

****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

****Espumante Moscatel Demi-Sec****

Uva: Moscato R2
Graduação Alcoólica: 11.5%
Visão: Amarelo palha com reflexos esverdeados, baixa intensidade, brilhante, perlage fina e persistente.
Olfato: Intenso e delicado, notas florais, frutas de polpa branca e cítricas dando muita elegância.
Paladar: Em boca é leve, fresco, floral, cremoso e doçura equilibrada que convida a outra taça
Harmonização: Ideal para acompanhar entradas leves, carnes brancas e pratos cremosos a base de creme de leite ou leite de coco, além de sobremesas a base de frutas.
Servir entre 4 a 6°C.
Origem: Serra Gaúcha - RS
Safrá: 2022
Categoria: Reserva
Dulçor: Demi-sec
Barrica: Não
Tempo de Barrica: 0 meses
Corpo: Leve
Acidez: Média
Tanino: sem tanino

****Espumante Moscatel Millésime****

Uva: Moscato R2 e Moscato R3
Graduação Alcoólica: 7.5%
Visão: Perlage fina e persistente com tons esverdeados.
Olfato: Complexo e elegante. Apresenta notas florais de jasmim e frutas de polpa branca como abacaxi, pêssêgo, pera e maçã verde.
Paladar: Expressa frescor, cremosidade e doçura equilibrada que convida a outra taça.
Harmonização: Ideal para acompanhar sobremesas a base de frutas ou com seu prato preferido.
Servir entre 4 a 6°C.
Origem: Serra Gaúcha
Safrá: 2023
Categoria: Outros
Dulçor: Suave
Barrica: Não
Tempo de Barrica: 0 meses
Corpo: Leve
Acidez: Alta
Tanino: sem tanino

****Espumante Moscatel Rosé****

Uva: Moscato
Graduação Alcoólica: 7.5%
Visão: Rosé blush, baixa intensidade, brilhante, perlage fina e persistente.
Olfato: Intenso e delicado, notas florais, frutas vermelhas lembrando morango, cereja e amora.
Paladar: Em boca é leve, fresco, floral, cremoso e doçura equilibrada que convida a outra taça.

Harmonização: Ideal para acompanhar sobremesas a base de frutas.
Servir entre 4 a 6°C.
Origem: Serra Gaúcha - RS
Safrá: 2023
Categoria: Reserva
Dulçor: Suave
Barrica: Não
Tempo de Barrica: 0 meses
Corpo: Leve
Acidez: Alta
Tanino: sem tanino

****Espumante Moscatel Rosé Zero Álcool ****

Uva: Moscato R2 e Moscato Hamburgo
Graduação Alcoólica: 0.0%
Visão: Rosé blush, brilhante, perlage fina e persistente.
Olfato: Intenso e delicado, notas florais, frutas vermelhas lembrando morango, cereja e amoras.
Paladar: Em boca é leve, fresco, frutado, cremoso e doçura equilibrada que convida a outra taça.
Harmonização: Ideal para acompanhar sobremesas a base de frutas e drinks sem álcool.
Servir entre 4 a 6°C.
Origem: Serra Gaúcha/ RS
Safrá: 2023
Categoria: Reserva
Dulçor: Suave
Barrica: Não
Tempo de Barrica: 0 meses
Corpo: Leve
Acidez: Alta
Tanino: sem tanino

****Espumante Moscatel Zero Álcool****

Uva: Moscato R2 e Moscato Giallo
Graduação Alcoólica: 0.0%
Visão: Amarelo 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: Ideal para acompanhar sobremesas a base de frutas.
Servir entre 4 a 6°C.
Origem: Serra Gaúcha/ RS
Safrá: 2023
Categoria: Reserva
Dulçor: Suave
Barrica: Não
Tempo de Barrica: 0 meses
Corpo: Leve
Acidez: Alta
Tanino: sem tanino

****Espumante Trebbiano Sur Lie ****

Uva: Trebbiano
Graduação Alcoólica: 12.5%

Visão: Amarelo palha, média intensidade, perlage fina e persistente, levemente velado pelo Sur Lie.
Olfato: Intenso e delicado, no nariz notas de levedo, brioche e frutas secas, além de frutas tropicais de polpa branca.
Paladar: Em boca é equilibrado, cremoso, acidez marcante, persistente e retrogosto longo e frutado.
Harmonização: Ideal para iniciar qualquer refeição ou um prato principal, harmonizando perfeitamente com saladas, peixes, frutos do mar, comida asiática e carnes brancas em molho cremoso.
Servir entre 4 a 6°C.
Origem: Serra Gaúcha/ RS
Safrá: 2022
Categoria: Reserva
Dulçor: Seco
Barrica: Não
Tempo de Barrica: 0 meses
Corpo: Médio
Acidez: Média
Tanino: sem tanino

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

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 - Morro Calçado - RS
Safrá: 2017
Categoria: Gran Reserva
Dulçor: Seco
Barrica: Sim
Tempo de Barrica: 24 meses
Corpo: Encorpado
Acidez: Média
Tanino: Intenso

****Malbec Reserva Dumonde ****

Uva: Malbec
Graduação Alcoólica: 13.5%
Visão: Vermelho rubi, alta intensidade, brilhante.
Olfato: Intenso, notas de frutas negras como ameixa, framboesa e cassis, toque de ervas finas, tabaco e chocolate.
Paladar: Elegante, bom volume em boca, acidez baixa, taninos macios e retrogosto longo lembrando tabaco.
Harmonização: Ideal para carnes vermelhas, massas, pratos à base de cogumelos e queijos maturados.
Servir entre 14 a 16°C.

Origem: Vale do Uco - Mendonza - Argentina
Safra: 2020
Categoria: Dumonde
Dulçor: Seco
Barrica: Sim
Tempo de Barrica: 9 meses
Corpo: Médio
Acidez: Média
Tanino: Média

****Malbec Rosé ****

Uva: Malbec
Graduação Alcoólica: 13.0%
Visão: Rosé blush, baixa intensidade, brilhante.
Olfato: Elegante e nítido, notas de frutas vermelhas lembrando amora, cereja e morango.
Paladar: Acidez persistentes, 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: Vacaria - RS
Safra: 2023
Categoria: Reserva
Dulçor: Seco
Barrica: Não
Tempo de Barrica: 0 meses
Corpo: Leve
Acidez: Média
Tanino: sem tanino

****Marselan Querências do Sul Jolimont****

Uva: Marselan
Graduação Alcoólica: 14.0%
Visão: Vermelho rubi, alta intensidade, brilhante.
Olfato: Intenso e complexo, notas terciárias presentes lembrando chocolate amargo, tabaco e café, além de aromas de frutas negras e frutas em calda como ameixa, amora e licor de cassis.
Paladar: Macio e untuoso, boa estrutura, acidez equilibrada, taninos persistentes, bom volume em boca e retrogosto lembrando chocolate.
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: Querências
Dulçor: Seco
Barrica: Sim
Tempo de Barrica: 12 meses
Corpo: Encorpado
Acidez: Média
Tanino: Intenso

****Marselan Reserva Jolimont****

Uva: Marselan
Graduação Alcoólica: 13.5%
Visão: Vermelho rubi, alta intensidade, brilhante.

Olfato: Intenso, notas de frutas negras como amora, cereja framboesa e toque de ervas finas, tabaco e especiarias.
Paladar: Intenso, ataque doce, acidez equilibrada, taninos persistentes, frutado, bom volume em boca e retrogosto persistente lembrando tabaco.
Harmonização: Ideal para pratos à base de cogumelos, massa com molhos vermelhos, carnes de caça, risotos e queijos de média maturação.
Servir entre 14 a 16°C.
Origem: Santana do Livramento - RS
Safrá: 2022
Categoria: Reserva
Dulçor: Seco
Barrica: Sim
Tempo de Barrica: 8 meses
Corpo: Médio
Acidez: Média
Tanino: Média

****Merlot Jovem****

Uva: Merlot
Graduação Alcoólica: 12.5%
Visão: Vermelho rubi, média intensidade, brilhante.
Olfato: Delicado, notas de frutas vermelhas como ameixa, cereja e amora, toque defumado 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
Safrá: 2022
Categoria: Tradicional
Dulçor: Seco
Barrica: Não
Tempo de Barrica: 0 meses
Corpo: Leve
Acidez: Média
Tanino: Leve

****Merlot Reserva****

Uva: Merlot
Graduação Alcoólica: 13.5%
Visão: Vermelho rubi, alta intensidade, brilhante.
Olfato: Intenso, notas de frutas negras como ameixa, amora e framboesa, toque de ervas finas, tabaco e café.
Paladar: Intenso, acidez equilibrada, taninos persistentes, macio, frutado, bom volume em boca e retrogosto persistente e lembrando tabaco.
Harmonização: Ideal para pratos à base de cogumelos, massa com molhos vermelhos, carnes de caça, risotos e queijos de média maturação.
Servir entre 14 a 16°C.
Origem: Serra Gaúcha - RS
Safrá: 2022
Categoria: Reserva
Dulçor: Seco
Barrica: Sim
Tempo de Barrica: 8 meses
Corpo: Médio
Acidez: Média

Tanino: Média

****Montepulciano Jolimont****

Uva: Montepulciano

Graduação Alcoólica: 13.5%

Visão: Vermelho rubi com reflexos grená, média intensidade e brilhante.

Olfato: Intenso e envolvente, com aromas de ameixa e cereja maduras, notas de frutas secas lembrando amêndoas e cacau com um leve toque de ervas finas, demonstrando todo o bouquet e personalidade de um grande vinho.

Paladar: Elegante, acidez viva e marcante com bom volume em boca. Taninos maduros que expressam untuosidade, com final longo e retrogosto persistente, evidenciando toda sua complexidade aromática.

Harmonização: Perfeito para harmonizar com aves de caça, como perdiz e codornas, acompanhadas de massas ou polenta, carnes grelhadas como 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: Encruzilhada do Sul - RS

Safra: 2019

Categoria: ícone

Dulçor: Seco

Barrica: Sim

Tempo de Barrica: 24 meses

Corpo: Encorpado

Acidez: Média

Tanino: Intenso

****Moscato Querências do Sul Jolimont****

Uva: Moscato

Graduação Alcoólica: 12.0%

Visão: Amarelo palha, média intensidade e brilhante.

Olfato: Intenso, delicado, floral, frutas de polpa branca como abacaxi, pera e maçã com leve toque de frutas secas.

Paladar: Em boca é equilibrado, leve, frutado, 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: Santana do Livramento - RS

Safra: 2020

Categoria: Querências

Dulçor: Seco

Barrica: Sim

Tempo de Barrica: 3 meses

Corpo: Leve

Acidez: Média

Tanino: sem tanino

****Moscato Seco****

Uva: Moscato

Graduação Alcoólica: 11.0%

Visão: Amarelo palha, baixa intensidade e brilhante.

Olfato: Intenso, delicado, floral, frutas de polpa branca como abacaxi, pera e maçã.

Paladar: Em boca é leve, fresco, floral, 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, comida asiática e carnes brancas em molho cremoso.

Servir entre 8 a 10°C.

Origem: Serra Gaúcha - RS

Safra: 2022

Categoria: Tradicional

Dulçor: Seco

Barrica: Não

Tempo de Barrica: 0 meses

Corpo: Leve

Acidez: Média

Tanino: Leve

****Pinot Noir L'Orange****

Uva: Pinot Noir

Graduação Alcoólica: 13.0%

Visão: Rosé cobreado, baixa intensidade, brilhante.

Olfato: Delicado e nítido, notas de frutas secas e vermelhas lembrando amêndoas, ervas finas, morangos e framboesa.

Paladar: Leve, fresco, persistente, amendoado, gastronômico e bom volume em boca.

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: 2022

Categoria: Tradicional

Dulçor: Seco

Barrica: Não

Tempo de Barrica: 0 meses

Corpo: Leve

Acidez: Média

Tanino: Leve

****Pinot Noir Querências do Sul Jolimont****

Uva: Pinot Noir

Graduação Alcoólica: 13.5%

Visão: Vermelho rubi com reflexos grená, média intensidade, brilhante.

Olfato: Aromas pronunciados de ameixa, amora, cereja, especiarias doces, funghi, chocolate e frutas secas.

Paladar: Em boca é marcante, apresenta acidez equilibrada, untuosidade, taninos persistentes, bom volume e retrogosto lembrando chocolate.

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

Servir entre 12 a 14°C.

Origem: Encruzilhada do Sul, RS

Safra: 2022

Categoria: Querências

Dulçor: Seco

Barrica: Sim

Tempo de Barrica: 12 meses

Corpo: Encorpado

Acidez: Média

Tanino: Intenso

****Pinot Noir Reserva ****

Uva: Pinot Noir

Graduação Alcoólica: 13.0%

Visão: Vermelho rubi com reflexos grená, baixa intensidade, brilhante.

Olfato: Complexo, notas de frutas vermelhas como ameixa, amora e cereja, toque defumado, funghi, chocolate e toque lácteo.

Paladar: Intenso, acidez equilibrada, taninos persistentes, macio, bom volume em boca e retrogosto defumado.

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

Servir entre 12 a 14°C.

Origem: Serra Gaúcha - RS

Safra: 2022

Categoria: Reserva

Dulçor: Seco

Barrica: Sim

Tempo de Barrica: 8 meses

Corpo: Encorpado

Acidez: Média

Tanino: Intenso

****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

Safra: 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

Safra: 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 cassis, 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
Safrá: 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
Safrá: 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
Safrá: 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
Safrá: 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
Safrá: 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
Safrá: 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
Safrá: 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)

Safra: 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

Safra: 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 cassia, 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