



DIVINO WINE

Nossa missão é fazer a diferença no segmento de bebidas, fornecendo produtos de qualidade e com preços diferenciados.

A Divino Wine trabalha com rótulos inéditos e exclusivos para atender os mais variados paladares.



Itaberaba, Bahia, 46880-000
Aracaju, Sergipe, 49025-100



(75) 99941-6916



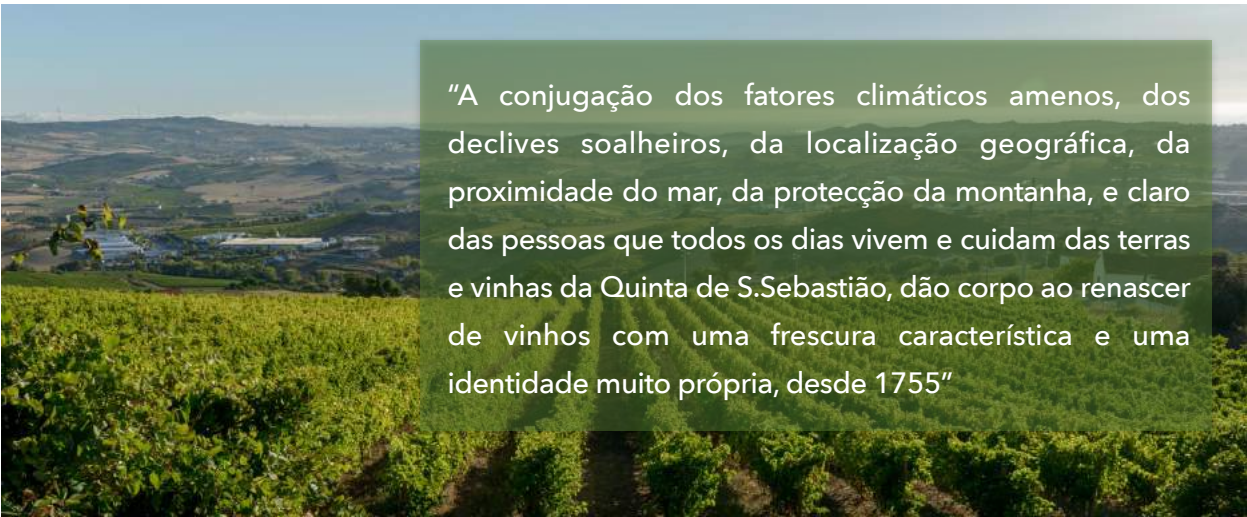
divinowine.official



PORTUGAL • LISBOA



QUINTA DE S. SEBASTIÃO
SINCE 1755



“A conjugação dos fatores climáticos amenos, dos declives soalheiros, da localização geográfica, da proximidade do mar, da protecção da montanha, e claro das pessoas que todos os dias vivem e cuidam das terras e vinhas da Quinta de S. Sebastião, dão corpo ao renascer de vinhos com uma frescura característica e uma identidade muito própria, desde 1755”

MIL
CAMINNHOS



R\$ 38,90

MIRADOURO
DA VINHA



R\$ 44,90

MINA VELHA



RESERVA
R\$ 82,90

BLEND
R\$ 51,90

SÃO SEBASTIÃO



ESPECIAIS
R\$ 80,90

BLEND
R\$ 69,90



PORTUGAL • MINHO



“Região vinícola mais setentrional de Portugal, o Minho é conhecido, especialmente, pela produção dos tradicionais Vinhos Verde. A proximidade do Minho com o oceano Atlântico é a razão pela qual seus solos são tão prolíferos para a agricultura, em especial, a vinicultura”

SALSUS



R\$55,90

MARIA BONITA



R\$ 69,90



R\$ 86,90



CHILE • VALE CENTRAL



“Vale Central do Chile engloba algumas das maiores regiões do país, desde o Vale de Maipo no norte até o Vale de Maule no sul. O Vale Central é a região mais importante em volume de produção, com vários climas e tipos de solo que permitem a cultivo de grandes variedades de uvas”



BLEND
R\$ 36,90



VARIETAL
R\$ 43,90

MIL CAMINHOS

TINTO

VINHAS	CLIMA	SOLO
Arrudas dos vinhos/Portugal Vinhas majoritariamente de encostas ao alto	Mediterrâneo com forte influência Atlântica	Argilo-Cálcario



Várias

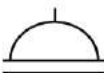


Servir a 16-18°C

Teor Álcool 13%vol
Acidez Total 5,25 g/l
PH 3,50



De cor granada, este vinho mostra aromas de frutos muito maduros com algumas notas complexas de especiarias. Na boca é suave e persistente.



Acompanha bem pratos de carnes vermelhas, enchidos e caça.

PRÊMIOS



MIL CAMINHOS

BRANCO

VINHAS	CLIMA	SOLO
Arrudas dos vinhos/Portugal Vinhas majoritariamente de encostas ao alto	Mediterrâneo com forte influência Atlântica	Argilo-Cálcario



Várias

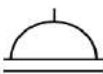


Servir a 10-12°C

Teor Álcool 12%vol
Acidez Total 4,61 g/l
PH 3,50



Vinho de cor citrina, aroma expressivos com um floral fresco bem casado com notas de lima. Na boca é suave e muito fresco.



Acompanha bem pratos de marisco, peixe grelhado e queijos de pasta mole.

PRÊMIOS



MIL CAMINHOS

ROSÉ

VINHAS	CLIMA	SOLO
Arrudas dos vinhos/Portugal Vinhas majoritariamente de encostas ao alto	Mediterrâneo com forte influência Atlântica	Argilo-Cálcario



Várias

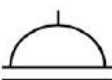


Servir a 10-12°C

Teor Álcool 12,5%vol
Acidez Total 3,59 g/l
PH 3,61



Cor salmão clara, nariz expressivos com notas de morangos maduros e rosas. Na boca é leve suave e vibrante.



Acompanha bem sushi, mexilhão e comida Tailandesa.

INVESTIMENTO

R\$ 38,90

INVESTIMENTO

R\$ 38,90

INVESTIMENTO

R\$ 38,90




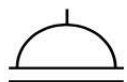





INVESTIMENTO

R\$ 44,90

MIRADOURO DA VINHA

TINTO

VINHAS	CLIMA	SOLO
Arrudas dos vinhos/Portugal Vinhas majoritariamente de encostas ao alto	Mediterrâneo com forte influência Atlântica	Argilo-Cálcario
 Syrah, Catelão e Touriga Nacional	 Servir a 16-18°C	Teor Álcool 13%vol Acidez Total 5,25 g/l PH 3,50
 Este vinho apresenta cor granada, aroma a fruta fresca do bosque. Na boca é suave e frutado.	 Acompanha bem pratos de carnes vermelhas e queijos de pasta dura.	
<div>PRÊMIOS</div> <div></div>		




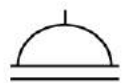


INVESTIMENTO

R\$ 44,90

MIRADOURO DA VINHA

BRANCO

VINHAS	CLIMA	SOLO
Arrudas dos vinhos/Portugal Vinhas majoritariamente de encostas ao alto	Mediterrâneo com forte influência Atlântica	Argilo-Cálcario
 Fernão Pires, Sauvignon Blanc e Arinto.	 Servir a 10-12°C	Teor Álcool 13%vol Acidez Total 4,61 g/l PH 3,50
 Este vinho apresenta cor citrina clara e aroma a ervas e flor de laranjeira. Na boca é suave e refrescante.	 Acompanha bem pratos de marisco, peixe grelhado e queijos de pasta mole.	



INVESTIMENTO

R\$ 44,90

MIRADOURO DA VINHA

ROSÉ

VINHAS	CLIMA	SOLO
Arrudas dos vinhos/Portugal Vinhas majoritariamente de encostas ao alto	Mediterrâneo com forte influência Atlântica	Argilo-Cálcario
 Touriga Nacional e Syrah	 Servir a 10-12°C	Teor Álcool 12,5%vol Acidez Total 4,86 g/l PH 3,61
 Este vinho apresenta cor rosada muito clara e aroma floral fresco. Na boca é suave e refrescante.	 Acompanha bem sushi e peixe grelhado.	

MINA VELHA

TINTO

VINHAS

Arrudas dos vinhos/Portugal
Vinhas majoritariamente de encostas
ao alto

CLIMA

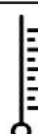
Mediterrâneo com forte influência
Atlântica

SOLO

Argilo-Cálcario



Tinta-Roriz e Touriga-Nacional

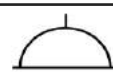


Servir a 16-18°C

Teor Álcool 13,5%vol
Acidez Total 4,25 g/l
PH 3,88



Vinho de cor granada intensa, aroma
expressivo com notas de fruto em baga e
algumas notas achocolatadas. Na boca é
fácil suave e elegante.



Acompanha bem carnes vermelhas,
enchidos, caça e bacalhau.

PRÊMIOS



MINA VELHA

RESERVA

VINHAS

Arrudas dos vinhos/Portugal
Vinhas majoritariamente de encostas
ao alto

CLIMA

Mediterrâneo com forte influência
Atlântica

SOLO

Argilo-Cálcario



60% Tinta-Roriz
40% Touriga-Nacional

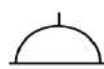


Servir a 16-18°C

Teor Álcool 13,5%vol
Acidez Total 5,04 g/l
PH 3,45



Vinho de cor granada, aroma jovem e
expressivo com notas de fruta muito
madura e algumas notas tostadas. Na
boca é suave e elegante.



Acompanha bem pratos de carne,
nomeadamente assados, alheira de caça
e queijos curados.

PRÊMIOS



INVESTIMENTO

R\$ 51,90

INVESTIMENTO

R\$ 82,90

MINA VELHA

BRANCO

VINHAS

Arrudas dos vinhos/Portugal
Vinhas majoritariamente de encostas
ao alto

CLIMA

Mediterrâneo com forte influência
Atlântica

SOLO

Argilo-Cálcario



Arinto e Fernão Pires

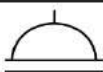


Servir a 10-12°C

Teor Álcool 12%vol
Acidez Total 6,0 g/l
PH 3,41



Vinho de cor citrina com laivos
esverdeados, aroma expressivo com a
fruta tipo lícina e um floral fresco bem
casado com notas de lima. Na boca é
fácil, suave e fresco.



Acompanha bem saladas, marisco e
todo o tipo de peixe grelhado.

PRÊMIOS



MINA VELHA

ROSÉ

VINHAS

Arrudas dos vinhos/Portugal
Vinhas majoritariamente de encostas
ao alto

CLIMA

Mediterrâneo com forte influência
Atlântica

SOLO

Argilo-Cálcario



Touriga Nacional e Tinta Roriz



Servir a 10-12°C

Teor Álcool 13%vol
Acidez Total 4,12 g/l
PH 3,49



Vinho de cor rosada intensa. De aromas
frutados a morango e groselha, com
ligeiro especiado. Na boca é fresco,
suave e elegante.



Acompanha bem comida asiática,
peixes gordos e alguns pratos de
marisco mais condimentados.

INVESTIMENTO





R\$ 51,90

INVESTIMENTO

R\$ 51,90

SÃO SEBASTIÃO

TINTO




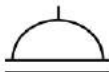
VINHAS		CLIMA	SOLO
Arrudas dos vinhos/Portugal Vinhas majoritariamente de encostas ao alto		Mediterrâneo com forte influência Atlântica	Argilo-Cálcario
	Syrah e Tinta Roriz		Servir a 16-18°C
	Vinho de cor granada, nariz expressivo com notas de ameixa, frutos pretos e, trufas. Na boca é fresco com estrutura envolvente e suave.		Teor Álcool 14%vol Acidez Total 4,83 g/l PH 3,79

PRÊMIOS



SÃO SEBASTIÃO

BRANCO




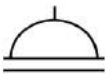
VINHAS		CLIMA	SOLO
Arrudas dos vinhos/Portugal Vinhas majoritariamente de encostas ao alto		Mediterrâneo com forte influência Atlântica	Argilo-Cálcario
	Sauvignon Blanc e Arinto		Servir a 12°C
	Vinho de cor citrina, nariz expressivo com notas de limae algum tropical fresco. Na boca é um vinho suave, com uma acidez cítrica refrescante.		Teor Álcool 12%vol Acidez Total 6,1 g/l PH 3,31

PRÊMIOS



SÃO SEBASTIÃO

ROSÉ

VINHAS		CLIMA	SOLO
Arrudas dos vinhos/Portugal Vinhas majoritariamente de encostas ao alto		Mediterrâneo com forte influência Atlântica	Argilo-Cálcario
	Syrah e Touriga Nacional		Servir a 10-12°C
	Vinho de cor rosada, nariz com notas florais e algum morango. Na boca é um vinho fresco, frutado e suave.		Teor Álcool 12,5%vol Acidez Total 4,56 g/l PH 3,50

PRÊMIOS





INVESTIMENTO

R\$ 69,90



INVESTIMENTO

R\$ 69,90



INVESTIMENTO

R\$ 69,90

SÃO SEBASTIÃO

SYRAH

VINHAS

Arrudas dos vinhos/Portugal
Vinhas majoritariamente de encostas
ao alto

CLIMA

Mediterrâneo com forte influência
Atlântica

SOLO

Argilo-Cálcario



Syrah

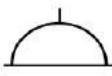


Servir a 16-18°C

Teor Álcool 14%vol
Acidez Total 5,80 g/l
PH 3,56



Vinho de cor granada escura e nariz com
notas de pimenta e groselha preta. Na
boca é fresco e estruturado.



Cabrito assado no forno e queijo de
ovelha curado.

PRÊMIOS



SÃO SEBASTIÃO

TOURIGA NACIONAL

VINHAS

Arrudas dos vinhos/Portugal
Vinhas majoritariamente de encostas
ao alto

CLIMA

Mediterrâneo com forte influência
Atlântica

SOLO

Argilo-Cálcario



Touriga Nacional

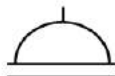


Servir a 16-18°C

Teor Álcool 14%vol
Acidez Total 5,15 g/l
PH 3,55



Vinho de cor granada escura e nariz com
notas de amoras e pinheiro. Na boca é
fresco e estruturado.



Pratos de carne, bacalhau e queijos
fortes.

PRÊMIOS



INVESTIMENTO

R\$ 80,90



INVESTIMENTO

R\$ 80,90






SÃO SEBASTIÃO

SAUVIGNON BRANCO

VINHAS	CLIMA	SOLO
Arrudas dos vinhos/Portugal Vinhas majoritariamente de encostas ao alto	Mediterrâneo com forte influência Atlântica	Argilo-Cálcario
 Sauvignon Blanc	 Servir a 10-12°C	Teor Álcool 12%vol Acidez Total 5,8 g/l PH 3,40
 Fiel ao meio envolvente onde é produzido apresenta, uma cor citrina, nariz rico em notas tropicais frescas. Na boca é equilibrado e complexo. Termina com acidez cítrica viva e vibrante.	 Acompanha saladas, marisco, peixe grelhado e queijos de pasta mole.	
PRÊMIOS	   	

SÃO SEBASTIÃO

ARINTO

VINHAS	CLIMA	SOLO
Arrudas dos vinhos/Portugal Vinhas majoritariamente de encostas ao alto	Mediterrâneo com forte influência Atlântica	Argilo-Cálcario
 Arinto	 Servir a 10-12°C	Teor Álcool 13%vol Acidez Total 5,3 g/l PH 3,43
 Vinho de cor brilhante, nariz cítrico e mineral. Na boca é fresco estruturado e elegante.	 Acompanha peixes gordos assados no forno e queijos de pasta mole.	
PRÊMIOS		



SALSUS


VINHO VERDE

CLIMA


Verão quente

SOLO

Granítico



85% Loureiro
8% Trajadura
7% Pedernã





Servir a 10 °C



Teor Álcool 9,5% vol



Açúcar residual 11,5 g/L

PH 3,09

	Vinho de cor vctirino, muito frutado, com notas de minerais e frutos cítricos. Na boca é jovem e vibrante. Aroma também apresenta aromas cítricos e minerais, complementados com uma acidez viva. Final de boca limpo e refrescante		Acompanha mariscos, saladas com fruta.
---	---	---	--



MARIA BONITA LOUREIRO			
VINHO VERDE			
CLIMA		SOLO	
Úmido		Pedregosos de origem aluvial	
			100% Loureiro
		Teor Álcool 11% vol	
Servir a 10 °C		Açúcar residual 6,1 g/L	
		PH 3,25	

	Vinho de cor citrina, intensidade aromática, com notas cítricas de frutas brancas. Na boca é bem estruturado e equilibrado com a acidez. Refinado e fresco.		Ideal para acompanhar pratos de peixe e carne branca
---	---	---	--



MARIA BONITA ALVARINHO


VINHO VERDE

CLIMA


Úmido

SOLO

Pedregosos de origem aluvial



100% Carmenere





Servir a 10 °C



Teor Álcool 12,5% vol



Açúcar residual 2,4 g/L

PH 3,31



	Vinho de cor amarelo citrino e aroma intenso e complexo. Na boca é um vinho jovem e vibrante, mas ao mesmo tempo elegante e complexo.		Combina com peixe grelhado, marisco e carnes brancas
---	---	---	--





RUTAS DEL SUR BLEND		TINTO	
CLIMA	SOLO		70% Cabernet Sauvignon 30% Carmenere
Mediterrâneo subúmido	Pedregosos de origem aluvial		
	Servir a 12-14 °C		
	Teor Álcool 12,5% vol		
	Açúcar residual 14 g/L		
PH 3,54			



	Vinho de cor vermelho rubi intenso, aroma de frutas vermelhas, como framboesa, acompanhado de ricas notas de cereja e figo. Na boca é suave, vivo e fresco, com um final persistente		Acompanha carnes vermelhas, massas e carnes brancas
---	--	---	---





RUTAS DEL SUR BLEND		BRANCO	
CLIMA	SOLO		90% Sauvignon Blanc 10% Chardonay
Mediterrâneo subúmido	Pedregosos de origem aluvial		
	Teor Álcool 12,5%vol		
	Açúcar residual 15 g/L		
	PH 3,3		

	Vinho amarelo palha com reflexos verdes, intenso e predomínio dos aromas de frutas tropicais como pinha e notas de pêra. Na boca é suave e redondo, seu bom nível de acidez o faz vivo e fresco.		Acompanha peixes como salmão, massas com creme de frutos do mar, ostras, pimentões assados
---	--	---	--







RUTAS DEL SUR BLEND		ROSÉ	
CLIMA	SOLO		100% Carmenere
Mediterrâneo subúmido	Pedregosos de origem aluvial		
	Teor Álcool 12,5% vol		
	Açúcar residual 14 g/L		
	PH 3,04		

	Vinho de cor rosa claro, brilhante, suave, aroma frutado, com notas de cereja e ameixa vermelha e suave toque floral. Na boca é redondo com sabores frutados muito refrescante		Acompanha comidas orientais, presunto caramelizado, pato assado na laranja com amêndoas e pimentões assados
---	--	---	---

RUTAS DEL SUR VARIETAL

MERLOT





CLIMA	SOLO		
Mediterrâneo subúmido	Pedregosos de origem aluvial		100% MERLOT
 Servir a 12-14 °C	Teor Álcool 13% vol Açúcar residual 2,99 g/L PH 3,6		
	Vinho de cor vermelho rubí com tons rosados. Aromas penetrantes de barricas, amoras e notas florais suaves, madeira tostada e canela. Excelente equilíbrio na boca, com sabores de ameixas secas, acompanhados de taninos macios que levam a um		Acompanha aves de caça, carnes vermelhas e queijos cremosos como Camembert. Ideal para acompanhar salmão e frutas secas

INVESTIMENTO

R\$ 43,90

RUTAS DEL SUR VARIETAL

CABERNET SAUVIGNON





CLIMA	SOLO		
Mediterrâneo subúmido	Pedregosos de origem aluvial		100% CABERNET SAUVIGNON
 Servir a 18 °C	Teor Álcool 13% vol Açúcar residual 2,04g/L PH 3,55		
	Vinho de cor vermelho rubi com tonalidade violeta. Apresenta aromas atraentes de frutas vermelhas e notas de rosas vermelhas, com toques doces de cassis e baunilha. É leve e agradável de beber, com taninos macios que complementam		Acompanha carnes vermelhas, pato com molhos de carne agri-doce, queijos Gruyère e Camembert.

INVESTIMENTO

R\$ 43,90

RUTAS DEL SUR VARIETAL

CARMENERE

CLIMA	SOLO		
Mediterrâneo subúmido	Pedregosos de origem aluvial		100% CARMENERE
 Servir a 18 °C	Teor Álcool 13% vol Açúcar residual 2,44g/L PH 3,45		
	Vinho de cor vermelho rubi profundo com tons roxos. Possui aromas atraentes de frutas vermelhas maduras, como cereja, framboesa. Notas suaves de café e pimenta. Na boca é bem equilibrado com taninos redondos, mostra sabores de frutas vermelhas, chocolate preto, geleia de ameixa e notas de especiarias. Apresenta final persistente		Saboreie com carnes brancas grelhadas, queijos salgados como cheddar e suíço. Harmoniza bem com rosbife, lombo de vitela e massas

INVESTIMENTO

R\$ 43,90







INVESTIMENTO

R\$ 43,90

RUTAS DEL SUR VARIETAL

SAUVIGNON BRANCO

CLIMA	SOLO		
Mediterrâneo subúmido	Pedregosos de origem aluvial		100% CABERNET SAUVIGNON
<div> Servir a 10 °C</div>		<div>Teor Álcool 13% vol</div> <div>Açúcar residual 15 g/L</div> <div>PH 3,35</div>	
<div> Vinho amarelo palha com reflexos verdes, intenso e predomínio dos aromas de frutas tropicais como pinha e notas de pêra. Na boca é suave e redondo, seu bom nível de acidez o faz vivo e fresco.</div>		<div> Acompanha peixes como salmão, massas com creme de frutos do mar, ostras, pimentões assados</div>	






INVESTIMENTO

R\$ 43,90

RUTAS DEL SUR VARIETAL

CHARDONNAY

CLIMA	SOLO		
Mediterrâneo subúmido	Pedregosos de origem aluvial		100% CABERNET SAUVIGNON
<div>Servir a 10 °C</div>		<div>Teor Álcool 13,5% vol</div> <div>Açúcar residual 1,34 g/L</div> <div>PH 3,08</div>	
<div> Vinho de cor amarela clara, tons esverdeados brilhantes e suaves. Aroma densamente frutado, com notas de banana, ananás, citrinos e manga. Complementado por notas de tosta e mel. Na boca é fresco, com sabores cítricos, frutado com boa estrutura e persistência, com final cremoso.</div>		<div> Experimenta com carne de porco, salmão defumado ou grelhado, massa com natas, ostras ao vapor, pimentões assados</div>	