



CARTA  
DE  
VINHOS





# CARTA DE VINHOS



HOTEL FAZENDA  
**BrisaITU**

## Espumantes

### BRASIL

**Bossa Nova Nº4 Moscatel** R\$109,00  
(Sera Gaúcha)  
100% Moscato Bianco/Malvasia

Com seu perlage fino e refrescante, é uma escolha encantadora para apreciadores de espumantes levemente adocicados, ideal para brindar momentos especiais e criar memórias inesquecíveis. Harmonização: Cheesecake, Panetone, Sobremesas com base de frutas.

### ESPANHA

**Ophicus Brut** R\$120,00  
(La Macnha)  
80% Airén, 15% Verdejo, 5% Sauvignon Blanc

Cor limão claro, perlage persistente. Elegante perfil aromático com notas florais e frutadas (pera e maçã verde). Fresco e suave, com espuma bem integrada e cremosa.

**Harmonização:** Saladas; entradas à base de peixes e frutos do mar; aperitivos. R\$ 99

## Brancos

### ARGENTINA

**Intis Chardonnay** R\$97,00  
(San Juan)  
100% Chardonnay

Cor amarelo limão, reflexos verdeais. Agradável olfato de maçã, toque floral (acácia) e de mel. Ataque em boca cheio de frescor, fruta prazerosa, final limpo.

**Harmonização:** Excelente para aperitivar com canapés de frutos do mar, salada com pescados, camarão à provençal, curry de frango

**Alta Yari Torrontés** R\$129,00  
(Mendoza)  
100% Torrontés

Cor limão claro, brilhante. Perfumado, intenso, com notas de frutas cítricas, erva-cidreira, lichia. Na boca exibe todo o frescor da altitude, acidez e fruta em perfeita sinergia, final suculento.

**Harmonização:** Delicioso com ceviche de peixe branco, linguado ao molho de maracujá, fish and chips com maionese de estragão, lula a dorê.

### CHILE

**Longitud Chardonnay** R\$86,00  
(Valle Central)  
100% Chardonnay

Cor amarelo pálido, apresenta notas de limão siciliano, limão tahiti e flores de jasmim. Na boca, nos presenteia com mais frutas cítricas como um leve mousse de maracujá, lima da pérsia e flor de laranjeira.

**Harmonização:** Massas ao molho branco e peixes.

## Tintos

### ARGENTINA

**Intis Cabernet Sauvignon** R\$97,00  
(San Juan)  
100% Cabernet Sauvignon

Coloração rubi mediana, nuances violáceas. Exibe aromas de fruta negra madura e especiarias como a pimenta preta. Macio em boca, com médio corpo e taninos maduros.

**Harmonização:** Muito versátil, massas com molhos vermelhos, churrasco, fondue de carne, queijos de massa dura.

# CARTA DE VINHOS



## **La Linda Malbec** R\$140,00

(Mendoza)  
100% Malbec

Cor rubi com reflexos violáceos. Aroma muito expressivo de ameixas, cerejas, notas de violeta e especiarias. De médio corpo, fluido, elegante e fresco, taninos sedosos. Excelente malbec!

**Harmonização:** Carnes vermelhas grelhadas; aves em preparações ricas em sabor, como frango ao molho de pequi; massas recheadas com coelho ou vitela.

## **Amalaya Malbec** R\$162,00

(Salta)  
85% Malbec, 10% Tannat, 5% Petit Verdot

Rubi intenso com bordas violáceas. O aroma esbanja mirtilos e ameixas maduras, rosas e especiarias. Na boca é opulento, amplo, com taninos muito aveludados e acidez fresca.

## **Pinot Noir Saurus** R\$173,00

(Patagônia)  
100% Pinot Noir

Cor rubi mediano. Aroma puro, de frutas vermelhas (framboesa e morangos), toques de baunilha e terra. Corpo leve, redondo, macio, com taninos delicados, acidez suculenta e final equilibrado.

**Harmonização:** Risoto de cogumelos, galetto com ervas, queijos cremosos (brie e camembert).

## CHILE

### **Longitud Cabernet Sauvignon** R\$86,00

(Valle Central)  
100% Cabernet Sauvignon

Coloração rubi. Presença de frutas pretas, cereja preta, morangos e ligeira baunilha.

**Harmonização:** Carnes em geral, aves assadas.

## **Terranoble Cabernet Sauvignon** R\$162,00

(Valle Central)  
100% Cabernet Sauvignon

Coloração rubi. Revela frutas vermelhas, tabaco, notas de pimenta. De médio corpo, frutado, fresco, taninos presentes, porém macios. Agradável final.

**Harmonização:** Versátil, aceita diferentes pratos de carne e churrasco. Lombo de porco assado, aves assadas, queijos de massa cozida.

## **Terranoble Reserva Merlot** R\$162,00

(Colchagua)  
100% Merlot

Rubi de média intensidade. Exibe bela tipicidade aromática de ameixa madura, chocolate, ervas e especiarias. Redondo, carnudo, com taninos sedosos, muito prazeroso.

**Harmonização:** Lasanha a bolonhesa, aves assadas, penne ao molho cremoso de funghi.

## **Sutil Reserva Cabernet Sauvignon** R\$170,00

(Colchagua)  
100% Cabernet Sauvignon

Rubi profundo, brilhante. Exibi aroma de perfil rico e maduro, com frutas negras em calda, cassis, menta e especiarias. Médio corpo, voltado para a fruta, com taninos de textura macia, bom volume e equilíbrio.

**Harmonização:** Filet mignon com molho de champignon, guisados de boi com legumes, costelinha de porco assada na brasa.

## ESPAÑA

### **Rey de Copas Tempranillo** R\$97,00

(La Mancha)  
100% Tempranillo

Cor púrpura de média intensidade. Aromas de morango e framboesa, típicos da uva Tempranillo. Textura macia, com taninos sutis e aveludados, em equilíbrio com o ótimo frescor.

**Harmonização:** Massas ao sugo/bolonhesa, charcutaria com queijo, bife acebolado, ovos mexidos com cogumelos refogados, atum selado no azeite



# CARTA DE VINHOS



HOTEL FAZENDA  
**BrisaITU**

**Ramon Roqueta Tempranillo** R\$140,00  
(Catalunha)  
100% Tempranillo

Rubi brilhante, reflexos violáceos. Bela expressão de frutos vermelhos, cerejas, groselhas frescas, especiarias doces e tostado. Ataque fresco em boca, com acidez suculenta, taninos macios e sedosos.

**Harmonização:** Bisteca de porco na brasa ao alho e alecrim; cubos de cordeiro estufados com legumes, ervas e páprica doce; farfalle ao molho de carne e cogumelos.

## FRANÇA

**Claude Val Rouge** R\$140,00  
(Languedoc-Roussillon)  
50% Grenache, 25% Carignan, 15% Syrah e 10% Merlot.

Coloração rubi de media concentração, halo violáceo. Focado nas frutas negras (amora e ameixas), alcaçuz e leve especiado picante. Redondo, fruta amável e abundante, final fresco e limpo.

**Harmonização:** Muito versátil, seleção de linguiças e salame, carne de panela com legumes, pizzas e bruschettas.

**Paul Mas Syrah** R\$173,00  
(Languedoc-Roussillon)  
100% Syrah

Púrpura profundo. Intenso nariz de fruto escuros maduros (cássis e amora), pimenta preta, alcaçuz e carne defumada. Ótima textura, taninos polidos, fresco e persistente.

**Harmonização:** Steak au poivre, rabada longamente cozida com legumes, queijos maturados de massa dura.

## ITÁLIA

**Villa Cardeto Sangiovese** R\$139,00  
(Umbria)  
100% Sangiovese

Coloração rubi brilhante. Aroma típico de frutas vermelhas maduras, toques de ervas frescas. Médio corpo, com taninos macios, conjunto frutado e fácil de se beber.

**Podere Montepulciano D'Abruzzo** R\$169,00  
(Abruzzo)  
100% Montepulciano

Cor rubi médio, tons violáceos. Muito típico no nariz, com ameixa, mirtilo e ligeiro terroso ao fundo. De corpo médio, com estilo acessível, taninos macios e final frutado.

**Harmonização:** Almôndegas ao sugo; piadina recheada com lombo suíno desfiado, perfeito para uma mesa de antepastos italianos

**Chianti Vernaiolo** R\$179,00  
(Toscana- DOCG CHIANTI)  
90% Sangiovese, 5% Canaiolo e 5% Merlot

Coloração rubi, brilhante. O aroma revela ótima tipicidade de cerejas ácidas, ameixa, rosas e leve toque animal. Na boca mostra corpo médio, acessível, com taninos bem resolvidos, acidez suculenta e final limpo.

**Harmonização:** Pizzas à base de tomate e queijo, massas com molho vermelho, antepastos em geral, pernil suíno assado com alho e tomilho.

## Meia Garrafa- 375ml

## CHILE

**Terranoble Estate Carmenere** R\$162,00  
(Valle Central)  
100% Carmenere



Coloração rubi. Revela frutas vermelhas. Médio corpo, frutado, muito fresco. Taninos macios e bom final.

**Harmonização:** Aves assadas, churrasco, muito versátil.

**Terranoble Estate Carmenere Sauvignon** R\$162,00  
(Valle Central)  
100% Cabernet Sauvignon

Coloração rubi. Revela frutas vermelhas, tabaco, notas de pimenta. De médio corpo, frutado, fresco, taninos presentes, porém macios. Agradável final.

**Harmonização:** Versátil, aceita diferentes pratos de carne e churrasco. Lombo de porco assado, aves assadas, queijos de massa cozida.