

ESSÊNCIA DOS VINHOS DO BRASIL

em parceria com Brindiamo Vino

20 vinhos brasileiros

abaixo de R\$ 100

Espumantes, brancos, rosés e tintos do Brasil
à venda na Brindiamo Vino, selecionados por um sommelier

Vitor Pereira

Sommelier

Edição de outubro de 2026 · Guia gratuito para assinantes

BEM-VINDO(A)

O Brasil que cabe no seu bolso

O vinho brasileiro vive o seu melhor momento. Da Serra Gaúcha à Campanha e à Serra Catarinense, as nossas vinícolas produzem espumantes premiados, brancos frescos e tintos cheios de personalidade. E muitos deles custam menos do que se imagina.

Neste guia reuni 20 rótulos brasileiros abaixo de R\$ 100 disponíveis na **Brindiamo Vino**, loja parceira da Essência. São 10 espumantes brut e nature, 4 moscatéis e demi-sec, 2 brancos, 1 rosé, 2 tintos e 1 vinho de sobremesa, de produtores e regiões diferentes. A ideia é simples: ajudar você a escolher bem na próxima compra, seja para o dia a dia, um jantar especial ou um presente.

Como ler este guia

- Cada vinho traz produtor, região, uvas, estilo e sugestões de harmonização.
- O preço é o valor por garrafa na Brindiamo Vino em 30/09/2026 (750 ml, salvo indicação). Clique em “Comprar” para ir direto ao produto.
- Preços e estoque podem mudar. Confira o valor atualizado no site antes de comprar.
- Os vinhos estão organizados por estilo, do mais leve ao mais estruturado.

Dica do sommelier: a temperatura certa

Estilo	Temperatura de serviço
Espumantes e moscatéis	6 a 8 °C
Brancos e rosés	8 a 12 °C
Tintos leves (Gamay, Pinot Noir)	14 a 16 °C
Tintos com passagem por barrica	16 a 18 °C
Vinhos de sobremesa (late harvest)	8 a 10 °C

Um erro comum no Brasil é servir tinto em temperatura ambiente, que no verão passa facilmente dos 25 °C. Quinze minutos na geladeira antes de abrir já fazem uma diferença enorme.

ESPUMANTES BRUT E NATURE

Espumantes brut e nature

1

Séries by Salton Brut

Salton · Serra Gaúcha (RS)
Brut

A porta de entrada: leve, fresco e fácil de beber. Ótimo para celebrações e drinks.

Harmoniza com: Petiscos, frituras e aperitivos.

R\$ 34,90

[Comprar na Brindiamo Vino](#)

2

Garibaldi Brut Rosé Pinot Noir

Cooperativa Vinícola Garibaldi · Serra Gaúcha (RS)
Pinot Noir · Brut

Rosé seco e frutado, feito com Pinot Noir. Excelente custo-benefício.

Harmoniza com: Salmão, culinária japonesa e saladas.

R\$ 49,90

[Comprar na Brindiamo Vino](#)

3

Cavalleri Brut Rosé

Cavalleri · Vale dos Vinhedos (RS)
Método Charmat · Brut

O método Charmat preserva o frescor e a fruta. Rosé alegre e versátil.

Harmoniza com: Entradas frias, peixes e pizzas leves.

R\$ 64,90

[Comprar na Brindiamo Vino](#)

4

Zanotto Brut

Zanotto · Rio Grande do Sul
Chardonnay · Brut

Brut de Chardonnay, fresco e direto, com boa acidez.

Harmoniza com: Canapés, frutos do mar e queijos frescos.

R\$ 79,90

[Comprar na Brindiamo Vino](#)

5

Casa Perini Vintage Brut Barriquê

Casa Perini · Vale Trentino, Farroupilha (RS)
Linha Vintage · Brut

Como diz o nome, tem passagem por barrica, o que traz mais corpo e complexidade.

Harmoniza com: Bacalhau, risotos, aves e queijos.

R\$ 89,90

[Comprar na Brindiamo Vino](#)

6

Garibaldi VG Blanc de Blancs Nature

Cooperativa Vinícola Garibaldi · Serra Gaúcha (RS)
Blanc de blancs · Nature

Nature, sem adição de açúcar: seco, cortante e muito fresco. Feito só com uvas brancas.

Harmoniza com: Ostras, sushi e frutos do mar.

R\$ 89,90

[Comprar na Brindiamo Vino](#)

7

Garibaldi VG Brut Rosé

Cooperativa Vinícola Garibaldi · Serra Gaúcha (RS)
Brut Rosé

Rosé seco e elegante, da linha VG da Garibaldi.

Harmoniza com: Salmão, camarão e carnes brancas.

R\$ 89,90

[Comprar na Brindiamo Vino](#)

8

Amitié Brut

Amitié · Serra Gaúcha (RS)
Brut

De uma casa dedicada aos espumantes. Equilibrado e gastronômico.

Harmoniza com: Peixes, massas leves e canapés.

R\$ 94,90

[Comprar na Brindiamo Vino](#)

9

Cave Amadeu Brut

Cave Geisse · Pinto Bandeira (RS)
Chardonnay e Pinot Noir · Brut

Estilo leve e frutado, da casa que é referência em espumantes em Pinto Bandeira.

Harmoniza com: Do coquetel ao jantar: canapés, peixes e frutos do mar.

R\$ 99,90

[Comprar na Brindiamo Vino](#)

10

Abreu Garcia Festividad Brut

Abreu Garcia · Serra Catarinense (SC)
Chardonnay e Pinot Noir · Método Tradicional

Espumante de altitude de Santa Catarina, elaborado pelo método tradicional.

Harmoniza com: Frutos do mar, queijos e pratos festivos.

R\$ 99,90

[Comprar na Brindiamo Vino](#)

MOSCATÉIS E DEMI-SEC

Moscatéis e demi-sec

11

Séries by Salton Demi-Sec

Salton · Serra Gaúcha (RS)
Demi-sec

Levemente adocicado, para quem prefere espumantes mais suaves.

Harmoniza com: Frutas, tortas e sobremesas leves.

R\$ 29,90

[Comprar na Brindiamo Vino](#)

12

Garibaldi Moscatel

Cooperativa Vinícola Garibaldi · Serra Gaúcha (RS)
Moscatel

O moscatel que fez fama no Brasil: aromático, doce na medida e com baixo teor alcoólico.

Harmoniza com: Frutas, sorvetes e bolos.

R\$ 39,90

[Comprar na Brindiamo Vino](#)

13

Casa Perini Moscatel Aquarela

Casa Perini · Vale Trentino, Farroupilha (RS)
Moscatel

Moscatel floral e refrescante de uma das casas mais tradicionais da Serra.

Harmoniza com: Salada de frutas, pavês e doces com creme.

R\$ 72,90

[Comprar na Brindiamo Vino](#)

14

Luiz Argenta Moscatel Terroir XXVII

Luiz Argenta · Flores da Cunha (RS)
Moscatel

Moscatel de uma vinícola moderna dos Altos Montes.

Harmoniza com: Sobremesas com frutas e queijos suaves.

R\$ 94,90

[Comprar na Brindiamo Vino](#)

BRANCOS E ROSÉ

Brancos e rosé

15

Casa Valduga Arte Blend Branco

Casa Valduga · Serra Gaúcha (RS)
Branco · corte

Branco de corte, fácil de gostar, de uma das casas mais conhecidas do Brasil.

Harmoniza com: Saladas, peixes grelhados e massas leves.

R\$ 62,90

[Comprar na Brindiamo Vino](#)

16

L.A. Terroir XXVII Chardonnay e Viognier

Luiz Argenta · Flores da Cunha (RS)
Chardonnay e Viognier

Um corte pouco comum: a estrutura da Chardonnay com o perfume da Viognier.

Harmoniza com: Frango, peixes com molho e queijos meia-cura.

R\$ 69,90

[Comprar na Brindiamo Vino](#)

17

L.A. Terroir XXVII Rosé

Luiz Argenta · Flores da Cunha (RS)
Rosé

Rosé seco e fresco para os dias quentes.

Harmoniza com: Entradas, saladas e culinária japonesa.

R\$ 69,90

[Comprar na Brindiamo Vino](#)

TINTOS

Tintos

18

L.A. Terroir XXVII Merlot

Luiz Argenta · Flores da Cunha (RS)
Merlot · passagem por barrica de carvalho

O Merlot é uma das uvas que mais se destacam na Serra Gaúcha. Macio, com toque de madeira.

Harmoniza com: Carnes grelhadas, massas e risotos.

R\$ 69,90

[Comprar na Brindiamo Vino](#)

19

Miolo Wild Gamay Nouveau

Miolo · Campanha Gaúcha (RS)
Gamay · estilo nouveau

Tinto jovem e leve, para beber fresco (14 a 16 °C). Ótima pedida no verão.

Harmoniza com: Pizzas, massas leves, peixes e carnes brancas.

R\$ 79,90

[Comprar na Brindiamo Vino](#)

PARA SOBREMESA

Para sobremesa

20

Miolo Late Harvest (500 ml)

Miolo · Campanha Gaúcha (RS)

Licoroso de colheita tardia · passagem por barrica

Uvas colhidas tardiamente, com mais açúcar: vinho doce e concentrado. Garrafa de 500 ml.

Harmoniza com: Sobremesas, doces de frutas e queijos azuis.

R\$ 74,90

[Comprar na Brindiamo Vino](#)

Onde comprar

Brindiamo Vino · brindiamovino.com.br

Cupom **BONSVINHOS**: 10% de desconto na primeira compra.

Dúvidas? Fale com o sommelier pelo WhatsApp: +55 (49) 99970-2427

Transparência

A Brindiamo Vino é parceira comercial da Essência dos Vinhos do Brasil. Preços consultados no site da loja em 30/09/2026; valores, safras e estoque podem mudar a qualquer momento. As descrições são sugestões de estilo e harmonização do sommelier.

Continue acompanhando as novidades do vinho brasileiro na nossa newsletter e no site **essenciadosvinhosdobrasil.com**. Responda ao nosso e-mail e conte qual destes vinhos você provou.

Um brinde,

Vitor Pereira · Sommelier

Aprecie com moderação. Venda e consumo de bebidas alcoólicas proibidos para menores de 18 anos.