

MENU DE VINHOS

CHAMPAGNES

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL

R\$ 790,00



País
França



Região
Champagne



Uvas
Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Com um perfume de flores frescas, delicadamente viçosas; uma nota inicial de flores de Viena. Seus aromas são refinados e equilibrados. É uma espumante que causa uma impressão de harmonia, de sutileza.

Harmonize com: Carpaccio, Salmão, Frutos do mar, peixes brancos, aves assadas, sobremesas cítricas.

MOËT & CHANDON IMPERIAL ICE

R\$ 860,00



País
França



Região
Champagne



Uvas
Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Moët Ice Impérial é o primeiro champanhe criado para ser degustado no gelo. Champagne de coloração ouro profundo com nuances âmbar. Aroma composto pelo poderoso sabor das frutas tropicais. O paladar é um arranjo amplo e voluptuoso sabor de frutas frescas com a doçura do caramelo e da geleia de marmelo. A acidez refrescante da groselha e das notas de gengibre completam o mix de sensações.

Harmonize com: queijos, linguiça, presunto cru, doces com frutas cítricas e doce de leite.

MOËT & CHANDON BRUT ROSÉ

R\$ 790,00



País
França



Região
Champagne



Uvas
Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Champagne de coloração rosa com toques âmbar. Seu aroma é um vívido e intenso buquê de frutas vermelhas como morango, framboesa e cereja, nuances florais de rosas e um leve toque apimentado.

Harmonize com: Carpaccio de carne ou atum, peixes e carnes em geral, torta de morango ou frutas vermelhas

VEUVE CLICQUOT BRUT

R\$ 800,00



País
França



Região
Reims



Uvas
Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier

O equilíbrio perfeito entre intensidade e elegância, a complexidade da casta francesa mais nobre, Pinot Noir. De coloração amarelo palha, apresenta perlage fina, aromas intensos de maçã, peras e pêssego, além de notas tostadas e baunilha. No paladar, aparece a mineralidade característica, o frescor é elegante e cremoso.

Harmonize com: frutos do mar, pato, salmão, tártare de peixe e parmesão.

DOM PÉRIGNON

R\$ 2.565,00



País
França



Região
Champagne



Uvas
Pinot noir, Chardonnay

O buquê olfativo é complexo e luminoso, misturando flores brancas, frutas cítricas e frutos de caroço. O conjunto é realçado pelo frescor do anis e da hortelã amassada. No paladar, o aspecto frutado se manifesta de forma intensa e clara. A persistência é essencialmente aromática, inebriante, defumada e imponente.

Harmonize com: Peixes e frutos do mar, carnes brancas, carnes vermelhas.

CATTIER BRUT PREMIER CRU

R\$ 3.200,00



País
França



Região
Reims



Uvas
Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Com sua cor amarelo-palha e bolhas finas, ele exala aromas intensos de biscoitos condimentados, flores de acácia e notas de figo e ameixa. O paladar, igualmente intenso, revela sabores de brioche, pêssego e um toque cítrico. Esses sabores dão lugar a um toque de nozes, notas de mel de acácia e frutos silvestres. O final é longo e surpreendentemente fresco. Harmoniza bem com: carnes, aperitivos e petiscos.

*Todas nossas tarifas tem o acréscimo de 12% de taxas de serviço.

ESPUMANTE & SPARKLING



CHANDON RÉSERVE BRUT

R\$ 220,00

País
Brasil



Região
Garibaldi



Uvas
Chardonnay Pinot noir, Riesling Itálico

Um vinho espumante clássico vibrante e vivo. Refrescante, frutado e fácil de beber. Aromas elegantes e nítidos, com notas de frutas cítricas, frutas secas, flores brancas e toques de pão fresco.

Harmonize com: Frutos do mar; queijos leves.



CHANDON PASSION ROSÉ

R\$ 230,00

País
Brasil



Região
Garibaldi



Uvas
Moscato Canelli, Malvasia de Cândia, Pinot noir

Chandon Passion tem uma personalidade única e intensa, com notas de maracujá, pêssego, lichia, acrescidas de toques de rosas; e uma cor rosada inconfundível.

Harmonize com: Pratos agri doces ou picantes; peixes com molhos; sobremesas a base de frutas frescas.



CHANDON BRUT ROSÉ

R\$ 220,00

País
Brasil



Região
Garibaldi



Uvas
Chardonnay Pinot noir, Riesling Itálico

Um espumante com a marca do Pinot Noir, é um aperitivo refrescante e vibrante, com um final sedoso e aveludado, e aromas sutis de morango e cereja.

Harmonize com: Carpaccio; saladas; tábua de frios; frutas vermelhas.



VICTORIA GEISSE EXTRA BRUT VINTAGE

R\$ 270,00

País
Brasil



Região
Pinto Bandeiro



Uvas
Chardonnay, Pinot noir

Elaborado pelo método tradicional, o mesmo utilizado em Champagne, permaneceu 12 meses sobre as borras fina. Liberando aromas de fermentação, demonstra grande cremosidade, acidez vívida, marcante e persistente em boca. Harmonize com: Carnes brancas, Frutos do mar, Queijos, Saladas e aperitivos



VICTORIA GEISSE ROSÉ EXTRA BRUT VINTAGE

R\$ 270,00

País
Brasil



Região
Pinto Bandeiro



Uvas
Pinot noir

Elaborado pelo método tradicional, o mesmo utilizado em Champagne, permaneceu 12 meses sobre as borras fina. Tonalidade rosa cereja claro, aromas de frutas vermelhas e especiarias, de boa estrutura com perlage intensa. Harmonize com: Tortas, quiches e massas com molho leve

ESPUMANTE & VINHO BRANCO SEM ALCOOL



L.A. ZERO BUBBLE

R\$ 215,00

País
Brasil



Região
Flores da Cunha – RS



Uvas
Chardonnay (50%) / Riesling (40%)

O processo ocorre por nanofiltração e destilação a baixa temperatura e a vácuo. O álcool é removido em condições bem delicadas, evitando calor excessivo e preservando: sabores, aromas primários e secundários, frescor, textura e identidade varietal. 100 % Terroir e 100 % Vegano. Apenas 35 Calorias por Taça!



NATUREO o ALCOOL TORRES

R\$ 130,00

País
Espanha



Região
Catalunha





Uvas
Moscato de Alexandria



Fermentação em inox a 14–16 °C por 2 semanas; processo de desalcoolização por centrifugação ao final. Aromas delicados de frutas brancas e flores (moscatel), com leve doçura equilibrada pela acidez. Em boca é fresco, aromático e suave. Harmonização: Saladas, pratos de peixe, frutos do mar e sobremesas leves.

*Todas nossas tarifas tem o acréscimo de 12% de taxas de serviço.



VINHOS BRANCOS

 **REBGARTEN RIESLING** R\$ 170,00
País  Alemanha **Região** Região de Nabe **Uvas** Riesling



Uma região que fica no sudoeste da Alemanha, com lindas paisagens, formações rochosas e clima ameno. Apresenta aromas de pêssego, frutas brancas e notas de mel. Em boca toques adocicados, acidez agradável, e muita cremosidade. Harmonização: Frutos do mar, pratos asiáticos, queijos e saladas.

 **KLEINKLOOF CHENIN BLANC** R\$ 155,00
País  África do Sul **Região** Paarl **Uvas** Chenin Blanc



Após o esmagamento, o mosto fica em contato com as peles da uva por 4 horas antes de começar a fermentação a 15°C. Todo o processo leva três semanas. Notas de degustação: Nariz muito atraente com notas de frutas como abacaxi, goiaba e cítricos no geral. Harmonização: Frutos do mar, peixes e saladas.

 **FUZION CHARDONNAY** R\$ 180,00
País  Argentina **Região** Mendoza **Uvas** Chardonnay



Feito a partir de uvas cultivadas nos melhores vinhedos da família Zuccardi, é um vinho perfeito para celebrar os bons momentos do dia a dia. revelando corpo médio e final amanteigado cheio em boca, ele apresenta aromas de frutas tropicais, mel e limão. Harmonização: peixes brancos assados ou grelhados, frutos do mar, saladas com queijo e aves assadas.

 **ZUCCARDI SERIE A TORRONTÉS** R\$ 260,00
País  Argentina **Região** Cafayate, Salta **Uvas** Torrontés



Colheita manual, de vinhedos a 1800 m. de altitude. Com aromas de maçãs e peras, traz notas de limão, além do toque floral. Extremamente frutado no paladar, leve, fresco, de corpo e acidez média. Amadurecido por 6 meses em inox.

 **GEWURZTRAMINER | L.A. JOVEM** R\$ 215,00
País  Brasil **Região** Flores da Cunha – RS **Uvas** Gewurztraminer

Vinho equilibrado, fresco e leve com aroma delicado, típico e exótico do varietal, que lembra flores como jasmim e rosas. No paladar, ele traz acidez e álcool equilibrados, bom volume de boca, fresco e leve. Harmonização: Pratos com riqueza aromática e condimentados, culinária asiática.

 **SAUVIGNON BLANC | L.A. JOVEM** R\$ 215,00
País  Brasil **Região** Flores da Cunha – RS **Uvas** Sauvignon Blanc

Este Sauvignon Blanc é elegante, jovem e refrescante. Com boa acidez e persistência. Aromas muito intensos que lembram frutas tropicais, como o maracujá e banana. No paladar, ele é elegante, jovem e refrescante. Com boa acidez e persistência. Harmonização: peixes com molhos cítricos e culinária japonesa.

 **S DE SIEGEL RESERVA CHARDONNAY** R\$ 110,00
País  Chile **Região** Valle de Colchagua **Uvas** Chardonnay

Destaca-se o frescor, elegância e equilíbrio, apresenta aromas intensos de frutas tropicais, como abacaxi e manga, em boca é bem leve, acidez delicada e final persistente e agradável.

*Todas nossas tarifas tem o acréscimo de 12% de taxas de serviço.

LEYDA RESERVA SAUVIGNON BLANC

R\$ 200,00



País
Chile



Região
Valle do Leyda



Uvas
Sauvignon Blanc

Além de representar o terroir do Valle de Leyda, este vinho respeita a identidade de cada casta, dando origem a vinhos expressivos, frescos e suculentos. É o caso deste Sauvignon Blanc criado com uvas colhidas manualmente, amadurecido sobre as borras, e com marcante caráter cítrico, com notas de limas e tangerinas. Harmonização: Ideal com ceviche e Salada Caesar.

ERRAZURIZ RESERVA ESTATE PINOT GRIGIO

R\$ 190,00



País
Chile



Região
Valle de Aconcagua



Uvas
Pinot Grigio

De caráter frutado distinto desenvolve uma textura agradável com notas cítricas que lembram limão e tangerina, além de um toque floral suave. Na boca é harmonioso com o que é percebido no nariz, os sabores cítricos dominam. boa estrutura emoldurada em uma acidez refrescante.

ALBACLARA HARAS DE PIRQUE

R\$ 165,00



País
Chile



Região
Valle de Leyda



Uvas
Sauvignon Blanc

Cor amarelo palha, límpido e brilhante com tons esverdeados. Notas marcadas de frutas cítricas como limão siciliano, maçã verde e ervas frescas. Na boca é leve, de acidez marcada, muito fresco e mineral. Combina perfeitamente com pratos aromáticos como os da culinária asiática, assim como com mariscos e peixe branco fresco. Acompanha bem muitos aperitivos e primeiros pratos com frutas secas e queijos.

STAG'S LEAP KAIRA CHARDONNAY

R\$ 850,00



País
EUA



Região
Napa Valley



Uvas
Chardonnay

Um Chardonnay elegante, que revela aromas de manga madura, melão e pêsego, acompanhados por notas sutis de torta de limão, maçã e delicadas nuances florais. De corpo médio, apresenta paladar vibrante e expressivo, marcado por frutas intensas e um toque de especiaria de baunilha cremosa e toques cítricos.

MAISON CASTEL BORDEAUX AOC SAUVIGNON BLANC

R\$ 340,00



País
França



Região
Bordeaux



Uvas
Sauvignon Blanc

Clássico francês de médio corpo, extremamente elegante, com aromas intensos de frutas cítricas e frutas tropicais. complexo, com bom frescor, notas frutadas e um final longo. **Vinho vegano.** Harmonização: Ceviche, salada de camarão com abacate, salmão.

PIERRE ANDRÉ PETIT CHABLIS

R\$ 530,00



País
França



Região
Borgonha



Uvas
Chardonnay

Este exemplar elegante, extrai características únicas, no nariz apresenta-se mineral, com toques florais de jasmim e flor de laranjeira. Em boca boa acidez e sabores de lima e chá. Repousa em cubas de inox por 9 meses para trazer profundidade. Harmonização: pratos leves e delicados devido à sua alta acidez e notas minerais, frutos do mar, aves e saladas.

PIERRE ANDRÉ CHABLIS

R\$ 530,00



País
França



Região
Borgonha



Uvas
Chardonnay

A região de Chablis é um planalto calcário cortado por vales. O solo data de 155 milhões anos a.C.. O vinho permanece 3 meses em contato com as borras finas para ganhar profundidade e complexidade. No nariz de frutas brancas com boa mineralidade e complexidade. O paladar é bem equilibrado e o final remete à limão.

***Todas nossas tarifas tem o acréscimo de 12% de taxas de serviço.**



VILLA ANTINORI TOSCANA BIANCO IGT

R\$ 200,00

País
Italia



Região
Toscana



Uvas
Trebiano, Malvasia, Pinot Bianco, Pinot Grigio e Riesling

De cor amarelo limão pálido, com reflexos verdeais, traz aromas de flor de laranjeira, abacaxi, maçã e banana. No paladar é fresco, com final mineral. Harmonização: Camarões grelhados, peixe assado, salada caprese, queijos e aves.



PRUNOTTO MOSCATO D'ASTI DOCG

R\$ 350,00

País
Italia



Região
Piemonte



Uvas
White Canelli Moscato

No nariz apresenta o aroma característico da casta Muscat Blanc juntamente com notas de mel de acácia e flores de espinheiro. Na boca é vigoroso e elegante com um final agradável e equilibrado. Harmonização: Aperitivos, frutas, sobremesas. Vinho com baixo teor alcoólico, espumante e refrescante.



VINHAS DO CONVENTO WHITE ALENTEJO

R\$ 150,00

País
Portugal



Região
Alentejo



Uvas
Roupeiro, Fernão Pires e Arinto

Com aroma que predominam as notas de fruta tropical com nuances citrinas. Sabor harmonioso, num conjunto fresco, equilibrado e vibrante. Harmonização: Peixes grelhados, mariscos, aperitivos e carnes brancas.



VINHO VERDE PORTA NOVA LIGEIRO

R\$ 135,00

País
Portugal



Região
Região Verde



Uvas
Loureiro e Trajadura

Vinhas situadas em póvoa de lanhoso, na sub-região de ave, com solos graníticos. Clima fresco, influenciado pelas brisas marítimas atlânticas. A fermentação ocorre em cubas de inox com temperatura controlada.

VINHOS ROSÉS



ROSÉ AUDREY | L.A. JOVEM

R\$ 215,00

País
Brasil



Região
Flores da Cunha – RS



Uvas
Pinot Noir, Shiraz

O aroma apresenta uma grande diversidade de frutas. De cor delicada e elegante. No paladar, ele se apresenta equilibrado de média estrutura e retrogosto marcando intensamente o frutado. Harmonização: aperitivos, culinária japonesa e pratos leves.



ESTANDON BRISE MARINE ROSÉ

R\$ 200,00

País
França



Região
Provença



Uvas
50% cinsault, 30% grenache noir e 20% syrah

Ele se destaca por sua leveza, frescor e aromas frutados, tornando-o uma escolha perfeita para os dias quentes e momentos descontraídos. Em boca um vinho bem equilibrado, agradável e fácil de beber. Harmonização: Carnes brancas ou peixes grelhados, com legumes e salada.



XAVIER VIGNON CÔTES DU RHÔNE ROSÉ

R\$ 320,00

País
França



Região
Vale do Rhône



Uvas
40% cinsault, 30% syrah, 30% grenache noir

Delicado, de médio corpo, no nariz trás elegantemente os aromas de framboesa e notas de morango silvestre. Na boca é generoso e frutado, final longo e fresco.

*Todas nossas tarifas tem o acréscimo de 12% de taxas de serviço.



TUZKO KÉKFRANKOS ROSÉ

País
Hungria



Região
Pannon



Uvas
Kékfrankos

R\$ 210,00

DESCRIÇÃO

De coloração rosada brilhante, possui aromas frutados, com notas de morangos e framboesas. O paladar é fresco e mineral. Harmonização: Saladas e pratos à base de carnes brancas, como frango ou pato.



BARONE MONTALTO PINOT GRIGIO BLUSH ROSÉ

País
Itália



Região
Sicília



Uvas
Pinot Grigio

R\$ 240,00

Trata-se de um rosé perfumado e equilibrado, que apresenta notas cítricas e boa acidez, com notas de frutas vermelhas frescas. no paladar fresco, intenso e elegante.

VINHOS TINTOS



KLEINKLOOF - PINOTAGE

País
África do Sul



Região
Paarl



Uvas
Pinotage

R\$ 230,00

Aroma de frutas vermelhas e negras, com uma leve nota de ervas e toques picantes. Banana madura também é percebida! Vinho intenso e persistente. Paladar rico e equilibrado. Harmonização: Carnes vermelhas, massas, aperitivos e frios.



FUSION ORGANIC MALBEC

País
Argentina



Região
Mendoza



Uvas
Malbec

R\$ 220,00

A agricultura orgânica é um sistema de produção que mantém a saúde do solo, o ecossistema e pessoas, no lugar da utilização de insumos químicos. Aroma frutado, com notas de frutas vermelhas maduras, como amora, morangos e ameixas. macio e agradável com taninos sedosos e acidez equilibrada.



ZERO G - ZEIGELT

País
Áustria



Região
Wagram



Uvas
Zweigelt

R\$ 250,00

Vinho austríaco vibrante, com aromas de cereja azeda, framboesa, violeta e especiarias suaves. Em boca, mostra corpo médio, taninos macios, boa acidez e frescor que o torna muito agradável e fácil de beber. Harmoniza bem com carnes brancas, pratos vegetarianos delicados ou queijos suaves.



RED AUDREY | L.A. JOVEM

País
Brasil



Região
Flores da Cunha – RS



Uvas
Friulano

R\$ 215,00

Com um aroma intenso de cereja madura, framboesas e um toque delicado de flores brancas, este vinho se apresenta leve com acidez equilibrada, boa persistência e um leve frutado com retro gosto agradável. Harmonização: Queijos e carnes leves, risotos e massas.



LEYDA RÉSERVE PINOT NOIR

País
Chile



Região
Vale Leyda



Uvas
Pinot Noir

R\$ 220,00

Por fim, 20% passam em barricas de carvalho francês usadas por 6 meses. realizou-se a fermentação malolática. vermelho rubi. notas de cerejas, framboesas, amoras, com toque de especiarias e herbáceo. fresco, com textura sedosa e taninos redondos.

*Todas nossas tarifas tem o acréscimo de 12% de taxas de serviço.



ERRAZURIZ ESTATE SERIES RESERVA SYRAH

R\$ 200,00

País
Chile



Região
Vale de Aconcagua



Uvas
Shiraz

Aromas de frutas vermelhas e negras, além de uma nota suave floral que lembra lavanda e pimenta preta. Na boca é um vinho de boa acidez com taninos macios, com bom volume e média persistência. 65% do vinho estagiou em barricas durante 7 meses.



S DE SIEGEL RESERVA CARMENÈRE

R\$ 110,00

País
Chile



Região
Vale Central



Uvas
Carmenère

As uvas deste vinho provêm da área demarcada de denominação de origem valle central. a vinícola adota ações sustentáveis. elaboração deste vinho preserva seus aromas frutados e taninos macios. no nariz tem notas de fruta preta e pimenta. na boca os taninos são macios e apresenta boa persistência.



HUSSONET CABERNET SAUVIGNON HARAS DE PIRQUE

R\$ 150,00

País
Chile



Região
Vale do Maipo



Uvas
85% Cabernet Sauvignon 15% Carménère

Hussonet apresenta em uma cor vermelho rubi intensa com reflexos violáceos. No nariz, grande concentração de frutas negras, notas de especiarias como canela, louro e menta juntam-se a toques tostados e chocolate. Na boca é encorpado, com taninos presentes, mas sedosos, grande equilíbrio e persistência. Harmonização: Acompanha muito bem carnes vermelhas, assadas e grelhadas. Legumes e vegetais assados.



ANCIANO NO. 3 TEMPRANILLO RIOJA DOC

R\$ 185,00

País
Espanha



Região
Rioja



Uvas
Tempranillo

Após 6 meses de maturação em barricas de carvalho, o resultado é um tinto macio, sedoso, com taninos redondos e final persistente, que revela aromas intensos de frutas silvestres maduras, cereja, erva doce, e nuances de especiarias. 6 meses em barricas de carvalho americano.



XAVIER VIGNON COTES DU RHONE VILLAGES

R\$ 380,00

País
França



Região
Vale du Rhône



Uvas
75% Syrah, 10% Mourvèdre, 10% Grenache, 3% Viognier

Aromas de framboesas vermelhas, cerejas pretas e baunilha se combinam no nariz. No paladar de corpo médio a encorpado, impulsionado por uma textura rica e aveludada e levando a um final longo e macio. Cerca de 20% do vinho, passa em barricas, enquanto 80% em cubas de madeira e concreto.



SIMONNET-FEBVRE IRANCY PARADIS

R\$ 600,00

País
França



Região
Bourgogne



Uvas
95% Pinot Noir, 5% César

Cor vermelho rubi de média intensidade, reflexos violáceos, brilhante. Nariz intenso, com frutas vermelhas, como cereja e amoras. No palato tem corpo médio, taninos presentes e bem polidos, mescla sua potência e elegância. O equilíbrio e maciez se destacam no conjunto, final mantém o perfil frutado e gastronômico. Harmonização: Acompanha toda refeição, os aperitivos, charcutaria, carne vermelha assada.



L'ORATOIRE DES PAPES (CHATÉAUNEUF DU PAPE)

R\$ 1.150,00

País
França



Região
Lancuedoc



Uvas
Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre

Este vinho exibe uma cor cereja profunda, com um aroma sutil e elegante, predominantemente de frutas vermelhas frescas, enriquecidas por notas florais. Tem a nota típica de especiaria desta região, com uma pitada de pimenta fresca em sua juventude, enquanto o envelhecimento revelará frutas mais maduras e especiarias mais profundas. O paladar é refinado e equilibrado, com sabores de framboesa esmagada, groselha, mirtilo e toques de alcaçuz e florais. Harmonização: Carnes vermelhas e massas.

*Todas nossas tarifas tem o acréscimo de 12% de taxas de serviço.



BARONE MONTALTO ROSSO

R\$ 205,00

País
Itália



Região
Sicília



Uvas
50% nero d'avola e 50% syrah

O clima mediterrâneo e os solos únicos conferem aos vinhos características inconfundíveis. Um tinto siciliano para todos os dias, macio apresentando com elegância e frescor, aromas de frutas vermelhas e notas de pimenta. na boca boa estrutura e acidez e médio corpo.



FANTI BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

R\$ 910,00

País
Itália



Região
Montalcino, Toscana



Uvas
Sangiovese

Idade das vinhas entre 20 e 30 anos, notas maduras de cereja, alcaçuz, tabaco louro, Taninos são densos. Acidez média e final de médio a longo. Passagem de 24 meses em barricas de carvalho francês, depois mais 18 meses em garrafa.



PALAGETTO CHIANTI SENESI

R\$ 220,00

País
Itália



Região
Chianti, Toscana



Uvas
85% sangiovese 5% merlot 5% canaiolo e 5% colorino

Um vinho muito agradável e fácil de beber, mostra a tipicidade, Frutado intenso muito fresco, com notas florais suaves Boa acidez, macio e moderadamente tânico. Breve envelhecimento em barricas de carvalho.



VILLA ANTINORI ROSSO

R\$ 310,00

País
Itália



Região
Toscana



Uvas
Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Syrah

De cor rubi, traz aromas de cereja e groselha preta, além de cacau, café e especiarias. Em boca, ele apresenta taninos médios e boa acidez. Harmonização: Filé mignon, cordeiro assado, massas à bolonhesa e queijos.



ALLEGRIINI VALPOLICELLA CLÁSSICO DOC

R\$ 310,00

País
Itália



Região
Valpolicella, Vêneto



Uvas
70% Corvina Veronese, 30% Rondinella

Seu perfil aromático é elegante, com notas de cereja ácida, morango e um delicado toque floral de violeta. No paladar, revela-se fresco, equilibrado, com boa acidez que confere vivacidade e taninos bem integrados que sustentam o conjunto.

Harmonização: Um vinho para todas as ocasiões. Servido levemente refrescado, harmoniza com massas, assados, carnes e frutos do mar.



QUADRIFOLIA TINTO BY VALLADO

R\$ 220,00

País
Portugal



Região
Douro



Uvas
Touriga Franca, Tinta Roriz e outras castas portuguesas

Uma das quintas mais antigas e famosas do Vale do Douro, a Quinta do Vallado tem mais de 300 anos, as uvas, provenientes de vinhas com cerca de 20 anos. Com aromas de frutas vermelhas como amoras, cerejas, framboesas e groselhas. em boca se apresenta jovem e frutado. corpo médio com taninos macios e redondos.



PIZZORNO DON PRÓSPERO TANNAT-MERLOT

R\$ 380,00

País
Uruguai



Região
Canelones



Uvas
Tannat

A uva Tannat, nativa do Sudoeste Francês, encontrou no Uruguai clima e solo perfeitos para fincar suas raízes e conceber vinhos cheios de vida. Este Pizzorno Don Próspero Tannat 2012 traz engarrafada a plenitude desta casta traduzida em aromas de figos secos, flores, ameixas maduras, geleia de framboesa, anis e carvalho. Em boca, é encorpado, redondo e exuberante, perfeito para acompanhar comida.

*Todas nossas tarifas tem o acréscimo de 12% de taxas de serviço.

PEQUENOS VOLUMES

MANCURA ETNIA SAUVIGNON BLANC 375ML	R\$ 93,00
MANCURA ETNIA CABERNET SAUVIGNON 375ML	R\$ 93,00
SELECCION DE PARCELAS SAUVIGNON BLANC 187ML	R\$ 59,00
SELECCION DE PARCELAS ROSÉ 187ML	R\$ 59,00
SELECCION DE PARCELAS CARMENÈRE 187ML	R\$ 59,00
BABY CHANDON 187ML	R\$ 95,00
BABY CHANDON ROSÉ 187ML	R\$ 95,00

Taxas de rolha:

R\$ 120,00 para vinhos

R\$ 140,00 para destilados

*Todas nossas tarifas tem o acréscimo de 12% de taxas de serviço.