

Releases divulgados



Projeto enoturístico em Minas terá investimentos de R\$ 140 milhões

Minas Gerais vai ser palco de um projeto inovador do mundo do vinho, a **Enovila**. Com investimentos de R\$ 140 milhões, o empreendimento - que está sendo erguido em uma área de quase 2 milhões de m², em Bom Sucesso, no sul do estado, dentro do condomínio **Vivert** - proporcionará aos sócios a oportunidade de terem rótulos exclusivos, fazerem o próprio blend, além de terem a própria casa ao lado do vinhedo, entre outras experiências. O projeto é idealizado pelos irmãos e empresários mineiros Antônio Alberto Júnior e Alessandro Rios, que já atuam no mercado alimentício, em empresas como Jeito Caseiro (indústria de pães congelados), Verde Campo (laticínios) e Vida Veg (substitutos lácteos veganos), todas sediadas em Lavras.

Segundo Júnior, a **Enovila** permitirá ao seletto grupo de sócios, ficarem com as boas experiências de serem donos de uma vinícola, deixando a parte complexa do processo por conta dos irmãos. "Focamos em deixar sob nossa gestão a parte cara, complicada e burocrática que afasta as pessoas do sonho [de serem donas de uma vinícola] e deixamos os sócios somente com o lado encantador e apaixonante. É chegar, curtir, imergir nas experiências únicas do mundo do vinho, no restaurante, em sua própria cave, fazer o seu próprio vinho, trazer os amigos para a sua casa no vinhedo e marcar a próxima vinda. Do resto a gente cuida".

Ainda de acordo com o empresário, o projeto **Enovila**, que contempla uma vila de casas assinadas pelo renomado arquiteto Gustavo Penna, será pré-lançado durante o South Summit Brazil 2024, encontro global de investidores, empresas e startups, que acontece em Porto Alegre (RS) entre os dias 20 e 22 deste mês. "Os sócios já começarão a viver toda a experiência disponível em julho deste ano e terão as casas, que fazem parte do empreendimento, entregues em janeiro de 2027".

Informações à imprensa

Rede Comunicação

Empresários mineiros investem R\$ 140 milhões para criar projeto enoturístico no estado

Idealizada pelos empresários Antônio Alberto Júnior e Alessandro Rios, a Enovila convida os sócios a terem acesso ao mundo exclusivo dos proprietários de vinícolas

Minas Gerais é o cenário de um projeto inovador do mundo do vinho, a Enovila. Com investimentos de R\$ 140 milhões em seu complexo, o projeto, que permite aos sócios terem a experiência de um dono de vinícola, terá - entre várias experiências - a construção de uma vila de 60 casas em duas fases, no inteligente sistema de compartilhamento, projetadas pelo renomado arquiteto Gustavo Penna. Toda a estrutura será erguida em uma área de quase 2 milhões de m², em Bom Sucesso, no sul do estado, dentro do condomínio Vivert, a 30 minutos de Lavras.

O objetivo é que o complexo proporcione aos sócios a oportunidade de terem rótulos exclusivos, uma adega própria, fazerem o próprio blend, além da própria casa ao lado do vinhedo, entre outras experiências. A Enovila foi idealizada pelos irmãos e empresários mineiros Antônio Alberto Júnior e Alessandro Rios, que já atuam no mercado alimentício, em empresas como Jeito Caseiro (indústria de pães congelados), Verde Campo (hoje pertencente ao Grupo Coca Cola) e Vida Veg (substitutos lácteos veganos), todas sediadas em Lavras.

Segundo Júnior, a Enovila permitirá a um seleto grupo de sócios ficarem com as boas experiências de serem donos de uma vinícola, deixando a parte complexa do processo por conta dos administradores. “Focamos em deixar sob nossa gestão a parte cara, complicada e burocrática que afasta as pessoas do sonho de serem donas de uma vinícola e deixamos os sócios somente com o lado encantador e apaixonante dessa história. Isso é possível, pois ele se associa a um clube e não ao CNPJ da vinícola. É chegar, curtir, imergir nas experiências únicas do mundo do vinho, em sua própria cave, fazer o seu próprio vinho, trazer os amigos para a sua casa no vinhedo e marcar a próxima vinda. Do resto, a gente cuida”.

A ideia do empreendimento, de acordo com o empresário, nasceu em razão de diferentes fatores, entre eles o crescimento do mercado de vinhos no Brasil, que, segundo dados recentes do portal Vinho Brasileiro, colocam o país no ranking dos cinco maiores produtores do hemisfério sul, com produção estimada de 700 milhões de quilos de uva ao ano. “Temos mais de mil vinícolas e 50 mil famílias envolvidas na viticultura. O consumo brasileiro é de cerca de 2,7 litros per capita/ano. Diante desses números, é possível constatar que os processos de produção aplicados na indústria [de vinhos] tornam o cenário positivo. Isso sem falar que esse panorama é fruto de uma crescente legião de apaixonados por este universo”, pontua.

ENOVILA



Antônio Alberto também revela que outro motivo para idealizar a Enovila é aproveitar o fato de que Minas Gerais, nos últimos anos, vem sendo colocada na rota dos amantes da bebida. “Graças aos rótulos específicos de inverno e à técnica da dupla-poda, utilizada em nossa vinícola parceira, a Alma Gerais, localizada onde será erguido o projeto enoturístico, está nascendo uma região vitivinícola no estado, com potencial para ser referência mundial”, celebra.

O projeto

A vila de casas será equipada para oferecer conforto e conexão, sem deixar de lado a modernidade, a praticidade e os prazeres luxuosos que a experiência conduz. “Nós fizemos uma releitura das vilas mineiras, de uma forma contemporânea, para proporcionar essa atmosfera mais aconchegante”, explica Júnior. Embora sejam independentes, os imóveis estarão unidos por um mesmo telhado e por uma única parede frontal, para trazer ainda mais a sensação de comunidade e a sutileza dos valores de uma vila real. “Os sócios já começarão a viver toda a experiência disponível em julho deste ano e terão a sua casa, que é um meio para vivenciar toda a atmosfera oferecida, entregues, no máximo, em janeiro de 2027”, revela.

O maior diferencial do negócio está nas experiências. Quem adquirir uma cota para participar da comunidade, conforme destaca o investidor, terá a sua casa disponível para viver a imersão durante quatro semanas no ano. “Isso garantirá que, além de acompanhar as práticas do dia a dia de um vinhedo e de uma vinícola - entre elas o processo de produção, o plantio, as vindimas, a possibilidade de participar de jantares, viagens e vivências relacionadas ao projeto - o sócio faça o seu próprio blend durante a temporada do verão e coloque o seu rótulo nos vinhos. Sem contar com a vivência de descanso dentro do paraíso que é o Vivert”, afirma, acrescentando que todos que comprarem farão parte da comunidade Enovila e vão, inclusive, acompanhar todo o processo de produção através de um app exclusivo. “Será possível ao associado fazer um acompanhamento, via aplicativo, de todas as etapas do que está acontecendo no local, com câmeras dispostas ao vivo para monitoramento do vinhedo, mesmo quando ele não estiver hospedado, além de notícias constantes de tudo o que está sendo feito ali”, conta.

Júnior destaca que um time de especialistas também está presente no negócio e assim contribuirá com suas expertises para tornar as experiências dos futuros sócios da Enovila ainda mais surpreendentes. São eles o agrônomo e doutor em Viticultura e Enologia, Murilo Albuquerque, que

ENOVILA



dedica sua carreira à pesquisa e ao ensino na área da uva e do vinho, sendo responsável pelo “nascimento” da técnica de dupla poda e por todo o desenho inicial do vinho no projeto; o renomado enólogo chileno Mário Geisse, que abriu o mercado da Chandon na América do Sul em 1976 e proprietário da Cave Geisse; o Engenheiro agrônomo, professor e sommelier, René Vasquez; Alessandro Rios, idealizador e CEO da Alma Gerais, que construiu marcas como Verde Campo e Vida Veg, oferecendo todo o seu *know-how* na indústria de alimentos para compor o time que promete fazer vinhos que vão marcar a história do estado de Minas no cenário mundial; e o chef de cozinha Kaliu Castro, apto a transformar sua energia criativa em experiências culinárias inesquecíveis. “Kaliu, inclusive, estará à frente de um restaurante próprio na Enovila, com um cardápio recheado de comidas típicas mineiras e muito vinho para harmonizar com cada prato”, destaca Antônio.

Para ser sócio do projeto, a fração/cota custará R\$ 450 mil, e terá uma taxa de manutenção, que inclui todo o serviço de hotelaria e as experiências, de R\$600 mensais.

Informações à imprensa

Rede Comunicação

ENOVILA



Minas Gerais terá primeiro wine bar flutuante

Com aporte de R\$ 1,5 milhão, o empreendimento integra o casting de experiências de um inovador projeto Enoturístico no Sul do Estado, a Enovila

Minas Gerais, que nos últimos anos vem se firmando como uma região expoente para a vitivinicultura, vai ganhar, em julho, um novo negócio no setor: o primeiro wine bar flutuante do estado, o Alma Gerais. Com aporte de R\$ 1,5 milhão, o restaurante, com formato de uma chalana, vai circular pela represa do Funil, que compreende 40,49 km², nos municípios de Bom Sucesso, Perdões, Ijaci e Ibituruna, armazenando 285 milhões de m³ de água. Diferentemente de outros empreendimentos similares, este – que irá margear o Vivert Reserva da Mata, condomínio há 30 minutos de Lavras - terá um diferencial peculiar: não ficará ancorado. Circulará pelo dique durante todo o seu funcionamento.

O wine bar faz parte de um suntuoso complexo enoturístico em desenvolvimento no local, a Enovila, que deverá ser totalmente inaugurado em janeiro de 2027, e contempla – entre diversas experiências - a construção de uma vila de 60 casas, no inteligente sistema de compartilhamento. “Quem adquirir uma cota poderá acompanhar por quatro semanas no ano, todas as práticas do dia a dia de um vinhedo, incluindo o processo de produção, o plantio, as vindimas, além de ter rótulos exclusivos, uma adega, fazer o próprio blend e a própria casa no espaço, projetada pelo renomado arquiteto Gustavo Penna. O flutuante é apenas uma das experiências que iremos oferecer”, destaca o empresário Antônio Alberto Júnior, idealizador da Enovila ao lado do irmão, Alessandro Rios. Ambos já atuam no mercado alimentício, em empresas como Jeito Caseiro (indústria de pães congelados), Verde Campo e Vida Veg (substitutos lácteos veganos), todas sediadas em Lavras.

Antônio Alberto conta que a principal motivação para incluir um wine bar à ‘rota mineira do vinho’, foi, sobretudo, oferecer uma atração icônica aos amantes da bebida para ser experienciada *in loco*. “Como estamos próximos à represa do Funil e temos o diferencial de ser a única vinícola no Brasil às margens de uma represa, tínhamos que aproveitar a paisagem natural da região e oferecer algo que unisse o vinho à água. Nesse sentido, o *insight* que tivemos foi o restaurante flutuante”.

Ainda segundo o executivo, o wine bar, de 180m² e projeto assinado pelos arquitetos Gustavo Tavares e Vinícius Messias, foi totalmente pensado para os sócios viverem duas experiências, uma em ambiente mais intimista/fechado, e outra em uma área aberta, no segundo andar, com integração com a represa do Funil. O flutuante terá capacidade para 24 pessoas sentadas, além de uma cozinha equipada e espaço sunset para outras 36 circulando. “A ideia é que, a princípio, ele seja aberto para

ENOVILA



o público em geral, aos sábados e domingos. Já nos dias de semana, poderá ser reservado para eventos corporativos fechados. Assim todos poderão, aos poucos, conhecê-lo e desfrutar de suas experiências. À medida que aumentarmos o número de sócios da Enovila, a estratégia é torná-lo cada vez mais exclusivo até que se transforme em um atrativo para aqueles que integram o clube”.

Junior também acredita que o flutuante será uma opção não apenas para o turismo em Minas como também em âmbito nacional e quicá internacional. “Poderá, sem sombra de dúvidas, fazer parte do roteiro de viagem de turistas que visitam o Brasil”.

Pequenas degustações

Responsável pelo cardápio do Flutuante Alma Gerais e também sócio do novo negócio, o chef Kaliu Castro revela que a moderna ‘chalana gastronômica’ irá oferecer pequenas degustações de fingerfoods, feitos com ingredientes da alta gastronomia e harmonizados com vinhos Sauvignon blanc. “Por enquanto vamos trabalhar com o Sauvignon blanc Alma Gerais, armazenado em toneis de inox, concreto e possivelmente também feito em barricas de madeira.”

Quanto à escolha do nome do empreendimento, Castro explica que a ideia é, justamente, reverenciar a alma de Minas Gerais: sua gastronomia reconhecida mundo afora. “Estamos selecionando ingredientes de altíssimo nível, todos produzidos por pequenos produtores locais, e dando a eles uma roupagem técnica/inovadora. Queijos, doces de leite, azeites farão parte das delícias servidas. Sem falar, obviamente, dos vinhos, nossa maior especialidade.”

Entre as degustações já definidas, Kaliu destaca uma harmonização com requeijão de corte com raspa do tacho junto com doce de abóbora com coco e folhinha de manjeriço. Outra preparação será um vinagrete com quiabo, queijo boursin feito na região de Itanhandu - conhecido pela acidez diferenciada - e azeite de limão siciliano. “Ainda está sendo estudada a viabilidade de um bolinho de carne na lata recheado com queijo boursin e finalizado com aioli de limão cravo com chips de jiló”, completa.

Sobre o chef Kaliu Castro

Mineiro de Lavras e com apenas 30 anos de idade, sendo 10 de carreira, Kaliu Castro vem de uma família com experiência e paixão pelos sabores mineiros. Ele adquiriu os primeiros conhecimentos na área com a mãe e a tia, ambas chefs de cozinha. Formado em gastronomia pela



faculdade SENAC de Campos do Jordão (SP), pavimentou sua trajetória em importantes restaurantes da cidade na qual se profissionalizou: foi chef-executivo do Ort Hotel, chef do lendário Saint Moritz e subchef do Ludwig Restaurant.

Minas se destaca na produção de vinhos

Dados da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig), revelam que em 2020 o estado contava com cerca de 50 fabricantes de vinho. Hoje esse número já caminha para a casa dos 100 produtores com mais de mil hectares de vinhedos registrados. Ainda de acordo com a Epamig, quando toda a área plantada estiver em produção, serão cerca de quatro mil toneladas de uva e 2,4 milhões de litros de vinho. A estimativa é que o mercado movimente R\$ 120 milhões por ano.

Informações à imprensa

Rede Comunicação

Histórico de e-mails, follow-up e mensagens trocadas com jornalistas

Histórico de conversas com Suzana Barelli, colunista de vinhos do Jornal O Estado de São Paulo

Press Trip Porto Alegre - 20 a 22 de março - pré-lançamento do primeiro condomínio vinícola de alto luxo do Brasil

	Daniel Andrade <daniel.andrade@redecomunicacao.com> Para 'suzana.barelli@gmail.com' Cc: 'Monica Farias'; 'Juliana Correa'	Responder Responder a Todos Encaminhar ...	qua 21/02/2024 09:31
---	---	--	----------------------

1 Você encaminhou esta mensagem em 21/02/2024 12:00.

Ei Suzana, tudo bem?

Aqui é Daniel de Andrade, assessor de imprensa na Rede Comunicação, em Belo Horizonte. Tenho um convite bacana para você: uma press trip para a 3ª edição do South Summit Brazil (SSB), que acontece entre os dias 20 e 22 de março no Cais Mauá, em Porto Alegre (RS). O nosso convite inclui passagens, hospedagem e alimentação.

Originalmente criado na Espanha, o South Summit é um dos maiores eventos globais focados em inovação, tecnologia e empreendedorismo. Já conta com duas edições consecutivas em solo gaúcho (2022 e 2023). Somente no último ano, o SSB recebeu 22 mil visitantes, mais de sete mil empresas e três mil startups participantes, além de 600 investidores, incluindo 30 fundos internacionais.

Durante a edição deste ano, **teremos o pré-lançamento do primeiro condomínio vinícola de alto luxo do País, que é daqui de Minas Gerais**, além de uma experiência totalmente criada para vocês, profissionais da imprensa, no famoso Rio Guaíba, um dos cartões postais mais icônicos de Porto Alegre. Temos a certeza de que serão dias inesquecíveis.

Como não tenho seu telefone, também deixei uma mensagem em seu direct do Instagram. Posso te ligar para passar mais detalhes? Me passe seu contato, por favor? Qual o melhor horário para nos falarmos?

Atenciosamente,
Daniel de Andrade
 Relacionamento com a Imprensa
daniel.andrade@redecomunicacao.com
 (31) 9 9628-0473
 (31) 2555-5050

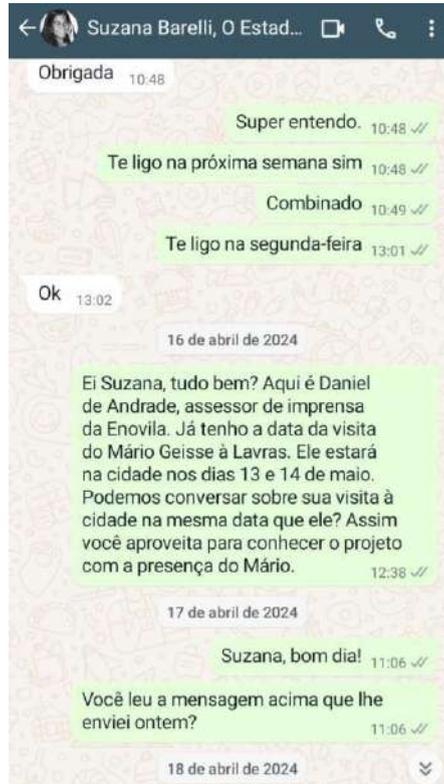
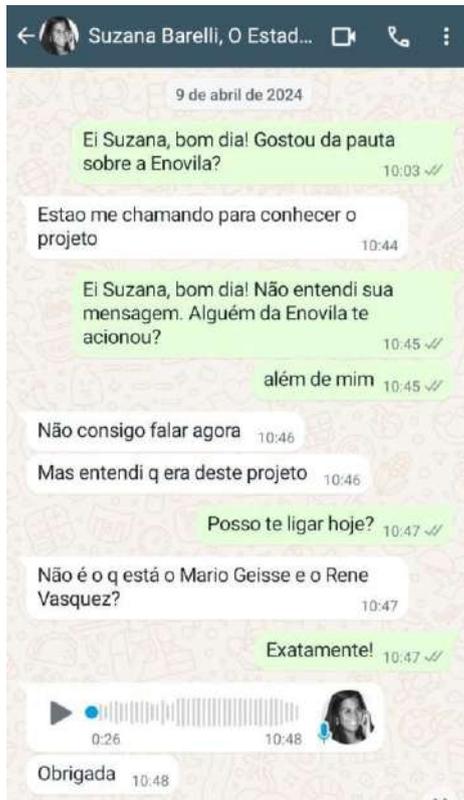
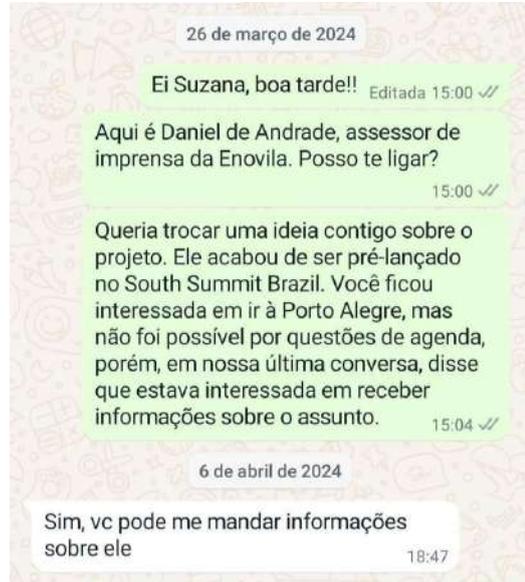
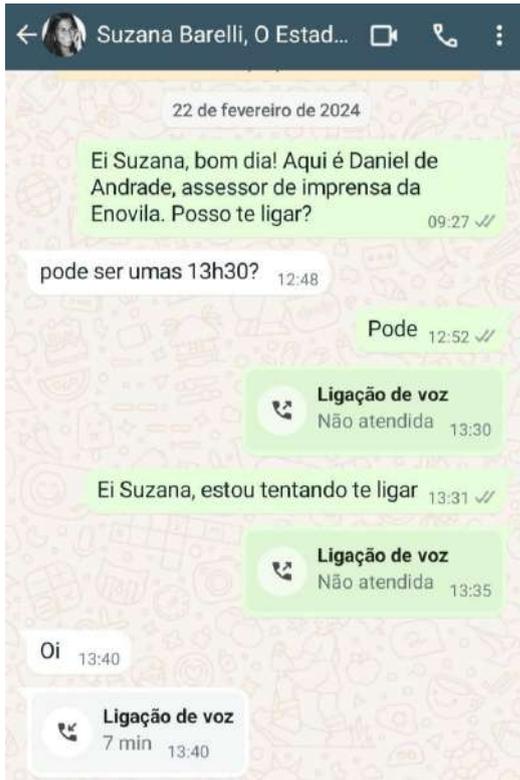
RES: Press Trip Porto Alegre - 20 a 22 de março - pré-lançamento do primeiro condomínio vinícola de alto luxo do Brasil

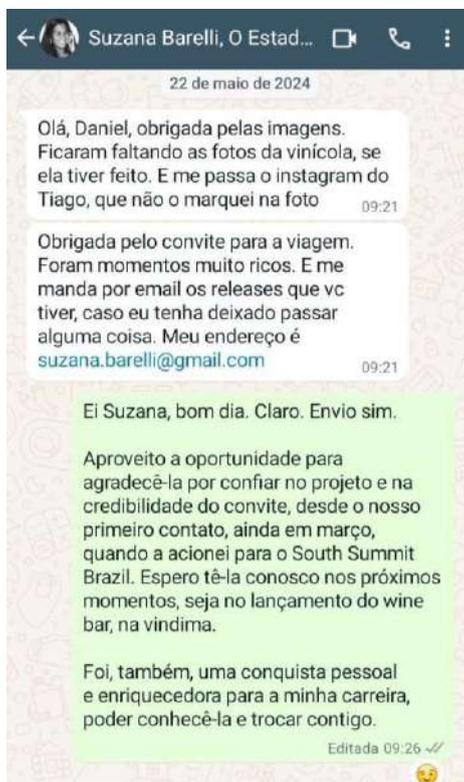
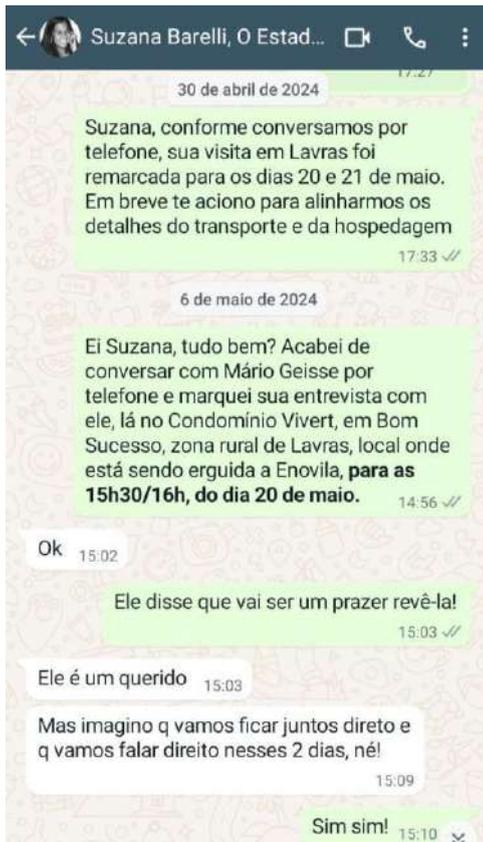
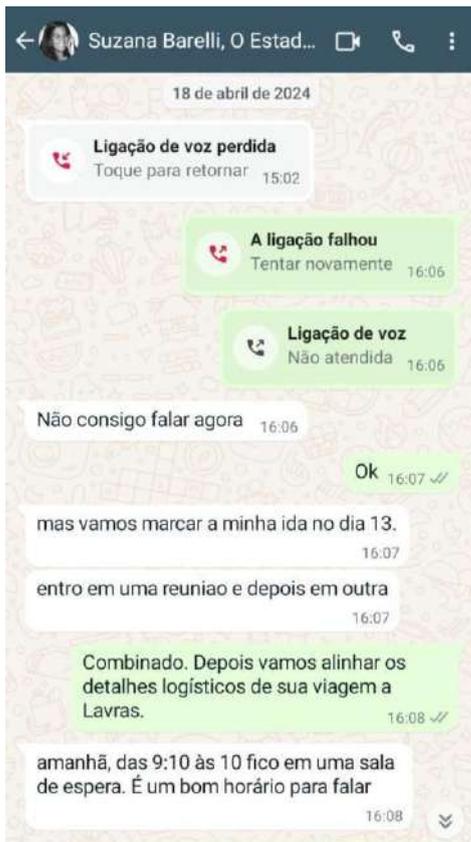
	Daniel Andrade <daniel.andrade@redecomunicacao.com> Para 'Suzana Barelli' Cc: 'Juliana Correa'; 'Monica Farias'	Responder Responder a Todos Encaminhar	qua 21/02/24
---	---	--	--------------

Ei Suzana, muito obrigado pelo retorno. Combinado! Te chamo amanhã. Qual o melhor horário para nos falarmos?

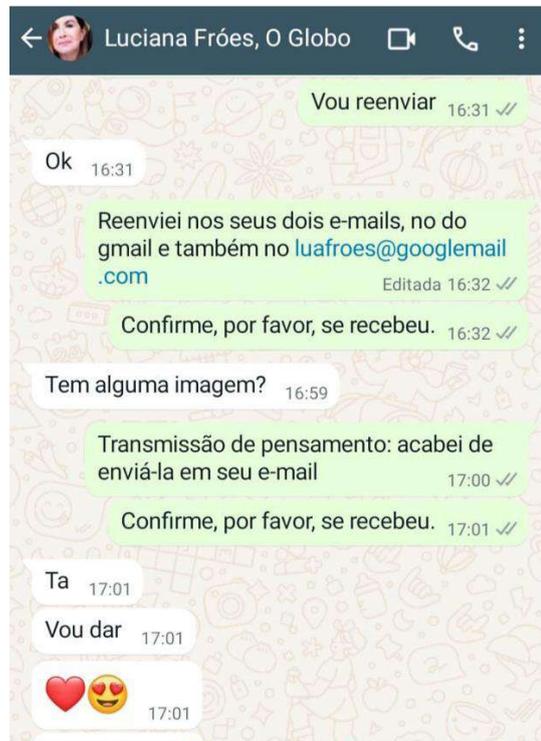
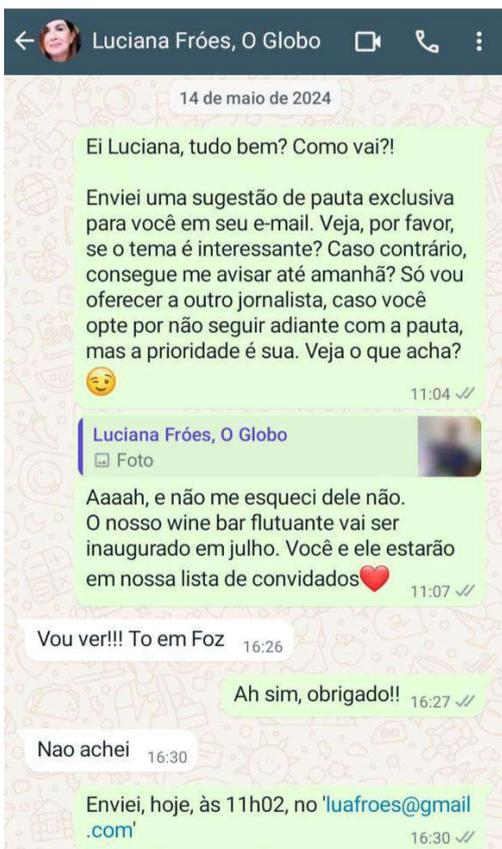
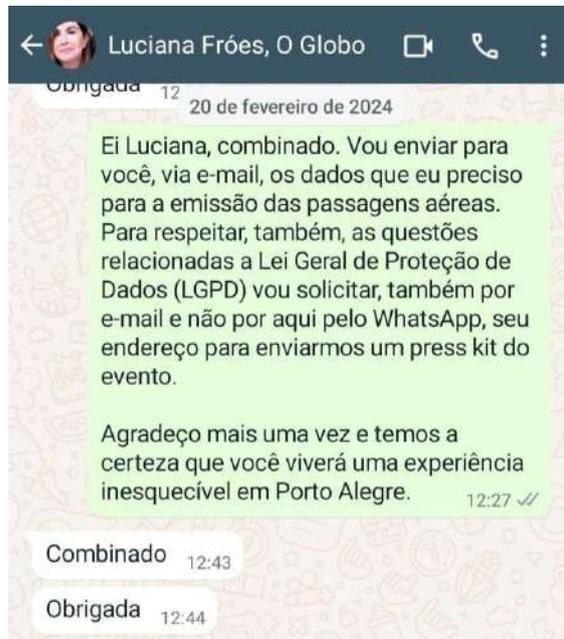
De: Suzana Barelli <suzana.barelli@gmail.com>
Enviada em: quarta-feira, 21 de fevereiro de 2024 11:28
Para: Daniel Andrade <daniel.andrade@redecomunicacao.com>
Assunto: Re: Press Trip Porto Alegre - 20 a 22 de março - pré-lançamento do primeiro condomínio vinícola de alto luxo do Brasil

Olá, Daniel,
 o meu contato é 11
 mas me chame a partir de amanhã
 hoje está bem complicado
 abs

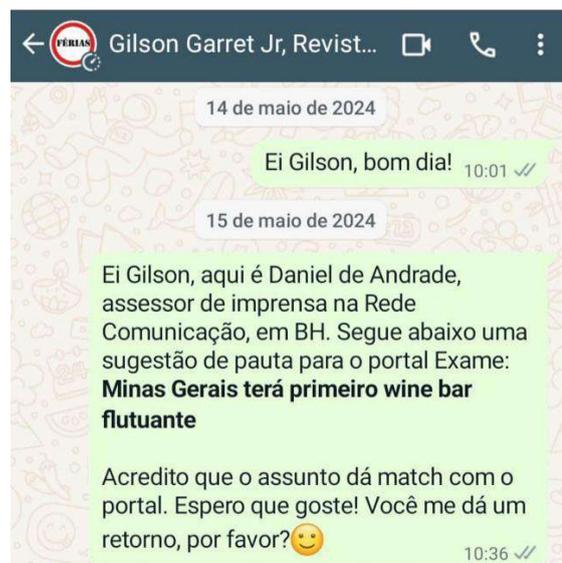
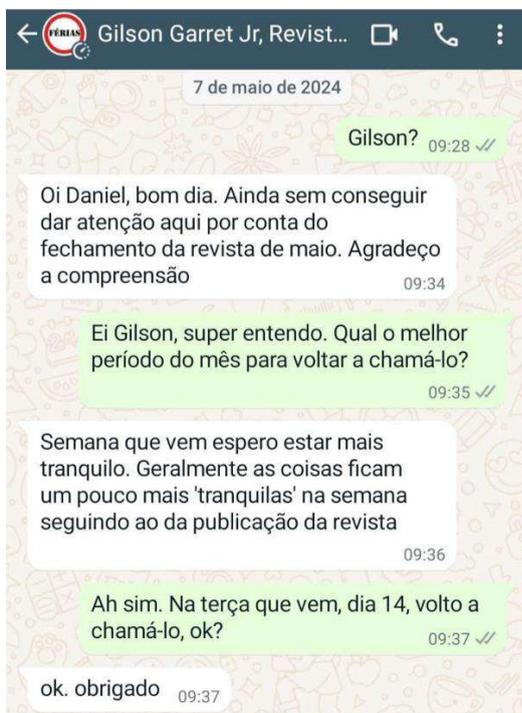
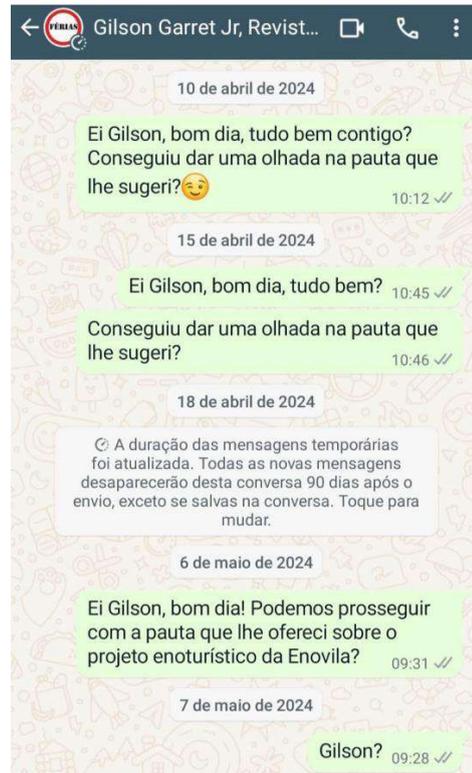
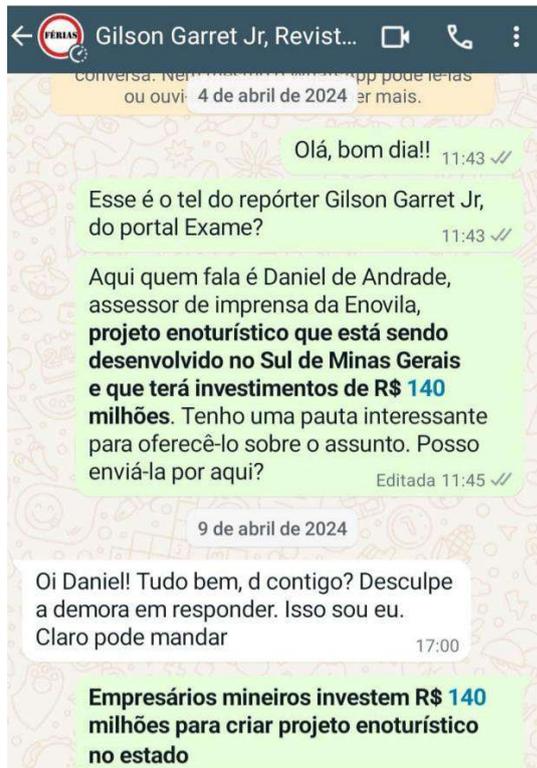


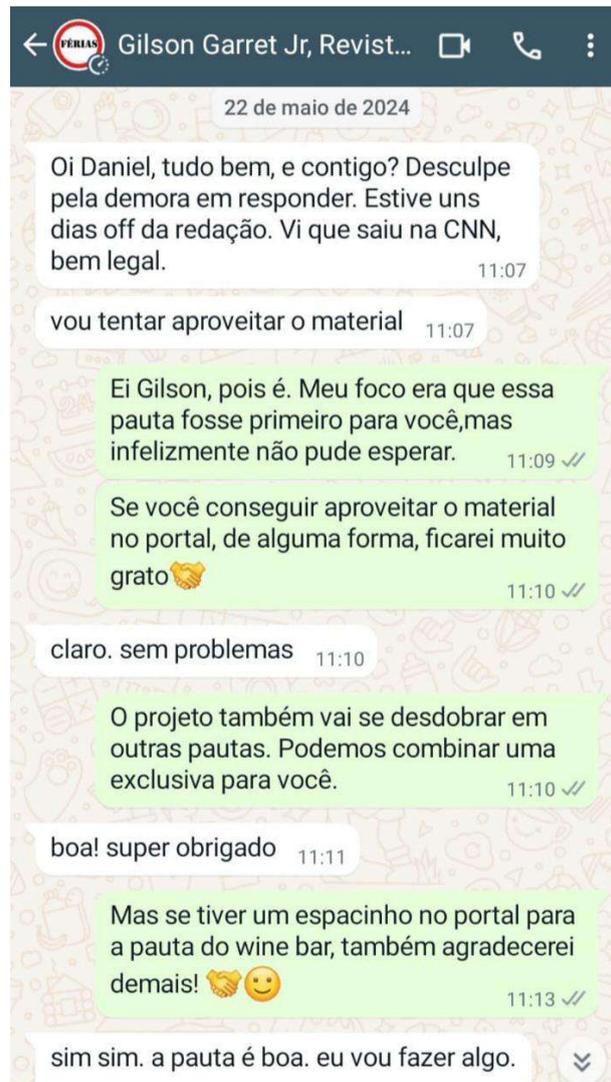


Histórico de conversas com Luciana Fróes, crítica de gastronomia do Jornal O Globo



Histórico de conversas com Gilson Garret Jr, repórter do portal Exame





Histórico de conversas com Tânia Nogueira, colunista de vinhos da Folha de São Paulo

Press Trip Porto Alegre - 20 a 22 de março - pré-lançamento do primeiro condomínio vinícola de alto luxo do Brasil



Daniel Andrade <danielandrade@redecomunicacao.com>
 Para 'tania.nogueira@gmail.com'
 Cc: 'Monica Farias', 'Juliana Correa'

Responder Responder a Todos Encaminhar ...

qua 21/02/2024 11:10

Ei Tânia, tudo bem?

Aqui é Daniel de Andrade, assessor de imprensa na Rede Comunicação, em Belo Horizonte. Tenho um convite bacana para você: uma press trip para a 3ª edição do South Summit Brazil (SSB), que acontece entre os dias 20 e 22 de março no Cais Mauá, em Porto Alegre (RS). O nosso convite inclui passagens, hospedagem e alimentação.

Originalmente criado na Espanha, o South Summit é um dos maiores eventos globais focados em inovação, tecnologia e empreendedorismo. Já conta com duas edições consecutivas em solo gaúcho (2022 e 2023). Somente no último ano, o SSB recebeu 22 mil visitantes, mais de sete mil empresas e três mil startups participantes, além de 600 investidores, incluindo 30 fundos internacionais.

Durante a edição deste ano, **teremos o pré-lançamento do primeiro condomínio vinícola de alto luxo do País, que é daqui de Minas Gerais**, além de uma experiência totalmente criada para vocês, profissionais da imprensa, no famoso Rio Guaíba, um dos cartões postais mais icônicos de Porto Alegre. Temos a certeza de que serão dias inesquecíveis.

Tentei te ligar, ontem, eu seu número, mas não fui atendido. O telefone é esse mesmo? Qual o melhor horário para nos falarmos?

Atenciosamente,
Daniel de Andrade

Relacionamento com a Imprensa

daniel.andrade@redecomunicacao.com
 (31) 9 9628-0473
 31) 2555-5050



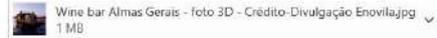
Histórico de conversas com Tina Bini, repórter do portal CNN

Sugestão de pauta - Minas Gerais terá primeiro wine bar flutuante



Daniel Andrade <daniel.andrade@rededecommunicacao.com>
Para 'tina@viagemgastronomia.com.br'

Você encaminhou esta mensagem em 15/05/2024 10:23.



Responder Responder a Todos Encaminhar

qua 15/05/2024 10:05

Minas Gerais terá primeiro wine bar flutuante

Com aporte de R\$ 1,5 milhão, o empreendimento integra o casting de experiências de um inovador projeto Enoturístico no Sul do Estado, a Enovila

Minas Gerais, que nos últimos anos vem se firmando como uma região expoente para a vitivinicultura, vai ganhar, em julho, um novo negócio no setor: o primeiro wine bar flutuante do estado, o Almas Gerais. Com aporte de R\$ 1,5 milhão, o restaurante, com formato de uma chalana, vai circular pela represa do Funil, que compreende 40,49 km², nos municípios de Bom Sucesso, Perdões, Ijaci e Ibituruna, armazenando 285 milhões de m³ de água. Diferentemente de outros empreendimentos similares, este – que irá margear o Vivert Reserva da Mata, condomínio há 30 minutos de Lavras - terá um diferencial peculiar: não ficará ancorado. Circulará pelo dique durante todo o seu funcionamento.

O wine bar faz parte de um suntuoso complexo enoturístico em desenvolvimento no local, a Enovila, que deverá ser totalmente inaugurado em janeiro de 2027, e contempla – entre diversas experiências - a construção de uma vila de 60 casas, no inteligente sistema de compartilhamento. “Quem adquirir uma cota poderá acompanhar por quatro semanas no ano, todas as práticas do dia a dia de um vinhedo, incluindo o processo de produção, o plantio, as vindimas, além de ter rótulos exclusivos, uma adega, fazer o próprio blend e a própria casa no espaço, projetada pelo renomado arquiteto Gustavo Penna. O flutuante é apenas uma das experiências que iremos oferecer”, destaca o empresário Antônio Alberto Júnior, idealizador da Enovila ao lado do irmão, Alessandro Rios. Ambos já atuam no mercado alimentício, em



RES: Sugestão de pauta - Minas Gerais terá primeiro wine bar flutuante



Daniel Andrade <daniel.andrade@redecomunicacao.com>
Para 'Tina Bini Bornstein'

De: Tina Bini Bornstein <tina@viagemgastronomia.com.br>

Enviada em: quinta-feira, 16 de maio de 2024 11:09

Para: Daniel Andrade <daniel.andrade@redecomunicacao.com>

Assunto: Re: Sugestão de pauta - Minas Gerais terá primeiro wine bar flutuante

oi, Daniel, tudo bem? Por favor, você tem mais fotos para me enviar?

obrigada,

Tina

RES: Sugestão de pauta - Minas Gerais terá primeiro wine bar flutuante



Daniel Andrade <daniel.andrade@redecomunicacao.com>
Para 'Tina Bini Bornstein'

Responder Re

Ei Tina, bom dia! Segue link wetransfer com mais opções de fotos: <https://we.tl/t-RedWhNoCD1>

- fotos aéreas do Condomínio Vivert Reserva da Mata e da represa do Funil, local por onde o wine bar irá navegar
- foto de um dos *fingerfoods* que será oferecido no menu do wine bar
- foto dos empresários Antônio Alberto Junior e Alessandro Rios, à frente do projeto enoturístico Enovila
- foto em 3D da parte interna do wine bar

Veja se as imagens lhe atendem. Qualquer dúvida estou à disposição!

Atenciosamente,

Daniel de Andrade

Relacionamento com a Imprensa

daniel.andrade@redecomunicacao.com

(31) 9 9628-0473

31) 2555-5050



RES: Sugestão de pauta - Minas Gerais terá primeiro wine bar flutuante



Daniel Andrade <daniel.andrade@redecomunicacao.com>
Para 'Tina Bini Bornstein'

Responder Re

Ei Tina, bom dia! Obrigado pela matéria!!!!

De: Tina Bini Bornstein <tina@viagemgastronomia.com.br>

Enviada em: sexta-feira, 17 de maio de 2024 08:01

Para: Daniel Andrade <daniel.andrade@redecomunicacao.com>

Assunto: Re: Sugestão de pauta - Minas Gerais terá primeiro wine bar flutuante

oi, Daniel, bom dia.

Segue link:

<https://www.cnnbrasil.com.br/viagemgastronomia/gastronomia/minas-gerais-tera-o-primeiro-bar-de-vinhos-flutuante-o-almas-gerais/>

obrigada e abraços,

Tina

Histórico de mensagens com Natália Flach, repórter do Valor Econômico

RES: Press Trip Porto Alegre - 20 a 22 de março - pré-lançamento da Enovila, primeiro condomínio vinícola de alto luxo do Brasil


Daniel Andrade <daniel.andrade@redecomunicacao.com>
Para 'Natália Flach - Redação - Valor Econômico'
Responder Responder a Todos Encaminhar
seg 26/02/2024 12:15

Ei Natália, tudo bem?

Aqui é Daniel de Andrade, assessor de imprensa na Rede Comunicação, em Belo Horizonte. Tenho um convite para você: uma press trip para a 3ª edição do South Summit Brazil (SSB), que acontece entre os dias 20 e 22 de março no Cais Mauá, em Porto Alegre (RS). O nosso convite inclui passagens, hospedagem e alimentação.

Originalmente criado na Espanha, o South Summit é um dos maiores eventos globais focados em inovação, tecnologia e empreendedorismo. Já conta com duas edições consecutivas em solo gaúcho (2022 e 2023). Somente no último ano, o SSB recebeu 22 mil visitantes, mais de sete mil empresas e três mil startups participantes, além de 600 investidores, incluindo 30 fundos internacionais.

Durante a edição deste ano, **teremos o pré-lançamento do primeiro condomínio vinícola de alto luxo do País, a Enovila, que é daqui de Minas Gerais**, além de uma experiência totalmente criada para vocês, profissionais da imprensa, no famoso Rio Guaíba, um dos cartões postais mais icônicos de Porto Alegre. Temos a certeza de que serão dias inesquecíveis.

Você se importa de me passar seu telefone para conversarmos sobre mais detalhes? Esperamos que aceite o nosso convite, haja vista que é uma jornalista estratégica para a nossa ação.

Qualquer dúvida, Juliana Corrêa – que também é jornalista aqui na Rede Comunicação – e eu, estamos à disposição!

Atenciosamente,
Daniel de Andrade
Relacionamento com a Imprensa
daniel.andrade@redecomunicacao.com
(31) 9 9628-0473
31) 2555-5050

RES: Press Trip Porto Alegre - 20 a 22 de março - pré-lançamento da Enovila, primeiro condomínio vinícola de alto luxo do Brasil


Daniel Andrade <daniel.andrade@redecomunicacao.com>
Para 'Natália Flach - Redação - Valor Econômico'
Responder Responder a Todos Encaminhar
seg 26/02/2024 12:15

De: Natália Flach - Redação - Valor Econômico <natalia.flach@valor.com.br>

Enviada em: segunda-feira, 26 de fevereiro de 2024 11:52

Para: Daniel Andrade <daniel.andrade@redecomunicacao.com>

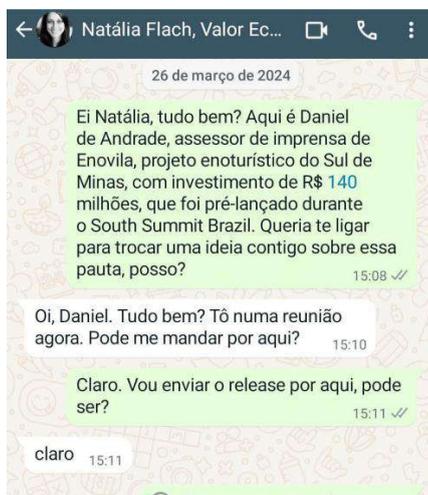
Assunto: RE: Press Trip Porto Alegre - 20 a 22 de março - pré-lançamento da Enovila, primeiro condomínio vinícola de alto luxo do Brasil

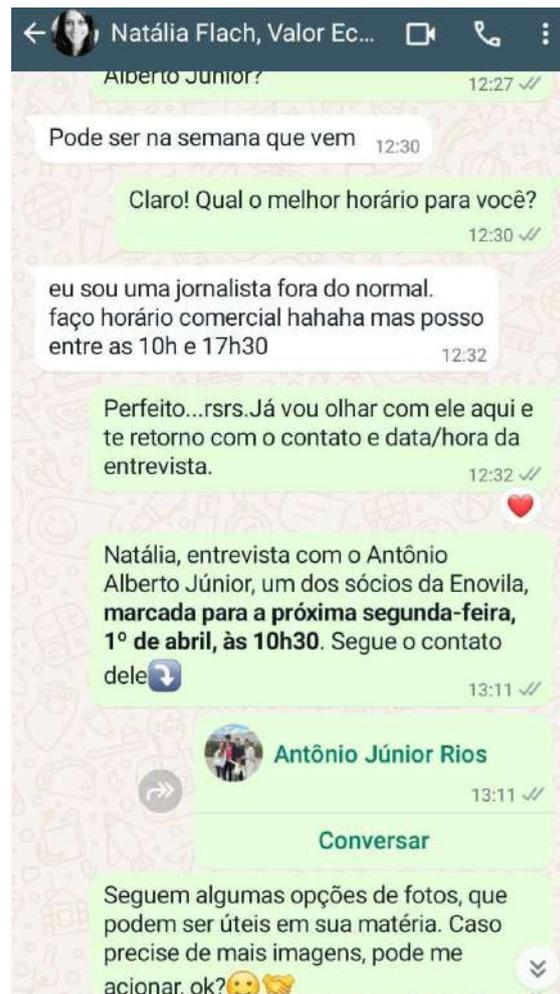
Oi, Daniel. Tudo bem?

Desculpa a demora para responder. Eu enviei a sugestão da viagem para a minha editora e pedi para ela encaminhar para o Jorge Luckl. Mas, caso queira entrar em contato diretamente com ele, fique à vontade 😊

Beijos,

 Natália Flach





Fotos 3D das futuras casas da Enovila



Fotos 3D das futuras casas da Enovila



Fotos 3D das futuras casas da Enovila



Imagem aérea do Condomínio Vivert Reserva da Mata, local onde está sendo erguida a Enovila



Wine bar Alma Gerais



Antônio Alberto Júnior e Alessandro Rios

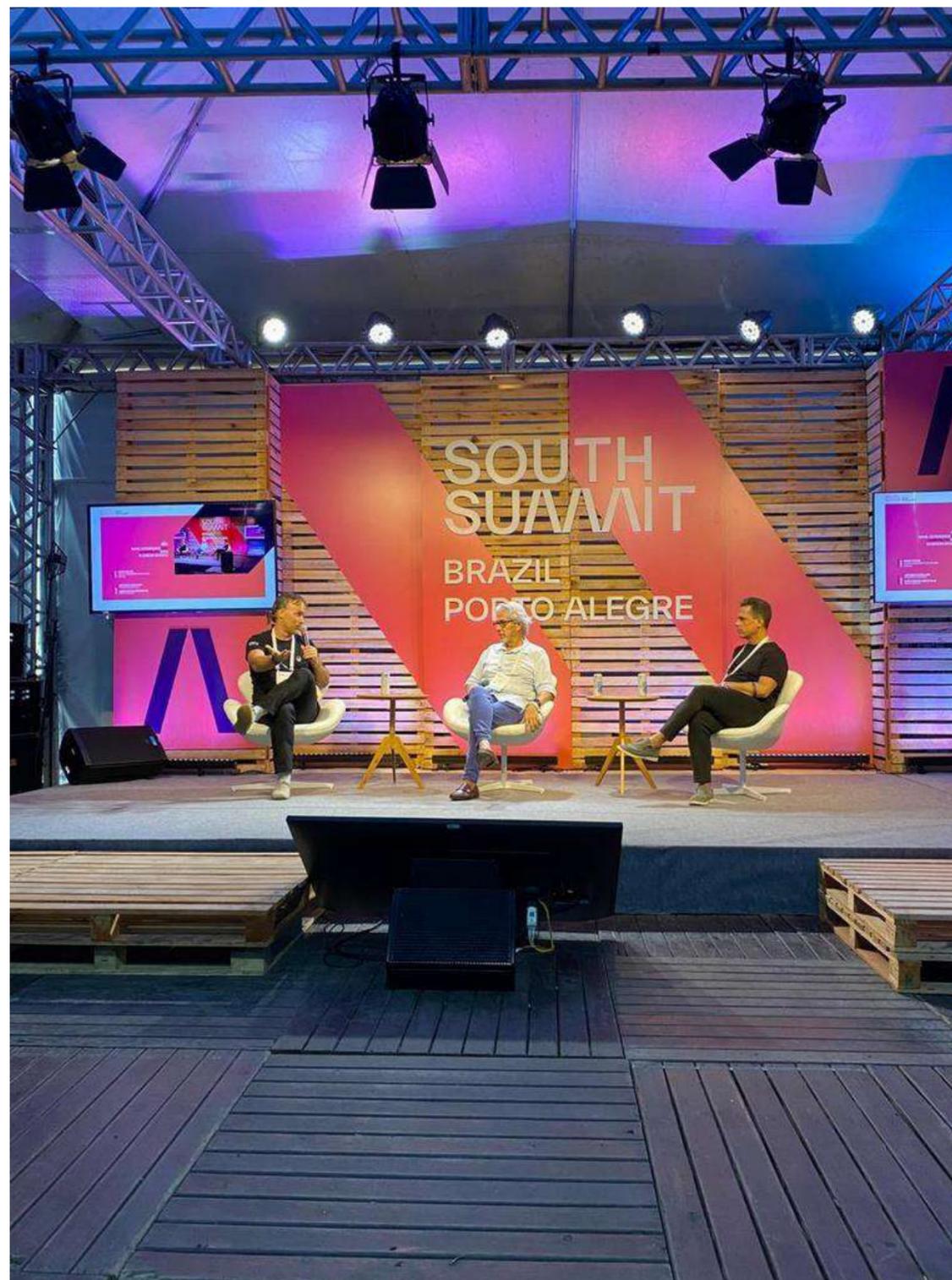


Antônio Alberto Júnior



Alessandro Rios

Painel de Antônio Alberto Júnior no South Summit Brazil



Durante o South Summit Brazil, a Enovila foi apresentada à imprensa em um wine boat ancorado no rio Guaíba

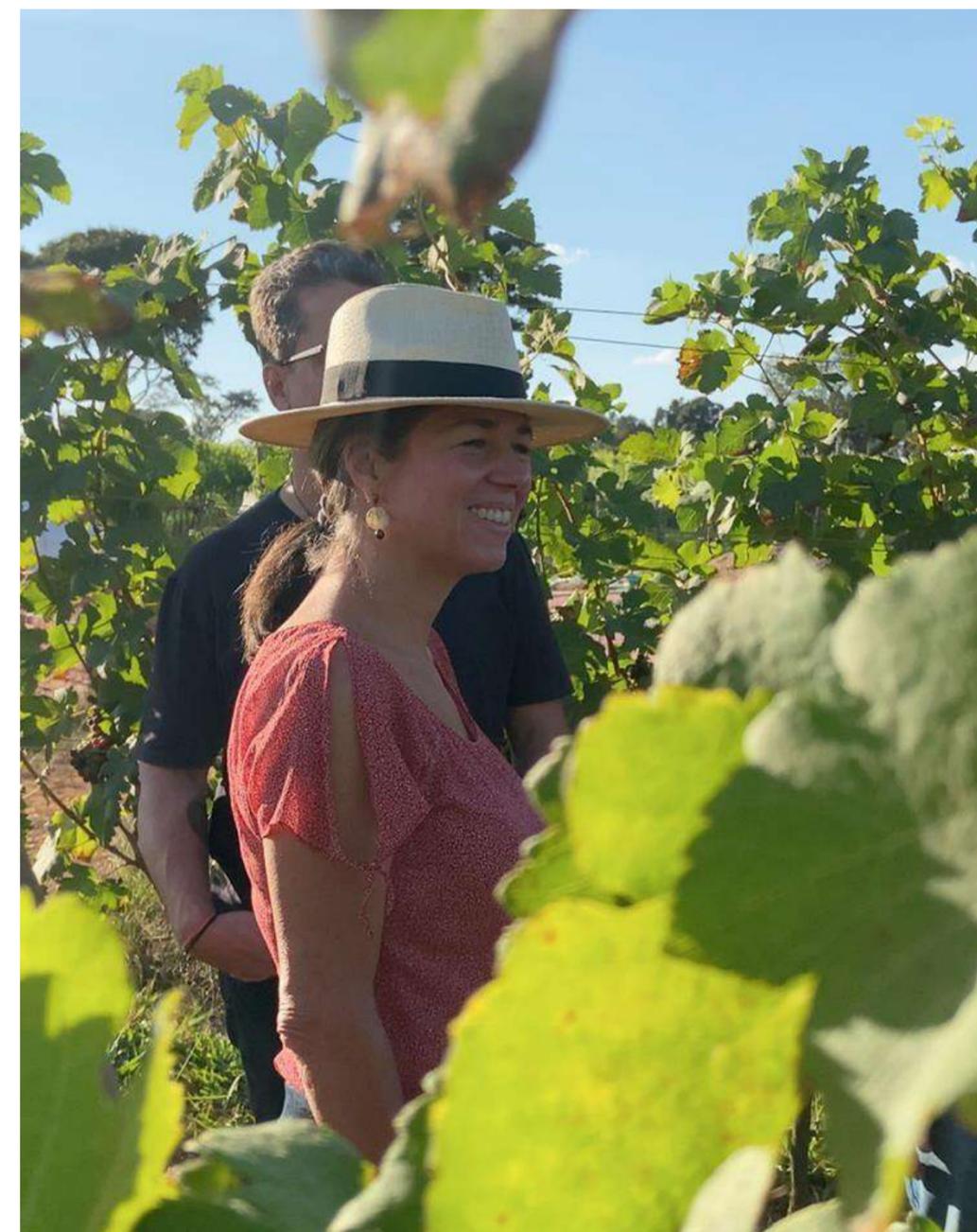


Visita da jornalista Suzana Barelli à vinícola Alma Gerais, em Bom Sucesso, no sul de Minas, local onde está sendo erguida a Enovila



Suzana acompanhada dos executivos da Enovila e do enólogo Mário Geisse em visita ao vinhedo

Visita da jornalista Suzana Barelli à vinícola Alma Gerais, em Bom Sucesso, no sul de Minas, local onde está sendo erguida a Enovila



Visita da jornalista Suzana Barelli à vinícola Alma Gerais, em Bom Sucesso, no sul de Minas, local onde está sendo erguida a Enovila



Acompanhada do enólogo Mário Geisse, Suzana Barelli visita a vinícola Alma Gerais



Suzana Barelli e os executivos Alessandro Rios e Antônio Alberto Júnior

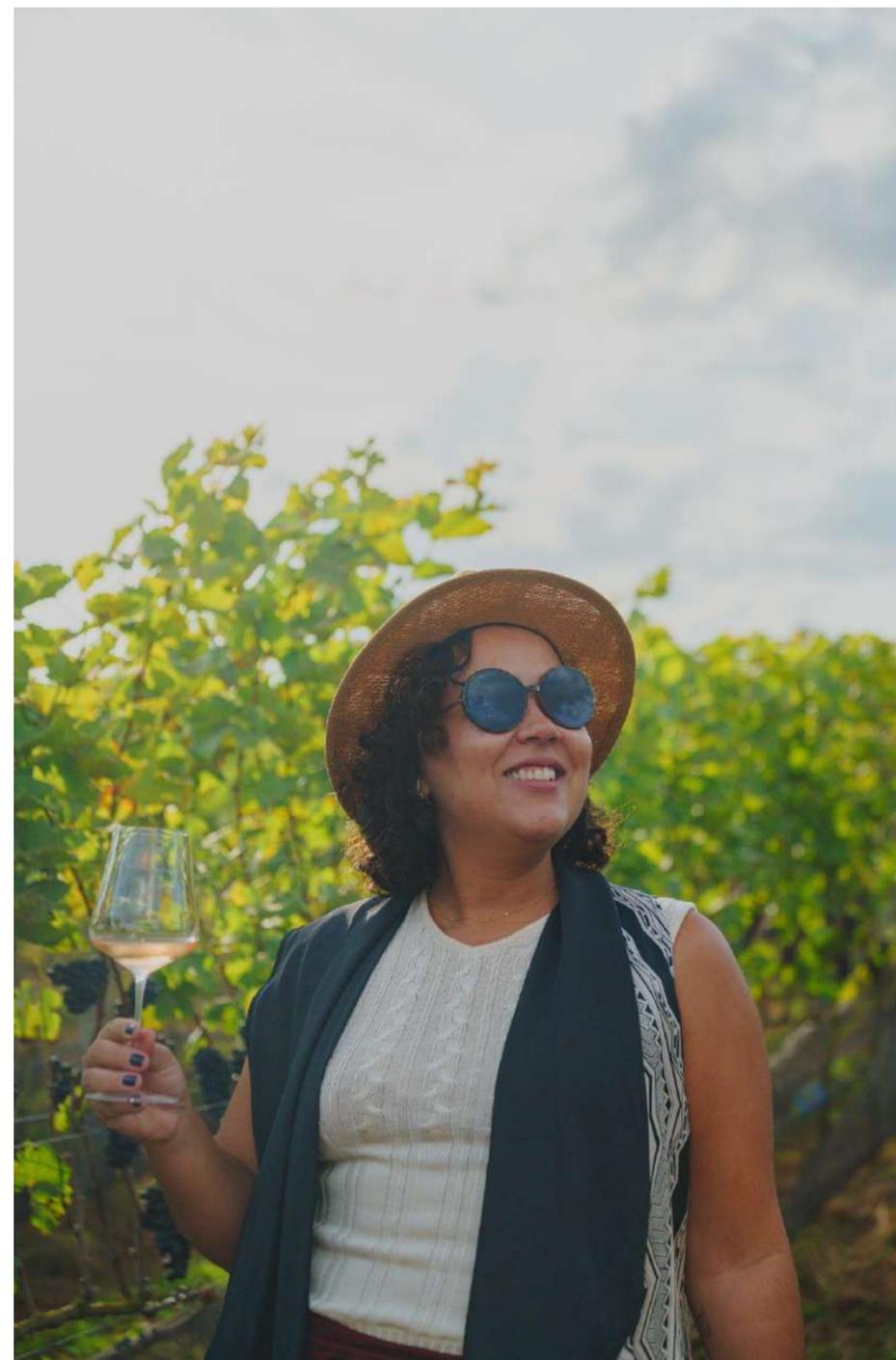
9 de julho: Vindima com participação de jornalistas



9 de julho: Vindima com participação de jornalistas



Celina Aquino, repórter de gastronomia do jornal Estado de Minas



Raquel Penaforte, repórter do jornal O Tempo

9 de julho: Vindima com participação de jornalistas



Jornalistas convidados para a vindima também conheceram o wine bar Alma Gerais