

**\*\*Arinarnoa Querências do Sul Jolimont\*\***

Uva: Arinarnoa

Graduação Alcoólica: 14.0%

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

Olfato: Intenso e complexo, notas de frutas negras e frutas em calda como ameixa, amora e licor de cassis, toque de couro, carvalho, ervas finas tabaco e café.

Paladar: Estruturado, acidez equilibrada, taninos

persistentes, untuoso, bom volume em boca e retrogosto lembrando café e tabaco.

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

Servir entre 16 a 18°C.

Origem: Santana do Livramento - RS

Safra: 2021

Categoria: Reserva

Dulçor: Seco

Barrica: Sim

Tempo de Barrica: 12 meses

Corpo: Encorpado

Acidez: Média

Tanino: Intenso

**\*\*Branco Alentejano Dumonde \*\***

Uva: Roupeiro e Rabo de Ovelha

Graduação Alcoólica: 12.5%

Visão: Amarelo palha com reflexos dourados e brilhante.

Olfato: Delicado, rico em cítricas com leve toque de ervas finas, lembrando pera e maçã verde com toque amanteigado.

Paladar: Em boca é leve, fresco, cítrico, fácil de beber, com final de boca ligeiro que pede outro gole.

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

Servir entre 8 a 10°C.

Origem: Alentejo - Portugal

Safra: 2022

Categoria: Importado

Dulçor: Seco

Barrica: Não

Tempo de Barrica: 0 meses

Corpo: Médio

Acidez: Alta

Tanino: sem tanino

**\*\*Branco Reserva Alentejano Dumonde\*\***

Uva: Fernão Pires, Arinto e Verdelho

Graduação Alcoólica: 12.5%

Visão: Amarelo dourado e brilhante.

Olfato: Intenso e delicado, aromas de frutas tropicais, cítricas lembrando limão siciliano e maçã verde, além de ervas finas com leve toque de carvalho e amanteigado.

Paladar: Em boca é untuoso, acidez equilibrado, volumoso, retrogosto lembrando ervas finas e final de boca longo.

Harmonização: Ideal para saladas, carnes brancas, frutos do mar, risotos, massa com molho branco e queijos de média maturação.

Servir entre 10 a 12°C.

Origem: Alentejo - Portugal

Safra: 2019

Categoria: Importado

Dulçor: Seco  
Barrica: Sim  
Tempo de Barrica: 6 meses  
Corpo: Médio  
Acidez: Alta  
Tanino: sem tanino  
**\*\*Branco Suave\*\***  
Uva: Moscato  
Graduação Alcoólica: 11.0%  
Visão: Amarelo palha, baixa intensidade e brilhante.  
Olfato: Intenso, delicado, floral, frutas de polpa branca em calda como abacaxi, pera e maçã.  
Paladar: Leve, fresco, harmonioso, doçura convidativa, floral e fácil de beber.  
Harmonização: Ideal para acompanhar sobremesas a base de frutas e chocolate branco.  
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: sem tanino  
**\*\*Cabernet Sauvignon\*\***  
Uva: Cabernet Sauvignon  
Graduação Alcoólica: 12.7%  
Visão: Vermelho rubi, alta intensidade, brilhante.  
Olfato: Intenso, notas de frutas negras como ameixa, amora e licor de cassia, toque especiarias, café e tabaco.  
Paladar: Boa estrutura, acidez equilibrada, taninos macios, bom volume em boca e retrogosto longo e especiado.  
Harmonização: Ideal para massa com molhos vermelhos, carnes, risotos, pizza e tábua de frios.  
Servir entre 12 a 14°C.  
Origem: Serra Gaúcha - RS  
Safrá: 2022  
Categoria: Tradicional  
Dulçor: Seco  
Barrica: Sim  
Tempo de Barrica: 3 meses  
Corpo: Leve  
Acidez: Média  
Tanino: Média

**\*\*Cabernet Sauvignon Demi-Sec\*\***  
Uva: Cabernet Sauvignon  
Graduação Alcoólica: 12.5%  
Visão: Vermelho grená, média intensidade, brilhante.  
Olfato: Nítido, notas de frutas vermelhas em calda lembrando ameixa, cereja e amora, toque de especiarias doces.  
Paladar: Intenso, harmonioso, doçura convidativa, macio, bom volume em boca e retrogosto de especiarias.  
Harmonização: Ideal para massa com molhos vermelhos, carnes, risotos, pizzas e tábua de frios.  
Servir entre 10 a 12°C.

Origem: Serra Gaúcha - RS  
Safrá: 2021  
Categoria: Tradicional  
Dulçor: Demi-sec  
Barrica: Não  
Tempo de Barrica: 0 meses  
Corpo: Leve  
Acidez: Média  
Tanino: Leve

**\*\*Cabernet Sauvignon Gran Reserva \*\***

Uva: Cabernet Sauvignon  
Graduação Alcoólica: 13.4%  
Visão: Vermelho grená com reflexos castanhos, alta intensidade, brilhante.  
Olfato: Intenso, complexo e elegante, com notas de frutas negras em calda lembrando ameixa, licor de cassis e cereja, além dos aromas de evolução que passam por chocolate, funghi, café, especiarias e carvalho.  
Paladar: Marcante, boa intensidade, acidez equilibrada, untuoso, taninos macios e persistentes, bom volume em boca e retrogosto longo e 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: Serra Gaúcha - RS  
Safrá: 2017  
Categoria: Gran Reserva  
Dulçor: Seco  
Barrica: Sim  
Tempo de Barrica: 24 meses  
Corpo: Encorpado  
Acidez: Média  
Tanino: Intenso

**\*\*Cabernet Sauvignon Morro Calçado\*\***

Uva: Cabernet Sauvignon  
Graduação Alcoólica: 13.5%  
Visão: Rubi com reflexos grená, alta intensidade, brilhante.  
Olfato: Intenso e complexo, notas de frutas negras e frutas em calda como ameixa, amora e framboesa, toque de carvalho, especiarias, tabaco, funghi e café.  
Paladar: Marcante, acidez equilibrada, taninos intensos e persistentes, untuoso, bom volume em boca e retrogosto persistente lembrando café.  
Harmonização: Ideal para pratos à base de cogumelos, massa com molhos vermelhos, carnes de caça e gado, risotos e queijos de longa maturação.  
Servir entre 16 a 18°C.  
Origem: Serra Gaúcha - RS  
Safrá: 2022  
Categoria: Reserva  
Dulçor: Seco  
Barrica: Sim  
Tempo de Barrica: 8 meses  
Corpo: Médio  
Acidez: Média  
Tanino: Média

**\*\*Cabernet Sauvignon Suave \*\***

Uva: Cabernet Sauvignon

Graduação Alcoólica: 12.0%

Visão: Vermelho rubi, média intensidade, brilhante.

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

Paladar: Intenso, harmonioso, doçura convidativa, macio, bom volume em boca e retrogosto de especiarias doces.

Harmonização: Ideal para harmonizar com sobremesas a base de cremes e chocolate.

Servir entre 10 a 12°C.

Origem: Serra Gaúcha

Safra: 2021

Categoria: Tradicional

Dulçor: Suave

Barrica: Não

Tempo de Barrica: 0 meses

Corpo: Leve

Acidez: Média

Tanino: Leve

**\*\*Carmenere Jolimont Reserva Dumonde\*\***

Uva: Carménère

Graduação Alcoólica: 13.5%

Visão: Vermelho rubi, alta intensidade, brilhante.

Olfato: Intenso, complexo, notas de frutas negras como ameixa, cereja e cassis, toque herbáceo de ervas finas e bouquet de tabaco, café e chocolate amargo.

Paladar: Intenso, potente, bom volume em boca, acidez baixa, taninos macios e retrogosto longo lembrando café e tabaco.

Harmonização: Ideal para carnes vermelhas, massas, pratos à base de cogumelos e queijos maturados.

Servir entre 14 a 16°C.

Origem: Valle del Maule - Chile

Safra: 2019

Categoria: Importado

Dulçor: Seco

Barrica: Sim

Tempo de Barrica: 6 meses

Corpo: Médio

Acidez: Média

Tanino: Média

**\*\*Cave Jolimont Corte bordalês\*\***

Uva: Cabernet Sauvignon (60%) e Merlot (40%)

Graduação Alcoólica: 13.5%

Visão: Vermelho rubi, média-alta intensidade, brilhante.

Olfato: Complexo e intenso, notas de frutas negras como ameixa, amora e licor de cassis, toque de especiarias, ervas finas, tabaco, funghi e café.

Paladar: Ataque doce, acidez equilibrada, taninos intensos e persistentes, bom volume em boca e retrogosto persistente lembrando frutas negras.

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

Servir entre 16 a 18°C.

Origem: Serra Gaúcha - RS

Safra: 2022  
Categoria: ícone  
Dulçor: Seco  
Barrica: Sim  
Tempo de Barrica: 8 meses  
Corpo: Médio  
Acidez: Média  
Tanino: Média

**\*\*Champagne - Charles Ellner Brut Jolimont\*\***

Uva: 30% Chardonnay/ 30% Pinot Noir/ 40% Pinot Meunier  
Graduação Alcoólica: 12.5%  
Visão: Amarelo palha, brilhante, perlage fina e persistente.  
Olfato: Delicado, notas de frutas cítricas lembrando lima, abacaxi e maçã verde, além de notas terciárias de panificação, brioche, levedo e lácteo.  
Paladar: Em boca é intenso, com acidez marcada, boa cremosidade e sabor cítrico, com final de boca persistente lembrando frutas secas com toque amendoado.  
Harmonização: nan  
Origem: Epernay - França  
Safra: 2020  
Categoria: Importado  
Dulçor: Seco  
Barrica: Não  
Tempo de Barrica: 0 meses  
Corpo: Encorpado  
Acidez: Alta  
Tanino: sem tanino

**\*\*Chardonnay Querências do Sul Jolimont\*\***

Uva: Chardonnay  
Graduação Alcoólica: 14.0%  
Visão: Amarelo palha com reflexos dourados, intenso e brilhante.  
Olfato: Delicado e complexo, aromas de frutas tropicais, toque lácteo, baunilha, coco e amanteigado.  
Paladar: Em boca é intenso, untuoso, acidez equilibrado, volumoso, frutado e final de boca longo com retrogosto lembrando frutas secas.  
Harmonização: Ideal para carnes brancas, frutos do mar, risotos, peixes, massa com molho branco e queijos de longa maturação.  
Servir entre 10 a 12°C.  
Origem: Encruzilhada do Sul - RS  
Safra: 2022  
Categoria: Querências  
Dulçor: Seco  
Barrica: Sim  
Tempo de Barrica: 12 meses  
Corpo: Médio  
Acidez: Média  
Tanino: sem tanino

**\*\*Chardonnay Reserva\*\***

Uva: Chardonnay  
Graduação Alcoólica: 14.0%  
Visão: Amarelo palha, intenso e brilhante.  
Olfato: Intenso e delicado, aromas de frutas tropicais e de polpa branca, com notas de baunilha, carvalho e amanteigado.  
Paladar: Em boca é untuoso, acidez equilibrado, volumoso, frutado e final de boca longo.

Harmonização: Ideal para saladas, carnes brancas, frutos do mar, risotos, massa com molho branco e queijos de média maturação.

Servir entre 10 a 12°C.

Origem: Serra Gaúcha - RS

Safra: 2022

Categoria: Reserva

Dulçor: Seco

Barrica: Sim

Tempo de Barrica: 8 meses

Corpo: Médio

Acidez: Média

Tanino: Média

#### **\*\*Chardonnay Tradicional \*\***

Uva: Chardonnay

Graduação Alcoólica: 12.5%

Visão: Amarelo palha com reflexos dourados e brilhante

Olfato: Delicado, rico em frutas tropicais e cítricas, como abacaxi, pera e maçã com leve toque amanteigado

Paladar: Leve, fresco, frutado, fácil de beber, com final de boca de ligeiro que pede outro gole

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

Servir entre 8 a 12°C.

Origem: Serra Gaúcha - RS

Safra: 2022

Categoria: Tradicional

Dulçor: Seco

Barrica: Não

Tempo de Barrica: 0 meses

Corpo: Leve

Acidez: Média

Tanino: Leve

#### **\*\*Egiodola\*\***

Uva: Egiodola

Graduação Alcoólica: 12.0%

Visão:

Olfato:

Paladar: Intenso, acidez equilibrada, taninos macios, bom volume em boca e retrogosto ligeiro e frutado.

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: Média

#### **\*\*Espumante Brut\*\***

Uva: Chardonnay

Graduação Alcoólica: 12.5%

Visão: Amarelo palha, baixa intensidade, brilhante, perlage fina e persistente.  
Olfato: Intenso e delicado, no nariz frutas cítricas e frutas de polpa branca com notas de pera, pêssego e toque floral.  
Paladar: Em boca é leve, fresco, frutado, fácil de beber, com final de boca de ligeiro e perfeito para beira da piscina  
Harmonização: Ideal para iniciar qualquer refeição, harmonizando perfeitamente com saladas, peixes, frutos do mar, comida asiática e carnes brancas.  
Servir entre 4 a 6°C.  
Origem: Serra Gaúcha - RS  
Safrá: 2023  
Categoria: Reserva  
Dulçor: Seco  
Barrica: Não  
Tempo de Barrica: 0 meses  
Corpo: Leve  
Acidez: Alta  
Tanino: sem tanino

**\*\*Espumante Brut Rosé \*\***

Uva: Chardonnay e Pinot Noir  
Graduação Alcoólica: 12.5%  
Visão: Rosé cereja, baixa intensidade, brilhante, perlage fina e persistente  
Olfato: Intenso e delicado, frutas vermelhas lembrando morango, cereja e amora.  
Paladar: Em boca é leve, fresco, frutado, fácil de beber, com final de boca de ligeiro e perfeito para beira da piscina  
Harmonização: Ideal para iniciar qualquer refeição, harmonizando perfeitamente com saladas, peixes, frutos do mar, comida asiática e carnes brancas. Servir entre 4 a 6°C.  
Origem: Serra Gaúcha- RS  
Safrá: 2023  
Categoria: Reserva  
Dulçor: Seco  
Barrica: Não  
Tempo de Barrica: 0 meses  
Corpo: Leve  
Acidez: Alta  
Tanino: sem tanino

**\*\*Espumante Moscatel\*\***

Uva: Moscato  
Graduação Alcoólica: 7.5%  
Visão: Esverdeado, baixa intensidade, brilhante, perlage fina e persistente.  
Olfato: Intenso e delicado, notas florais, frutas de polpa branca e cítricas como abacaxi, pêssego, pera e maçã verde.  
Paladar: Em boca é leve, fresco, floral, cremoso e doçura equilibrada que convida a outra taça.  
Harmonização: deal para acompanhar sobremesas a base de frutas.  
Servir entre 4 a 6°C.  
Origem: Serra Gaúcha - RS  
Safrá: 2024  
Categoria: Reserva  
Dulçor: Suave  
Barrica: Não

Tempo de Barrica: 0 meses  
Corpo: Leve  
Acidez: Alta  
Tanino: sem tanino