

Vinhos processados pela Epamig recebem medalha ouro em concurso mundial

Qui 12 abril

Vinhos que utilizam tecnologias da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) foram premiados no Concurso Mundial de Bruxelas – Edição Brasil, promovido pela Concours Mondial de Bruxelles, em Recife (PE).

Os vinhos Casa Verrone Sauvignon Blanc (2017), e Chardonnay Speciale (2016) conquistaram a medalha de ouro. O vinho Casa Verrone Syrah Speciale (2016) recebeu a medalha Grande Ouro, um dos prêmios mais importantes do concurso, que utiliza os critérios da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) e do Concours Mondial de Bruxelles The United Nations of Fine Wines para pontuação e prova.



Divulgação/Epamig

Localizada em São José do Pardo no interior de São Paulo, a Casa Verrone utiliza a tecnologia da dupla poda da videira, desenvolvida pela Epamig, que possibilita que a colheita das uvas para a produção de vinhos finos aconteça no inverno (período seco entre os meses de maio e agosto). O processo de vinificação é realizado no Campo Experimental da Epamig em Caldas.

Os vinhos Casa Verrone já foram premiados em outras ocasiões. Chardonnay Speciale (2015), vencedor da Grande Prova de Vinhos do Brasil 2016; Syrah Speciale (2015), melhor vinho tinto na ExpoVinis 2017 e Gran Speciale Cabernet Sauvignon/Franc (2016), vencedor da Grande Prova de Vinhos do Brasil 2017 na categoria.