

**\*\*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  
Safra: 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  
Safra: 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 Morro Calçado 375ml\*\***

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  
Safrá: 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  
Safrá: 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  
Safrá: 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  
Safra: 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

Safra: 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

Safra: 2024

Categoria: Reserva

Dulçor: Suave

Barrica: Não

Tempo de Barrica: 0 meses

Corpo: Leve

Acidez: Alta

Tanino: sem tanino

**\*\*Espumante Moscatel 375ml\*\***

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: ideal para acompanhar sobremesas a base de frutas.

Servir entre 4 a 6°C.

Origem: Serra Gaúcha - RS

Safra: 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 doce 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

Safra: 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, pêssego, pera e maçã verde.

Paladar: Expressa frescor, cremosidade e doce 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

Safra: 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 doce 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

Safra: 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  
Safra: 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  
Safra: 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

**\*\*Jolipets Amália Rosé\*\***

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

**\*\*Jolipets Chardonnay Seco\*\***

Uva: Chardonnay  
Graduação Alcoólica: 12.7%  
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  
Safrá: 2022  
Categoria: Tradicional  
Dulçor: Seco  
Barrica: Não  
Tempo de Barrica: 0 meses  
Corpo: Leve  
Acidez: Média  
Tanino: Leve

**\*\*Jolipets Francesca e Safira Moscato 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: Leve

**\*\*Jolipets Jolie - Tinto Suave | Vinhos Jolimont\*\***

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

**\*\*Jolipets Luisita Vinho Rosé Seco\*\***

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

**\*\*Jolipets Stout Vinho Merlot Seco\*\***

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

Safra: 2022

Categoria: Tradicional

Dulçor: Seco

Barrica: Não

Tempo de Barrica: 0 meses

Corpo: Leve

Acidez: Média

Tanino: Leve

**\*\*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 375ml\*\***

Uva: Merlot  
Graduação Alcoólica: 13.5%  
Visão: Vermelho rubi, média 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

**\*\*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

Safra: 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  
Safra: 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  
Safrá: 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  
Safrá: 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

Safra: 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

Safra: 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

Safra: 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

Safra: 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

**\*\*Special Notes Cabernet com Carvalho\*\***

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 cassis, 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

**\*\*Special Notes Tinto Suave Edição Limitada\*\***

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

**\*\*Suco de Maçã Integral\*\***

Uva: Fuji e Gala  
Graduação Alcoólica: 0.0%  
Visão: Amarelo palha e velado.  
Olfato: Intenso e nítido, característico das maçãs Fuji e Gala  
Paladar: Em boca é leve, doçura equilibrada, acidez baixa, fácil de beber.  
Harmonização: Ideal para acompanhar qualquer refeição.  
Servir Gelado: 4-6°C  
Origem: Serra Gaúcha - RS  
Safrá: 2023  
Categoria: Outros  
Dulçor: Suave  
Barrica: Não  
Tempo de Barrica: 0 meses  
Corpo: sem corpo  
Acidez: sem acidez  
Tanino: sem tanino

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

Uva: Bordô e Isabel

Graduação Alcoólica: 0.0%

Visão: Violáceo e brilhante

Olfato: Intenso e nítido, característico das uvas Bordô e Isabel com notas frutadas.

Paladar: Em boca é leve, doçura e acidez equilibradas, fácil de beber.

Harmonização: Ideal para acompanhar qualquer refeição.

Servir Gelado: 4-6°C

Origem: Serra Gaucha - RS

Safra: 2023

Categoria: Outros

Dulçor: indefinido

Barrica: Não

Tempo de Barrica: 0 meses

Corpo: sem corpo

Acidez: sem acidez

Tanino: sem tanino

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

Uva: Bordô e Isabel

Graduação Alcoólica: 0.0%

Visão: Violáceo e brilhante

Olfato: Intenso e nítido, característico das uvas Bordô e Isabel com notas frutadas.

Paladar: Em boca é leve, doçura e acidez equilibradas, fácil de beber.

Harmonização: Ideal para acompanhar qualquer refeição.

Servir Gelado: 4-6°C

Origem: Serra Gaucha - RS

Safra: 2023

Categoria: Outros

Dulçor: indefinido

Barrica: Não

Tempo de Barrica: 0 meses

Corpo: sem corpo

Acidez: sem acidez

Tanino: sem tanino

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

Uva: Niágara Branca

Graduação Alcoólica: 0.0%

Visão: Amarelo palha e brilhante.

Olfato: Intenso e nítido, característico da uva Niágara com notas florais.

Paladar: Em boca é leve, doçura e acidez equilibradas, fácil de beber.

Harmonização: Ideal para acompanhar qualquer refeição.

Servir Gelado: 4-6°C

Origem: Serra Gaúcha - RS

Safra: 2023

Categoria: Outros

Dulçor: indefinido

Barrica: Não

Tempo de Barrica: 0 meses

Corpo: sem corpo

Acidez: sem acidez  
Tanino: sem tanino

**\*\*Suco de Uva Orgânico \*\***

Uva: Bordô e Isabel  
Graduação Alcoólica: 0.0%  
Visão: Violáceo e brilhante  
Olfato: Intenso e nítido, característico das uvas Bordô e Isabel com notas frutadas.  
Paladar: Em boca é leve, doçura e acidez equilibradas, fácil de beber.  
Harmonização: Ideal para acompanhar qualquer refeição.  
Servir Gelado: 4-6°C  
Origem: Serra Gaúcha - RS  
Safrá: 2023  
Categoria: Outros  
Dulçor: indefinido  
Barrica: Não  
Tempo de Barrica: 0 meses  
Corpo: sem corpo  
Acidez: sem acidez  
Tanino: sem tanino

**\*\*Suco de uva Rosé\*\***

Uva: Niágara Rosa  
Graduação Alcoólica: 0.0%  
Visão: Rosé e brilhante.  
Olfato: Intenso e nítido, característico da uva Niágara com notas florais.  
Paladar: Em boca é leve, doçura e acidez equilibradas, fácil de beber.  
Harmonização: Ideal para acompanhar qualquer refeição.  
Servir Gelado: 4-6°C  
Origem: Serra Gaúcha - RS  
Safrá: 2023  
Categoria: Outros  
Dulçor: indefinido  
Barrica: Não  
Tempo de Barrica: 0 meses  
Corpo: sem corpo  
Acidez: sem acidez  
Tanino: sem tanino

**\*\*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

Safra: 2023

Categoria: Tradicional

Dulçor: Suave

Barrica: Não

Tempo de Barrica: 0 meses

Corpo: Leve

Acidez: Média

Tanino: Leve

**\*\*Tinto Suave 375ml\*\***

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  
Safrá: 2021  
Categoria: Reserva  
Dulçor: Suave  
Barrica: Sim  
Tempo de Barrica: 8 meses  
Corpo: Médio  
Acidez: Média  
Tanino: Média

**\*\*Vinho de Gramado - Vinho tinto Cabernet Sauvignon Jolimont\*\***

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

**\*\*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 à base de cogumelos e queijos de média maturação.  
Servir entre 14 a 16°C.  
Origem: Douro - Portugal  
Safrá: 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 Premium \*\***

Uva: Cabernet Sauvignon (25%) / Merlot (25%) / Marselan (25%) / Tannat (25%)  
Graduação Alcoólica: 14.0%  
Visão: Vermelho rubi, alta intensidade, brilhante.  
Olfato: Elegante, notas de frutas negras em compota como ameixa, cereja e licor de cassis, aromas terciários lembrando cacau, tabaco, funghi e café.  
Paladar: Intenso, acidez equilibrada, taninos persistentes, untuoso, bom volume em boca e retrogosto lembrando frutas secas.  
Harmonização: Ideal para pratos à base de cogumelos, massa com molhos vermelhos, carnes de caça e gado, risotos e queijos maturados.  
Servir entre 16 a 18°C.  
Origem: Serra Gaúcha e Campanha Gaúcha - RS  
Safrá: 2022  
Categoria: Querências  
Dulçor: Seco  
Barrica: Sim  
Tempo de Barrica: 12 meses  
Corpo: Encorpado  
Acidez: Média  
Tanino: Intenso

**\*\*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