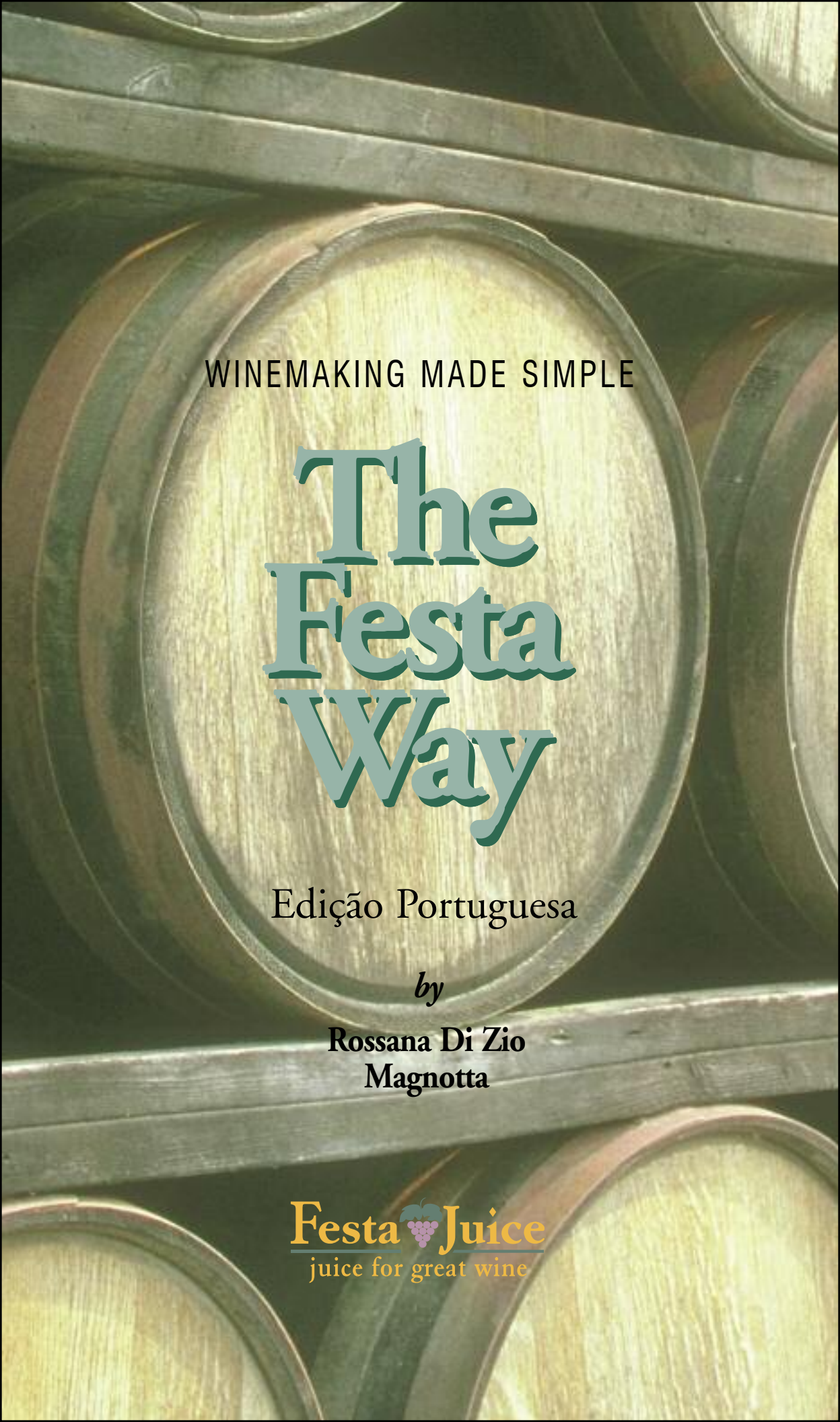


WINEMAKING MADE SIMPLE

The Festa Way

Edição Portuguesa

by

Rossana Di Zio Magnotta

Festa Juice

juice for great wine

Rossana Di Zio Magnotta é graduada pelo Instituto de Toronto de Tecnologia Médica e é uma Técnica Certficada de Laboratório.

Durante sete anos fez parte do quadro do Hospital Memorial Humber onde se especializou em microbiologia, bioquímica e hematologia.

Como Presidente da Companhia Festa Juice, recondheceu que muitas pessoas que fazem vinho em casa não têm qualquer treino na arte de fazer vinho e que têm relutância em pedir ajuda. Ela escreveu e pubicou "The Festa Way", um guia simples e conciso para fazer vinho em casa. Desde que foi publicado a primeira vez em 1988, milhares de cópias de "The Festa Way" têm servido come um guia para fazer vinho em casa por todo o país.

Direitos de Autor @ 1988 por Rossana Di Zio Magnotta
Nehuma parte deste livro pode ser reproduzida através de qualquer processor mecânico, fotográfico ou eletrónico, ou na forma de registo fonográfico, nem pode ser armazenado num sistema de recuperação, transmitido ou copiado de qualquer maneira para uso público ou privado.

Festa Juice
271 Chrislea Road
Vaughan, Ontario L4L 8N6

Impresso no Canadà

ISBN: 0-9681404-0-8

Índice

Tábua de couteúdo

Festa Juice; A História 3

Fazer Vinho é uma arte: 4

Todos nós somos artistas. 4

Vinhos Tintos: 4

Vinhos Brancos: 4

Vinhos Rosé: 5

Seis Etapas Para Fazer Vinho 5

Colheita 5

Esmagamento e Prensagem 6

Fermentação 6

Clarificação 6

Maturação 6

O paladar é uma preferência pessoal 7

Termos e Seguetões Usados no Fabrico de Vinho 8

Esterilização 8

Hidrómetro 8

Torneiras de Fermentação 8

Fermentação 9

Trasfega 10

O Que Necessita Para Fazer Um Vinho Premiado 11

Vasilhames Usados Para Fazer Vinho 12

Engarrafamento 13

Armazenagem 14

Procedimento 15

Precessamento das Peles 16

Diário do Vinho/ Notas 17

Magnotta Winery:
Uma História Canadiana de Sucesso 26

Festa Juice

A História

A Companhia Festa Juice é uma subsidiária cuja propriedade pertence inteiramente a: Magnotta Winery Corporation". A Missão da Adega Magnotta e da companhia Festa Juice é a de "proporcionar uma Excelência Acessível aos nossos clientes através dum empenhamento total em termos de inovação, qualidade e valor".

Em 1987, Rossana Di Zio Magnotta tornou-se a Presidente fundadora da companhia Festa Juice. Ao trabalhar juntamente com o seu marido Gabe, decidiram incorporar a Companhia Festa Juice para formecer mosto de uva, equipamento le conhecimentos técnicos a todos os que fazem vinho caseiro.

Um das primeiras tarefas foi a de criar e instalar um laboratório profissional nas instalacões da Festa Juice, através do qual são oferecidas análises químicas gratuitas aos clientes que fazem vinho caseiro, uma vez que os clientes procuram fazer um vinho excelente. Também são oferecidos seminários aos clientes durante todo ano, sobre como fazer vinho e em relação a técnicas de detecção problemas.

Com os clientes da Festa Juice a ganharem medalhas em competições locais e internacionais, não deverá constituir surpresa que a Companhia Festa Juice seja um dos fornecedores de mosto natural, acessórios e equipamento para fazer vinho caseiro, líder no Ontario. Muitas pessoas acham que esta publicação tem sido o catalizador para o espestacular crescimento da Festa Juice. Esta publicação tem servido como um guia para fazer vinho para milhares de clientes da Festa Juice e para todos aqueles que fazem vinho em casa.

Fazer Vinho é uma arte:

Aqueles que fazem vinho têm a tendência para ocultar a suas habilidades num grande mistério, assustar e afastar muitas pessoas da experiência de fazer bom vinho. Sem dúvida que um dos maires prazeres da vida é provar e comparticipar com orgulho, e ter vinhos excelentes com um rótulo e marca familiares - vinho feitos pela própria família.

Todos nós somos artistas.

Bem-vindos ao Mundos da Festa Juice:

Na língua italiana, "Festa" significa "festa", "festival" ou "reunião festiva" - "momentos felizes e alegres comemorados com outras pessoas". Na Companhia Festa vamos além de uma ou duas páginas de instruções, já que compartihamos os nossos conhecimentos técnicos com o cliente. Fazer vinho não é um processo misterioso complicado. Através do nosso trabalho de equipa, oferecemos uma grande variedade de serviços e de equipamento para produção de excelentes vinhos a um custo surpreendentemente baixo. Se seguir os nossos métodos simples e modernos poderá transformar os Mostos Festa em vinhos que ultrapassam todas as expectativas.

Podemos dizer com muito orgulho que os que fazem vinho usando o Mosto Festa têm recebido muitos prémios e medalhas de ouro, prata e bronze em concursos locais e internacionais.

Fazer vinho, segundo o Processo da Festa Juice, constitui um passatempo fascinante que lhe proporciona muitas horas de prazer.

Vinhos Tintos:

O vinho tinto é feito através da fermentação pretas de uvas completas. A intensidade da cor e do sabor é alcançada pela variação da duração do esmagamento das uvas, incluindo as peles.

Vinhos Brancos:

Os vinhos brancos secos são feitos através da fermentação de uvas brancas ou vermelhas. Estas uvas devem ser esmagadas para ser extraído o mosto no sentido de impedir qualquer coloração ou pigmentação das peles.

Vinhos Rosé:

Os vinhos Rosé são definidos pela cor e método de produção usado para tratar e manejar as variedades.

A) **Os Vinhos Rosé como uma versão elaborada de vinhos brancos:**
são feitos com uvas vermelhas mas seguem a técnica do vinho branco de "extracção de pedúnculos" e de "prensagem". Normalmente as uvas de cor mais clara são as que têm uma pigmentação mais "amarelada".

B) **Vinhos Rosé produzidos por maceração parcial:**
são feitos com uvas brancas ou vermelhas e seguem mais de perto as técnicas de produção do vinho tinto, mas com uma maceração muito menor e parcial de peles para obter uma extracção limitada de pigmentação. Estes vinhos rosé têm uma cor mais escura com tons roxos e azuis.

C) **Vinhos Rosé produzidos por coloração:**
são feitos através da mistura duma pequena quantidade de vinho tinto com vinhos brancos até obter a cor desejada. O melhor exemplo deste vinho é o Rosé Champagne, no qual a coloração é obtida pela mistura de pequenas quantidades de "Pinot Noir" com "Chardonnay" e "Pinot Blanc".

Seis Etapas Para Fazer Vinho

Falando em geral, há seis processos básicos envolvidos na produção de vinho: colheita, esmagamento, prensagem, fermentação, clarificação e maturação.

Colheita:

O vinho pode ser feito a partir de muitas variedades de uvas. Algumas variedades, como as uvas Riesling, Chardonnay e Sauvignon Blanc produzem vinhos brancos. Outras variedades, como as uvas Cabernet Sauvignon, Merlot e Pinot Noir, produzem vinhos tintos. O vinho branco é produzido pela fermentação do mosto das uvas, apenas, enquanto o vinho tinto é produzido pela

fermentação do mosto das uvas com as respectivas peles, para extrair a cor. As peles dão o tanino do vinho tinto, assim como outras características.
A Festa Juice colhe uvas de algumas das melhores áreas de cultura do mundo, incluindo a Argentina, o Chile, a Itália, a Califórnia, o Estado de Washington e o Oregon.

Esmagamento e Prensagem:

Imediatamente a seguir à vindima, as uvas são colocadas num esmagador e separadas, de modo a que as peles sejam partidas e os troços retirados. A seguir, as uvas são prensadas por prensas pneumáticas operadas a electricidade, funcionando este processo pela inflação de um saco de borracha que força suavemente as uvas contra um cilindro, apertando as uvas para separar o mosto das peles, grainhas e polpa.
Os processos acima mencionados são completados dentro de horas após a vindima das uvas. Estes procedimentos asseguram que não são retidos quaisquer sabores amargos ou maus, uma vez que as peles das uvas não são partidas nem as grainhas esmagadas. Infelizmente, muitas das prensas utilizadas em instalações no local não seguem este procedimento.
O mosto é analisado, misturado e equilibrado de uma forma científica pelos nossos enólogos. Isto assegura que os vinhos resultantes terão entre 11.5 a 12% de álcool, e têm níveis de acidez total de 5.0 - 6.0%, para vinhos tintos, e de 6.0 - 7.5%, para vinhos brancos. É somente depois deste cuidadoso ajustamento que os mostos Festa são colocados em garrafões de 20 litros, com tampas seladas, e armazenados em adegas à temperatura de 0º C / 32º F, prontos para serem levados para casa e convertidos em vinhos de excelente qualidade.

Fermentação:

A fermentação é a quarta etapa. A levedura, que tanto pode ser encontrada na sua forma natural nas peles das uvas, como adicionada pelo fazedor de vinho, converte o açúcar no sumo (“mosto”) em álcool e dióxido (anidrido) carbónico.

Clarificação:

Este processo remove as células mortas de levedura e os sedimentos após a fermentação.

Maturação:

Para a maior parte de nós, a maturação é a etapa mais difícil. Ela consiste em não beber o vinho, mas antes deixá-lo armazenado num tanque, barril ou garrafa enquanto as alterações químicas positivas ocorrem. Algumas pessoas dir-lhe-ão que um vinho pode ser bebido dentro de quatro a seis semanas. Em geral, quanto mais tempo o vinho for deixado envelhecer, melhor ele se torna.

O paladar é uma preferência pessoal:

O caracter do vinho muda com a idade. Os sa bores primários dos frutos são gradualmente transformados para desenvolver as características. As características da madeira harmonizam-se com as sensações primárias do fruto, os tintos tornam-se mais castanhos e os brancos mais dourados. A adstringência nos vinhos tintos diminui à medida que aumentam os taninos, e o vinho parece mais suave e mais agradável de beber. A doçura aparente pode tornar-se mais evidente.

Saborear os mais jovens sabores primários dos frutos ou a complexidade que se desenvolve com a idade é uma questão de preferência pessoal. Em qualquer caso, deveria, sempre, por de lado uma parte do seu vinho caseiro para um envelhecimento prolongado.

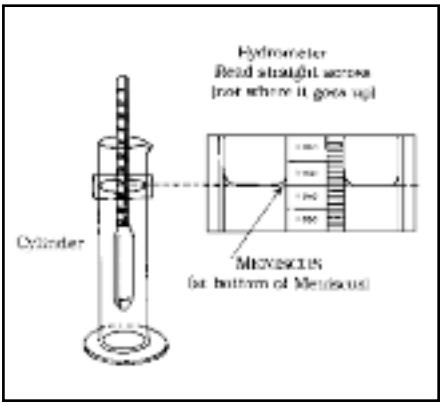
Termos e Sugestões

Usados no Fabrico de Vinho

Esterilização

A esterilização é o processo de eliminação do crescimento de bactérias e levaduras prejudicais. TODO o equipamento deve ser esterelizado com metabissulfito. Este pode ser comprado na forma de pó pré-medido, sendo facilmente dissolvido num galão de água da torneira. Depois de lavar todo os accessórios do fabrico de vinho com esta solução esterilizadora, NÃO DEVE ENXAGUAR COM ÁGUA DA TORNEIRA. A solução de metabissulfito pode voltar a ser usada num prazo de até seis meses.

Hidrómetro



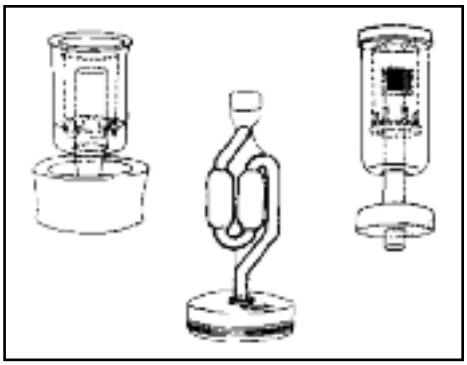
O hidrómetro é usado para medir a quantidade de acúcar do mosto ou do vinho. A medição é feita em graus Belling ou Densidade Relativa. Flutue o hidrómetro no cilindro, fazendo-o girar com os dedos polegar e indicador para expulsar quaisquer bolhas de ar que possam estar coladas às paredes laterais. Estas bolhas podem causar erros nos valores indicados. Com os olhos ao nível da superfície, olhe para o local onde a haste do hidrómetro emerge do líquido. A tensão da superfície provoca a subida do líquido um pouco acima da haste, formando uma curva minúscula chamada "menisco". Ignore o menisco e leia a escala a partir do ponto onde o líquido, se estiver nivelado, se cruza com a haste.

Torneiras de Fermentação

As torneiras de fermentação são essenciais para o fabrico de vinho com sucesso, porque o seu formato permite que os gases da fermentação (CO_2) se escapem, enquanto impede o ar (O_2) - inimigo número um do vinho - de entrar na vasilha do vinho. Festa Juice oferece uma selecção de torneiras de plástico a preços razoávis - um pequeno investimento que garante bons resultados.

Encha cada tornereira com solução esterilizadora até à linha marcada. Este processo elimina a possibilidade de formação de bactérias depois de vários dias. A solução de esterilização

permanece aproximadamente um mês na torneira de fermentação, até ser novamente cheio com solução nova. A concentração de bióxido de enxofre (que é a solução de metabissulfito) diminiu através da fermentação, por isso, é provável que as bactérias se desenvolvam perto do final do processo de fermentação. Mudando a solução mensalmente, manterá o teor de bióxido de enxofre. É boa práctica o uso de torneiras de fermentação durante todo o processo de fazer vinho, incluindo nas vasilhas que são usadas no envelhecimento do vinho (ex: garrafões e galões).



Fermentação

A fermentação ocorre quando a levedura do vinho transforma o acúcar do mosto em álcool e gás carbónico. Este gás é libertado através da torneira da fermentação, deixando o álcool no mosto, o qual se transforma em vinho.

Para alcançar resultados satisfatórios é muito importante que a temperatura da fermentação seja regulada a uma temperatura consistente entre 21 e 24C/70 a 75F, até o processo de fermentação terminar. Não coloque nem transfira o seu vinho para um local mais frio (cave ou garagem) enquanto o vinho ainda estiver doce. O hidrómetro indicará quando é que o mosto pode ser transferido para um lugar mais frio (normalmente quando o hidrómetro indicar um valor entre .990-.992).

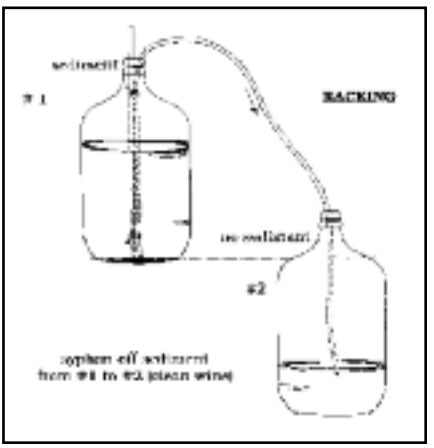
Se tiver alguma dúvida nesta altura, NÃO PROSSIGA. Contacte o laboratório da Festa Juice através do número (905) 738-5550 para obter assistência dum perito. O pessoal da Festa Juice responderá a quaisquer perguntas que queira fazer.

Nunca deve tentar fermentar o seu mosto (no fim do Outono ou no Invemo) em caves ou garagens em que as temperaturas sejam inferiores a 21 C/70F. A levedura fica dormente ou pode ser

destruída a baixas temperaturas, dando origem à paragem do processo de fermentação, e consequentement e a um vinho doce. No fim da Primavera ou no Verão, quando a temperatura sobe a 21 C/70C, ou mais, a fermentação poderá efectuar-se novamente e as vasilhas ou garrafas poderão rebentar. O resultado é quase sempre um vinho de baixa qualidade.

Tal como as temperaturas baixas causam danos no vinho, os mostos não devem ser fermentados em áreas onde a temperatura exceda 30 C/86F. As temperaturas altas danificam a levedura e por isso originam um vinho doce.

◆ *Trasfega*



A altura em que o vinho é trasfegado é uma questão de preferência pessoal. Quando o processo: de fermentação está completo (isto é, quando o hidrómetro tem uma leitura de densidade relativa de .992, ou mais baixa), o vinho está pronto para a PRIMEIRA trasfega.

O hidrómetro é usado como um guia, juntamente com a prova. Lembre-se, quanto mais seco o vinho, mais estável será. A trasfega é o método de remover o vinho do vasilhame original para um segundo, deixando os sedimentos no recipiente original. Obtém-se, assim, um vinho limpo no segundo vasilhame. Os sedimentos podem ser deitados fora.

Quando proceder à trasfega, o segundo vasilhame deve ser mais baixo que o primeiro, para evitar que os sedimentos entrem na mangueira de sifonagem. Se não tiver uma mangueira especialmente concebida para este efeito, aperte um tubo limpo, com uma ou duas polegadas, na extremidade da mangueira. Puxe o ar de dentro da mangueira até ela ficar cheia com vinho, depois, rapidamente, coloque a mangueira cheia de vinho no segundo vasilhame.

O Que Necessita Para Fazer Um Vinho Premiado

1. **Mosto Festa**
   .grande selecção à sua disposição

2. **Vasilhame**
   .galões pequenos, garrafões, galões maiores ou barris

3. **Tubo de Sifonagem**
   .para transferir o vinho duma vasilha para a outra

4. **Funil**
   .adequado à vasilha

5. **Pó de Esterilização**
   .para matar leveduras e bactérias prejudiciais

6. **Torneira de Fermentação**
   .impede que o oxigénio e as bactérias estraguem o mosto e permite que o gás dióxido carbónico se escape durante a fermentação

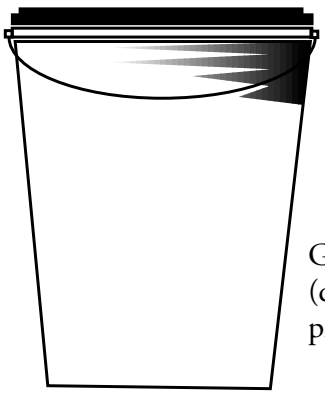
7. **Hidrómetro**
   .para medir os níveis de açúcar

8. **Termómetro**
   .essencial para manter a consistência da temperatura do mosto que está fermentando.

9. **Anti-oxidante**
   .para impedir a oxidação no vinho

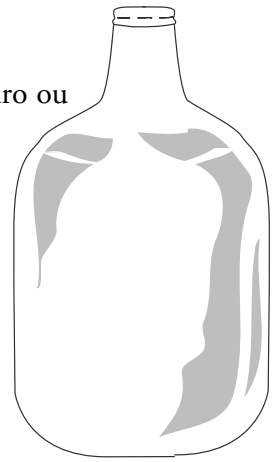
10. **Coador**
    .para separar as peles das uvas do sumo de uva

Vasilhames Usados Para Fazer Vinho



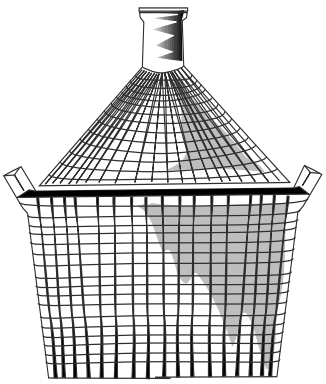
Galão Pequeno
(disponível em vidro ou plástico)

Garrafão
(vários tamanhos disponíveis em vidro ou plástico)
19 litros
23 litros



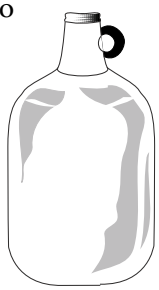
Barris de carvalho

Galões Maiores
(vários tamanhos disponíveis em vidro)
(5, 10, 15, 25, 34, 54 litros)



23 ou 25 litros
Balde de Plástico

Garrafas de Vinho



Coador

Engarrafamento

Se preferir "vinho novo" ou se não puder esperar, poderá começar a consumir o seu vinho. Este será muito bom para beber, mas como muitas outras coisas na vida, o vinho melhora com o tempo. Os sedimentos, tartaratos e borras (leveduras mortas) continuam a formar-se durante o processo de envelhecimento do vinho. A nossa recomendação é de que espere seis meses até engarrafar.

* Imediatamente antes do engarrafamento, todo o equipamento e garrafas devem ser esterilizadas.

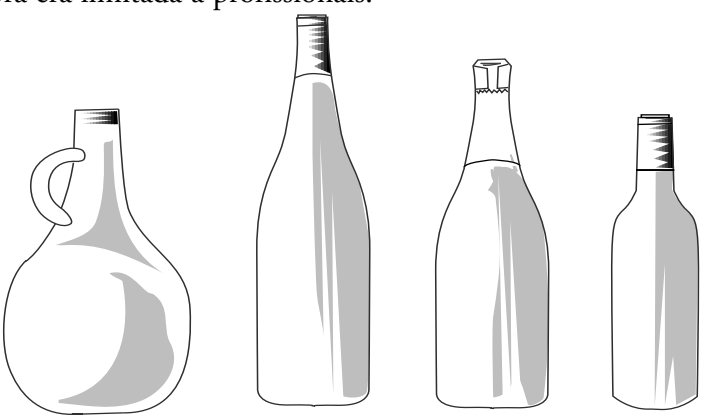
*Trasfegue o vinho do garrafão para outra vasilha, deixando todos os sedimentos atrás.

*Encha as garrafas com vinho, deixando um espaço de 2,5 cm (1 polegada) entre a rolha/tampa e o vinho.

*Depois de colocar a rolha, deixe as garrafas em pé durante 10 minutos. Seguidamente, as garrafas devem ser armazenadas deitadas, de modo que as rolhas se conservem húmidas.

*Ponha de lado uma porção de vinho de cada colheita num lugar fresco e escuro para acompanhar a excelente experiência do processo de envelhecimento.

*Sinta a experiência do resultados de fazer vinho caseiro que até agora era limitada a profissionais.



Armazenagem

Quais são os requisitos duma adega? Esses requisitos podem ser sumariados da seguinte maneira:

1. Boa ventilação para impedir cheiro a mofo e condensação excessiva.

2. Ausência de luz, pois os raios ultravioletas afectam significativamente o envelhecimento do vinho. Os vinhos armazenados no escuro amadurecem gradualmente, de maneira mais adequada.

3. Uma temperatura fria, razoavelmente estável de 11 a 14,5°C / 52° a 58°F é essencial. As flutuações da temperatura podem ser facilmente verificadas através dum termómetro que deve existir na adega.

Felizmente para a maioria dos que fazem vinho não é necessário que a adega seja subterrânea, no entanto a parte superior correspondente necessita um pouco mais de atenção e cuidado.

Um armário por baixo das escadas pode ser a solução especialmente se for escuro e frio e se estiver afastado dos sistemas da chaminé e de aquecimento central.

Procedimento

Siga estas simples etapas e faça um bom vinho pelo processo Festa Juice:

Nunca hesite em fazer perguntas:

1. Lave todo o equipamento com a solução de esterilização. Lembre-se que a solução pode voltar a ser usada num prazo de até seis meses.

2. Abra o balde do mosto. Atenção: se comprou um balde de mosto pasteurizado, há uma pequena embalagem de levedura na parte lateral do balde. Espalhe a levedura, de forma suave, pelo mosto. Poderá querer que alguém o/a ajude, uma vez que o saco pode ser difícil de manusear. Peça ao/à seu/sua parceiro/a para segurar o balde firmemente enquanto você levanta o saco e depois o coloca no solo. Retire a tampa. Segurando o bico com firmeza, você e o/a seu/sua parceiro/a levantam o saco e deitam o conteúdo no balde aberto. Se comprou um balde de mosto fresco, não haverá qualquer bolsa no balde e nada precisa de ser adicionado. Mexa bem o mosto, e deite-o para um garrafão de 23 litros, deixando no topo um espaço de cerca de 10% para os gases de fermentação.

3. Aplique, imediatamente, a torneira de fermentação e coloque o garrafão numa área aquecida (entre 21º e 25º C). Deve aí ficar durante 4 semanas, aproximadamente. Assegure-se de que a densidade relativa baixa à medida que as semanas passam.

4. Quando a densidade relativa for de .992, ou mais baixa, faça a primeira trasfega de vinho para um garrafão de 19 litros. Estabilize o vinho adicionando-lhe um anti-oxidante. Encha o garrafão de vinho trasfegado, para que o recipiente não tenha qualquer espaço com ar.

5. Aplique mais solução de esterilização na torneira de fermentação. Substitua a torneira e mude o garrafão para um local mais fresco (entre 15º e 17º C). Depois de 2 ou 3 semanas, o seu vinho deverá estar claro. Se não estiver, a Festa tem uma completa linha de agentes clarificadores.

6. Trasfegue o vinho pela segunda vez e encha o recipiente até cima. Substitua a torneira de fermentação, com solução de esterilização fresca, e volte a colocar o vinho num local fresco (entre 15º e 17º C) para envelhecimento.

Procedimento com as Peles

Siga estas simples etapas e faça um bom vinho pelo processo Festa Juice:

Nunca hesite em fazer perguntas:

1. Lave todo o equipamento com a solução de esterilização. Lembre-se que a solução pode voltar a ser usada num prazo de até seis meses
2. Abra o balde do mosto. Mexa bem o mosto e deite-o para dentro de um balde de plástico com graduação de 25 litros. Adicione ao mosto as peles descongeladas e mexa bem. Cubra balde de mosto e peles com uma folha de plástico ou uma tampa não apertada. Mude o balde para um local consistentemente aquecido, entre 21º a 24º C. Para obter o máximo sabor das peles, mexa o mosto pelo menos três vezes por dia.
3. Deixe o mosto e as peles nesta situação durante 5 a 7 dias, ou até que a densidade relativa se encontre entre 1.010 e 1.030. Nesta altura use o coador, espremendo o produto à mão para obter a máxima extracção de mosto. Depois de todas as peles terem sido retiradas do mosto, deite-o para um garrafão de 23 litros, deixando algum espaço no topo, cerca de 10%, para os gases de fermentação.
4. Aplique, imediatamente, a torneira de fermentação e coloque o garrafão numa área aquecida (entre 21º e 25º C). Deve aí ficar durante 2 ou 3 semanas, aproximadamente. Assegure-se de que a densidade relativa baixa à medida que as semanas passam.
5. Quando a densidade relativa for de .992, ou mais baixa, faça a primeira trasfega de vinho para um garrafão de 19 litros. Estabilize o vinho adicionando-lhe um anti-oxidante. Encha o garrafão de vinho trasfegado, para que o recipiente não tenha qualquer espaço com ar.
6. Aplique mais solução de esterilização na torneira de fermentação. Substitua a torneira e mude o garrafão para um local mais fresco (entre 15º e 17º C). Depois de 2 ou 3 semanas, o seu vinho deverá estar claro. Se não estiver, a Festa tem uma completa linha de agentes clarificadores.
7. Trasfegue o vinho pela segunda vez e encha o recipiente até cima. Substitua a torneira de fermentação, com solução de esterilização fresca, e volte a colocar o vinho num local fresco (entre 15º e 17º C) para envelhecimento.

<u>Tome nota:</u>
Se precisar de auxílio, não hesite em nos telefonar para 1-800-461-WINE.

Diário do Vinho

Diário do Vinho No:_____

Tipo de Vinho: _____

Quantidade de Litros: _____

Data de Início: _____

Comentários: _____

_____

_____

Datas da Trasfega do Vinho	D.R.	Comentários
1. _____	_____	_____
2. _____	_____	_____
3. _____	_____	_____
4. _____	_____	_____
5. _____	_____	_____
6. _____	_____	_____

Data de Selagem Para Armazenagem: _____

Data de Engarrafamento: _____

NOTAS: _____

_____

_____

_____

_____

Festa Juice
juice for great wine

271 Chrislea Rd., Vaughan, Ontario L4L 8N6
Tel.: (905) 738-WINE Fax: (905) 738-5551
Linha Gratuita: 1-800-461-WINE (9463)

Diário do Vinho

Diário do Vinho No:_____

Tipo de Vinho: _____

Quantidade de Litros: _____

Data de Início: _____

Comentários: _____

_____

_____

Datas da Trasfega do Vinho	D.R.	Comentários
1. _____	_____	_____
2. _____	_____	_____
3. _____	_____	_____
4. _____	_____	_____
5. _____	_____	_____
6. _____	_____	_____

Data de Selagem Para Armazenagem: _____

Data de Engarrafamento: _____

NOTAS: _____

_____

_____

_____

_____

Festa Juice
juice for great wine

271 Chrislea Rd., Vaughan, Ontario L4L 8N6
Tel.: (905) 738-WINE Fax: (905) 738-5551
Linha Gratuita: 1-800-461-WINE (9463)

Diário do Vinho

Diário do Vinho No:_____

Tipo de Vinho: _____

Quantidade de Litros: _____

Data de Início: _____

Comentários: _____

_____

_____

Datas da Trasfega do Vinho	D.R.	Comentários
1. _____	_____	_____
2. _____	_____	_____
3. _____	_____	_____
4. _____	_____	_____
5. _____	_____	_____
6. _____	_____	_____

Data de Selagem Para Armazenagem: _____

Data de Engarrafamento: _____

NOTAS: _____

_____

_____

_____

_____

Festa Juice
juice for great wine

271 Chrislea Rd., Vaughan, Ontario L4L 8N6
Tel.: (905) 738-WINE Fax: (905) 738-5551
Linha Gratuita: 1-800-461-WINE (9463)

Diário do Vinho

Diário do Vinho No:_____

Tipo de Vinho: _____

Quantidade de Litros: _____

Data de Início: _____

Comentários: _____

_____

_____

Datas da Trasfega do Vinho	D.R.	Comentários
1. _____	_____	_____
2. _____	_____	_____
3. _____	_____	_____
4. _____	_____	_____
5. _____	_____	_____
6. _____	_____	_____

Data de Selagem Para Armazenagem: _____

Data de Engarrafamento: _____

NOTAS: _____

_____

_____

_____

_____

Festa Juice
juice for great wine

271 Chrislea Rd., Vaughan, Ontario L4L 8N6
Tel.: (905) 738-WINE Fax: (905) 738-5551
Linha Gratuita: 1-800-461-WINE (9463)

Diário do Vinho

Diário do Vinho No:_____

Tipo de Vinho: _____

Quantidade de Litros: _____

Data de Início: _____

Comentários: _____

_____

_____

Datas da Trasfega do Vinho	D.R.	Comentários
1. _____	_____	_____
2. _____	_____	_____
3. _____	_____	_____
4. _____	_____	_____
5. _____	_____	_____
6. _____	_____	_____

Data de Selagem Para Armazenagem: _____

Data de Engarrafamento: _____

NOTAS: _____

_____

_____

_____

_____

Festa Juice
juice for great wine

271 Chrislea Rd., Vaughan, Ontario L4L 8N6
Tel.: (905) 738-WINE Fax: (905) 738-5551
Linha Gratuita: 1-800-461-WINE (9463)

Diário do Vinho

Diário do Vinho No:_____

Tipo de Vinho: _____

Quantidade de Litros: _____

Data de Início: _____

Comentários: _____

_____

_____

Datas da Trasfega do Vinho	D.R.	Comentários
1. _____	_____	_____
2. _____	_____	_____
3. _____	_____	_____
4. _____	_____	_____
5. _____	_____	_____
6. _____	_____	_____

Data de Selagem Para Armazenagem: _____

Data de Engarrafamento: _____

NOTAS: _____

_____

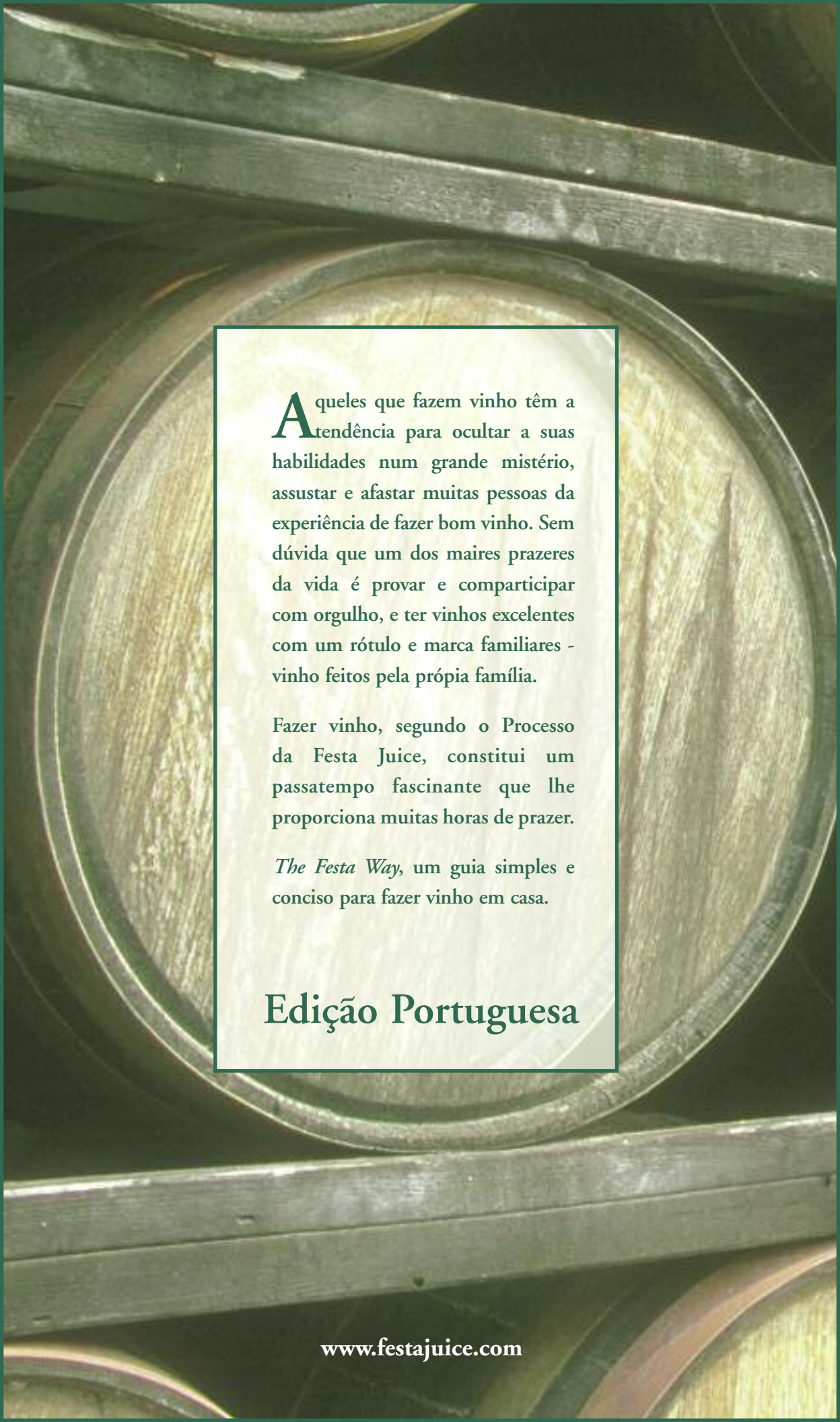
_____

_____

_____

Festa Juice
juice for great wine

271 Chrislea Rd., Vaughan, Ontario L4L 8N6
Tel.: (905) 738-WINE Fax: (905) 738-5551
Linha Gratuita: 1-800-461-WINE (9463)



Aqueles que fazem vinho têm a tendência para ocultar a suas habilidades num grande mistério, assustar e afastar muitas pessoas da experiência de fazer bom vinho. Sem dúvida que um dos maires prazeres da vida é provar e comparticipar com orgulho, e ter vinhos excelentes com um rótulo e marca familiares - vinho feitos pela própia família.

Fazer vinho, segundo o Processo da Festa Juice, constitui um passatempo fascinante que lhe proporciona muitas horas de prazer.

The Festa Way, um guia simples e conciso para fazer vinho em casa.

Edição Portuguesa

www.festajuice.com