



## NOVIDADES

### PORTUGAL

#### Vinho Branco

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>56208 Portal da Águia</b> <i>(Fernão Pires, Moscatel-Graúdo)</i>	<b>Portal da Águia</b>	<b>Tejo</b>	<b>57,00</b>

*Cor amarelo citrino. No olfato, floral e frutado. Mostra-se suave e fresco. Na boca, suave e fresco confirmando a sua natureza aromática. O final de boca é agradável.*

### ARGENTINA

#### Vinho Branco

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>56206 Los Haroldos Nampe</b> <i>(Torrontés)</i>	<b>Los Haroldos</b>	<b>Mendoza</b>	<b>65,00</b>

*Cor amarelo ouro com reflexos prateados. Aroma fresco e floral. Na boca é de paladar fresco, jovem e frutado onde aparecem notas de pêssego.*

#### Vinho Tinto

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>56205 Los Haroldos Estate Blend</b> <i>(Malbec, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot)</i>	<b>Los Haroldos</b>	<b>Mendoza</b>	<b>79,00</b>

*Cor violáceo e preto intenso. No olfato se percebem aromas de frutos vermelhos maduros, com toques de especiarias. Boa estrutura em boca, equilibrado e com taninos macios. Final de boca elegante e persistente.*

# CHILE

Vinho Tinto

VINHO

PRODUTOR

REGIÃO

R\$

**56207 Annie Special Reserve**

*(Pinot Noir)*

**Bodegas y Viñedos  
De Aguirre**

**Valle Central**

**79,00**

*Cor rubi e aromas que remetem a morangos maduros e mirtilos com notas de tabaco e toques defumados. Elegante, com bom equilíbrio. Seus taninos são macios ainda maduros.*



## VINHOS ESPUMANTES

VINHO	PAÍS	REGIÃO	R\$
<b>00814 Salton Brut</b> <i>(Chardonnay e Riesling)</i>	<b>Brasil</b>	<b>Bento Gonçalves</b>	<b>47,00</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>50447 Veuve Alban Brut</b> <i>(Ugni blanc)</i>	<b>França</b>	<b>Bordeaux</b>	<b>71,00</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>00002 Adolfo Lona Brut Rosé</b> <i>(Pinot Noir e Chardonnay)</i>	<b>Brasil</b>	<b>Garibaldi</b>	<b>79,00</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>00809 Chandon Brut</b> <i>(Chardonnay, Pinot Noir e Riesling Itálico)</i>	<b>Brasil</b>	<b>Garibaldi</b>	<b>85,00</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>32711 Mionetto Vivo Oro</b> <i>(Chardonnay, Pinot Blanc, Riesling, Sauvignon Blanc e Verduzzo)</i>	<b>Itália</b>	<b>Veneto</b>	<b>92,00</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>00808 Champagne Moët &amp; Chandon Brut</b> <i>(Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier)</i>	<b>França</b>	<b>Champagne</b>	<b>288,00</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\$ 35,00 para vinhos não comercializados pelo CAP.



# VINHOS BRANCOS

## CHILE

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>55663 Santa Carolina Estrellas</b> (Sauvignon Blanc)	<b>Santa Carolina</b>	<b>Valle de Rapel</b>	<b>57,00</b>
<i>Amarelo palha com reflexos verdeais. No olfato, frutas cítricas maduras. Seco, corpo leve, boa acidez, final agradável e refrescante.</i>			
<b>22607 Emiliana</b> (Chardonnay)	<b>Emiliana</b>	<b>Valle Central</b>	<b>61,00</b>
<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>45882 Petirrojo Reserva</b> (Chardonnay)	<b>Viña Bisquertt</b>	<b>Valle de Colchagua</b>	<b>70,00</b>
<i>Amarelo palha com reflexos esverdeados. Frutas tropicais e floral branco. Médio corpo com bom frescor. Final longo e agradável.</i>			
<b>41124 Inspira</b> (Sauvignon Blanc)	<b>Viña Chocalán</b>	<b>Maipo</b>	<b>75,00</b>
<i>Cor palha com reflexo esverdeado. Muito aromático com nuances de maracujá e abacaxi. Toques herbáceos e excelente acidez.</i>			
<b>45888 Adobe</b> (Gewürztraminer e Sauvignon Blanc)	<b>Emiliana</b>	<b>Valle de Rapel</b>	<b>77,00</b>
<i>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.</i>			
<b>31158 Cono Sur Bicicleta</b> (Chardonnay)	<b>Cono Sur</b>	<b>Valle Central</b>	<b>78,00</b>
<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>31157 Santa Alvara</b> (Chardonnay)	<b>Casa Lapostolle</b>	<b>Valle Central</b>	<b>82,00</b>
<i>Um branco saboroso, cheio de charme e frescor. Bastante aromático e fresco.</i>			

## ARGENTINA

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>32709 Altosur</b> (Torrontés)	<b>Finca Sopenia</b>	<b>Mendoza</b>	<b>90,00</b>
<i>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.</i>			
<b>21002 Catena</b> (Chardonnay)	<b>Catena Zapata</b>	<b>Mendoza</b>	<b>153,00</b>
<i>Ótimo frescor e médio corpo. Aromas de abacaxi e amêndoas com final de média persistência.</i>			

## PORTUGAL

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>24375 Porca de Murça</b> (Gouveiro, Viosinho, Moscatel, Arinto e Fernão Pires)	<b>Real Cia Velha</b>	<b>Douro</b>	<b>67,00</b>
<i>Apresenta coloração amarelo palha, com aromas de frutas e flores, refrescante e frutado ao paladar, final harmonioso e leve.</i>			
<b>14474 Casal Garcia</b> (Trajadura, Loureiro, Pedernã e Azal)	<b>Quinta da Aveleda</b>	<b>Vinhos Verdes</b>	<b>67,00</b>
<i>Cor amarelo palha com toque esverdeado.</i>			
<b>55310 Bojador</b> (Antão Vaz, Arinto e Alvarinho)	<b>Espaço Rural</b>	<b>Alentejo</b>	<b>95,00</b>
<i>Cor verde dourada. Aroma exuberante a frutos tropicais. Rico em fruta e boa frescura.</i>			

## FRANÇA

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>55311 Rendez-Vous</b> (Sauvignon Blanc)	<b>LGI Wines</b>	<b>Sudoeste</b>	<b>77,00</b>
<i>Cor amarelo palha com reflexos esverdeados. Frutas cítricas, como maçã verde, grapefruit, frutas brancas, como peras e maçãs, além de notas herbáceas e toques vegetais. Sabor leve e com ótima acidez e excelente frescor. Seu final de boca é agradável, destacando-se por frutas cítricas, como limão e maçã verde.</i>			
<b>26725 La Vieille Ferme Blanc</b> (Bourboulenc, Grenache Blanc, Roussanne e Ugni Blanc)	<b>La Vieille Ferme</b>	<b>Rhône</b>	<b>100,00</b>
<i>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.</i>			
<b>47085 Bourgogne</b> (Chardonnay)	<b>André Goichot</b>	<b>Borgonha</b>	<b>169,00</b>
<i>Amarelo dourado claro com aroma de frutas brancas maduras e leve toque cítrico. Sabor de médio corpo com bom frescor. Retrogosto prolongado.</i>			

## ITÁLIA

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>55778 A.Mare Bianco</b> <i>(Malvasia e Chardonnay)</i> <i>Cor amarelo palha com reflexos esverdeados. Aroma de frutas brancas frescas, como pêssegos e peras, notas cítricas, além de toques minerais de anis. Sabor leve, com boa acidez e final de boca fresco. Seus aromas de boca remetem a notas de pêssegos frescos e toques minerais.</i>	<b>Terra Rossa</b>	<b>Puglia</b>	<b>68,00</b>
<b>38648 Anthilia DOP</b> <i>(Catarratto)</i> <i>Cor amarelo com reflexos dourados. Frutas brancas, toques florais e minerais. Sabor de médio corpo com ótimo frescor. Final médio.</i>	<b>Donnafugata</b>	<b>Sicilia</b>	<b>151,00</b>

---

## Alemanha

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>53383 Weingut Heinz Pfaffmann</b> <i>(Grauburgunder, Pinot Gris) Trocken (Seco)</i> <i>Dourado intenso. Notas de abacaxi, maçã e mel. Vinho persistente e elegante, além de muito versátil para harmonização.</i>	<b>Weingut Heinz Pfaffmann</b>	<b>Pfalz</b>	<b>98,00</b>
<b>53384 Weingut Heinz Pfaffmann (1000mL)</b> <i>(Riesling) Trocken (Seco)</i> <i>Dourado claro. Vinho fresco e picante. Aroma com toque suave de maçã verde e frutas cítricas.</i>	<b>Weingut Heinz Pfaffmann</b>	<b>Pfalz</b>	<b>98,00</b>



# VINHOS ROSÉS

## CHILE

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>31160 Santa Digna Rosé</b> <i>(Cabernet Sauvignon)</i>	<b>Miguel Torres</b>	<b>Valle do Curicó</b>	<b>79,00</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>31163 Alamos Rosé</b> <i>(Malbec)</i>	<b>Catena Zapata</b>	<b>Mendoza</b>	<b>87,00</b>

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

## FRANÇA

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>54207 Château de Brigue</b> <i>(Mourvèdre, Cinsault e Grenache)</i>	<b>Famille Brun</b>	<b>Provence</b>	<b>93,00</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>53381 Weingut Heinz Pfaffmann (1000mL)</b> <i>(Portugieser) Semi-seco</i>	<b>Weingut Heinz Pfaffmann</b>	<b>Pfalz</b>	<b>92,00</b>

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

## Uruguai

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>55823 Garzón Estate</b> <i>(Pinot Noir)</i>	<b>Bodega Garzón</b>	<b>Maldonado</b>	<b>72,00</b>

*Cor cereja claro. Aroma de frutas vermelhas frescas, com morangos, notas florais, como rosas, além de toques minerais. Médio corpo, com excelente frescor e sutil presença tânica.*



# VINHOS TINTOS

## CHILE

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>38652 Cono Sur 1551</b> (Cabernet Sauvignon) <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>	Viña Cono Sur	Valle Central	58,00
<b>20997 Cono Sur 1551</b> (Carmenère) <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>	Viña Cono Sur	Valle Central	61,00
<b>21195 Petirrojo</b> (Cabernet Sauvignon) <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>	Viña Bisquertt	Valle de Colchagua	69,00
<b>22605 Puerto Viejo</b> (Carmenère) <i>Vermelho profundo com reflexos azuis. No nariz é muito apropriado ao Carmenère com realces de aroma de framboesa e pimentão verde.</i>	Sociedad Agr. Requiñua	Curicó	70,00
<b>32980 Emiliana Varietal</b> (Carmenère) <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>	Emiliana	Valle Central	71,00
<b>27108 Inspira Reserva</b> (Carmenère) <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>	Viña Chocalán	Maipo	75,00



VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>45881 Leyda Reserva</b> (Carmenère)	Leyda	Valle de Colchagua	87,00
<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>52193 Casa Silva Colección</b> (Cabernet Sauvignon)	Casa Silva	Valle de Colchagua	88,00
<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>54618 Armador Orgânico</b> (Cabernet Sauvignon)	Odfjell	Valle del Maipo	90,00
<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>26756 La Joya</b> (Carmenère)	Viña Bisquertt	Valle de Colchagua	99,00
<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>26727 Tabalí Reserva</b> (Pinot Noir)	Viña Tabalí	Valle del Limarí	103,00
<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>32975 Casa Silva Reserva</b> (Pinot Noir)	Casa Silva	Valle de Colchagua	109,00
<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>22644 Casa Silva Reserva</b> (Carmenère)	Casa Silva	Valle de Colchagua	109,00
<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>32705 Altosur</b> (Malbec)	Finca Sopenia	Mendoza	85,00
<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>			

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>31176 Alamos</b> <i>(Cabernet Sauvignon)</i> <i>Encorpado, com sabor e aroma de frutas pretas maduras.</i>	<b>Catena Zapata</b>	<b>Mendoza</b>	<b>88,00</b>
<b>31174 Punto Final Etiqueta Preta</b> <i>(Malbec)</i> <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>Renacer</b>	<b>Mendoza</b>	<b>90,00</b>
<b>32391 Altos Las Hormigas</b> <i>(Malbec)</i> <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>Altos Las Hormigas</b>	<b>Mendoza</b>	<b>97,00</b>
<b>14432 Catena</b> <i>(Malbec)</i> <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>	<b>Catena Zapata</b>	<b>Mendoza</b>	<b>140,00</b>

---

## Brasil

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>09137 Vale da Pedra</b> <i>(Syrah)</i> <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>	<b>Guaspari</b>	<b>Espírito Santo do Pinhal</b>	<b>86,00</b>

---

## ESPAÑHA

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>22633 Coronas</b> <i>(Tempranillo)</i> <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>	<b>Miguel Torres</b>	<b>Castilla la Mancha</b>	<b>99,00</b>
<b>24284 Dinastia Vivanco Crianza</b> <i>(Tempranillo)</i> <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>Dinastia Vivanco</b>	<b>Rioja</b>	<b>134,00</b>

## PORTUGAL

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>52184 Alandra</b> <i>(Moreto, Castelão, Trincadeira)</i>	<b>Herdade do Esporão</b>	<b>Alentejo</b>	<b>51,00</b>
<i>Cor rubi brilhante. Aroma fresco sugerindo notas de frutos vermelhos. Paladar equilibrado com final sedoso.</i>			
<b>53952 Morgado de Silgueiros Tinto DOP</b> <i>(Touriga Nacional, Tinta Roriz e Jean Tinto)</i>	<b>Adega de Silgueiros</b>	<b>Dão</b>	<b>56,00</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>			
<b>24374 Porca de Murça</b> <i>(Touriga Franscesa, Tinta Roriz e Tinta Barroca)</i>	<b>Real Cia. Velha</b>	<b>Douro</b>	<b>67,00</b>
<i>Apresenta coloração púrpura, típica de vinhos jovens, límpido e cristalino. Aroma de boa intensidade, lembrando frutos vermelhos maduros e especiarias.</i>			
<b>55847 Paulo Laureano Enólogo</b> <i>(Aragonez e Trincadeira)</i>	<b>Paulo Laureano Vinus</b>	<b>Alentejo</b>	<b>72,00</b>
<i>Cor granada. Privilegia claramente o componente de aromas primários onde ressaltam notas de ameixa confitada, amoras silvestres, pimentão vermelho maduro e especiaria, tudo em um conjunto equilibrado e atrativo. Um tinto jovem, com frutas maduras e uma boca envolvente e macia, com taninos suaves e aveludados.</i>			
<b>52183 Monte Velho</b> <i>(Aragonês, Trincadeira, Touriga Nacional, Syrah)</i>	<b>Herdade do Esporão</b>	<b>Alentejo</b>	<b>72,00</b>
<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.</i>			
<b>52185 Flor de Crasto</b> <i>(Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional)</i>	<b>Quinta do Crasto</b>	<b>Douro</b>	<b>75,00</b>
<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.</i>			
<b>55312 Quadrifolia</b> <i>(Touriga Franca e Tinta Roriz)</i>	<b>Quinta do Vallado</b>	<b>Douro</b>	<b>78,00</b>
<i>Aroma de frutas vermelhas como aromas, cerejas, framboesas e groselhas. Sabor jovem e frutado, corpo médio com taninos macios e redondos.</i>			
<b>34516 Monte das Ânforas</b> <i>(Aragonez, Trincadeira e Afrocheiro)</i>	<b>Bacalhôa</b>	<b>Alentejo</b>	<b>79,00</b>
<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.</i>			
<b>52181 Esporão</b> <i>(Aragonês, Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet)</i>	<b>Herdade do Esporão</b>	<b>Alentejo</b>	<b>159,00</b>
<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.</i>			

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>21000 Quinta da Bacalhôa</b> <i>(Cabernet Sauvignon)</i>	<b>Bacalhôa</b>	<b>Terras do Sado</b>	<b>242,00</b>

*Boa concentração de cor, é macio e encorpado com aroma típico da Cabernet Sauvignon. Tem boa estrutura e final persistente.*

## ITÁLIA

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>55086 A. Mare</b> <i>(Primitivo)</i>	<b>Terra Rossa</b>	<b>Puglia</b>	<b>69,00</b>

*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. Na boca revela notas de frutas maduras, como framboesas e ameixas além de toques de baunilha e chocolate.*

<b>29492 Primo</b> <i>(Primitivo)</i>	<b>Torrevento</b>	<b>Puglia</b>	<b>71,00</b>
--	-------------------	---------------	--------------

*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.*

<b>54251 Paiara</b> <i>(Negroamaro e Cabernet Sauvignon)</i>	<b>Tormaresca</b>	<b>Puglia</b>	<b>78,00</b>
---	-------------------	---------------	--------------

*Vermelho-rubi intenso com reflexos violáceos. Frutado com notas de frutas pretas, como ameixa, combinadas com notas de especiarias. Agradável, frutado, com taninos macios.*

<b>31183 Sangiovese di Toscana</b> <i>(Sangiovese)</i>	<b>Bonacchi</b>	<b>Toscana</b>	<b>80,00</b>
---	-----------------	----------------	--------------

*Vermelho rubi com reflexo púrpura. Aromas de frutas vermelhas maduras e violetas. Na boca é densa e frutada, com cativante frescor e taninos polidos.*

<b>55824 Le Sorbole Rosso IGT</b> <i>(Aglanico e Piediroso)</i>	<b>Vinosia</b>	<b>Campania</b>	<b>80,00</b>
--	----------------	-----------------	--------------

*Cor rubi intenso com reflexos violáceos. Frutas vermelhas, como morangos e cerejas. Notas herbáceas e toques florais e de especiarias. Médio corpo, com taninos finos e final de boca redondo. Seu final de boca é marcado por frutas vermelhas maduras e bom frescor.*

<b>27044 Sassi &amp; Sole Cuvée Mosaico</b> <i>(Cabernet sauvignon, Merlot e Refosco dal Pedunculo Rosso)</i>	<b>Terre di Chiara</b>	<b>Friuli</b>	<b>85,00</b>
--	------------------------	---------------	--------------

*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.*

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>29505 Chianti Cecchi Sangiovese</b> <i>(Sangiovese)</i>	<b>Cecchi</b>	<b>Toscana</b>	<b>128,00</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>			

---

## FRANÇA

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>55825 Château Ponchemin</b> <i>(Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc)</i>	<b>Terre de Vignerons</b>	<b>Bordeaux</b>	<b>68,00</b>
<i>Cor vermelha Grená escura. No olfato, frutas vermelhas e picantes oferecem um toque de madeira. No paladar é agradável, redondo, frutado e com boa persistência.</i>			
<b>11796 Rendez-Vous</b> <i>(Merlot e Cabernet)</i>	<b>LGI Wines</b>	<b>Lanquedoc Roussillon</b>	<b>77,00</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>26724 La Vieille Ferme Rouge</b> <i>(Carignan, Cinsault, Grenache Noir e Syrah)</i>	<b>Domaines Perrin</b>	<b>Rhône</b>	<b>102,00</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>55634 Entrecôte</b> <i>(Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah)</i>	<b>GCF</b>	<b>Lanquedoc Roussillon</b>	<b>118,00</b>
<i>Cor rubi intenso com reflexo violáceo. Aroma de frutas vermelhas frescas com nuances de especiarias como baunilha e pimenta preta. Sabor intenso, taninos em perfeito equilíbrio com frescor.</i>			
<b>47087 Bourgogne</b> <i>(Pinot Noir)</i>	<b>André Goichot</b>	<b>Bourgogne</b>	<b>154,00</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>			



## FORMATOS ESPECIAIS

### Espumantes

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	PAÍS	R\$
<b>23159 Salton Brut (375ml)</b> <i>(Prosecco)</i>	<b>Salton</b>	<b>Bento Gonçalves</b>	<b>Brasil</b>	<b>32,00</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>00806 Chandon Brut (375ml)</b> <i>(Chardonnay, Pinot Noir e Riesling Itálico)</i>	<b>Chandon</b>	<b>Garibaldi</b>	<b>Brasil</b>	<b>52,00</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>34011 Altosur (375ml)</b> <i>(Sauvignon Blanc)</i>	<b>Finca Sopenia</b>	<b>Mendoza</b>	<b>Argentina</b>	<b>51,00</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>31567 La Joya Gran Reserva (375ml)</b> <i>(Carmenère)</i>	<b>Viña Bisquertt</b>	<b>Valle de Colchagua</b>	<b>Chile</b>	<b>54,00</b>

*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.*

<b>22634 Coronas (375ml)</b> <i>(Tempranillo)</i>	<b>Miguel Torres</b>	<b>Catalunya</b>	<b>Espanha</b>	<b>57,00</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>22645 Casa Silva (375ml)</b> <i>(Carmenère)</i>	<b>Casa Silva</b>	<b>Valle de Colchagua</b>	<b>Chile</b>	<b>64,00</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>00790 Montepulciano (1500ml)</b>	<b>Vini Farnese</b>	<b>Abruzzo</b>	<b>Itália</b>	<b>138,00</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.*