



FICHA TÉCNICA

Vinhos Naturais da Amazônia

TUQANO Vinícola

A primeira vinícola amazônica com leveduras históricas da Saxônia





Sobre a TUQANO

A TUQANO é uma vinícola brasileira em Alter do Chão, Pará — a primeira vinícola amazônica a fermentar frutas nativas com leveduras históricas da Saxônia, tradição vinícola alemã de mais de 300 anos. A vinificação acontece em ânforas de terracota, unindo método científico à produção artesanal.

Enólogo e Fundador

Lars Nehrig é enólogo e fundador da TUQANO Vinícola. Formado em biotecnologia com especialização em química de alimentos, aplica método científico à vinificação artesanal de frutas nativas da Amazônia. Natural de Meissen, Saxônia, Alemanha.

Marcos

- 2011** Desenvolvimento da Sunperi — os primeiros cocktails prontos para consumo com 5% de álcool do mercado alemão.
- 2013** Chegada à Amazônia: projetos de reflorestamento e cosméticos naturais.
- 2025** Fundação da TUQANO em Alter do Chão (Pará) — a primeira vinícola da Amazônia.

Vinho de Açaí

Euterpe oleracea

Tipo	Tinto
Safra	2026
Teor alcoólico	12,5 % vol
Produzido em	Alter do Chão, Pará, Brasil
Vinícola	TUQANO Vinícola
Enólogo	Lars Nehrig
Método	Fermentação em ânforas de terracota com leveduras históricas da Saxônia (300 anos)
Apto a consumo vegano	Sim

Notas de degustação e harmonização: a confirmar após avaliação sensorial formal.

Vinho de Cupuaçu

Theobroma grandiflorum

Tipo	Branco
Safra	2026
Teor alcoólico	11 % vol
Produzido em	Alter do Chão, Pará, Brasil
Vinícola	TUQANO Vinícola
Enólogo	Lars Nehrig
Método	Fermentação em ânforas de terracota com leveduras históricas da Saxônia (300 anos)
Apto a consumo vegano	Sim

Notas de degustação e harmonização: a confirmar após avaliação sensorial formal.

Vinho de Manga

Mangifera indica

Tipo	—
Safra	2026
Teor alcoólico	a confirmar (sem referência comparável disponível)
Produzido em	Alter do Chão, Pará, Brasil
Vinícola	TUQANO Vinícola
Enólogo	Lars Nehrig
Método	Fermentação em ânforas de terracota com leveduras históricas da Saxônia (300 anos)
Apto a consumo vegano	Sim

Notas de degustação e harmonização: a confirmar após avaliação sensorial formal.



TUQANO Vinícola

tuqano.com.br

ola@tuqano.com.br

+55 93 9129-2925

[@tuqano.vinhos](#)

Ramal do Laranjal, Alter do Chão, Santarém — PA, 68020-470, Brasil