

****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

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 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

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 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 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, pêssago, 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

Safra: 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

Safra: 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 - Mendoza - 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
Safrá: 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
Safrá: 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
Safrá: 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

Safra: 2022

Categoria: Reserva

Dulçor: Seco

Barrica: Sim

Tempo de Barrica: 8 meses

Corpo: Encorpado

Acidez: Média

Tanino: Intenso