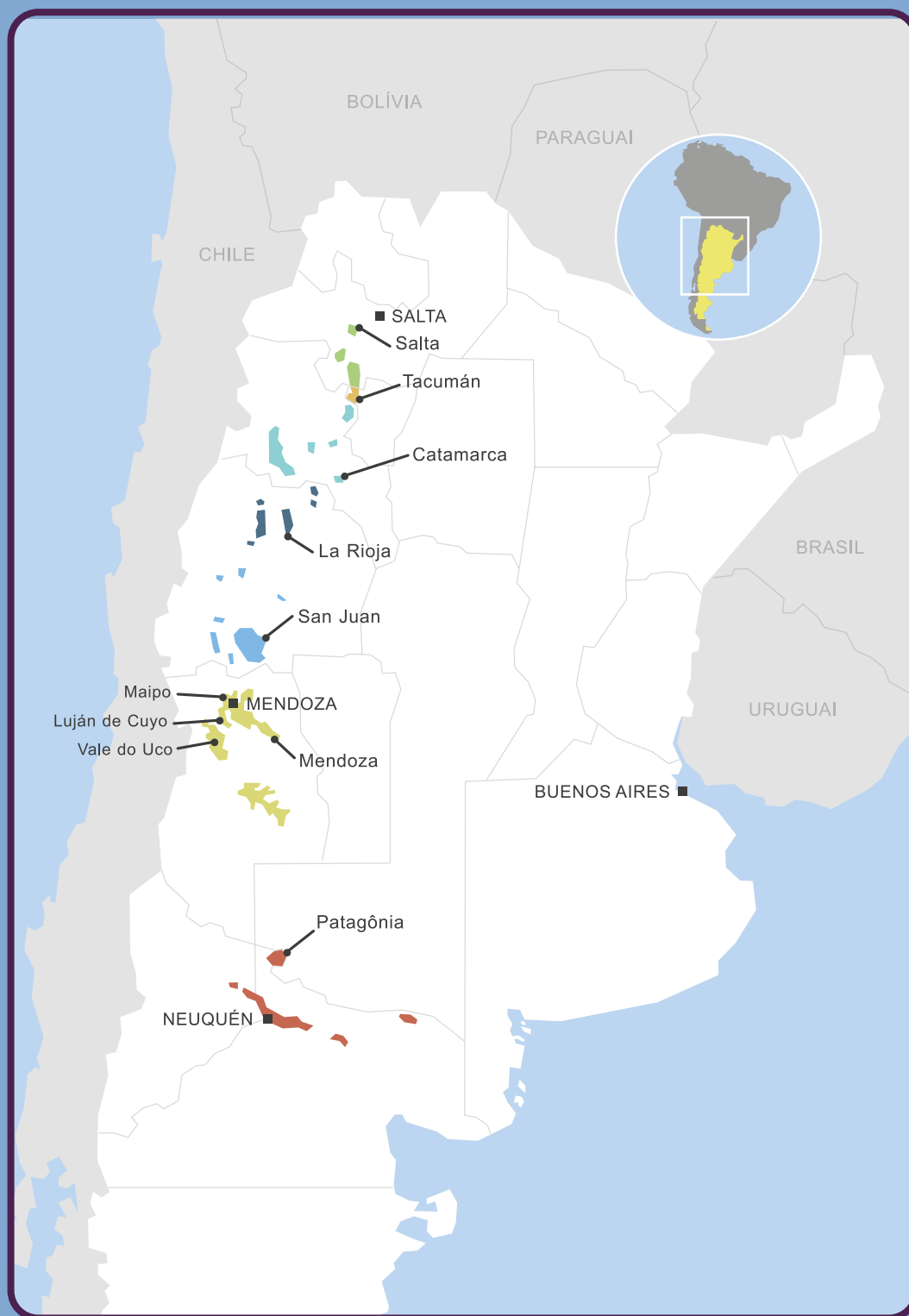
- La Rioja
- San Juan
- Mendoza

Patagônia e Região Atlântica

- Buenos Aires
- La Pampa
- Neuquén
- Río Negro
- Chubut



REGIÕES VINÍCOLAS DA ARGENTINA



Salta: vinhos de altitude

Localizada **próxima à fronteira com a Bolívia**, Salta é a região vitivinícola mais ao norte da Argentina. A viticultura aqui é marcada pela altitude, com **vinhas situadas entre 1.530 e 3.111 metros** acima do nível do mar, sendo algumas das mais altas do mundo. Essa característica confere aos vinhos de Salta uma **identidade própria**, influenciada pelas condições extremas.



Mendoza: a joia da coroa

Mendoza é a **principal região produtora** de vinho na Argentina, concentrando **75% dos vinhedos do país**. As vinhas estão plantadas em **condições desérticas**, protegidas pela **Cordilheira dos Andes** a oeste, e pela vasta pampa a leste. A altitude das vinhas varia **entre 430 e 1.610 metros**, e é nessa região que está localizado o **Aconcágua**, o ponto

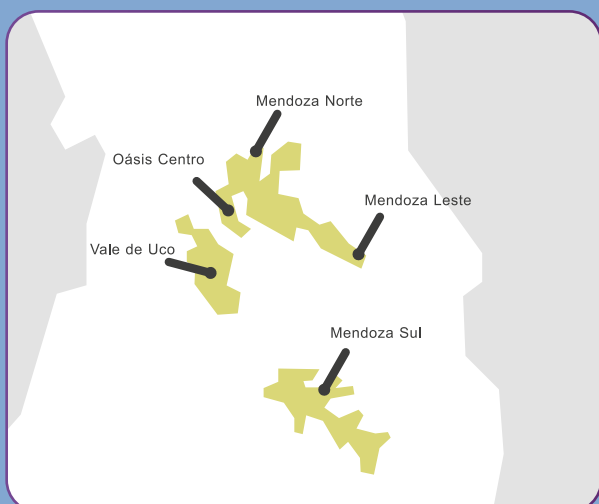
mais alto da América, com 6.959 metros. As principais variedades cultivadas em Mendoza são **Malbec, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Syrah e Tempranillo**, sendo que a província **abriga 20% do total de Malbec plantada na Argentina**.

O alto grau de desenvolvimento vitivinícola, aliado às pesquisas de novos produtores, tem levado à identificação de **microrregiões com terroirs distintos**. Mendoza é geralmente dividida em cinco zonas: **Norte, Leste, Centro, Vale do Uco e Sul**. Os vinhos dessas zonas são frequentemente combinados para aproveitar as diferentes características das uvas de cada área.



Norte e Leste de Mendoza

Essas subregiões focam na produção de **vinhos de grande volume**. O rio Mendoza, que atravessa essas áreas, fornece a água necessária para a irrigação, permitindo a produção em grande escala. **Cafayate**, no entanto, é uma região reconhecida pela **qualidade e caráter varietal de seus vinhos**, graças ao clima quente durante o dia e às noites frias, condições que favorecem o amadurecimento pleno das uvas. A **Torrontés é a variedade dominante**, conhecida por seus exemplares altamente aromáticos. **Malbec e Cabernet Sauvignon são as principais uvas tintas** da região.





Centro de Mendoza

Essa é a região **mais tradicional na produção de vinhos**, e muitos dos produtores mais renomados estão aqui, como a Norton. **Luján de Cuyo**, Denominação de Origem Controlada (DOC) desde 1990, é **reconhecida pela produção de excelentes Malbec**. Situada entre 900 e 1.100 metros de altitude, no sopé da Cordilheira dos Andes, a região destaca-se por suas **vinhas antigas**, que resultam em vinhos **equilibrados e potentes ao mesmo tempo**.



Sudoeste de Mendoza – Vale do Uco

O **Vale do Uco** é conhecido pela produção de **uvas de alta qualidade**. Os vinhedos estão situados **entre 1.000 e 1.450 metros de altitude**, o que os torna os mais elevados de Mendoza. As **noites frescas** ajudam a **preservar a acidez e os sabores de frutas frescas nas uvas**, resultando em vinhos que, por vezes, apresentam **notas florais**. Variedades como **Chardonnay, Torrontés, Sauvignon Blanc, Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot e Tempranillo** dão origem a vinhos de excelência na região. Em algumas áreas, a **Pinot Noir também é cultivada**.

No geral, os **vinhos tintos do Vale do Uco se destacam pela cor intensa, aromas de frutas maduras e taninos marcados**. Já os vinhos brancos costumam ter **aromas cítricos, frutados e florais, com acidez moderada a alta**. O solo aluvial, arenoso ou pedregoso garante excelente drenagem, contribuindo para a produção de uvas de alta qualidade.

Sul de Mendoza – San Rafael

San Rafael, situada em menor altitude comparada à maior parte de Mendoza, é **uma das áreas mais frescas da província**. Com altitudes que variam **entre 600 e 800 metros**, essa região apresenta um **clima temperado, semiárido e com grande amplitude térmica**. Essas condições, aliadas **à baixa umidade e às escassas precipitações**, fazem de San Rafael uma região única para a produção de vinhos.



Patagônia: um santuário natural

A Patagônia engloba as províncias de **Río Negro e Neuquén**, sendo esta última relativamente nova na vitivinicultura. Os vinhedos estão situados **entre 200 e 250 metros de altitude**, uma das mais baixas do país. Nessa região, os **ventos fortes e a baixa precipitação reduzem a incidência de doenças nas videiras**. Além disso, os dias longos e as noites frescas resultam em **vinhos com sabores concentrados e frescos, com acidez média a alta**, sendo uma região promissora para a viticultura argentina.



PRINCIPAIS UVAS

TINTAS

Malbec: a francesa na Argentina

A **Malbec** é a uva emblemática da Argentina, que detém a maior área cultivada com essa variedade no mundo, totalizando quase **43 mil hectares**. Isso representa cerca de **38% das variedades tintas** e **21,4% da área total cultivada no país**.



A cepa é **originária do sudoeste francês**, mais especificamente da região de **Cahors**, onde, desde os tempos do Império Romano, vinhos tintos eram elaborados com essa casta.

No século XVIII, a uva foi levada para a **região de Bordeaux**, na França, onde era usada para **conferir corpo e cor** aos vinhos mais delicados produzidos

ali. Nessa época, a uva já era conhecida por nomes como **Malbec (em Pauillac)**, **Pressac** ou **Noir de Pressac (em Saint-Émilion)** e **Auxerrois**.

Mas foi na Argentina que a Malbec encontrou as condições ideais para **prosperar**, oferecendo resultados notáveis em praticamente todas as regiões, **desde Salta até o sul da Patagônia**. Luján de Cuyo, em Mendoza, é a primeira **Denominação de Origem Controlada (DOC) das Américas**, onde a Malbec atinge seu ápice.



Em termos de estilo, os vinhos argentinos dessa casta costumam apresentar uma **cor vermelho-violácea intensa**, com aromas que variam de **frutas vermelhas e pretas maduras** até **notas florais e especiarias**.

Outro destaque é a tipicidade dos **taninos: macios e adocicados**, embora, recentemente, muitos produtores busquem **vinhos mais elegantes**.

Experimente o Norton Altura Malbec



Vinho elaborado com uvas Malbec provenientes do vinhedo **Los Chacayes**, no Vale do Uco, localizado em altas altitudes. Apresenta **aromas complexos de frutas com destacadas notas minerais**. Em boca, traduz muito bem a personalidade e tipicidade do terroir.

A diversidade geográfica da Argentina permite que a Malbec apresente características regionais distintas. **Vinhos de áreas com menor altitude tendem a ser mais encorpados**, com frutas pretas mais intensas, enquanto **os de regiões mais elevadas são geralmente mais elegantes**, com aromas frescos e florais. Embora a Malbec seja predominantemente usada para vinhos varietais, também **desempenha um papel importante em blends** com uvas como Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot.

Bonarda: versatilidade e qualidade

A Bonarda é a **segunda uva mais plantada na Argentina**, com quase 19 mil hectares. Trata-se de uma **variedade de maturação tardia**, que produz vinhos de **cor profunda, com alta acidez e taninos marcantes**.

Quando cultivada para **rendimentos elevados**, resulta em **vinhos fáceis de beber**, com coloração clara e **aromas frutados** de framboesa e amora. No entanto, quando a produção é controlada e as uvas amadurecem plenamente, a Bonarda pode gerar **vinhos mais concentrados e estruturados**.

Embora tradicionalmente utilizada para integrar blends, esta variedade tem demonstrado um grande potencial para vinhos varietais, especialmente quando cultivada em regiões de clima mais quente.



Cabernet Sauvignon

A Cabernet Sauvignon, outra variedade internacional de destaque, também é cultivada na Argentina. No país, essa uva **se expressa de maneiras distintas**: no **noroeste**, os vinhos apresentam uma cor intensa, com **aromas de amora e pimentão verde**; em **Cuyo**, os vinhos têm **caráter frutado de groselha madura**; nas zonas mais altas, aparecem **notas minerais e terrosas**. Quando envelhecida em barrica, a Cabernet Sauvignon desenvolve **aromas de tabaco, couro e especiarias**.



Experimente o Norton Reserva Cabernet Sauvignon

Por que escolher entre vinhos de **Luján de Cuyo** e do **Vale do Uco** se você pode ter o melhor dos dois mundos? O **Norton Reserva Cabernet Sauvignon** é um blend produzido com uvas Cabernet Sauvignon selecionadas dos dois terroirs. Este vinho argentino apresenta **aromas de frutas vermelhas maduras, com notas de menta e chocolate**. Em boca, destacam-se seus **taninos redondos e maduros**.

Outras uvas tintas

Nos últimos anos, a **Cabernet Franc** vem se destacando no cenário vinícola argentino, especialmente em **Mendoza e no Vale do Uco**. Com **menor presença de taninos e uma acidez mais viva** em comparação à Cabernet Sauvignon, esta uva é conhecida por seus **aromas herbáceos, de frutas vermelhas e especiarias**. Além dela, também se destacam a **Pinot Noir** e até a **Tempranillo**, em quantidades menores.

Experimente o Sexy Fish Blanc de Blancs

Voltada para o público jovem, a linha **Sexy Fish** da **Norton** traz vinhos **modernos e descomplicados**, com uma **linguagem irreverente e divertida**. De excelente **custo-benefício**, o **Sexy Fish Blanc de Blancs** é um vinho branco que combina as uvas **Torrontés e Chardonnay**.



Outras uvas brancas

A **Chardonnay** também é cultivada na Argentina sendo utilizada na produção de excelentes vinhos brancos, como o **Norton Reserva Chardonnay**. Outras variedades brancas incluem **Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Sémillon e Viognier**, cada uma contribuindo da sua forma para a diversidade dos vinhos brancos argentinos.

BRANCAS

Torrontés: a ícone branca argentina

A Torrontés é uma **variedade nativa da Argentina**, cultivada principalmente em **Salta, La Rioja, San Juan e Mendoza**. Alguns dos melhores exemplares vêm de vinhas localizadas em **altitudes mais altas**, especialmente na região de **Cafayate**, em Salta. Os vinhos dessa uva possuem um intenso **perfume frutado e floral, corpo médio, acidez moderada** e sabores de **frutas de caroço e melão**.



HARMONIZAÇÕES

Os vinhos argentinos, especialmente os Malbec, são extremamente **versáteis e harmonizam bem com uma variedade de pratos**. Os Malbec mais encorpados são perfeitos para **acompanhar carnes grelhadas**, como o tradicional churrasco argentino, enquanto os **mais leves** podem ser apreciados com **massas e queijos**. Para **vinhos brancos**, como os Torrontés, **pratos leves e frutos do mar** são ótimas combinações.



PRODUÇÃO DE VINHOS NA ARGENTINA

Dados Atuais da OIV



De acordo com os dados mais recentes da **Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV)**, a Argentina se consolidou como um dos principais produtores de

vinho do mundo. Em 2023, o país se posicionou como o **8º maior produtor do mundo**, com uma produção estimada de aproximadamente **8,8 milhões de hectolitros**, representando cerca de **4% da produção mundial**.

Mendoza continua sendo a maior **região produtora**, concentrando aproximadamente **75% da produção nacional**. A Malbec,

principal casta do país, representa **21,4% da área total de vinhedos**.

O setor é **fortemente voltado para a exportação**, com a Argentina figurando **entre os 10 maiores exportadores de vinhos do mundo**, enviando seus produtos principalmente para os mercados **dos Estados Unidos, Reino Unido, Brasil e Canadá**. As exportações, principalmente de vinhos tintos, estão em crescimento, com destaque para os **vinhos premium e de terroirs específicos**, que têm ganhado maior relevância internacional.

Além disso, o **consumo interno tem se mantido estável**, com uma média anual de **7,8 litros por habitante**.

A indústria tem se adaptado às novas demandas do mercado global, investindo em **inovação, sustentabilidade e no desenvolvimento de vinhos de alta qualidade**, que expressam a diversidade dos terroirs argentinos.



Os números da **Norton** são especialmente grandiosos:

ostenta mais de **125 colheitas, 1.265 hectares próprios, sendo 710 em Luján de Cuyo**, mais de **400 prêmios, presença em mais de 70 países e a 5ª colocação entre os maiores exportadores** de vinhos da Argentina.





**#VINHOSE
GASTRONOMIA**