



Carta de
Vinhos



Espumantes 750 ml



Brasil



Victoria Geisse Vintage 12 meses

Família Geisse - Serra Gaúcha
Chardonnay / Pinot Noir

R\$ 220



Victoria Geisse Vintage Rosé 12 meses

Família Geisse - Serra Gaúcha
Pinot Noir

R\$ 220



Victoria Geisse Vintage Gran Reserva 36 meses

Família Geisse - Serra Gaúcha
Chardonnay / Pinot Noir

R\$ 378



Fausto Brut Branco

Serra Gaúcha - Rio Grande do Sul
Chardonnay / Pinot Noir

R\$ 165



Fausto Brut Rosé

Serra Gaúcha - Rio Grande do Sul
80% Pinot Noir / 20% Chardonnay

R\$ 165

Brancos 750 ml



Brasil



Fausto Marcelle D.O.V.V Branco Suave

Vale dos Vinhedos
Chardonnay / Alvarinho / Moscato

R\$ 105



Fausto

Serra Gaúcha
Chardonnay

R\$ 128



Fausto 187 ml

Serra Gaúcha
Chardonnay

R\$ 45



Argentina



Circus Sauvignon Blanc

Escorihuela Gascón - Mendoza
Sauvignon Blanc

R\$ 150



Família Gascón Chardonnay

Escorihuela Gascón - Mendoza
Chardonnay

R\$ 198



Chile



Mancura Etnia Chardonnay

Viña Mancura - Vale Central
Chardonnay

R\$ 147



Leyda Reserva Chardonnay

Viña Leyda - Vale de Leyda
Chardonnay

R\$ 198



Portugal



Condes de Barcelos Branco

Vinhos Verdes
Loureiro

R\$ 92



Condes de Barcelos Rosé

Vinhos Verdes
Vinhão / Borraçal / Espadeiro

R\$ 92

Cobramos rolha

Tintos 750 ml



Brasil



Fausto Pizzato
*Serra Gaúcha
Tannat*

R\$ 132



Fausto 187 ml
*Serra Gaúcha
Tannat*

R\$ 45



Allumé Pinot Noir
*Serra Gaúcha
Pinot Noir*

R\$ 170



Argentina



Escorihuela Familia Gascón Malbec
*Escorihuela Gascón - Mendoza
Malbec*

R\$ 192



Riccitelli the party
Malber

R\$ 355



Escorihuela Gáscon Cabernet Sauvignon
*Escorihuela Gascón - Mendoza
Cabernet Sauvignon*

R\$ 233



Finca Amadeo Malbec
*Mendoza
Malbec*

R\$ 98



Chile



Terrapura Carménère
*Terrapura - Vale Central
Carménère*

R\$ 138



Leyda Reserva Syrah
*Viña Leyda - Vale do Leyda
Syrah*

R\$ 215



Leyda Reserva Carménère
*Viña Leyda - Vale do Rapel
Carménère*

R\$ 220



Condor Cabernet Sauvignon
*Vale do Curicó
Cabernet Sauvignon*

R\$ 92



Portugal



Churchill's Meio Queijo Douro Tinto
*Churchill Graham - Douro
Touriga Nacional / Touriga Franca / Tinta Roriz*

R\$ 202



Cortes de Cima Syrah
*Alentejo
Syrah*

R\$ 298



Espanha



Algairén Tempranillo do Cariñena
*Bodegas Pablo - Cariñena
Tempranillo*

R\$ 168



Menguante Garnacha
*Bodegas Pablo - Cariñena
Garnacha*

R\$ 198



Itália



Nespolino Bianco IGT
Trebbiano e Chardonnay

R\$ 162



Palagetto Chianti Senesi DODG
*Il Palagetto - Chianti
Sangiovese / Merlot / Canaiolo / Colorino*

R\$ 186



Nespolino IGT
Sangiovese e Merlot

R\$ 168



Villa Antinori Toscana IGT
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah

R\$ 460

DEGUSTAÇÃO

Vermelho rubi para escuro, tons violáceos; intenso; aromas de amoras silvestres e frutas escuras em geral, mentolado, terroso, especiarias, defumado e leve couro.

Apresenta taninos finos, é equilibrado, fresco e persistente; corpo médio. No retro-olfato, amoras, especiarias e tabaco. Boa persistência e sensação de frescor. * notas geralmente observadas



HARMONIZAÇÃO

Caças em geral, cordeiro, feijoadas, cassoulet, carnes gordas, queijos fortes em geral.



DEGUSTAÇÃO HARMONIZAÇÃO

Pratos agridoces (asiáticos, indianos), queijos azuis (gorgonzola e outros), pratos leves, sobremesas, frutas em calda. Coloração amarelo palha com nuances esverdeadas; aromas de frutas e flores em profusão (melão, pêssigo, flores brancas em geral). Na boca, doçura e retro olfato pleno de aromas frutados; acidez, álcool e doçura em harmonia agradável.

DEGUSTAÇÃO

Coloração rubi claro. Frutas vermelhas, chá de hibisco, cogumelos, ervas secas.

Corpo médio para leve, maduro, retro olfato remetendo a frutas e chás de frutas vermelhas.



HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas ou vermelhas com pouca gordura, risoto de funghi, vegetais assados, pizzas.



DESTAQUES

- 90 pontos – Guia Adega dos Vinhos Brasileiros 2013/2014
- 90 pontos – Especial D.O.V.V. Revista Adega (melhor espumante D.O.V.V.)
- Medalha de ouro – Concurso Internacional de Vinhos do Brasil (CIVB, OIV)

DEGUSTAÇÃO

Amarelo-claro com reflexos esverdeados, perlage fina e abundante na aparência. Frutas e flores cítricas, abacaxi, frutas brancas, tons de tostado de pão no aroma. Amplo na boca, acidez e álcool equilibrados, de bom corpo, refrescante e cremoso.

* notas geralmente observadas

HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar peixes, frutos do mar, carnes brancas, aperitivos e sobremesas.