

# CARTA VINHO



## VINHO TINTO PAULO LAUREANO CLÁSSICO

PAÍS: PORTUGAL  
REGIÃO: ALENTEJO  
TIPO: TINTO  
UVA: ALFROCHEIRO, ARAGONEZ,  
TRINCADEIRA  
SAFRA: 2021  
TEOR ALCOÓLICO: 13,5 %  
VOLUME: 750 ml



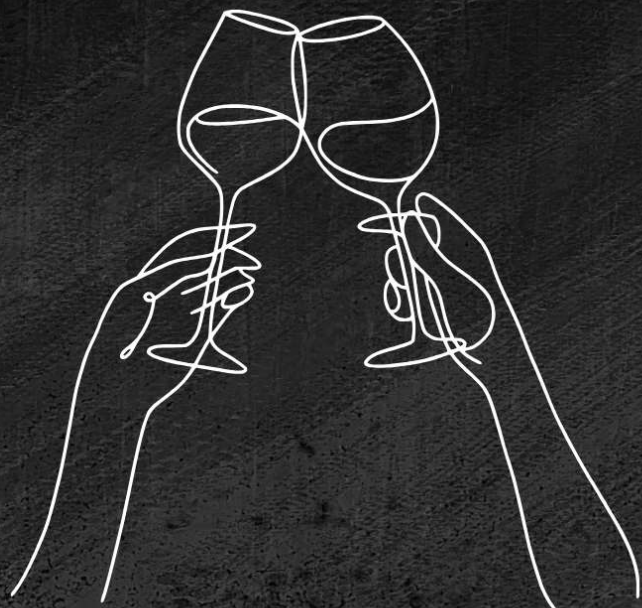
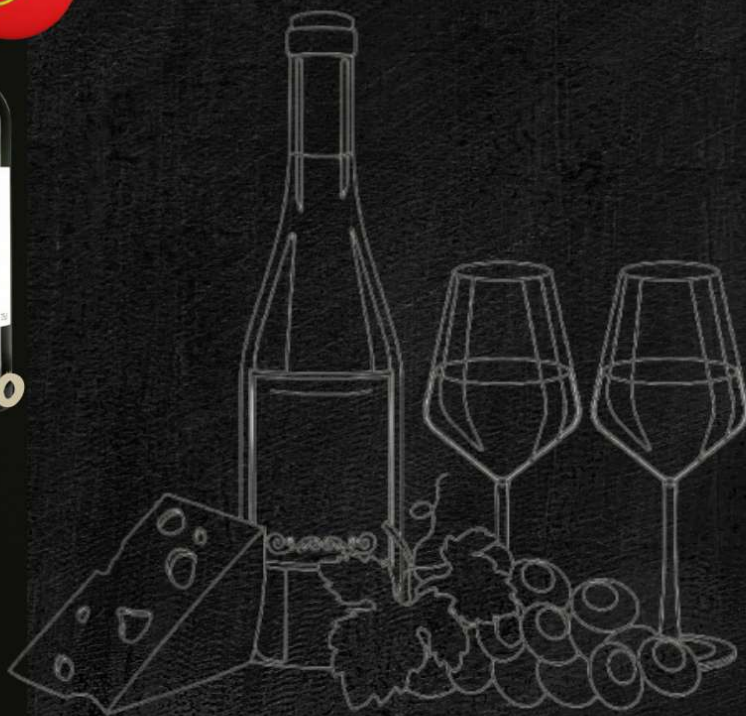
**R\$96,00**

### IMPRESSÕES DO SOMMELIER:

Este vinho de cor granada possui aroma de ameixas, pimenta vermelha madura e frutos do bosque. No paladar, é um tinto macio, envolvente e bem balanceado, além de apresentar um bom frescor. Seu final de prova é longo e atraente.

### HARMONIZAÇÃO:

Carnes bovinas grelhadas, carnes de porco preto, massas com carnes.



## INTIMISTA

País: Portugal  
Região: Alentejo  
Tipo: Tinto  
Uva: Moreto, Alproheiro, Trincadeira  
Safrá:  
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 grêudaas grelhadas, além de queijos curados e embutidos, além de pratos de caça e tradicionais receitas portuguesas como o bacalhau assado.



# CARTA VINHO



## 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 INTENSA 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 ESPINAFRE AOS QUATRO QUEIJOS, TORTÉI AO SUGO E CARNES VERMELHAS GRELHADAS.





# CARTA VINHO



## Santa Julia Pinot Grigio



**R\$78,00**

País: Argentina

Região: Mendoza

Tipo: Branco Seco

Uva: Pinot Grigio

Teor Alcoólico: 13%

Volume: 750 ml

### 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



**R\$89,00**

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

### IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Redondo, com uma acidez equilibrada e taninos sedosos.

### HARMONIZAÇÃO

Carnes, assados e pastas





# CARTA VINHO



## 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 CITRINA, 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 CONFEÇÃO ESTRUTURADA E DELICADA DA COZINHA MEDITERRÂNICA, CHINESA, INDIANA E AFRICANA.





# CARTA VINHO



## NATURELLE

PAÍS: BRASIL  
REGIÃO: SERRA GAÚCHA  
TIPO: TINTO  
CLASSIFICAÇÃO: SUAVE  
UVA: CABERNET SAUVIGNON,  
MERLOT, MARSELAN  
TEOR ALCOÓLICO: 11,5%  
VOLUME: 750 ML



IMPRESSÕES DO SOMMELIER: **R\$85,00**

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



## PINTA NEGRA TINTO GRAN RESERVA



País: Portugal  
Região: Lisboa  
Tipo: Tinto  
Uva: Cabernet Sauvignon  
Safrá: 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  
Safrá: 2022  
Teor Alcoólico: 12,6%  
Volume: 750ml

### 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

**R\$84,00**





# 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 AGRADEVELMENTE MARCANTE. ELABORADO PELO MÉTODO CHARMAT.

### HARMONIZAÇÃO:

CARNES SUÍNAS, 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 AGRADEVEL. IDEAL PARA QUEM BUSCA LEVEZA E REFRESCÂNCIA EM MOMENTOS DESCONTRAÍDOS.

### HARMONIZAÇÃO:

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

