

# CARTA DE VINHOS

## ESPUMANTES

- **Don Abel Moscatel – Brasil R\$ 216,00**  
Espumante fresco com dulçor equilibrado e muito perfumado. Aromas de frutas e excelente para ser tomado só ou com sobremesas a base de frutas.
- **Salentien Cuvée Blanc De Blacs - Argentina R\$204,00**  
Espumante elegante com aromas de frutas tropicais. Harmoniza bem com entradas e peixes com molhos leves.
- **Veuve Du Vernay Brut ou Demi-Sec França R\$222,00**  
Veuve Du Vernay é um dos melhores espumantes premium da França, e entre os melhores espumantes do mundo; apresentado de forma moderna e elegante, amplamente premiado em concursos internacionais. Produzido exclusivamente com as melhores uvas brancas Chardonnay, Colombard, Sauvignon Blanc cuidadosamente selecionadas e oriundas das mais sofisticadas regiões produtoras da França

## VINHOS BRANCOS

- **Callia - Chardonnay - Argentina R\$ 129,00**  
Chardonnay fresco, corpo leve harmoniza bem com pratos com carnes brancas e acompanhamentos leves
- **Callia – Pinot Grigio - Argentina R\$ 152,00**  
vinho leve e aromático, tem notas cítricas limão siciliano e de maçã verde, vinho interessante que acompanha bem peixes e pratos massas com molhos de ervas e frutas.
- **Máscara De Fuego- Chile R\$ 118,00**  
Sauvignon Blanc fresco, corpo leve e aromas de frutas cítricas, acompanha bem saladas, entradas frescas, burratas e peixes delicados
- **Le Já Já De Jaú – França R\$ 204,00**  
vinho fresco e leve, com uma potência aromática e boa acidez, harmoniza bem com pescados leves, e pratos com frescos e entradas

- **Chadornay – Mezzacorona–Italia R\$ 176,00**  
Chardonnay fresco, corpo leve harmoniza bem com pratos com carnes brancas e acompanhamentos leves
- **Le Cassine- Pinot Grigio -Italia R\$ 152,00**  
vinho leve e fresco, aromas citricos e de maçã verde, vinho interessante que acompanha bem peixes e pratos massas estilo mediterrane

## **Lambruscos**

- **Lambrusco Branco Amabile – ItaliaR\$ 105,00**
- **Lambrusco Tinto Amabile- Italia R\$ 105,00**

## **VINHO ROSÉ**

- **Sossego Rose–Portugal R\$ 223,00**  
Um rosé estiloProvence com ótimo custo-benefício, esse português tem muito frescor e elegância, e é muito versátil para harmonização, com toques de frutas vermelhas frescas é um vinho ótimo para beira de piscina ou acompanhar aquele prato de salmão
- **Susana Balbo Crios Torrontés – Argentina R\$ 153,00**  
Este Rosé é elaborado através da Uva Malbec. Seco e com incríveis aromas de frutas vermelhas como morangos.

## **Vinhos Tintos**

(POR UVAS E PAÍSES)

### **PINOT NOIR**

- **Portillo- Valle do Uco- Argentina R\$ 145,00**  
tinto leve, com aromas de frutas vermelhas, esse vinho cai bem com massas e dá para arriscar até com um peixe com mais gordura e molho encorpado
- **Salentein Reserve - Valle do Uco Argentina R\$ 235,00**  
um pinotnoir com mais presença sem perder elegância, corpo leve mas com boa intensidade, harmoniza bem com carne de aves e suínos até bovina como filet mignon

- **Domaine de Rochebin -Borgonha– França R\$540,00**

Pinotnoir da origem, esse francês tem uma elegância extrema e com aromas complexos de frutas, cogumelos e terroso, harmoniza bem com massas, cogumelos e carnes, aves, suína

## **VALPOLICELLA**

- **Montesor Valpolicella Classico Capitel Italia R\$ 390,00**

Vinho de grande equilíbrio entre corpo, acidez, taninos e madeira. Aromas finos e elegantes de frutas vermelhas frescas,

## **MERLOT**

- **Tantehue Merlot – Chile R\$ 83,00**

Corpo leve para encorpado e taninos e acidez equilibrados. Bela estrutura aromática, destacando frutas vermelhas como cerejas e amoras.

- **Ventisquero Reserva Merlot – Chile R\$ 141,00**

Um Merlot leve e macio, apresentando suavidade no paladar. No olfato, uma grande expressão de frutas vermelhas e frescas. Um vinho fácil de beber!

- **Salentein Reserve-Valle do Uco - Argentina 235,00**

esse merlot tem corpo médio e é muito equilibrado, vinho muito agradável e que harmoniza bem com carnes bovina e massas ao molho vermelho

## **TEMPRANILLO**

- **Calabuig- Valencia – Espanha 110,00**

vinho leve e bem frutado, diferente dos RIOJA esse tempranillo e pra quem quer um vinho descomplicado, harmoniza bem carnes de aves, suína e bovina e também massas

- **Salceda – Rioja – Espanha 294,00**

um vinho de corpo médio com muita elegância e frutado com um toque de carvalho que agrada muito. Harmoniza bem com pratos mais encorpados.

## SANGIOVESE

- **Le Cassine Sangiovese R\$ 164,00**

Elaborado 100% com Sangiovese, a uva típica e principal da região da Toscana, é fresco, com passagem de 4 meses por barris de carvalho para arredondar os taninos.

- **Tosca Colli Sinesse - Chianti – Itália 274,00**

Um sangiovese clássico da região de chianti, corpo médio e vinho com frutas maduras e especiarias. Harmoniza bem com massas ao molho vermelho, e carnes bovinas

## CARMENERE

- **Tantehue Carmenera – Chile R\$ 83,00**

Mostra notas de especiarias picantes e de ervas acompanhadas de frutas negras. De corpo médio, tem taninos aveludados, acidez na medida e final também médio, com toques de ameixas.

- **Ventisquero Gran Reserva Carmenera – Chile R\$ 219,00**

Delicioso Carménère com uma linda coloração púrpura, frutado destacando cerejas e amoras. Permanece 12 meses em carvalho resultando num vinho redondo e expressivo.

- **Máscarade Fuego - Cachapoal– Chile R\$ 109,00**

uma uva típica do Chile esse Carmenera é fácil de tomar, com corpo médio e harmoniza bem com massas, carnes suínas e bovinas, cogumelos.

## NERO D' AVOLA

- **Assolato – Sicília DOC – Itália R\$ 156,00**

um vinho corpo médio, com bastante fruta e bem agradável, ele harmoniza bem com massas acompanhadas de carnes grelhadas

## MALBEC

- **Cruz Alta-Mendoza- Argentina R\$ 205,00**

malbec leve e frutado, vinho fácil de tomar que agrada a maioria, bem flexível na harmonização para carnes aves, suína e bovina e também com massas

- **Signos - San Juan – Argentina R\$ 103,00**  
malbec corpo médio com 6 meses de carvalho e bem frutado, vinho bem pontuado e ótimo custo x benefício, harmoniza bem com massas molhos vermelhos e carnes vermelhas
- **Trumpeter –Rutini – Argentina R\$165,00**  
vinho mais encorpado, com presença, aroma de frutas vermelhas e negras e floral. Harmoniza bem com pratos encorpados a base de carne vermelha
- **Susana Balbo Signature Malbec – Argentina R\$ 362,00**  
Um tinto soberbo, marcado por intensos aromas que vão de frutas como amoras e ameixas, às notas de hortelã, violetas e baunilha; e que no paladar é robusto e aveludado. Representa toda a força, elegância e satisfação que um Malbec Argentino pode proporcionar.

## **CABERNET SAUVIGNON**

- **Thantehue Cabernet Sauvignon – Chile R\$ 83,00**  
Vinho seco, de bom corpo, jovem e frutado, não passa por barris de carvalho justamente para destacar a vivacidade dos aromas primários e frescor da uva.
- **Trumpeter – Rutini –ArgentinaR\$ 165,00**  
vinho encorpado e elegante com aromas de frutas negras, e acompanha bem pratos pesados e gordurosos.
- **Rutini Encuentro – Tupungato–Argentina R\$247,00**  
vinho bem encorpado com 12 meses de barricas, um vinho grandioso que harmoniza bem com carnes grelhadas
- **Los Boldos Vieilles Vignes – Cachapoal Chile R\$432,00**  
vinho bem encorpado e bem pontuado com vinhedos com mais de 70 anos, esse vinhas velhas é complexo e delicioso. Frutas negras, especiarias e com a passagem por barricas francesas da ainda mais estrutura e complexidade. Harmoniza bem com pratos encorpados a base de carnes.

## **SYRAH**

- **Ventisqueiro Reserva Syrah – Chile R\$ 142,00**

A uva Syrah se adaptou perfeitamente no Chile, proporcionando vinhos incríveis. Este exemplar tem delicada presença de especiarias, é encorpado e de ótima persistência gustativa.

- **Yellow Tail Shiraz – Australia R\$ 164,00**

Estagia 4 meses em carvalho francês e americano, em barris de 2ª tosta apresentando assim no olfato frutos maduros, especiarias e um delicioso toque de caramelo. Na boca os taninos são doces e agradáveis.

## **TANNAT**

- **Braccobosca Ombú Tannat – Uruguai R\$ 222,00**

Apresenta um aroma intenso mostrando frutas negras e vermelhas com nuances de pimenta negra e couro e violeta. Traz toda elegância que um Tannat pode apresentar. Um vinho macio e equilibrado.

## **VINHOS POR PAISES**

- **Códice Rosso – Puglia R\$ 109,00**

Um corte excelente que traz a estrutura e a coloração profunda da Negroamaro, com a acidez e aromas da Sangiovese, completados pela maciez da Montepulciano. De corpo leve, taninos macios e acidez média para alta é um ótimo custo benefício.

- **Assolato – Sicília DOC – Itália R\$ 156,00**

um vinho corpo médio, com bastante fruta e bem agradável, ele harmoniza bem com massas acompanhadas de carnes grelhadas

- **Tosca Colli Sinese - Chianti - Itália 274,00**

Um sangiovese clássico da região de chianti, corpo médio e vinho com frutas maduras e especiarias. Harmoniza bem com massas ao molho vermelho, e carnes bovinas.

- **Rosso de Montalcino 2016 Italia R\$993,00**

Encorpado, confirma a fruta intensa do nariz, tudo com taninos bem aveludados e um longo final.

## ESPAÑA

- **Vinã Cantarena -Carinenã D.O – Garnacha R\$ 124,00**  
vinho corpo leve, bem frutado, frutas vermelhas, com boa acidez harmoniza bem com massas ao molho vermelho, carne suína, bovina e caldos leves.
- **Finca San Martin - Rioja –Tempranillo R\$374,00**  
vinho encorpado de Rioja, um dos melhores produtores dessa região. Com aroma de frutas vermelhas silvestres e toque de baunilha e nuances de coco queimado.  
Harmoniza bem com carne de caça

## PORTUGAL

- **Sossego - Alentejo -Aragonez, Syrah, Touriga Nacional R\$209,00**  
corpo médio, com aromas de frutas bem maduras, bem equilibrado e um ótimo vinho para tomar solo ou com comida. Harmoniza bem com pratos como massas, carnes e caldos.
- **Papa Figs - Douro -Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Barroca R\$274,00**  
Vinho ícone de Portugal, encorpado com presença e frutas vermelhas no aroma, harmoniza bem com carnes vermelhas com mais gordura e pratos mais pesados.

## FRANÇA

- **Franc Beasejour Bordeaux R\$ 170,00**  
Apresenta belíssima estrutura aromática, com frutos como cereja e framboesa e um toque de especiarias. É leve e com taninos redondos devido ao seu estágio de 5 meses em barris.
- **Calvet Gran Reserva Superior R\$323,00**  
De coloração rubi intenso, este é um Bordeaux encorpado, com grande expressão de frutas frescas e toques de especiarias como pimenta preta. Na boca apresenta taninos macios e final longo e persistente. Rótulo confeccionado em METAL, outro grande destaque.
- **Chateauf Du Pape Michel Picard R\$ 1.044,00**  
Intenso, profundo, de cor vermelha brilhante, encorpado oferece aromas de frutas vermelhas, couro, liquorices e especiarias. Tem uma sensação na boca pura e elegante, com taninos macios e um final longo.

## AUSTRÁLIA

- The Stump Jump – McLaren Valle – Grenache, Shiraz e Mourvèdre R\$234,00

vinho corpo médio com boa presença de aromas, frutas vermelhas e negras. Harmoniza bem com risotos de cogumelos, carnes vermelhas

## AFRICA DO SUL

- Lingrove Colection Pinotage R\$ 167,00

Elaborado com a casta típica da África do Sul, este vinho é jovem com aromas primários de frutas vermelhas frescas . Tem uma breve passagem por madeira para arredondar os taninos e acidez mais leve.

## LÍBANO

- Les Breteches – Bekaa valle-Tempranillo, Syrah, Cinsault, Caringnan e Cabernet sauvignon R\$294,00

vinho corpo médio elegante. Frutas e especiarias no aroma. Harmoniza bem com risotos, e carnes com molhos de especiarias

## BRASIL

- Vinho Local Família Carra Suave / Seco R\$ 48,00
- Vinho Local Família Carra Tannat R\$98,00
- Vinho Local Família Siloto Seco R\$ 48,00



## ARGENTINA

- **Signos - San Juan – Argentina R\$ 103,00**

malbec corpo médio com 6 meses de carvalho e bem frutado, vinho bem pontuado e ótimo custo x benefício, harmoniza bem com massas molhos vermelhos e carnes vermelhas

- **Salentien Reserva – Valle de Uco - Cabernet Franc R\$234,00**

vinho do momento, frutado elegante com boa estrutura corpo médio, harmoniza bem com carnes,pato,risotos mais fortes e molhos mais encorpados também

- **Benmarco Sin Limites Gualtallary R\$ 485,00**

Com aromas de frutas negras, notas de incenso e especiarias; possui um paladar frutado, encorpado, intenso e com taninos firmes. É expressivo, concentrado e de grande persistência gustativa.

## CHILE

- **Vistaña Cabernet Com Merlot R\$ 88,00**

Seco, corpo leve, boa acidez, taninos finos e final agradável harmoniza com todos os pratos.

## URUGUAY

- **Braccobosca Ombú Tannat – Uruguai R\$ 222,00**

Apresenta um aroma intenso mostrando frutas negras e vermelhas com nuances de pimenta negra e couro e violeta. Traz toda elegância que um Tannat pode apresentar. Um vinho macio e equilibrado.

## VINHOS COM DESCONTOS ESPECIAIS

ALFREDO ROCA MERLOT	97,00
ALFREDO ROCA SYRAH	107,00
MICHEL TORINO SHYRAH	86,00
MICHEL TORINO PINOT NOIR	86,00
MICHEL TORINO CABERNET SOUVIGNON	86,00
COTES DU RHONE VILLAGES	159,00
QUINTO RIGLOS SAUVIGNOA BLANC 2012	236,00
VINHO DE SOBREMESA COLHEITA DE INVERNO	108,00
SÃO FERNANDO MOSCATEL SUAVE	68,00
MONASTEIRO DE SAN PRODENCIO TEMPRANILHO	108,00
DE MARTINO LEGADO CARMENERE	388,00
CHATEAU MOLIN BEL-AIR	524,00
DE MARTINO CARMENERE	414,00