



Vinícola Aurora leva três lançamentos, em diferentes segmentos, à APAS Show 2019

Aurora 0,0% Álcool, Keep Cooler com novo sabor Hibisco + Açaí e Espumante Saint Germain Moscatel são as novidades da maior vinícola do Brasil na feira

A Vinícola Aurora, maior e mais premiada vinícola do Brasil, reservou três importantes lançamentos para a APAS Show 2019 (6 a 9 de maio, no ExpoCenter Norte). Além das novidades, a vinícola líder no mercado brasileiro nos segmentos de vinhos finos, sucos de uva integral e coolers levará ao estande os vários vinhos – brancos, tintos, rosé e espumantes de diversos estilos - de suas 13 marcas, que totalizam mais de 200 itens em seu portfólio. Aurora vinhos, Aurora espumantes, Aurora Procedências espumantes, Pequenas Partilhas, Marcus James, Saint Germain entre outros estarão presentes em seu espaço na **rua Q9, do Pavilhão Vermelho** do ExpoCenter Norte.

Lançamentos da Vinícola Aurora na APAS Show 2019:

Aurora 0,0% álcool, bebida sem similar no mercado

A Vinícola Aurora enriquece ainda mais a sua linha Aurora com o lançamento de uma bebida festiva sem álcool. Elaborado com suco de uva branca, o Aurora 0,0% chega com uma embalagem com destaque para a cor dourada, perfeita para quem quer comemorar com uma bebida sem álcool. Aurora 0,0% Álcool é apresentado em uma elegante garrafa de vidro transparente, de 750ml, rótulo claro com detalhe em azul e cápsula em tom dourado.

Espumantes Aurora com novos rótulos

A mesma linguagem clean e contemporânea, com um toque de sofisticação nos tons metalizados, está na nova linguagem visual que os espumantes Aurora levam ao mercado a partir da APAS Show 2019. “Os novos rótulos se diferenciam pelas cores, facilitando a identificação dos tipos de produto pelo perfil dos *shoppers*. São rótulos mais modernos, com um acabamento impecável”, explica Rodrigo Valerio, gerente de Marketing da Vinícola Aurora e responsável pela alteração visual da linha.

Keep Cooler em novo sabor Hibisco e Açaí

O emblemático Keep Cooler, produto líder absoluto em seu segmento, há 32 anos no mercado, chega em um novo sabor: Hibisco e Açaí. “Há mais de 3 décadas no mercado, Keep Cooler é sempre contemporâneo, pois caminha no ritmo das novas tendências de consumo, mantendo sua qualidade e as características que o fazem uma bebida ímpar no segmento”, afirma Hermínio Ficagna, diretor superintendente da Vinícola Aurora.

O novo sabor de Keep Cooler soma-se aos atuais que compõem a linha: Uva, Morango, Citrus e Pêssego. Keep Cooler é uma bebida gaseificada a base de vinho branco, suco de frutas, com aroma natural e baixo teor alcoólico (5,2%).

Espumante Saint Germain Moscatel

A Vinícola Aurora amplia as opções de rótulos de sua linha de espumantes Saint Germain, de imbatível relação qualidade x preço no mercado. Na APAS Show 2019 será apresentado o novo Saint Germain Moscatel, espumante de leve dulçor e teor alcoólico reduzido, muito frutado e excelente para acompanhar pratos com toques adocicados e sobremesas em geral, ou ser consumido como aperitivo. A Vinícola Aurora leva para essa linha de entrada a mesma qualidade que emprega em seu consagrado Aurora Moscatel, um dos vinhos mais premiados do país em concursos internacionais e exportado para vários países. Os espumantes Saint Germain podem ser encontrados também nas versões Brut e Demi-Sec, consagradas no grande varejo.

Vinhos Saint Germain com novos rótulos

Também serão apresentados na APAS Show os novos rótulos da linha de vinhos da marca Saint Germain. Coloridos, com destaque para a marca, facilitando a localização nas gôndolas. Desde o ano passado, toda a linha de espumantes e vinhos frisantes da linha Saint Germain passou por mudanças que promoveram um importante ganho visual para os produtos.

Aurora inaugura a fábrica mais moderna, sustentável e automatizada do setor vitivinícola no Brasil

Instalada no Vale dos Vinhedos (Bento Gonçalves – RS), a cerca de 8 quilômetros de sua matriz, a nova fábrica vai absorver a produção dos sucos de uva integrais e dos vinhos de mesa. Em uma área total de 18.100 metros quadrados, inicia com capacidade de produção de 10 mil garrafas por hora nesses primeiros meses de funcionamento e previsão de, até 2002, chegar a 30 mil garrafas/hora.

É uma fábrica sustentável, a única do setor no Brasil com Certificação LEED versão 4, além da ISO 9001 e FCS 22000. A mais moderna e automatizada fábrica do setor vitivinícola brasileiro tem telhado com sistema skylux que reflete iluminação natural para os ambientes, de forma que as luminárias são acionadas apenas por programação, quando necessário. Sistema de automação também para controle e renovação do ar, engarrafamento todo enclausurado para evitar contaminações e linhas de engarrafamentos automatizadas com sistemas supervisores de linha e robótica. Sistema CIP de limpeza de todas as tubulações.

São dois processos robotizados: o de recebimento da uva, que utiliza dois robôs fabricados na Alemanha com capacidade para movimentação de 1000kg, e o processo de paletização que utiliza quatro robôs produzidos no Japão, com capacidade para paletizar 22 caixas por minuto.

Débora Ribeiro - jornalista responsável
MTb 16.593

Mais informações à imprensa sobre a Vinícola Aurora, pautas e entrevistas:



ECO de Informação - assessoria e projetos em comunicação - Fone (11) 3083-4093

Débora Ribeiro - Coordenação e textos – debora.eco@uol.com.br - (11) 98415-0593 – Whatsapp TIM

Norma Ramos - Atendimento e produção – norma.eco@uol.com.br - (18) 98155-4059 – Whatsapp TIM