

CARTA VINHO

BODEGAZA GRAN RESERVA

R\$109,00



PAÍS: CHILE

REGIÃO: VALE DO MAULE

TIPO: TINTO

UVA: CABERNET SAUVIGNON

SAFRA: NÃO INFORMADA

TEOR ALCOÓLICO: 13,5%

VOLUME: 750 ML

IMPRESSÕES DO SOMMELIER:

APRESENTA COLORAÇÃO VERMELHO INTENSO. AROMAS FRUTADOS COM NOTAS DE AMEIXA, CHOCOLATE E PIMENTA. EM BOCA, É AVELUDADO, COM PRESENÇA MARCANTE DE FRUTAS E CARVALHO, REVELANDO EQUILÍBRIO E BOA PERSISTÊNCIA.

HARMONIZAÇÃO:

CARNES VERMELHAS GRELHADAS OU ASSADAS, MASSAS COM MOLHOS INTENSOS E QUEIJOS FORTES.



INTIMISTA



País: Portugal

Região: Alentejo

Tipo: Tinto

Uva: Moreto, Alproheiro, Trincadeira

Safra:

Teor Alcoólico: 13,5 %

Volume: 750ml

R\$79,00

Impressões do Sommelier:

Olfativa: Frutas vermelhas bem maduras

Paladar: Amplo e com carácter

Harmonização:

Carnes vermelhas gréduas grelhadas, além de queijos curados e embutidos, além de pratos de caça e tradicionais receitas portuguesas como o bacalhau assado.

CARTA VINHO



PINTA NEGRA TINTO GRAN RESERVA

País: Portugal
Região: Lisboa
Tipo: Tinto
Uva: Cabernet Sauvignon
Safra: 2018
Teor Alcoólico: 14,5%
Volume: 750 ml



R\$120,00

Impressões do Sommelier:

Apresenta aromas de frutas negras, especiarias e toques de baunilha. É um vinho de coloração rubi profunda, com taninos elegantes e uma experiência de degustação equilibrada e persistente.

Harmonização:

Carnes vermelhas grelhadas, risotos de cogumelos e queijos curados.



SANTA EMA CLASSIC SELECTION CABERNET SAUVIGNON

País: Chile
Região: Valle del Maipo
Tipo: Tinto Seco
Uva: Cabernet Sauvignon
Safra: 2022
Teor Alcoólico: 12,6%
Volume: 750ml



R\$84,00

Impressões do Sommelier:

Cor: Vermelho rubi intenso.
Aroma: Aroma atraente de frutas negras maduras, amoras e ameixas secas.
Notas de Prova: Na boca, oferece taninos redondos e estrutura média, de boa persistência e final frutal

Harmonização:

Carnes vermelhas, cozidos e queijos

CARTA VINHO



Santa Julia Pinot Grigio

País: Argentina
Região: Mendoza
Tipo: Branco Seco
Uva: Pinot Grigio
Teor Alcoólico: 13%
Volume: 750 ml



R\$78,00

IMPRESSÕES DO SOMMELIER:

Pinot Grigio é um vinho branco seco, naturalmente com baixa acidez. Apresenta sabores e aromas de frutas de caroço, cítricos e madressilva. É refrescante, leve e comumente combina notas de limão, lima e mineralidade sutil.

HARMONIZAÇÃO:

Vinho aperitivo, frutos do mar e pratos delicados de frango.



PORTA 6



PAÍS: Portugal
REGIÃO: Vinho Regional Lisboa
TIPO: Vinho Tinto
UVA: 50% Aragonez, 40% Castelão e 10% Touriga Nacional
SAFRA: 2021
TEOR ALCOÓLICO: 13%
VOLUME: 750 ml

R\$98,00

IMPRESSÕES DO SOMMELIER
Redondo, com uma acidez equilibrada e taninos sedosos.

HARMONIZAÇÃO
Carnes, assados e pastas

CARTA VINHO TINTO

VIEJO FEO RESERVA

PAÍS: CHILE

REGIÃO: VALE DO MAULE

TIPO: TINTO

UVA: CABERNET SAUVIGNON

SAFRA: NÃO INFORMADA

TEOR ALCOÓLICO: 13,5%

VOLUME: 750 ML

R\$130,00

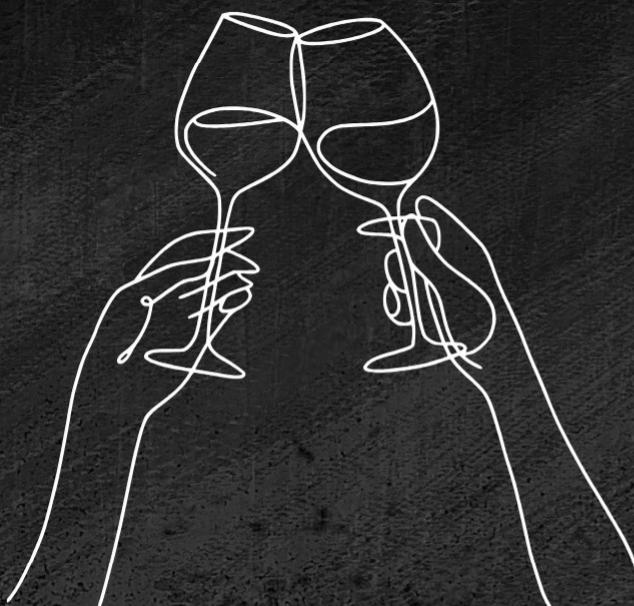


IMPRESSÕES DO SOMMELIER:

MOSTRA-SE FRUTADO, EQUILIBRADO, COM TANINOS MACIOS E FINAL LONGO E PERSISTENTE.

HARMONIZAÇÃO:

CARNES GRELHADAS, MASSAS COM MOLHO VERMELHO, QUEIJOS DE MÉDIA INTENSIDADE. COMBINA MUITO BEM COM MASSAS CONDIMENTADAS, CARNES VERMELHAS E ALGUNS TIPOS DE QUEIJOS.



SANTA RITA SECRET RESERVE

PAÍS: CHILE

REGIÃO: VALE DO MAIPO

TIPO: TINTO

UVA: CABERNET SAUVIGNON

SAFRA: NÃO INFORMADA

TEOR ALCOÓLICO: 13,6%

VOLUME: 750 ML

R\$110,00



IMPRESSÕES DO SOMMELIER:

O SEGREDO POR TRÁS DA CASTA NO TERROIR CHILENO. NA TAÇA, REVELA COLORAÇÃO RUBI INTESA COM AROMAS DE FRUTAS PRETAS EM COMPOTA, ESPECIARIAS E TOQUES FLORAIS. EM BOCA, TANINOS BEM ESTRUTURADOS E ACIDEZ ENVOLVENTE.

HARMONIZAÇÃO:

TÁBUA DE CHARCUTARIA E QUEIJOS, RISOTO DE COGUMELOS, CREME DE MORANGA CABOTIÁ, RAVIÓLI DE ESPINAFORE AOS QUATRO QUEIJOS, TORTÉI AO SUGO E CARNES VERMELHAS GRELHADAS.

CARTA VINHO TINTO



NATURELLE

PAÍS: BRASIL
REGIÃO: SERRA GAÚCHA

TIPO: TINTO
CLASSIFICAÇÃO: SUAVE
UVA: CABERNET SAUVIGNON,
MERLOT, MARSELAN
TEOR ALCOÓLICO: 11,5%
VOLUME: 750 ML

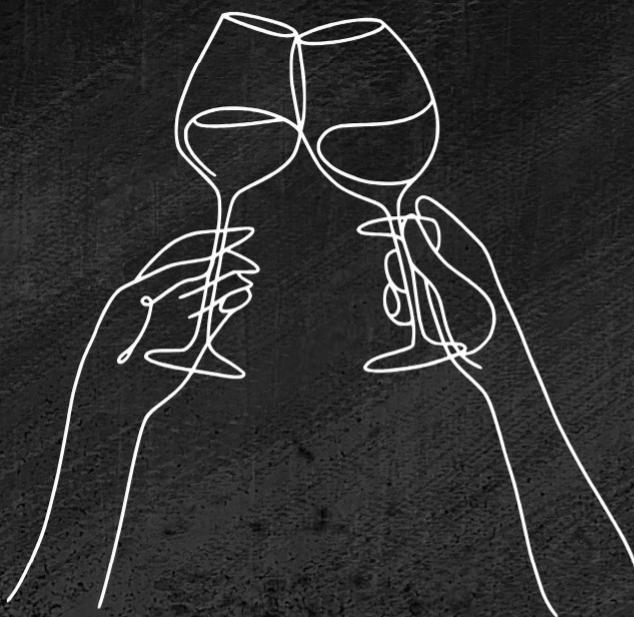
R\$95,00



IMPRESSÕES DO SOMMELIER:
COM COLORAÇÃO VERMELHO VIOLÁCEO,
BRILHANTE E LÍMPIDA, OFERECE AROMAS
FRUTADOS DE CEREJA E FRAMBOESA. NO
PALADAR, APRESENTA-SE DOCE, LEVE, MACIO
E EQUILIBRADO — IDEAL PARA MOMENTOS
AGRADÁVEIS E ESPECIAIS.

HARMONIZAÇÃO:

DOCES, FRUTAS, SOBREMESAS E PRATOS
LEVES. HARMONIZA, TAMBÉM, COM QUEIJOS
AZUIS.



PATA NEGRA

PAÍS: ESPANHA
REGIÃO: VALDEPEÑAS,

TIPO: TINTO SECO
UVA: TEMPRANILLO
SAFRA: *
TEOR ALCOÓLICO: 13%
VOLUME: 750 ML

R\$99,00



IMPRESSÕES DO SOMMELIER:
APRESENTA COR RUBI VIOLÁCEO COM
AROMAS MARCANTES DE CACAU,
CARAMELO E FRUTAS VERMELHAS
MADURAS. SE DESTACA PELA
JOVIALIDADE, CORPO LEVE, TANINOS
ELEGANTES E FINAL AGRADÁVEL. UMA
ÓTIMA ESCOLHA PARA MOMENTOS
ESPECIAIS COM AMIGOS E FAMÍLIA.

HARMONIZAÇÃO:

QUEIJOS CURADOS, AVES E CARNES
VERMELHAS.

CARTA VINHO BRANCO

LINHAS TORTAS SUPERIOR

PAÍS: PORTUGAL

REGIÃO: DOURO

TIPO: TINTO

UVAS: TOURIGA FRANCA,
TOURIGA NACIONAL,
TINTA RORIZ, TINTA BARROCA

SAFRA: 2019

TEOR ALCOÓLICO: 13,5%

VOLUME: 750 ML



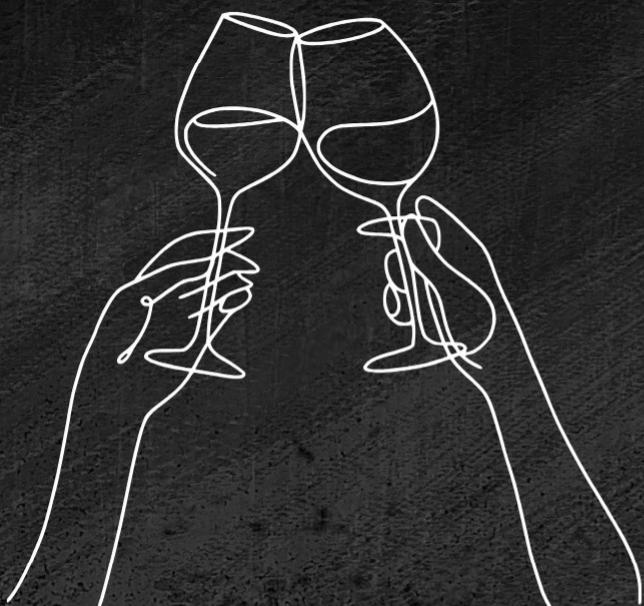
R\$145,00

IMPRESSÕES DO SOMMELIER:

DE COLORAÇÃO VERMELHO RUBI CONCENTRADO, APRESENTA AROMAS DE COMPOTA DE AMEIXA, FRUTAS DO BOSQUE E ESTEVA. EM BOCA, É ESTRUTURADO, COM TANINOS SUAVES E MADUROS, MADEIRA DE CARVALHO FRANCÊS BEM INTEGRADA E FINAL PROLONGADO.

HARMONIZAÇÃO:

CARNES VERMELHAS, CARNES DE CAÇA, MASSAS COM MOLHOS INTENSOS E QUEIJOS AZUIS. IDEAL PARA PRATOS MAIS ESTRUTURADOS E RICOS EM SABOR.



ESTAMPA GRAN RESERVA

PAÍS: CHILE

REGIÃO: MARCHIGUE,

TIPO: TINTO

UVAS: 85% CARMENERE, 8% A CABERNET SAUVIGNON, 7% SYRAH

SAFRA: 2020

TEOR ALCOÓLICO: 14%

VOLUME: 750 ML



R\$145

IMPRESSÕES DO SOMMELIER:

APRESENTA COLORAÇÃO VERMELHO RUBI INTESA, COM AROMAS DE FRUTAS MADURAS, NOTAS DE CHOCOLATE E UM TOQUE DE MENTA. NO PALADAR, TANINOS SUAVES, BOA ESTRUTURA E UM FINAL DE BOCA SABOROSO E PERSISTENTE. UM VINHO ELEGANTE, EQUILIBRADO E COM EXCELENTE EXPRESSÃO DO TERROIR DE MARCHIGUE.

HARMONIZAÇÃO:

CARNES VERMELHAS GRELHADAS OU ASSADAS (COMO CORDEIRO E BIFE DE CHORIZO), PRATOS COM MOLHOS INTENSOS À BASE DE VINHO, QUEIJOS CURADOS (CHEDDAR ENVELHECIDO, GOUDA), PRATOS APIMENTADOS E MASSAS COM MOLHOS ENCORPADOS, COMO RAGU OU BOLONHESA.

CARTA VINHO BRANCO



CASTELO DE AZURARA RESERVA

PAÍS: PORTUGAL

REGIÃO: DÃO

TIPO: TINTO

UVAS: TOURIGA, ALFROCHEIRO,

TINTA RORIZ, JAEN

SAFRA: CONFORME DISPONIBILIDADE

TEOR ALCOÓLICO: 13%

VOLUME: 750 ML

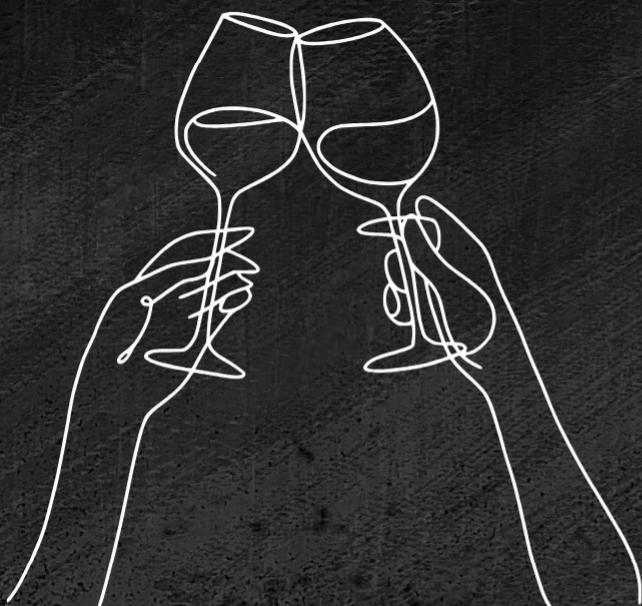
IMPRESSÕES DO SOMMELIER:

VERMELHO RUBI INTENSO, COM AROMAS JOVENS DE FRUTAS MADURAS, VIOLETAS E UM LEVE TOQUE DE ALCAÇUZ. EM BOCA, APRESENTA ÓTIMO EQUILÍBRIO ENTRE FRUTA, ESPECIARIAS E MINERALIDADE, COM TANINOS MARCANTES QUE PROPORCIONAM UMA ESTRUTURA ROBUSTA E ELEGANTE. UM VINHO COMPLEXO E ENVOLVENTE.

HARMONIZAÇÃO:

IDEAL PARA ACOMPANHAR CARNES VERMELHAS GRELHADAS OU ASSADAS, PRATOS ROBUSTOS E QUEIJOS CURADOS. SERVIR ENTRE 16° E 18°C.

R\$110



AÑOS LUZ MALBEC



PAÍS: CHILE

REGIÃO: MARCHIGUE, VALE DE COLCHAGUA

TIPO: TINTO

UVAS: 85% CARMENERE, 8% CABERNET

SAUVIGNON, 7% SYRAH

SAFRA: 2020

TEOR ALCOÓLICO: 14%

VOLUME: 750 ML

R\$189

IMPRESSÕES DO SOMMELIER:

DE COLORAÇÃO VERMELHO RUBI, APRESENTA AROMAS FRESCOS COM NOTAS DE FRUTAS MADURAS, CHOCOLATE E UM TOQUE DE MENTA. NO PALADAR, MOSTRA TANINOS SUAVES, CORPO MÉDIO E FINAL AGRADÁVEL E PERSISTENTE. UM VINHO EQUILIBRADO, COM EXCELENTE EXPRESSÃO DO TERROIR DE MARCHIGUE.

HARMONIZAÇÃO:

CORTES DE CARNE VERMELHA COMO BIFE DE CHORIZO, COSTELA E CORDEIRO. TAMBÉM COMBINA BEM COM PRATOS QUE LEVAM MOLHOS À BASE DE VINHO TINTO, QUEIJOS CURADOS COMO GOUDA OU CHEDDAR ENVELHECIDO, PRATOS LEVEMENTE APIMENTADOS E MASSAS COM MOLHOS ENCORPADOS COMO RAGU E BOLONHESA.



CARTA VINHO BRANCO



INTIMISTA

PAÍS: PORTUGAL
REGIÃO: ALENTEJO
TIPO: BRANCO
UVA: ARINTO, VITAL,
FERNÃO PIRES
SAFRA: NÃO INFORMADA
TEOR ALCOÓLICO: 12,5%
VOLUME: 750 ML



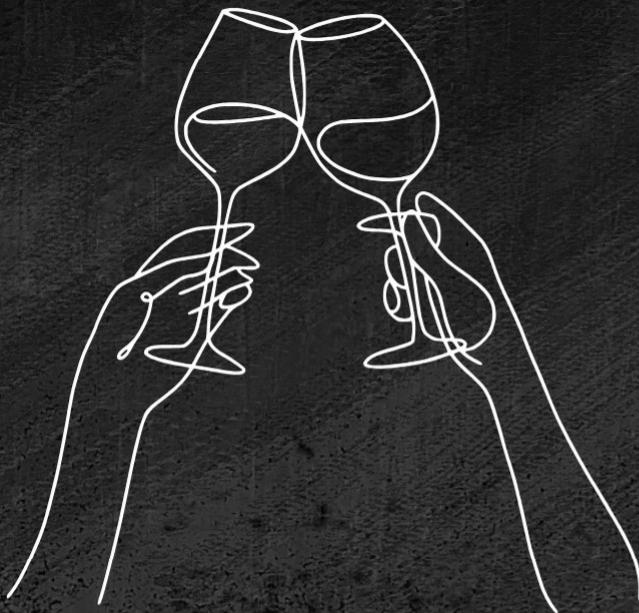
R\$65,0

IMPRESSÕES DO SOMMELIER:

VINHO DE COR CINTRINA, COM AROMA FRUTADO E FRESCO. NO PALADAR, DESTACA-SE PELA ELEGÂNCIA E PERSISTÊNCIA. PRODUZIDO COM FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX E TEMPERATURA CONTROLADA, CONSERVA TODA A VIVACIDADE DAS UVAS TRADICIONAIS PORTUGUESAS.

HARMONIZAÇÃO:

SALADAS, PEIXES, FRUTOS DO MAR E QUEIJOS LEVES.



C DE CABRIZ

PAÍS: PORTUGAL
REGIÃO: DÃO
TIPO: BRANCO
UVA: BICAL, ENCRUZADO,
MALVASIA FINA
SAFRA: NÃO INFORMADA
TEOR ALCOÓLICO: 12%
VOLUME: 750 ML

R\$75,00



IMPRESSÕES DO SOMMELIER:
APRESENTA AROMA INTENSO DE FRUTAS TROPICAIS E FLORES CÍTRICAS. NO PALADAR, DESTACA-SE PELA ACIDEZ EQUILIBRADA E SABOR FRUTADO, LEVE E REFRESCANTE. UM VINHO TÍPICO DA REGIÃO DEMARCADA DO DÃO, PREMIADO COM MEDALHA DE OURO NO BERLINER WEIN TROPHY 2020.

HARMONIZAÇÃO:

IDEAL PARA ACOMPANHAR QUEIJOS MATURADOS E IGUARIAS DE CONFECÇÃO ESTRUTURADA E DELICADA DA COZINHA MEDITERRÂNICA, CHINESA, INDIANA E AFRICANA.

CARTA ESPUMANTE

ESPUMANTE CASA PERINI

PAÍS: BRASIL

REGIÃO: SERRA GAÚCHA

TIPO: ESPUMANTE ROSÉ BRUT

UVAS: CHARDONNAY, GAMAY,

PINOT NOIR

SAFRA: NÃO INFORMADA

TEOR ALCOÓLICO: 11,8%

VOLUME: 750 ML

R\$110,00

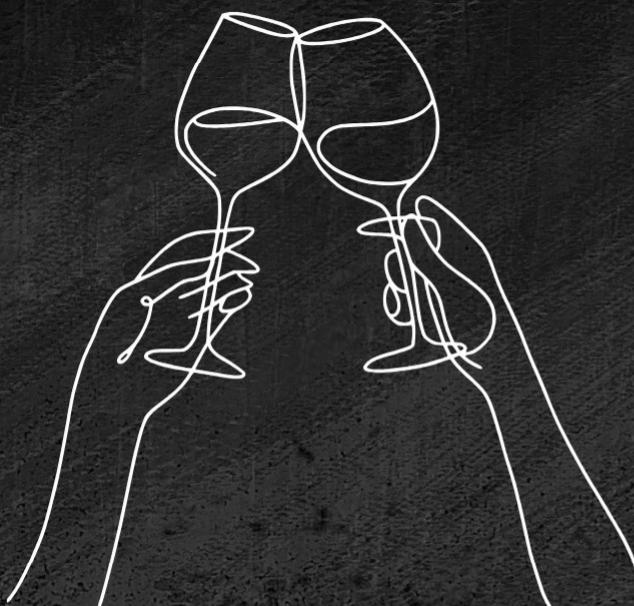


IMPRESSÕES DO SOMMELIER:

ESPUMANTE DE COLORAÇÃO ROSADA CEREJA, VIBRANTE E BRILHANTE, COM PERLAGE INTENSO. AROMAS COM NUANCES DE FRUTAS VERMELHAS FRESCAS COMO FRAMBOESA E CEREJA. NO PALADAR, É FRUTADO, FRESCO E COM FINAL AGRADAVELMENTE MARCANTE. ELABORADO PELO MÉTODO CHARMAT.

HARMONIZAÇÃO:

CARNES SUINAS, AVES E PEIXES COMO SALMÃO COM MOLHOS AGRIDOCES.



SALTON BRUT

PAÍS: BRASIL

REGIÃO: SERRA GAÚCHA

TIPO: ESPUMANTE BRUT (SECO)

UVAS: MOSCATO, TREBBIANO

SAFRA: NÃO INFORMADA

TEOR ALCOÓLICO: 11,5%

VOLUME: 750 ML

R\$65,00



IMPRESSÕES DO SOMMELIER:

É CREMOSO, COM ACIDEZ MARCADA E RETROGOSTO AGRADÁVEL. IDEAL PARA QUEM BUSCA LEVEZA E REFRESCÂNCIA EM MOMENTOS DESCONTRAÍDOS.

HARMONIZAÇÃO:

APERITIVOS COM CANAPÉS, QUEIJOS SUAVES, PEIXES, FRUTOS DO MAR E PASTAS DELICADAS.

CARTA ESPUMANTE

ESPUMANTE CASA PERINI

R\$110,00



PAÍS: BRASIL

REGIÃO: SERRA GAÚCHA

TIPO: ESPUMANTE BRUT

UVAS: CHARDONNAY, RIESLING ITÁLICO

SAFRA: CONFORME DISPONIBILIDADE

TEOR ALCOÓLICO: 12%

VOLUME: 750 ML

IMPRESSÕES DO SOMMELIER:

APRESENTA COLORAÇÃO AMARELO-PALHA, COM AROMAS FLORAIS E FRUTADOS. EM BOCA, É INTENSO, CREMOSO E COM BOA PERSISTÊNCIA. UM ESPUMANTE ELEGANTE, EQUILIBRADO E REFRESCANTE, PREMIADO NACIONAL E INTERNACIONALMENTE.

HARMONIZAÇÃO:

PERFEITO PARA ACOMPANHAR AVES, PEIXES, SALADAS LEVES, QUEIJOS FRESCOS E PRATOS TÍPICOS DA CULINÁRIA BRASILEIRA. VERSÁTIL, TAMBÉM PODE HARMONIZAR COM CARNES VERMELHAS MAIS LEVES E ENTRADAS SOFISTICADAS.

