



**ANTES
SÓ VINHO,
QUE MAL
ACOMPANHADO!**

Vinho em taça sobre consulta



VINHOS BRANCO ARGENTINA

Urban Torrontés 116,00

Urban é a linha de entrada da Alfa Crux, uma das vinícolas icônicas dos vinhos de alta qualidade da Argentina e parte do grupo Agostino Wines. A linha Urban foi criada e elaborada para acompanhar estilos de vida modernos, descomplicados e gastronômicos. São vinhos com rótulos exclusivos que remetem a cenas do cotidiano.

Zuccardi Fuzion Chardonnay

Elegante frutas como maçã verde, pêra e abacaxi. Algumas notas de mel e frutas cítricas. Corpo médio seco. Bem equilibrado. Boa persistência. Harmonize com peixes brancos, carne de aves assadas e pizza de marguerita.

Fabre Montmayou Rose 197,00

Elegante frutas como maçã verde, pêra e abacaxi. Algumas notas de mel e frutas cítricas. Corpo médio seco. Bem equilibrado. Boa persistência. Harmonize com peixes brancos, carne de aves assadas e pizza de marguerita.



BRASIL

Fausto Chardonnay 141,00

Uva Merlot: A uva Merlot confere ao vinho uma coloração rosa límpido e aromas delicados de frutas vermelhas como cereja, framboesa e morango.

Paladar equilibrado: O paladar é frutado, com boa acidez e final refrescante, tornando-o perfeito para os dias mais quentes.

Versatilidade: Harmoniza perfeitamente com diversos pratos, como saladas, frutos do mar, carnes brancas e queijos leves.

Ocasões especiais: Ideal para momentos de descontração, happy hour e acompanhamento de refeições leves.

Duo Chardonay | Arneis 198,00

Duo revela sua personalidade através do blend, a soma dos elementos que se complementam trazendo complexidade e harmonia. Neste corte singular a clássica Chardonnay une-se à Arneis, variedade típica do Piemonte, criando um vinho de textura untuosa e de grande potência aromática.



CHILE

Falernia Pedro Ximenez Reserva 171,00

Amarelo prateado. Nariz doce, mel, abacaxi. Damasco em calda, notas florais, um leve toque doce de pera. Na boca é suculento, cítrico, de corpo médio. Simples.

Leyda Estate Sauvignon Blanc 160,00

Um Sauvignon Blanc puro, de grande intensidade aromática, com um caráter que revela claramente sua origem em clima frio. Amarelo pálido com reflexos esverdeados. Mineral, expressivo e aromático. Um buquê de frutas brancas que se mistura com cítricos e um sutil caráter herbáceo. Crocante e fresco em todos os aspectos.

Quereu Chardonnay 126,00

Aromas intensos, com predominância de frutas tropicais, como maracujá, combinadas com suaves notas cítricas. Na boca, apresenta bom volume e agradável acidez, com estrutura complexa, leve doçura e persistência.

Quereu Sauvignon Blanc 92,00

Frutados, com predominância do caráter cítrico e toques herbáceos, típicos da variedade produzida no Chile. Aromas intensos, com predominância de frutas tropicais combinadas com suaves e características notas cítricas, da uva. Na boca, apresenta bom volume e agradável acidez, boa estrutura, leve doçura e persistência.



VINHOS BRANCO ITALIA

Palmento Inzolia Doc 184,00

A palavra “Palmento” refere-se a um edifício tradicional de vinificação no Etna, composto por cubas de pedra escavadas na terra com mais de 250 anos de antiguidade. O Palmento Bianco 2022 foi elaborado seguindo o método ancestral de vinificação da região. Um vinho branco muito elegante, com uma acidez equilibrada e 8 meses de amadurecimento sobre as borras finas.

Gavignano Bianco Toscana Igt 167,00

A colheita das uvas ocorre na primeira quinzena de setembro. A vinificação inicia com a fermentação das uvas por 10 dias em cubas de aço inoxidável termoregulado sob temperaturas entre 19/20°C. Matura por 3 meses em tanques de aço. Acompanha aperitivos delicados, pratos elaborados com frutos do mar, mariscos, sopas de peixes e carnes brancas

Ab-Imis Pinot Grigio Puglia IGT 145,00

Branco levinho, delicado e para o dia a dia? Temos, e o nome dele é Ab-Imis. Perfeito para beber ao ar livre, ele é a pedida certa para beber na piscina e em momentos com os amigos.

VINHOS BRANCO

FRANCIA



Le Petit Cochonnet I.G.P Pays Doc Chardonnay 152,00

O rótulo divertido e descomplicado expressa exatamente o estilo deste branco. Elaborado no sul da França, esse Chardonnay não tem contato com madeira, para valorizar o perfil frutado natural da uva.



PORTUGAL

Monte Velho 158,00

Blend com típicas castas portuguesa da região do Alentejo, Antão vaz, roupeiro e Perrum, de cor cintrina e aroma de limão. Grad. Alc 13,0%

Verde Conde de Barcelos 116,00

Típico verde Português de casta Loureiro, aromas de frutas de casca verde e polpa branca, acompanha bem salada e peixes Grad. Alc. 11,0%

Bojador Branco 208,00

Preparado com o perum, o armário, as ovelhas e as castas mantidas, o vinho branco Boxeador foi vinificado pelo processo tradicional, em ânforas de argila e sem controle de temperatura. De cor dourada devido ao contato prolongado com as cascas, o aroma revela notas de mel, terra e minerais. Na boca, apresenta um bom volume e um final cremoso e fresco. Alc.12,0%

Prunus Branco 182,00

Amarelo Palha. No nariz é equilibrado e harmonioso, com notas de pêssago e ervas frescas. O paladar é rico e cheio, com boa acidez, refrescância e um longo final. Alc 13,0

Casal Garcia Sweet 96,00

Leve, frutado, ligeiramente efervescente e levemente adocicado grad. Alc 9.0%

VINHOS TINTO



ARGENTINA

Zuccardi Qtempranillo 301,00

Aromas de figos maduros, cerejas e ameixas, floral de violeta e rosas além de ervas ao fundo. ataque tânico macio e sedoso, ótima estrutura, acidez que fornece frescura e textura mineral. grad. alc: 14,0%



FRANCA

Cave de Ladac Rouge 77,00

Meio-seco, elaborado a partir de uvas viníferas européias, leve e bem equilibrado, cujo bouquet harmonioso funde aromas florais e frutados grad. alc. 11,0%



CHILE

Indomita Merlot 82,00

Um vinho de cor vermelha púrpura, brilhante forte. O bouquet revela os aromas carregados de fruta vermelha madura, flores escuras, tabaco e um toque delicado do couro. No paladar é doce grad. alc.13,0%

Valle de Atacama Carmene 68,00

Nariz intenso de amora e folhas secas com um toque picante, armoniza com risoto, filé mignon, cordeiro, carne de caça Grad. Alc. 12,5%

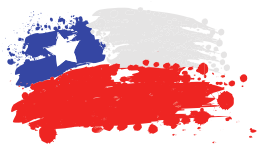
Concha y Toro Reservado Cabernet Sauvignon 57,00

Es un vino que reúne la mejor variedad de Uvas en un delicioso ensamblaje y su atractivo color rojo cereza. ideal para disfrutar junto a los amigos.Aroma: Desarrolla un carácter frutal con notas de ciruelas rojas y frambuesas.Paladar: Taninos armónicos, de cuerpo medio y agradable final en boca.Maridaje: Carnes rojas, pastas, pizzas, quesos suaves. Alc. 12,5

Indomita Cabernet Sauvignon Meia Garrafa 375ml 45,00

O Indómita Varietal Cabernet Sauvignon possui cor vermelho rubi intenso, com interessantes aromas de frutas vermelhas maduras. Muito frutado, de corpo complexo e agradável final. Sua vinificação é através de fermentação alcoólica clássica em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada. Não possui estágio em barricas e harmoniza muito bem com carnes, massas com molho de tomate e queijos.

VINHOS TINTO



CHILE

Concha y Toro Reservado Cabernet Sauvignon 57,00

Notas de frutas vermelhas, especiarias e um leve toque herbáceo. Taninos suaves e acidez equilibrada. Maridagem: Perfeito com massas, pizzas e carnes assadas.

Valle de Atacama Merlot 68,00

Nariz notas intensas de frutos vermelhos maduros com traços de ameixa e pimenta harmoniza muito bem com rosbife, carne de porco, macarrão ao molho vermelho e queijo fresco Grad. Alc. 12,5%

Indomita Cabernet Sauvignon Meia Garrafa 375ml 45,00

Um vinho de cor vermelha púrpura, brilhante forte. O bouquet revela os aromas carregados de fruta vermelha madura, flores escuras, tabaco e um toque delicado do couro. No paladar é doce grad. alc. 13,0%



PORTUGAL

Casal Garcia 96,00

Vermelho intenso e um aspecto límpido e ligeiramente efervescente. Aroma delicado, levemente frutado. Paladar suave e fresco. Composição vinhão, borraçal, azal tinto, Touriga nacional. Grad. Alc. 13,0%

Quinta dos Aciprestes Reserva 404,00

Produzido a partir das melhores parcelas de vinhas das castas touriga nacional e franca, passa por estágio prolongado em barricas de carvalho francês e americano. apresenta uma cor granada e tem aromas maduros de ameixa, cereja e floral. Grad Alc. 14,0%

Portada Reserva Lote DFJ 151,00

Observe a cor Vermelho-rubi brilhante. Sinta os aromas Aromático, com notas de frutas vermelhas maduras Em Boca Elegante e intenso, com final longo e agradável. Harmonize com Carnes vermelhas, Pizzas e massas de molho vermelho, Queijos

Bojador Red 193,00

Observe a cor Vermelho-rubi brilhante. Sinta os aromas Aromático, com notas de frutas vermelhas maduras Em Boca Elegante e intenso, com final longo e agradável. Harmonize com Carnes vermelhas, Pizzas e massas de molho vermelho, Queijos

VINHOS TINTO



BRASIL

Marcus James Pinot Noir 50,00

Este é um vinho de aromas frutados jovem e agradável, com um paladar macio grad. alo. 11,5%



ITALIA

Bersaglio Rosso Villa Olimpia Martoccia 115,00

A Azienda Martoccia, é uma cantina especialista na vinificação de excelência, que aposta na produção de baixos rendimentos, ou seja, na média de 5000 vinhas por hectare, para a melhor seleção da casta Sangiovese, tendo como foco a produção de Brunello di Montalcino. Seus vinhedos estão situados em um terroir especial, a cerca de 250 metros acima do nível do mar na posição sudoeste, em Montalcino - Toscana.

LACRYMA CHRISTI DOP 173,00

Notas evidentes de frutas vermelhas e de bosque recém colhidas. Frescor e suavidade com notas evidentes de frutas frescas, taninos doces. Combina perfeitamente com pratos de carnes, inclusive grelhados, e com massas.

VINHOS ROSÉ



ARGENTINA

Fabre Montmayou Rose 197,00

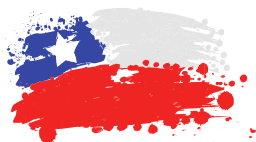
Elegante frutas como maçã verde, pêra e abacaxi. Algumas notas de mel e frutas cítricas. Corpo médio seco. Bem equilibrado. Boa persistência. Harmonize com peixes brancos, carne de aves assadas e pizza de marguerita.



BRASIL

Fausto Merlot Rosé 148,00

Muita fruta no palato, refrescante (boa acidez); seco, mas com 'memória' doce persistente. Vivacidade, frescor e persistência. Aromas de frutas vermelhas frescas (framboesa, cereja fresca, morango) e pétalas de rosas. Aperitivos, sanduíches, entradas, saladas, massas leves, pizzas, quiches, carnes brancas, pratos leves e peixes.



CHILE

Quereu Rosé 122,00

Este vinho apesar do custo, provém do primeiro suco (primeira extração do suco da uva), o mosto, liberado depois de prensar as uvas e depositá-las nas cubas. Fermentação a frio a 14-15°C. Com aromas de frutas vermelhas, como morangos, e notas maduras de pêsegos brancos, é um vinho suculento na boca, de volume médio, frutado e com acidez alta, o que o torna vibrante e com boa persistência.

Viña Morande Selección de Parcelas Rosé 117,00

Com uma combinação perfeita de Shiraz/Syrah de frutas vermelhas, como morango e cereja, ele oferece equilíbrio e refrescância. Grad. Alc.



ESPAÑA

Don Luciano Tempranillo 80,00

Aroma de frutas vermelhas como morango e framboesa, na boca bom fresco e acidez equilibrada. Grad. Alc. 11,5%

Arnegui Tempranillo Garnacha Rosado Rioja 126,00

Experimente a elegância deste vinho rosé seco com um delicado equilíbrio de framboesas e morangos. Ideal para pratos leves, como espaguete com pesto de iogurte e hortelã ou uma refrescante salada de legumes. O corte da renomada região vinícola de La Rioja combina as saborosas variedades de uvas Tempranillo e Garnacha da prestigiada vinícola Pagos del Rey.

VINHOS ROSÉ



ITALIA

Rosé Lambrusco Montecchio Dell Emilia 88,00

Possui notável sabor doce de fruta, fresco e harmônico. Aroma frutado e persistente grad.alc. 8,0%



FRANCIA

Estandon Quintessence Rose 201,00

O Estandon Quintessence Rosé é um vinho rosé francês da renomada região da Provence. Feito a partir de uma combinação harmoniosa das uvas Grenache, Cinsault e Syrah, este rosé é uma verdadeira expressão da vinicultura provençal.

Harmoniza perfeitamente com pratos de frutos do mar, culinária asiática e queijos macios como brie e camembert, fazendo dele uma escolha versátil e deliciosa para diversas ocasiões.

Le Petit Cochonnet Grenache Rosé 144,00

A Arte de Viver do sul da França, região ensolarada que margeia o Mediterrâneo, se reflete no estilo refrescante e alegre deste rosé, É perfeito como aperitivo, mas uma ótima opção para a mesa na companhia de pratos saborosos, para o deleite de todo gourmet.



PORTUGAL

Bojador Rose 204,00

Vinho português orgânico rosé mineral, fresco na medida certa para acompanhar frutos do mar, carnes grelhadas e canapés. As uvas Touriga Nacional e Aragonez proporcionam mineralidade e notas de frutas vermelhas, causando um bom volume de boca. A vinícola Espaço Rural materializa um sonho antigo - transformar em vinho o amor profundo que tenho pelo Alentejo. E escolhi a Vidigueira para o fazer. É aqui, neste lugar único, com uma tradição milenar de dedicação à vinha e ao vinho, que faço os meus vinhos. Vinhos que quero que transportem a alma do Baixo Alentejo. Grad. Alc. 12,5%

Vinho Portada Lote DFJ Rosé 160,00

Lisboa é a região mais ocidental da Europa. As frescas brisas atlânticas e as prolongadas horas de sol aliam-se para produzir uvas perfeitas, que José Neiva selecionou para criar este saboroso e suave Portada. Portada Lote DFJ Rosé é um vinho brilhante rosa claro, muito aromático a frutos vermelhos maduros. Muito saboroso, refrescante, elegante, macio, ótimo para o consumo diário. Harmonização: aperitivo, ótimo complemento de saladas, pratos marinados, sopas, massas, sushi, e toda a cozinha vegetariana. Ideal para consumir entre 8°C à 10°C. Graduação Alcoólica 12%.

ESPUMANTES & CHAMPAGNES



BRASIL

Rio Sol Grand Prestige Brut ou Rosé 89,00

Produzido como sendo um blanc de noirs, técnica francesa para a elaboração de vinhobranco a partir de uvas tintas (syrah) grad. alc. 12,0%

Seival By Miolo 90,00

Elaborado com uvas chardonnay e pinot noir pelo método charmat provenientes da região da campanha meridional, com frescor e fineza expressadas pelas variedades que compõem o corte Grad. Alc: 12,0%

Ponto Nero Live Celebration Espuante Moscatel 105,00

Espumante branco doce elabora do pelo método Asti exclusivamente a partir de Moscato Branco. De ótima tipicidade, mostra frutas brancas maduras seguidas de notas florais e de ervas, com sua acidez pulsante e sua textura cremosa ditando as regras e trazendo equilíbrio a toda sua doçura. Tem final cativante, com toques cítricos e de maçãs frescas, que convidam a uma segunda taça.

Ponto Nero Live Celebration Espuante Brut Rose 112,00

Elaborado com uvas chardonnay e pinot noir pelo método charmat provenientes da região da campanha meridional, com frescor e fineza expressadas pelas variedades que compõem o corte Grad. Alc: 12,0%

Ponto Nero Live Celebration Espuante Brut 115,00

Elaborados pelo método Charmat, os espumantes da linha Live Celebration da Ponto Nero, marca da vinícola Casa Valduga, são caracterizados por sua leveza e frescor, com aromas frutados e cítricos. A expressão Brut da série é composta por 30% de vinho de uvas Chardonnay, 20% de Pinot Noir, 30% Riesling e 20% Prosecco, todos provenientes de vinhedos localizados no Vale dos Vinhedos, na Serra Gaúcha. São três meses de maturação em autoclaves.

Ponto Nero Live Zero 104,00

Elaborado a partir de uvas selecionadas, esta bebida gaseificada de uva é uma alternativa mais leve e de baixa caloria em comparação a outras opções da categoria. Seus delicados aromas de frutas cítricas e flores brancas trazem frescor, enquanto a acidez equilibrada proporciona uma experiência agradável e revigorante. Tudo isso sem renunciar ao toque festivo e refinado característico da Ponto Nero.

ESPUMANTES & CHAMPAGNES



ARGENTINA

Mumm Cuvee Reserve Brut 117,00

Rio Sol Grand Prestige Brut ou Rosé 89,00 Produzido como sendo um blanc de noirs, técnica francesa para a elaboração de vinhobranco a partir de uvas tintas (syrah) grad. alc. 12,0% Seival By Miolo 90,00 Elaborado com uvas chardonnay e pinot noir pelo método charmat provenientes da região da campanha meridional, com frescor e fineza expressadas pelas variedades que compõem o corte Grad. Alc: 12,0%

Mumm Demi-Sec 129,00

Aromas finos e delicados com notas de frutos

tropicais Na boca é macio, doce e persistente, oferecendo um fino e untuoso.

Doces e sobremesas à base de frutas frescas, tarte tatin de maçã.



ITALIA

Prosecco Millesimato Doc Brut Riondo 240,00

Maceração a frio das uvas, fermentação natural a uma temperatura controlada a 16°C. Fermentação clássica sob o método charmat em tanques de aço inoxidável pressurizado pelo período de 3 meses.

Amarelo palha brilhante com perlage de média intensidade.

Aromas de maçã Golden, flor de Acácia e flor Glicínia.

Fresco e aveludado.

Acompanha bem aperitivos, sobremesas a base de frutas e ocasiões especiais como festas de casamento, fim de ano. Acompanha pratos de entrada, saladas, churrasco, doces, comida vegetariana, peixes, frutos do mar, comida oriental.