

**\*\*Pinot Rosé Seco Le Fleur\*\***

Uva: Pinot Noir

Graduação Alcoólica: 13.0%

Visão: Rosé blush, baixa intensidade, brilhante.

Olfato: Elegante e nítido, notas de frutas vermelhas com toque cítrico, lembrando amora, framboesa e morango.

Paladar: Acidez persistente, leve, frutado, fácil de beber e retrogosto lembrando morango.

Harmonização: Ideal para saladas, peixes, frutos do mar, risotos cremosos, comida asiática e carnes brancas.

Servir entre 8 a 10°C.

Origem: Serra Gaúcha - RS

Safra: 2023

Categoria: Tradicional

Dulçor: Seco

Barrica: Não

Tempo de Barrica: 0 meses

Corpo: Leve

Acidez: Média

Tanino: Leve

**\*\*Rècolte Secreté \*\***

Uva: Merlot

Graduação Alcoólica: 14.6%

Visão: Vermelho rubi, alta intensidade, brilhante.

Olfato: Elegante e complexo, notas de frutas negras em calda lembrando ameixa, licor de cassis e cereja, além dos aromas de evolução que passam por tabaco, chocolate, funghi, café, especiarias, couro e chocolate amargo.

Paladar: Marcante, boa intensidade, acidez equilibrada, untuoso, taninos marcantes e persistentes, bom volume em boca e retrogosto longo lembrando frutas secas.

Harmonização: Ideal para carnes de caça, corte nobres de gado como picanha e filé-mignon, pratos elaborados a base de molhos de cogumelos e queijos de longa maturação.

Servir entre 16 a 18°C.

Origem: Encruzilhada do Sul - RS

Safra: 2022

Categoria: ícone

Dulçor: Seco

Barrica: Sim

Tempo de Barrica: 18 meses

Corpo: Encorpado

Acidez: Média

Tanino: Intenso

**\*\*Riesling Querências do Sul Jolimont\*\***

Uva: Riesling Itálico

Graduação Alcoólica: 13.0%

Visão:

Olfato: Delicado, rico em frutas cítricas e de polpa branca, como lichia, pera, melão e maçã verde.

Paladar: Em boca é fresco, acidez equilibrada, frutado, leve e retrogosto frutado.

Harmonização: Ideal para iniciar qualquer refeição, harmonizando perfeitamente com saladas, peixes, frutos do mar, comida asiática e carnes brancas em molho cremoso.

Servir entre 8 a 10°C.

Origem: Serra Gaúcha - RS  
Safrá: 2022  
Categoria: Tradicional  
Dulçor: Seco  
Barrica: Não  
Tempo de Barrica: 0 meses  
Corpo: Leve  
Acidez: Média  
Tanino: Leve

**\*\*Rosé Isabel\*\***

Uva: Isabel  
Graduação Alcoólica: 11.5%  
Visão: Rosé salmão, média intensidade, brilhante.  
Olfato: Intenso e elegante, notas de frutas vermelhas lembrando framboesa e morango, além do tradicional aroma de Isabel.  
Paladar: Acidez presente, leve, frutado, fácil de beber e retrogosto lembrando morango.  
Harmonização: Ideal para saladas, peixes, frutos do mar, risotos cremosos, comida asiática e carnes brancas.  
Servir entre 8 a 10°C.  
Origem: Serra Gaúcha - RS  
Safrá: 2022  
Categoria: Tradicional  
Dulçor: Seco  
Barrica: Não  
Tempo de Barrica: 0 meses  
Corpo: Leve  
Acidez: Média  
Tanino: Leve

**\*\*Rosé Suave\*\***

Uva: Moscato Hamburgo e Moscato Giallo  
Graduação Alcoólica: 11.0%  
Visão: Rosé blush, baixa intensidade, brilhante.  
Olfato: Intenso e nítido, notas de frutas vermelhas lembrando morangos, cereja e framboesa.  
Paladar: Leve, fresco, harmonioso, doçura convidativa, fácil de beber.  
Harmonização: Ideal para acompanhar sobremesas a base de frutas.  
Servir entre 8 a 10°C.  
Origem: Serra Gaúcha - RS  
Safrá: 2022  
Categoria: Tradicional  
Dulçor: Suave  
Barrica: Não  
Tempo de Barrica: 0 meses  
Corpo: Leve  
Acidez: Média  
Tanino: Leve

**\*\*Sauternes Chautel Beauval \*\***

Uva: Sémillon  
Graduação Alcoólica: 13.5%  
Visão: Amarelo dourado, brilhante.  
Olfato: Intenso e delicado, notas de mel, marmelo, frutas secas, frutas em calda lembrando pêssego, pera e abacaxi.

Paladar: Em boca é untuoso e denso, doçura e acidez equilibradas que convidam a outro gole, sabor intenso e retrogosto persistente lembrando mel e frutas em calda.  
Harmonização: Aperitivo perfeito para queijo gorgonzola. É um companheiro para carnes brancas, pratos picantes, cozinha asiática e o tradicional Foie gras.  
Servir entre 6 a 8°C.  
Origem: Preignac - Bordeaux - França  
Safrá: 2016  
Categoria: Importado  
Dulçor: Suave  
Barrica: Não  
Tempo de Barrica: 0 meses  
Corpo: Encorpado  
Acidez: Alta  
Tanino: sem tanino

**\*\*Sauvignon Blanc Gran Reserva Dumonde\*\***

Uva: Sauvignon Blanc  
Graduação Alcoólica: 13.5%  
Visão: Amarelo palha e reflexos esverdeados, média intensidade e brilhante.  
Olfato: Intenso e nítido, notas de aspargo, tomate, folha de figo e goiaba com leve toque de ervas finas.  
Paladar: Em boca é fresco, acidez equilibrada, ataque doce com leve herbáceo, bom volume em boca e retrogosto agradável.  
Harmonização: Ideal para iniciar qualquer refeição, harmonizando perfeitamente com saladas, peixes, frutos do mar, sushi, aves e carnes brancas em molho cremoso.  
Servir entre 10 a 12°C.  
Origem: Valle de Casablanca - Chile  
Safrá: 2021  
Categoria: Importado  
Dulçor: Seco  
Barrica: Sim  
Tempo de Barrica: 8 meses  
Corpo: Médio  
Acidez: Alta  
Tanino: sem tanino

**\*\*Sauvignon Blanc Querências do Sul Jolimont\*\***

Uva: Sauvignon Blanc  
Graduação Alcoólica: 13.0%  
Visão: Amarelo palha e reflexos esverdeados, média intensidade e brilhante.  
Olfato: Delicado, rico em frutas de polpa branca, como lichia, pera e melão, com leve toque de ervas finas.  
Paladar: Em boca é fresco, acidez equilibrada, frutado, bom volume em boca e retrogosto agradável.  
Harmonização: Ideal para iniciar qualquer refeição, harmonizando perfeitamente com saladas, peixes, frutos do mar, comida asiática, e carnes brancas em molho cremoso.  
Servir entre 8 a 10°C.  
Origem: Vacaria - RS  
Safrá: 2021  
Categoria: Querências  
Dulçor: Seco  
Barrica: Não

Tempo de Barrica: 0 meses  
Corpo: Médio  
Acidez: Média  
Tanino: sem tanino

**\*\*Suco de Maçã Integral\*\***

Harmonização: Ideal para acompanhar qualquer refeição.  
Servir Gelado: 4-6°C  
Origem: Serra Gaúcha - RS  
Dulçor: Suave

**\*\*SUCO DE UVA 1 LT\*\***

Servir Gelado: 4-6°C  
Origem: Serra Gaúcha - RS

**\*\*Suco de Uva 500ml\*\***

Uva: Bordô e Isabel  
Servir Gelado: 4-6°C  
Origem: Serra Gaúcha - RS

**\*\*Suco de uva Branco \*\***

Uva: Niágara Branca  
Servir Gelado: 4-6°C  
Origem: Serra Gaúcha - RS  
Safrá: 2023

**\*\*Suco de Uva Orgânico \*\***

Uva: Bordô e Isabel  
Servir Gelado: 4-6°C  
Origem: Serra Gaúcha - RS

**\*\*Suco de uva Rosé\*\***

Uva: Niágara Rosa  
Servir Gelado: 4-6°C  
Origem: Serra Gaúcha - RS

**\*\*Tannat Demi-Sec Reserva\*\***

Uva: Tannat  
Graduação Alcoólica: 12.5%  
Visão: Rubi, alta intensidade, brilhante.  
Olfato: Intenso, notas de frutas negras e frutas em calda como ameixa, amora e licor de cassia, toque de couro, terroso, tabaco, e funghi.  
Paladar: Intenso, acidez equilibrada, taninos persistentes, doçura convidativa, bom volume em boca e retrogosto frutado.  
Harmonização: Ideal para pratos à base de cogumelos, carne vermelha, risotos e queijos de média maturação.  
Servir entre 14 a 16°C.  
Origem: Serra Gaúcha - RS  
Safrá: 2021  
Categoria: Reserva  
Dulçor: Demi-sec  
Barrica: Não  
Tempo de Barrica: 0 meses  
Corpo: Médio  
Acidez: Média  
Tanino: Média

**\*\*Tannat Reserva \*\***

Uva: Tannat

Graduação Alcoólica: 13.5%

Visão: Rubi com reflexos grená, alta intensidade, brilhante.

Olfato: Complexo, notas de frutas negras e frutas em calda como ameixa, amora e licor de cassis, toque de couro, terroso, carvalho, tabaco, funghi e café.

Paladar: Intenso, acidez equilibrada, taninos persistentes, bom volume em boca e retrogosto lembrando café e tabaco.

Harmonização: Ideal para pratos à base de cogumelos, carnes de caça e gado, risotos e queijos de longa maturação.

Servir entre 16 a 18°C

Origem: Serra Gaúcha - RS

Safra: 2021

Categoria: Reserva

Dulçor: Seco

Barrica: Sim

Tempo de Barrica: 8 meses

Corpo: Médio

Acidez: Média

Tanino: Média

**\*\*Tannat Tradicional \*\***

Uva: Tannat

Graduação Alcoólica: 13.0%

Visão: Vermelho rubi, média intensidade, brilhante.

Olfato: Delicado, notas de frutas negras como ameixa e amora, toque defumado, terroso e café.

Paladar: Intenso, acidez marcada, taninos macios, bom volume em boca e retrogosto longo e defumado.

Harmonização: Ideal para massa com molhos vermelhos, carnes, risotos, pizza e tábua de frios.

Servir entre 12 a 14°C.

Origem: Serra Gaúcha - RS

Safra: 2022

Categoria: Tradicional

Dulçor: Seco

Barrica: Sim

Tempo de Barrica: 3 meses

Corpo: Leve

Acidez: Média

Tanino: Leve

**\*\*Tinto Alentejano Dumonde\*\***

Uva: Castelão, Aragonez e Trincadeira

Graduação Alcoólica: 13.5%

Visão: Vermelho rubi, média intensidade, brilhante.

Olfato: Delicado, notas de frutas negras como ameixa, framboesa e cassis.

Paladar: Elegante, fresco, saboroso, taninos macios e retrogosto ligeiro lembrando frutas negras.

Harmonização: Ideal para carnes vermelhas, massas, pizzas e queijos de média maturação.

Servir entre 14 a 16°C.

Origem: Alentejo - Portugal

Safra: 2020

Categoria: Importado

Dulçor: Seco  
Barrica: Não  
Tempo de Barrica: 0 meses  
Corpo: Médio  
Acidez: Baixa  
Tanino: Média

**\*\*Tinto Intendente\*\***

Uva: Cabernet Sauvignon (40%), Merlot (25%), Cabernet Franc (20%), Tannat (15%)

Graduação Alcoólica: 13.6%

Visão: Vermelho grená com reflexos atijolados, cor profunda e intensa.

Olfato: Fino e elegante, notas terciárias predominam o olfato do vinho com toques de ervas finas, tabaco, café, chocolate amargo e leve toque terroso, em segundo plano a fruta negra em compota lembrando cereja e licor de cassis.

Paladar: elegante e estruturado, apresentando um paladar sofisticado, volumoso, taninos vivos com boa intensidade seguidos de uma acidez marcante e final de boca longo e retrogosto lembrando frutas secas.

Harmonização: Perfeito para harmonizar com aves de caça, como perdiz e codornas, acompanhadas de massas, carnes assadas ou grelhadas, como javali, porco e cortes nobres de gado, picanha e filé-mignon, além de queijos duros de longa maturação.

Servir entre 16 e 18°C e decantar 1 hora antes de consumir

Origem: Serra Gaúcha - RS

Safra: 2015

Categoria: ícone

Dulçor: Seco

Barrica: Sim

Tempo de Barrica: 36 meses

Corpo: Encorpado

Acidez: Média

Tanino: Intenso

**\*\*Tinto Reserva Alentejano\*\***

Uva: Touriga Nacional, Syrah e Alicante Bouschet

Graduação Alcoólica: 14.0%

Visão: Vermelho rubi, alta intensidade, brilhante.

Olfato: Intenso e complexo, notas de frutas negras em compota como ameixa e amora, notas terrosas, tabaco e especiarias doces.

Paladar: Elegante, untuoso, bom volume em boca, frutado, taninos persistentes e retrogosto longo lembrando tabaco.

Harmonização: Ideal para carnes vermelhas, churrasco, molhos a base de cogumelos e queijos de longa maturação.

Servir entre 14 a 16°C.

Origem: Alentejo - Portugal

Safra: 2019

Categoria: Importado

Dulçor: Seco

Barrica: Não

Tempo de Barrica: 0 meses

Corpo: Médio

Acidez: Baixa

Tanino: Média

**\*\*Tinto Suave\*\***

Uva: Bordô

Graduação Alcoólica: 10.5%

Visão: Vermelho rubi, média intensidade, brilhante.

Olfato: Intenso, notas de frutas negras em calda lembrando cereja, amora e licor de cassis, toque de especiarias doces.

Paladar: Intenso, leve, fresco, harmonioso, doçura convidativa, frutado e fácil de beber.

Harmonização: Ideal para harmonizar com sobremesas a base de chocolate, além da sua comida preferida.

Servir entre 12 a 14°C.

Origem: Serra Gaúcha - RS

Safra: 2023

Categoria: Tradicional

Dulçor: Suave

Barrica: Não

Tempo de Barrica: 0 meses

Corpo: Leve

Acidez: Média

Tanino: Leve

#### **\*\*Tinto Suave Reserva\*\***

Uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Tannat e Cabernet Franc

Graduação Alcoólica: 13.6%

Visão: Vermelho rubi, média intensidade, brilhante.

Olfato: Intenso e nítido, notas de frutas negras em calda lembrando ameixa, amora e licor de cassis, toque de especiarias doces, café e chocolate ao leite.

Paladar: Intenso, cremoso, acidez e doçura convidativa, taninos macios, bom volume em boca e retrogosto persistente e frutado.

Harmonização: Ideal para harmonizar com sobremesas a base de chocolate, além da sua comida preferida.

Servir entre 12 a 14°C.

Origem: Serra Gaúcha - RS

Safra: 2021

Categoria: Reserva

Dulçor: Suave

Barrica: Sim

Tempo de Barrica: 8 meses

Corpo: Médio

Acidez: Média

Tanino: Média

#### **\*\*Vinho Douro \*\***

Uva: 40% Touriga Franca/ 30% Touriga Nacional/ 30% Tinta Roriz

Graduação Alcoólica: 13.0%

Visão: Vermelho rubi, média intensidade, brilhante.

Olfato: Intenso, notas de frutas negras como ameixa e amora com leve toque de café e chocolate amargo.

Paladar: Elegante, macio, bom volume em boca, frutado, taninos sedosos e retrogosto lembrando chocolate.

Harmonização: Ideal para carnes vermelhas, molhos a base de cogumelos e queijos de média maturação.

Servir entre 14 a 16°C.

Origem: Douro - Portugal

Safra: 2021

Categoria: Dumonde

Dulçor: Meio seco

Barrica: Não

Tempo de Barrica: 0 meses

Corpo: Médio

Acidez: Baixa  
Tanino: Média

**\*\*Vinho Frances - Syrah - Chautel Beauval Jolimont\*\***

Uva: Syrah  
Graduação Alcoólica: 13.5%  
Visão: Vermelho rubi, média intensidade, brilhante.  
Olfato: Elegante e intenso, notas de frutas negras como amora, cereja e cassis, toque de especiarias como pimenta preta, tabaco ervas finas.  
Paladar: Boa estrutura e volume em boca, acidez equilibrada, muito frutado, taninos macios e aveludados com retrogosto lembrando tabaco.  
Harmonização: Ideal para carnes vermelhas, massas, molhos a base de cogumelos e queijos de longa maturação.  
Servir entre 16 a 18°C.  
Origem: Sénouillac - França (Sul da França)  
Safrá: 2020  
Categoria: Importado  
Dulçor: Seco  
Barrica: Não  
Tempo de Barrica: 0 meses  
Corpo: Médio  
Acidez: Baixa  
Tanino: Média

**\*\*Vinho Francês Bordeaux Chatel Beauval\*\***

Uva: 70% Merlot/ 15% Cabernet Sauvignon/ 15% Cabernet Franc  
Graduação Alcoólica: 13.0%  
Visão: Vermelho rubi com reflexos grená, média intensidade, brilhante.  
Olfato: Elegante e nítido, notas de frutas negras e ervas finas como ameixa e cereja, aroma terroso com leve toque de tabaco e especiarias.  
Paladar: Boa estrutura e volume em boca, acidez equilibrada, frutado, taninos persistentes e macios com retrogosto lembrando tabaco  
Harmonização: Ideal para carnes vermelhas, massas, molhos a base de cogumelos e queijos de longa maturação.  
Servir entre 16 a 18°C.  
Origem: Saint-Pey-de-Castets - Bordeaux - França  
Safrá: 2020  
Categoria: Importado  
Dulçor: Seco  
Barrica: Não  
Tempo de Barrica: 0 meses  
Corpo: Médio  
Acidez: Baixa  
Tanino: Média

**\*\*Vinho Licoroso \*\***

Uva: 50% Tannat/ 30% Cabernet Sauvignon/ 20% Pinot Noir  
Graduação Alcoólica: 17.0%  
Visão: Vermelho grená, média intensidade e brilhante.  
Olfato: Intenso e complexo, notas de frutas negras em calda lembrando ameixa, alcaçuz e licor de cassis, toque de especiarias doces, baunilha, café e chocolate amargo.  
Paladar: Intenso, cremoso, acidez e doçura convidativa, taninos macios, bom volume em boca e retrogosto persistente e frutado.



Harmonização: Ideal para harmonizar com sobremesas a base de chocolate, além de frutas em calda.  
Servir entre 14 a 16°C.  
Origem: Serra Gaúcha - RS  
Safrá: 2018  
Categoria: Reserva  
Dulçor: Licoroso  
Barrica: Sim  
Tempo de Barrica: 24 meses  
Corpo: Encorpado  
Acidez: Baixa  
Tanino: Média

**\*\*Vinho Verde \*\***

Uva: 90% Loureiro e 10% Arinto  
Graduação Alcoólica: 13.0%  
Visão: Amarelo palha e brilhante.  
Olfato: Delicado, notas de frutas cítricas e tropicais bem presentes lembrando pera, maçã verde e abacaxi.  
Paladar: Levemente frisante, fresco, cítrico, fácil de beber, com final de boca frutado que pede outro gole.  
Harmonização: Ideal para iniciar qualquer refeição, harmonizando perfeitamente com saladas, peixes, frutos do mar e comida asiática.  
Servir entre 8 a 10°C.  
Origem: Minho - Portugal  
Safrá: 2022  
Categoria: Dumonde  
Dulçor: Meio seco  
Barrica: Não  
Tempo de Barrica: 0 meses  
Corpo: Leve  
Acidez: Alta  
Tanino: sem tanino