



## VINHOS ESPUMANTES

VINHO	PAÍS	REGIÃO	R\$
<b>1770 Salton Brut</b> <i>(Chardonnay e Riesling)</i>	<b>Brasil</b>	<b>Bento Gonçalves</b>	<b>45,00</b>
<i>Brilhante, com tonalidade palha e reflexos esverdeados. Aroma de flores e frutas cítricas, maçã verde, pão torrado, fermento seco. Sabor fresco, agradável e cremoso.</i>			
<b>6985 Veuve Alban Brut</b> <i>(Ugni blanc)</i>	<b>França</b>	<b>Bordeaux</b>	<b>68,00</b>
<i>Amarelo pálido brilhante, bolhas finas e persistentes. No nariz, bouquet frutado e notas de manteiga fresca. No paladar, fresco e harmonioso.</i>			
<b>7743 Adolfo Lona Brut Rosé</b> <i>(Pinot Noir e Chardonnay)</i>	<b>Brasil</b>	<b>Garibaldi</b>	<b>76,00</b>
<i>Com coloração em tons de rosa salmão, apresenta perlage fina e persistente. Elegante e refrescante, possui bouquet delicado com notas florais e frutadas onde a uva tinta e a branca convivem harmoniosamente.</i>			
<b>1753 Chandon Brut</b> <i>(Chardonnay, Pinot Noir e Riesling Itálico)</i>	<b>Brasil</b>	<b>Garibaldi</b>	<b>82,00</b>
<i>Com espuma abundante e de borbulhas finas, tem aromas florais e frutados. É equilibrado, fresco e revela na boca frutas secas e cítricas.</i>			
<b>4889 Mionetto Vivo Brut</b> <i>(Chardonnay, Pinot Blanc, Riesling, Sauvignon Blanc e Verduzzo)</i>	<b>Itália</b>	<b>Veneto</b>	<b>89,00</b>
<i>Amarelo palha com reflexos esverdeados com perlage intensa e fina. Aroma de frutas brancas com notas florais. Sabor fresco e agradável com final longo e persistente.</i>			
<b>1763 Champagne Moët &amp; Chandon Brut</b> <i>(Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier)</i>	<b>França</b>	<b>Champagne</b>	<b>277,00</b>
<i>Cor amarelada com tons dourados e por seu belíssimo perlage de borbulhas ativas com formação de espuma abundante. Aromas de abacaxi, manga, ameixa amarela e damasco com nuances de especiarias, canela e baunilha. O paladar é elegante, cremoso e fresco. Final que lembra grapefruit bem maduro.</i>			

**Observação:**

Informamos da cobrança de Taxa de Rolha no valor de R\$ 30,00 para vinhos não comercializados pelo CAP.



# VINHOS BRANCOS

## CHILE

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>1151 Santa Carolina</b> <i>(Sauvignon Blanc)</i> <i>Intenso e vibrante, de grande frescor e aromas exuberantes de frutas tropicais mescladas com notas florais. Ótima acidez e deliciosos sabores são seus principais atributos.</i>	<b>Santa Carolina</b>	<b>Valle Central</b>	<b>55,00</b>
<b>4458 Inspira</b> <i>(Sauvignon Blanc)</i> <i>Cor palha com reflexo esverdeado. Muito aromático com nuances de maracujá e abacaxi. Toques herbáceos e excelente acidez.</i>	<b>Viña Chocalán</b>	<b>Maipo</b>	<b>57,00</b>
<b>4478 Emiliana</b> <i>(Chardonnay)</i> <i>Coloração amarelo pálido e brilhante. O aroma apresenta notas de frutas tropicais como pinha mesclado com notas minerais. Na boca é muito equilibrado e saboroso.</i>	<b>Emiliana</b>	<b>Valle Central</b>	<b>59,00</b>
<b>7118 Petirrojo Reserva</b> <i>(Chardonnay)</i> <i>Amarelo palha com reflexos esverdeados. Frutas tropicais e floral branco. Médio corpo com bom frescor. Final longo e agradável.</i>	<b>Viña Bisquertt</b>	<b>Valle de Colchagua</b>	<b>67,00</b>
<b>5782 Cono Sur Bicicleta</b> <i>(Chardonnay)</i> <i>Amarelo brilhante com toques dourados. Aroma fresco e distintivo. Combina notas cítricas com pêssego branco e notas minerais. Paladar jovem, complexo e exuberante, com sabor de frutas maravilhosas e frescura. Uma de suas qualidades mais marcantes é a sua acidez equilibrada.</i>	<b>Cono Sur</b>	<b>Valle Central</b>	<b>70,00</b>
<b>0083 Santa Alvara</b> <i>(Chardonnay)</i> <i>Um branco saboroso, cheio de charme e frescor. Bastante aromático e fresco.</i>	<b>Casa Lapostolle</b>	<b>Valle Central</b>	<b>72,00</b>

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>4890 Adobe</b> <i>(Gewürztraminer e Sauvignon Blanc)</i>	<b>Emiliana</b>	<b>Valle de Rapel</b>	<b>74,00</b>

*Amarelo palha com reflexos verdeias. No nariz apresenta aromas de flores brancas, como jasmims, notas de frutas cítricas e toques herbáceos. Na boca o vinho é leve, com leve doçura e ótima acidez e persistência. Seus aromas de boca remetem a notas florais confirmando as sensações olfativas.*

---

## ARGENTINA

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>3952 Altosur</b> <i>(Torrontés)</i>	<b>Finca Sopenia</b>	<b>Mendoza</b>	<b>87,00</b>

*Amarelo palha médio com reflexos verdais. Uma combinação de aromas de frutas tropicais e cítricas com sutis notas minerais. Na boca é intenso e concentrado, confirmando as sensações aromáticas, principalmente cítricas e minerais. Seu final é seco e elegante.*

<b>1006 Catena</b> <i>(Chardonnay)</i>	<b>Catena Zapata</b>	<b>Mendoza</b>	<b>127,00</b>
---	----------------------	----------------	---------------

*Ótimo frescor e médio corpo. Aromas de abacaxi e amêndoas com final de média persistência.*

---

## PORTUGAL

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>1375 Porca de Murça</b> <i>(Gouveiro, Viosinho, Moscatel, Arinto e Fernão Pires)</i>	<b>Real Cia Velha</b>	<b>Douro</b>	<b>64,00</b>

*Apresenta coloração amarelo palha, com aromas de frutas e flores, refrescante e frutado ao paladar, final harmonioso e leve.*

<b>1310 Casal Garcia</b> <i>(Trajadura, Loureiro, Pedernã e Azal)</i>	<b>Quinta da Avelada</b>	<b>Vinhos Verdes</b>	<b>65,00</b>
--	--------------------------	----------------------	--------------

*Cor amarelo palha com toque esverdeado.*

---

## FRANÇA

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>1010 La Vieille Ferme Blanc</b> <i>(Bourboulenc, Grenache Blanc, Roussanne e Ugni Blanc)</i>	<b>La Vieille Ferme</b>	<b>Rhône</b>	<b>96,00</b>

*Cor amarelo palha com reflexos verdais, frutado com predominância de cítricos, além de notas de pêssego e pera e toques de avelã. Na boca se mostra macio e bem balanceado, muito aromático e com final de boca untuoso e agradável.*

<b>1221 Bourgogne</b> <i>(Chardonnay)</i>	<b>André Goichot</b>	<b>Borgonha</b>	<b>163,00</b>
--	----------------------	-----------------	---------------

*Amarelo dourado claro com aroma de frutas brancas maduras e leve toque cítrico. Sabor de médio corpo com bom frescor. Retrogosto prolongado.*

## ITÁLIA

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>6467 Villa Chiopris</b> <i>(Pinot Grigio)</i>	<b>Livon</b>	<b>Friuli</b>	<b>95,00</b>
<i>Cor amarelo palha, com aromas florais. Sabor fresco, bem estruturado e persistente. Corpo leve.</i>			
<b>7067 Anthilia DOP</b> <i>(Catarratto)</i>	<b>Donnafugata</b>	<b>Sicilia</b>	<b>145,00</b>
<i>Cor amarelo com reflexos dourados. Frutas brancas, toques florais e minerais. Sabor de médio corpo com ótimo frescor. Final médio.</i>			

---

## Alemanha

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>7909 Weingut Heinz Pfaffmann Feinherb (1000mL)</b> <i>(Riesling) Semi-seco</i>	<b>Weingut Heinz Pfaffmann</b>	<b>Pfalz</b>	<b>87,00</b>
<i>Amarelo claro perolizado. Vinho leve, com aroma cítrico e fresco.</i>			
<b>7925 Weingut Heinz Pfaffmann</b> <i>(Grauburgunder, Pinot Gris) Trocken (Seco)</i>	<b>Weingut Heinz Pfaffmann</b>	<b>Pfalz</b>	<b>94,00</b>
<i>Dourado intenso. Notas de abacaxi, maçã e mel. Vinho persistente e elegante, além de muito versátil para harmonização.</i>			
<b>7926 Weingut Heinz Pfaffmann</b> <i>(Riesling) Trocken (Seco)</i>	<b>Weingut Heinz Pfaffmann</b>	<b>Pfalz</b>	<b>94,00</b>
<i>Dourado claro. Vinho fresco e picante. Aroma com toque suave de maçã verde e frutas cítricas.</i>			



# VINHOS ROSÉS

## CHILE

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>0047 Santa Digna Rosé</b> <i>(Cabernet Sauvignon)</i>	<b>Miguel Torres</b>	<b>Valle do Curicó</b>	<b>76,00</b>

*Uma bela e pálida cor cereja. O aroma é concentrado e poderoso, remanescente de ameixas e morangos com fundo cítrico.*

*Paladar de grande corpo denso, com nobre estrutura e fina acidez, projetando sabores florais (remanescente da violeta e flor-de-laranjeira).*

*Na boca é longo e macio, com excelente balanço.*

## ARGENTINA

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>0085 Alamos Rosé</b> <i>(Malbec)</i>	<b>Catena Zapata</b>	<b>Mendoza</b>	<b>81,00</b>

*Rosado, encorpado e marcante, com bouquet exuberante de frutas maduras, muito fresco e saboroso no palato.*

<b>7474 Andeluna 1300</b> <i>(Malbec)</i>	<b>Andeluna</b>	<b>Mendoza</b>	<b>81,00</b>
--	-----------------	----------------	--------------

*Fresco equilibrado e elegante, possui cor cereja intenso, com aromas de frutas vermelhas frescas, como morangos e cerejas, além de notas florais, como rosas e violetas.*

*Médio corpo, com bom frescor e equilíbrio.*

*Seu final de boca agradável, frutado e elegante.*

## FRANÇA

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>8101 Château de Brigue</b> <i>(Mourvèdre, Cinsault e Grenache)</i>	<b>Famille Brun</b>	<b>Provence</b>	<b>69,00</b>

*Frutas vermelhas finas (morango selvagem e groselha). Volumoso, notas de groselha, com longo e agradável final de frutas vermelhas.*

## Alemanha

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>7908 Weingut Heinz Pfaffmann (1000mL)</b> <i>(Portugieser) Semi-seco</i>	<b>Weingut Heinz Pfaffmann</b>	<b>Pfalz</b>	<b>87,00</b>

*Aromático, muito fresco. Com notas de frutas vermelhas como morango, cranberry, cereja e toques de especiarias como pimenta, cravo e canela.*



# VINHOS TINTOS

## CHILE

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>5788 Cono Sur 1551</b> (Carmenère)	Viña Cono Sur	Valle Central	54,00
<i>Cor rubi intenso com reflexos violáceos. Aroma de frutas vermelhas frescas e notas de especiarias. No palato é leve e redondo com taninos elegantes. Final longo e persistente.</i>			
<b>5790 Cono Sur 1551</b> (Cabernet Sauvignon)	Viña Cono Sur	Valle Central	56,00
<i>Cor rubi com reflexos violáceos. Aroma de frutas negras e vermelhas com toques de especiarias. No palato é delicado e equilibrado com taninos macios. Final longo e persistente.</i>			
<b>4463 Inspira Reserva</b> (Carmenère)	Viña Chocalán	Maipo	58,00
<i>Vermelho rubi profundo com tons violáceos. No aroma se destacam as notas de frutas vermelhas com framboesas e groselhas. Vinho de médio corpo, muito aromático e equilibrado.</i>			
<b>1178 Puerto Viejo</b> (Carmenère)	Sociedad Agr. Requingua	Curicó	67,00
<i>Vermelho profundo com reflexos azuis. No nariz é muito apropriado ao Carmenère com realces de aroma de framboesa e pimentão verde.</i>			
<b>8123 Armador Orgânico</b> (Cabernet Sauvignon)	Odfjell	Valle del Maipo	68,00
<i>Interessante cor púrpura, brilhante. Seus aromas revelam frutas negras, alcaçuz e especiarias como pimenta preta e cravos. Ainda presente aroma de baunilha e toques de chocolate amargo. Ao paladar é persistente e mostra equilíbrio entre taninos e acidez, bem refrescante.</i>			
<b>4470 Emiliana Varietal</b> (Carmenère)	Emiliana	Valle Central	68,00
<i>Rubi intenso com reflexos violáceos. No nariz o vinho apresenta aromas de frutas vermelhas, como cerejas, notas de especiarias e toques minerais. No paladar o vinho apresenta corpo leve, balanceado e com taninos redondos. É um vinho equilibrado e de agradável persistência.</i>			

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>1018 Petirrojo</b> (Cabernet Sauvignon)	<b>Viña Bisquertt</b>	<b>Valle de Colchagua</b>	<b>68,00</b>
<i>Vermelho rubi com reflexos violáceos. Aromas de frutas vermelhas, que lembram framboesa, acompanhadas de agradáveis notas de especiarias. De corpo médio, confirma sensações olfativas de frutas com taninos presentes e marcantes. Seu final é intenso e persistente.</i>			
<b>7637 Casa Silva Colección</b> (Cabernet Sauvignon)	<b>Casa Silva</b>	<b>Valle de Colchagua</b>	<b>78,00</b>
<i>Notas de frutas vermelhas, como ameixa e cerejas, que são balanceadas com aromas de baunilha e chocolate. No paladar é atrativo, poderoso, equilibrado e de boa concentração. Os taninos são persistentes, macios e com um longo final.</i>			
<b>4894 Leyda Reserva</b> (Carmenère)	<b>Leyda</b>	<b>Valle de Colchagua</b>	<b>84,00</b>
<i>Aromas frutados de amoras com toques de ervas. Pimenta branca e leve realce de café no nariz. Na boca é frutado, pleno e com notas de carvalho no final.</i>			
<b>1177 Toro de Piedra</b> (Cabernet Sauvignon)	<b>Viña Requingua</b>	<b>Curicó</b>	<b>88,00</b>
<i>Cor rubi escuro com boa transparência. Aroma de boa intensidade com o carvalho bem integrado. Aroma frutas vermelhas e um leve toque de café.</i>			
<b>1016 La Joya</b> (Carmenère)	<b>Viña Bisquertt</b>	<b>Valle de Colchagua</b>	<b>96,00</b>
<i>Vermelho intenso com reflexo púrpura. Apresenta aroma de cerejas e delicado toque de baunilha. Equilibrado, encorpado e untuoso, fácil de beber e versátil na harmonização.</i>			
<b>4966 Tabalí Reserva</b> (Pinot Noir)	<b>Viña Tabalí</b>	<b>Valle del Limarí</b>	<b>99,00</b>
<i>Cor rubi com reflexos violáceos. Frutas vermelhas frescas, notas de especiarias e toques defumados e florais. Médio corpo, com taninos finos e bom frescor. Seu final de boca é frutado com boa elegância e persistência.</i>			
<b>3187 Casa Silva Reserva</b> (Pinot Noir)	<b>Casa Silva</b>	<b>Valle de Colchagua</b>	<b>101,00</b>
<i>Tem cor vermelha com tons violáceos. Possui perfume de frutas como o morango. No paladar é fresco, com boa acidez, taninos agradáveis e notas de frutas vermelhas maduras. O final é muito prazeroso.</i>			
<b>1201 Casa Silva</b> (Carmenère)	<b>Casa Silva</b>	<b>Valle de Colchagua</b>	<b>101,00</b>
<i>Cor vermelho rubi profunda e intensa. No nariz é complexo com aromas de chocolate, ameixas, café, pimentas preta e vermelha. Na boca é redondo, com taninos doces, persistentes e com boa integração entre a fruta e o carvalho francês.</i>			



## ARGENTINA

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>3175 Altosur</b> (Malbec)	<b>Finca Sopenia</b>	<b>Mendoza</b>	<b>82,00</b>
<i>Apresenta intensos aromas de frutas vermelhas, como cerejas maduras e ameixas frescas, combinando com notas de especiarias e sutil toque floral. Encorpado e com boa concentração, confirma as sensações olfativas com taninos redondos e equilibrados. Seu final é persistente e com boa intensidade.</i>			
<b>0103 Alamos</b> (Cabernet Sauvignon)	<b>Catena Zapata</b>	<b>Mendoza</b>	<b>82,00</b>
<i>Encorpado, com sabor e aroma de frutas pretas maduras.</i>			
<b>0075 Punto Final Etiqueta Preta</b> (Malbec)	<b>Renacer</b>	<b>Mendoza</b>	<b>87,00</b>
<i>Cor rubi com reflexos violáceos, aroma de frutas vermelhas, como cassis e amoras, combinadas com pimenta preta, baunilha e cravo, moderno, estruturado e suntuoso revela um elegante equilíbrio entre seus taninos doces e a sutil presença da madeira.</i>			
<b>2962 Altos Las Hormigas</b> (Malbec)	<b>Altos Las Hormigas</b>	<b>Mendoza</b>	<b>93,00</b>
<i>Vermelho púrpura com reflexos violáceos, aroma de frutas vermelhas, mesclado, ameixa, morango e jambo, taninos de qualidade. Na boca é equilibrado e persistente.</i>			
<b>1036 Catena</b> (Malbec)	<b>Catena Zapata</b>	<b>Mendoza</b>	<b>128,00</b>
<i>Cor violeta intenso, apresenta aroma frutado, lembrando amoras, ameixas, cereja e também chocolate, encorpado, combinação perfeita perfeita entre álcool e acidez, taninos redondos, e um rico final de boca.</i>			

---

## Brasil

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>8048 Vale da Pedra</b> (Syrah)	<b>Guaspari</b>	<b>Espírito Santo do Pinhal</b>	<b>83,00</b>
<i>Cor rubi, apresenta aromas de frutas vermelhas como amora e framboesa, adicionados a um leve toque de chocolate amargo. Agradável com taninos macios e redondos.</i>			

## ESPAÑA

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>8235 Borsao Classico</b> <i>(Garnacha, Tempranillo e Cabernet Sauvignon)</i>	<b>Bodega Borsao</b>	<b>Campo de Borja</b>	<b>56,00</b>
<i>Cor rubi com reflexos violáceos. Frutas vermelhas e pretas maduras, como cerejas e ameixas, notas de especiarias, como canela e cravo, além de toques herbáceos e florais. Médio corpo, com taninos sedosos e agradável frescor. Seu final de boca é equilibrado e destaca-se por notas de ameixas maduras e toques florais.</i>			
<b>3833 Don Roman</b> <i>(Tempranillo)</i>	<b>Don Roman</b>	<b>Rioja</b>	<b>70,00</b>
<i>Rubi com nuances acastanhados, aromas de frutos vermelhos e flores. Na boca possui corpo redondo e agradável.</i>			
<b>8107 Real Compañia de Vinos</b> <i>(Tempranillo)</i>	<b>Real compañía de Vinos</b>	<b>Castilla Y León</b>	<b>72,00</b>
<i>Cor vermelho cereja com tons acastanhados. No nariz frutas vermelhas como amoras e ameixas secas pela sua passagem por madeira, um toque floral de violeta e alcaçuz. Boa estrutura na boca, com muita fruta e final longo.</i>			
<b>6689 Dinastia Vivanco Crianza</b> <i>(Tempranillo)</i>	<b>Dinastia Vivanco</b>	<b>Rioja</b>	<b>90,00</b>
<i>Cor rubi intensa com reflexos granada. Aroma de frustas vermelhas frescas, alcaçuz, notas tostadas e especiarias, além de toques herbáceos e de baunilha. Médio corpo, com taninos finos e sedosos, final fresco e elegante.</i>			
<b>1192 Coronas</b> <i>(Tempranillo)</i>	<b>Miguel Torres</b>	<b>Castilla la Mancha</b>	<b>95,00</b>
<i>Leve e frutado que recorda cereja, ameixas e um fundo de fruto de café. Na boca é suave e redondo com bom final.</i>			

---

## PORTUGAL

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>7647 Alandra</b> <i>(Moreto, Castelão, Trincadeira)</i>	<b>Herdade do Esporão</b>	<b>Alentejo</b>	<b>49,00</b>
<i>Cor rubi brilhante. Aroma fresco sugerindo notas de frutos vermelhos. Paladar equilibrado com final sedoso.</i>			
<b>8061 Morgado de Silgueiros Tinto DOP</b> <i>(Touriga Nacional, Tinta Roriz e Jean Tinto)</i>	<b>Adega de Silgueiros</b>	<b>Dão</b>	<b>54,00</b>
<i>Possui aromas de frutas vermelhas maduras como amora, cereja e ameixa, além de notas de especiarias com pimenta-negra e toques florais. Ao paladar é de médio corpo e é equilibrado por seus taninos macios e bom frescor.</i>			

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>8116 Scansionare</b> <i>(Syrah, Alicante Bouschet e Touriga Franca)</i> Vinho delicado, macio, aveludado, com um final agradável e persistente. Seus taninos são finos e elegantes.	<b>Scancio</b>	<b>Tejo</b>	<b>58,00</b>
<b>1374 Porca de Murça</b> <i>(Touriga Franscesa, Tinta Roriz e Tinta Barroca)</i> Apresenta coloração púrpura, típica de vinhos jovens, límpido e cristalino. Aroma de boa intensidade, lembrando frutos vermelhos maduros e especiarias.	<b>Real Cia. Velha</b>	<b>Douro</b>	<b>64,00</b>
<b>7649 Monte Velho</b> <i>(Aragonês, Trincadeira, Touriga Nacional, Syrah)</i> Cor rubi. Aroma de fruta vermelha madura com notas ligeiras de vegetal seco. No palato é elegante e fresco, revela bom equilíbrio e estrutura.	<b>Herdade do Esporão</b>	<b>Alentejo</b>	<b>64,00</b>
<b>7648 Flor de Crasto</b> <i>(Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional)</i> Cor violeta brilhante. Excelente projeção e frescura aromática, com notas de fruta silvestre madura. Tudo bem integrado com suaves notas florais. Na boca é fresco e elegante. Taninos redondos de suave textura.	<b>Quinta do Crasto</b>	<b>Douro</b>	<b>67,00</b>
<b>7731 Scancio Reserva</b> <i>(Touriga Nacional e Syrah)</i> Cor Rubi intensa, frutos vermelhos, violetas e bosque, na boca está bem casado com a madeira, tornando-o muito profundo, intenso e fresco. Seu final é muito equilibrado, deixando prova persistente de taninos suaves e elegantes.	<b>Scancio</b>	<b>Lisboa</b>	<b>75,00</b>
<b>3477 Monte das Ânforas</b> <i>(Aragonez, Trincadeira e Afrocheiro)</i> Apresenta vivacidade e profundidade de cor e ainda a riqueza aromática da ótima colheita. Na boca é encorpado e macio, com sabores de compota de frutos vermelhos, combinados com notas de especiarias.	<b>Bacalhôa</b>	<b>Alentejo</b>	<b>76,00</b>
<b>4189 Paulo Laureano Premium</b> <i>(Aragonez e Trincadeira)</i> Granada Intensa. Frutos negros onde se distinguem ameixas e amoras silvestres em compota e mesclados com notas de chocolate negro. Estrutura marcante onde se sobressaem os taninos das castas e da madeira de estágio, de forma harmoniosa e complexa.	<b>Paulo Laureano Vidigueira Vinus</b>		<b>98,00</b>
<b>7650 Esporão</b> <i>(Aragonês, Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet)</i> Cor densa e granada. Sugestões de frutos do bosque, envolvidos em especiarias, com ligeiros apontamentos de tosta, que lhe acrescentam complexidade. No palato mostra frescura e taninos musculados que prometem bom potencial de garrafa.	<b>Herdade do Esporão</b>	<b>Alentejo</b>	<b>124,00</b>
<b>1064 Quinta da Bacalhôa</b> <i>(Cabernet Sauvignon)</i> Boa concentração de cor, é macio e encorpado com aroma típico da Cabernet Sauvignon. Tem boa estrutura e final persistente.	<b>Bacalhôa</b>	<b>Terras do Sado</b>	<b>233,00</b>

# ITÁLIA

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>8223 A.Mare</b> (Primitivo)	<b>Terra Rossa</b>	<b>Puglia</b>	<b>56,00</b>
<i>Cor rubi intenso com reflexos violáceos. Aroma de frutas vermelhas e pretas maduras, como ameixas, framboesas e cerejas, notas de especiarias e toques de baunilha e chocolate. Médio corpo, com taninos maduros e final equilibrado. Em boca revela notas de frutas maduras, como framboesas e ameixas, além de toques de baunilha e chocolate.</i>			
<b>7168 Primo</b> (Primitivo)	<b>Torrevento</b>	<b>Puglia</b>	<b>68,00</b>
<i>Cor rubi intenso com reflexos violáceos. Aroma de frutas vermelhas frescas como morangos e cereais, notas de especiarias doces e toques florais. Médio corpo, com taninos sedosos e agradáveis, seu final de boca é redondo, destacando-se por notas frutadas e toques florais.</i>			
<b>8108 Paiara</b> (Negroamaro e Cabernet Sauvignon)	<b>Tormaresca</b>	<b>Puglia</b>	<b>73,00</b>
<i>Vermelho-rubi intenso com reflexos violáceos. Frutado com notas de frutas pretas, como ameixa, combinadas com notas de especiarias. Agradável, frutado, com taninos macios.</i>			
<b>0113 Sangiovese di Toscana</b> (Sangiovese)	<b>Bonacchi</b>	<b>Toscana</b>	<b>77,00</b>
<i>Vermelho rubi com reflexo púrpura. Aromas de frutas vermelhas maduras e violetas. Na boca é densa e frutada, com cativante frescor e taninos polidos.</i>			
<b>8047 Sassi &amp; Sole Cuvée Mosaico</b> (Cabernet sauvignon, Merlot e Refosco dal Peduncolo Rosso)	<b>Terre di Chiara</b>	<b>Friuli</b>	<b>82,00</b>
<i>Cor rubi com reflexos violáceos. Aroma de frutas vermelhas e pretas maduras, como amoras, morangos e cerejas, notas florais e toques de chocolate. Médio corpo, com taninos maduros e boa acidez. Seu final de boca é persistente, destacando-se por frutas vermelhas e pretas maduras.</i>			
<b>1612 Santa Cristina Rosso</b> (Sangiovese e Merlot)	<b>Antinori</b>	<b>Toscana</b>	<b>90,00</b>
<i>Rubi com nuances de violeta. Aroma intenso de frutas frescas e agradáveis notas florais. Boa estrutura, equilibrado, harmonioso e rico no paladar. O final de boca é caracterizado por taninos suaves.</i>			
<b>2566 Chianti Cecchi Sangiovese</b> (Sangiovese)	<b>Cecchi</b>	<b>Toscana</b>	<b>123,00</b>
<i>Rubi intenso com reflexo violáceos, apresenta bouquet delicado de frutas, como ameixa e notas florais. Na boca apresenta estruturação com acidez equilibrada.</i>			
<b>1626 Rosso di Montalcino</b> (Sangiovese Grosso)	<b>Castello Banfi</b>	<b>Toscana</b>	<b>258,00</b>
<i>Cor rubi com reflexos púrpura. Complexo e bastante aromático, revela aromas de frutas vermelhas, notas e toques de alcaçuz. Amplo e encorpado, confirma sensações aromáticas de frutas vermelhas com taninos redondos e aveludados. Seu final de boca é intenso, persistente e elegante.</i>			

## FRANÇA

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>8095 Rendez-Vous</b> <i>(Merlot e Cabernet)</i>	<b>LGI Wines</b>	<b>Languedoc Roussillon</b>	<b>65,00</b>
<i>Aroma de frutas vermelhas e pretas maduras como amoras, ameixas e framboesas. Notas de especiarias, como pimenta, além de agradáveis notas de baunilha. Médio corpo, com taninos maduros e bom frescor. Seu final de boca é agradável e equilibrado, destacando-se por frutas pretas maduras e toques de baunilha.</i>			
<b>1013 La Vieille Ferme Rouge</b> <i>(Carignan, Cinsault, Grenache Noir e Syrah)</i>	<b>Domaines Perrin</b>	<b>Rhône</b>	<b>98,00</b>
<i>Aromas intensos de frutas vermelhas como cerejas, cassis e ameixas, toques picantes de especiarias e alcaçuz e notas de couro. Na boca é concentrado, corpo médio e taninos macios e equilibrados. Seu final é longo e persistente.</i>			
<b>7580 Manoir Grignon</b> <i>(Pinot Noir)</i>	<b>Alain Grignon</b>	<b>Languedoc</b>	<b>100,00</b>
<i>Rubi intenso com reflexos violáceos. Frutas vermelhas maduras, como cerejas e amoras. Notas defumadas e toques de especiarias doces. Médio corpo, fresco e frutado, com taninos sedosos e boa acidez. Seu final de boca é agradável, com notas de cerejas e toques de eucalipto.</i>			
<b>3847 Château Redon</b> <i>(Cabernet Sauvignon e Merlot)</i>	<b>Château Redon</b>	<b>Bordeaux</b>	<b>113,00</b>
<i>Cor rubi intenso com reflexos granada. Aroma complexo, apresentando frutas vermelhas, como cerejas e amoras, especiarias e um toque de couro. Na boca se mostra macio e equilibrado. Possui taninos maduros e uma boa acidez. Apresenta sabores de cerejas e um final defumado.</i>			
<b>5822 Bourgogne</b> <i>(Pinot Noir)</i>	<b>André Goichot</b>	<b>Bourgogne</b>	<b>148,00</b>
<i>Cor rubi intenso. Aroma de frutas vermelhas, frutas negras e notas de especiarias. Sabor leve, elegante e fresco, com taninos finos e sutis. Final de boca equilibrado.</i>			

---

## ESTADOS UNIDOS

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>4511 Forest Ville</b> <i>(Pinot Noir)</i>	<b>Forestville</b>	<b>Sonoma</b>	<b>69,00</b>
<i>Um aroma repleto de doce, baseado em cerejas, framboesas e, um toque de menta. O sabor é delicado com todas as bagas e os sabores de ervas que se harmonizam para fazer um delicioso vinho sedoso.</i>			



## FORMATOS ESPECIAIS

### Espumantes

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	PAÍS	R\$
<b>1238 Salton Brut (375ml)</b> (Prosecco)	<b>Salton</b>	<b>Bento Gonçalves</b>	<b>Brasil</b>	<b>31,00</b>

*Brilhante, com tonalidade palha e reflexos esverdeados. Aroma de flores e frutas cítricas, maçã verde, pão torrado, fermento seco. Sabor fresco, agradável e cremoso.*

<b>1752 Chandon Brut (375ml)</b> (Chardonnay, Pinot Noir e Riesling Itálico)	<b>Chandon</b>	<b>Garibaldi</b>	<b>Brasil</b>	<b>49,00</b>
---	----------------	------------------	---------------	--------------

*Com espuma abundante e de borbulhas finas, tem aromas florais e frutados. É equilibrado, fresco e revela na boca frutas secas e cítricas.*

### Branco

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	PAÍS	R\$
<b>3427 Altosur (375ml)</b> (Sauvignon Blanc)	<b>Finca Sopenia</b>	<b>Mendoza</b>	<b>Argentina</b>	<b>42,00</b>

*Cor amarelo palha com reflexos esverdeados. Intensos aromas cítricos, como pomelo (grapefruit) e lima, com leves toques de maracujá. Na boca é concentrado e intenso, com destaque para sabores cítricos e boa acidez. Seu final é fresco e persistente.*

### Tintos

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	PAÍS	R\$
<b>2554 San José de Apalta (375ml)</b>	<b>San José de Apalta</b>	<b>Valle Central</b>	<b>Chile</b>	<b>38,00</b>

*Vermelho rubi profundo com reflexos violáceos, apresenta bouquet intenso de frutas maduras como ameixa, figo e mirtilo com nuances de baunilha e alcaçuz. Na boca é concentrado, bom corpo e taninos marcantes.*

<b>1193 Coronas (375ml)</b> (Tempranillo)	<b>Miguel Torres</b>	<b>Catalunya</b>	<b>Espanha</b>	<b>53,00</b>
--	----------------------	------------------	----------------	--------------

*Leve e frutado que recorda cereja, ameixas e um fundo de fruto de café. Na boca é suave e redondo com bom final.*

<b>1202 Casa Silva (375ml)</b> (Carmenère)	<b>Casa Silva</b>	<b>Valle de Colchagua</b>	<b>Chile</b>	<b>62,00</b>
---	-------------------	---------------------------	--------------	--------------

*Cor vermelho rubi profunda e intensa. No nariz é complexo com aromas de chocolate, ameixas, café, pimentas preta e vermelha. Na boca é redondo, com taninos doces, persistentes e com boa integração entre a fruta e o carvalho francês.*

<b>1183 Montepulciano (1500ml)</b>	<b>Vini Farnese</b>	<b>Abruzzo</b>	<b>Itália</b>	<b>133,00</b>
------------------------------------	---------------------	----------------	---------------	---------------

*Vermelho rubi com reflexos de grená. Bastante aromático e persistente, com destaque para frutas vermelhas, como ameixa, e agradáveis notas de baunilha. De corpo médio, confirma as sensações olfativas com taninos redondos e macios.*