

# Vinhos em Taça

## VINHOS BRANCOS

80409 Santa Carolina Sauvignon Blanc (250mL)	R\$ 26,00
81175 Emiliana Varietal Chardonnay (250mL)	R\$ 27,00
80411 Porca de Murça (250mL)	R\$ 31,00
81695 Petirrojo Chardonnay (250mL)	R\$ 31,00

## VINHO ROSÉ

91960 A.Mare Rosato Puglia (250mL)	R\$ 32,00
91235 Garzón Estate Pinot Noir (250mL)	R\$ 34,00

## VINHOS TINTOS

91768 Nero di Troia (250mL)	R\$ 24,00
81262 Petirrojo Cabernet Sauvignon (250mL)	R\$ 32,00
89751 A.Mare Primitivo (250mL)	R\$ 33,00
91405 Angove Long Row Shiraz (250mL)	R\$ 33,00

## FORTIFICADOS E SOBREMESAS

80072 Port Tawny Reserve (50mL)	R\$ 25,00
---------------------------------	-----------



## EDIÇÃO COMEMORATIVA 120 Anos

VINHO	PAÍS	REGIÃO	R\$
56541 Nero di Troia	Itália	Puglia	69,00

*Cor rubi intenso com reflexos violáceos. Médio corpo, com taninos aveludados em equilíbrio com sua acidez.*

*Seu final de boca é frutado e fresco.*

*Aroma de frutas vermelhas maduras, como compota de cerejas e notas de especiarias como pimenta preta e toques florais.*





# NOVIDADES

## CHILE

### Vinhos Tintos

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>56910 Don Luis</b> <i>(Carmenére)</i>	<b>Cousiño Macul</b>	<b>Valle del Maipo</b>	<b>72,00</b>
<i>Cor vermelho carmim intenso e reflexos de violeta. No nariz de intensidade média, que destaca frutos vermelhos negros e vermelhos acompanhados de notas picantes e herbáceas que dão uma grande complexidade. O paladar muito saboroso e complexo, combinando especiarias com frutos maduros.</i>			
<b>56964 Mapu</b> <i>(Cabernet Sauvignon e Carmenére)</i>	<b>Baron Phillippe de Rothschild</b>	<b>Valle del Maipo</b>	<b>79,00</b>
<i>Vermelho intenso. Aroma frutado de frutas negras e especiarias. Paladar fresco, frutado, fino e untuoso.</i>			
<b>56909 Antiguas Reservas</b> <i>(Cabernet Sauvignon)</i>	<b>Cousiño Macul</b>	<b>Valle del Maipo</b>	<b>99,00</b>
<i>Cor vermelho carmim e tons de rubi, seus aromas são limpos e frutados, como cerejas maduras e cassis. Notas de especiarias como a pimenta preta e alcaçuz. No paladar é agradável e bem equilibrado com uma acidez média, taninos redondos e fruta madura com um final longo.</i>			
<b>57009 Ancla Reserva Orgânico</b> <i>(Cabernet Sauvignon)</i>	<b>Ancla</b>	<b>Valle Central, Maipo e Maule</b>	<b>99,00</b>
<i>Cor rubi intensa. Apresenta aromas de frutas como cerejas e ameixas maduras e toques florais. Ótima acidez na boca, bom corpo, com taninos suaves e final longo.</i>			
<b>57010 Ancla Reserva Orgânico</b> <i>(Cabernet Sauvignon e Syrah)</i>	<b>Ancla</b>	<b>Valle Central (Maule)</b>	<b>99,00</b>
<i>Cor grená com reflexos violetas. No nariz apresenta aromas de frutas como cerejas e ameixas maduras e toques florais. Ótima acidez na boca, com taninos suaves, terminando com um final longo.</i>			

# ARGENTINA

## Vinho Branco

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>56929 Andeluna Raíces</b> (Chardonnay)	<b>Andeluna</b>	<b>Mendoza</b>	<b>89,00</b>

*Cor amarelo palha com reflexos esverdeados. Médio corpo, com boa acidez e final agradável. Seus sabores remetem a peras, abacaxi e toques florais. Aroma de frutas cítricas como lima, frutas brancas como peras, além de pêssegos e abacaxi, e notas de flores brancas.*

<b>57006 Fishing Monkey</b> (Sauvignon Blanc)	<b>Fishing Monkey</b>	<b>Mendoza</b>	<b>92,00</b>
--	-----------------------	----------------	--------------

*Cor amarelo pálido brilhante. no olfato com frutas tropicais, frutas cítricas e suaves notas herbáceas. Excelente acidez e volume de boca, com final refrescante e longo.*

## Vinho Tinto

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>56928 Andeluna Raíces</b> (Cabernet Sauvignon)	<b>Andeluna</b>	<b>Mendoza</b>	<b>89,00</b>

*Elegante e frutado. No olfato, uma agradável mescla de frutos pretos, especiarias e toques de chá preto. Sabor meio seco e encorpado.*

<b>57007 Fishing Monkey</b> (Malbec)	<b>Fishing Monkey</b>	<b>Mendoza</b>	<b>92,00</b>
---	-----------------------	----------------	--------------

*Púrpura intenso, com aromas de geleia de amora e frutas do bosque. Na boca, tem boa estrutura, equilibrado, com taninos macios, bom corpo e final longo.*

<b>57008 Fishing Monkey</b> (Cabernet Sauvignon)	<b>Fishing Monkey</b>	<b>Mendoza</b>	<b>92,00</b>
---	-----------------------	----------------	--------------

*Cor rubi intenso, com aromas de frutas vermelhas, ameixas e especiarias. Na boca, tem boa estrutura, equilibrado, com taninos macios, bom corpo e final longo.*

---

# ITÁLIA

## Espumante

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>56931 Bernardi Jacur 756 Brut</b> (Glera)	<b>Bernardi Pietro e Figli</b>	<b>Veneto</b>	<b>99,00</b>

*Agradável e frutado. No nariz mescla notas de pêssegos frescos a toques florais. Na boca é delicado e refrescante.*

## Vinho Rosé

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>56930 A.Mare Rosato</b> (Bombino Nero)	<b>Dai Terra Rossa</b>	<b>Puglia</b>	<b>94,00</b>

*Cor salmão pálido. Sabor leve, com boa acidez e delicadeza. Seu final é marcado por frutas vermelhas frescas, notas de pêssegos e cítricos doces, além de toques florais. Aroma de frutas vermelhas frescas, como morangos e framboesas, frutas de caroço, como pêssegos, frutas cítricas como tangerinas, além de notas florais como rosas e violetas.*

## Vinho Tinto

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>56965 Sette Rocche</b> (Sangiovese)	<b>Sette Rocche</b>	<b>Romagna</b>	<b>75,00</b>
<i>Vinho com perfume delicado que lembra violetas. Harmonioso, seco, com um sabor ligeiramente trufado.</i>			
<b>56966 Montepulciano D'Abruzzo</b> (Montepulciano e Sangiovese)	<b>Sorelli</b>	<b>Abruzos</b>	<b>79,00</b>
<i>Vermelho rubi tendendo a granada com o envelhecimento. Vinho macio e agradável.</i>			

## PORTUGAL

### Vinho Tinto

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>56968 Flor da Coutada</b> (Assemblage)	<b>Monte da Ravasqueira</b>	<b>Alentejo</b>	<b>69,00</b>
<i>Coloração rubi, apresenta aromas frutados de ameixa e amora. Um vinho harmonioso com taninos suaves.</i>			
<b>56967 JMF</b> (Castelão e Trincadeira)	<b>José Maria da Fonseca</b>	<b>Península de Setúbal</b>	<b>79,00</b>
<i>Coloração vermelha. Aroma de ameixa preta, amoras e frutos vermelhos. Paladar fresco, suave com taninos macios e persistentes.</i>			

## Brasil

### Vinho Branco

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>57020 Fausto</b> (Chardonnay)	<b>Pizzato</b>	<b>Vale dos Vinhedos</b>	<b>85,00</b>
<i>Amarelo claro com traços esverdeados, brilhante, fino e elegante com aromas de maçã verde, peras, flores brancas e traços minerais. Na boca, fresco, equilibrado, de corpo médio e de persistência média para longa.</i>			

### Vinho Tinto

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>57021 Fausto</b> (Cabernet Sauvignon)	<b>Pizzato</b>	<b>Vale dos Vinhedos</b>	<b>85,00</b>
<i>Vermelho-rubi intenso, escuro com traços violáceos, frutado, amoras, cerejas e ameixa preta. Traços de especiarias escuras e leve mentolado. Na boca, médio para encorpado, frutado, de boa persistência, acidez agradável, com taninos de textura marcante.</i>			
<b>57022 Fausto</b> (Merlot)	<b>Pizzato</b>	<b>Vale dos Vinhedos</b>	<b>85,00</b>
<i>Vermelho-rubi com leves traços violáceos, aromas de frutas vermelhas e escuras, cereal, terroso, tostado, chocolate e toque sutil de couro. Apresenta taninos de grande personalidade, aveludados. É equilibrado e persistente. No retrogosto, frutas vermelhas, especiarias e geleia.</i>			

**Observação:**  
Informamos da cobrança de Taxa de Rolha no valor de R\$ 35,00 para vinhos não comercializados pelo CAP.



## VINHOS ESPUMANTES

VINHO	PAÍS	REGIÃO	R\$
<b>00814 Salton Brut</b> <i>(Chardonnay e Riesling)</i>	<b>Brasil</b>	<b>Bento Gonçalves</b>	<b>58,00</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>56543 Rivani Rosé Extra Dry</b> <i>(Pinot Bianco, Pinot Nero)</i>	<b>Itália</b>	<b>Triveneto</b>	<b>88,00</b>
<i>Cor rosa com reflexos rosa salmão. Bouquet intenso com notas delicadas de bagas misturadas. O sabor é rico, equilibrado com um final agradável e persistente.</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>56588 Indomita Brut</b> <i>(Chardonnay e Pinot Noir)</i>	<b>Chile</b>	<b>Valle de Casablanca</b>	<b>94,00</b>
<i>Um espumante de tom amarelo palha com matizes rosa. Espuma branca e perlage intenso com muitas borbulhas persistentes. Notas frutadas de toranja, maçã verde, pão fresco e pêssego branco. Na boca, é fresco e saboroso com excelente acidez, cremosidade e final longo.</i>			
<b>00002 Adolfo Lona Brut Rosé</b> <i>(Pinot Noir e Chardonnay)</i>	<b>Brasil</b>	<b>Garibaldi</b>	<b>95,00</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>56546 Veuve du Vernay Ice</b> <i>(Blend de cepas europeias)</i>	<b>França</b>	<b>Borgonha</b>	<b>111,00</b>
<i>Amarelo-esverdeado, com espuma generosa. Aroma cítricos e florais. Na boca é jovem, suave e fino.</i>			
<b>00809 Chandon Brut</b> <i>(Chardonnay, Pinot Noir e Riesling Itálico)</i>	<b>Brasil</b>	<b>Garibaldi</b>	<b>112,00</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>00808 Champagne Moët &amp; Chandon Brut</b> <i>(Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier)</i>	<b>França</b>	<b>Champagne</b>	<b>450,00</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>			



# VINHOS BRANCOS

## CHILE

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>55663 Santa Carolina Estrellas</b> <i>(Sauvignon Blanc)</i>	<b>Santa Carolina</b>	<b>Valle de Rapel</b>	<b>78,00</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> <i>(Chardonnay)</i>	<b>Emiliana</b>	<b>Valle Central</b>	<b>79,00</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>56534 Annie Special Reserve</b> <i>(Sauvignon Blanc)</i>	<b>Viña de Aguirre</b>	<b>Valle Central</b>	<b>79,00</b>
<i>Cor amarelo pálido com tons esverdeados. Seus aromas destacam a groselha, folha de tomate e maracujá. O paladar é refrescante.</i>			
<b>31158 Cono Sur Bicicleta</b> <i>(Chardonnay)</i>	<b>Cono Sur</b>	<b>Valle Central</b>	<b>87,00</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> <i>(Chardonnay)</i>	<b>Casa Lapostolle</b>	<b>Valle Central</b>	<b>92,00</b>
<i>Um branco saboroso, cheio de charme e frescor. Bastante aromático e fresco.</i>			
<b>45882 Petirrojo Reserva</b> <i>(Chardonnay)</i>	<b>Viña Bisquertt</b>	<b>Valle de Colchagua</b>	<b>94,00</b>
<i>Amarelo palha com reflexos esverdeados. Frutas tropicais e floral branco. Médio corpo com bom frescor. Final longo e agradável.</i>			
<b>56569 Albaclara</b> <i>(Sauvignon Blanc)</i>	<b>Haras de Pirque</b>	<b>Valle del Maipo</b>	<b>98,00</b>
<i>Cor amarelo palha com nuances esverdeadas. O aroma revela delicada complexidade, com mix de frutas, mineral e uma pontinha de especiarias. Na boca é fresco é fresco e elegante, com toque floral e frutas cítricas e final de boca levemente mineral.</i>			

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>45888 Adobe</b> (Gewürztraminer)	<b>Emiliana</b>	<b>Valle de Rapel</b>	<b>107,00</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>56547 Errazuriz Gran Reserva</b> (Sauvignon Blanc)	<b>Errazuriz Ovalle</b>	<b>Vale de Colchagua</b>	<b>113,00</b>
<i>Cor amarelo-esverdeada com tons brilhantes. Aromas intensos e delicados de flores e frutos que lembram nectarinas, ananás e frutos tropicais, com notas finas de tomate, revelando toda a sua origem costeira. Na boca é fresco, brilhante, leve, longo e persistente.</i>			

<b>56533 Novas Gran Reserva</b> (Chardonnay)	<b>Emiliana</b>	<b>Valle de Casa Blanca</b>	<b>127,00</b>
<i>Cor amarelo pálido, límpido e transparente. Apresenta aroma frutado de pera, cítrico e frutas tropicais, com notas minerais e suave toque de frutas secas. No paladar é um vinho frutado, com acidez balanceada de textura aveludada e final longo.</i>			

## ARGENTINA

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>56206 Los Haroldos Nampe</b> (Torrontés)	<b>Los Haroldos</b>	<b>Mendoza</b>	<b>79,00</b>
<i>Cor amarelo ouro com reflexos prateados. Aroma fresco e floral. Na boca é de paladar fresco, jovem e frutado onde aparecem notas de pêssego.</i>			

<b>32709 Altosur</b> (Torrontés)	<b>Finca Sopenia</b>	<b>Mendoza</b>	<b>112,00</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>198,00</b>
<i>Ótimo frescor e médio corpo. Aromas de abacaxi e amêndoas com final de média persistência.</i>			

## PORTUGAL

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>56587 Adega de Monção Vinho Verde Branco</b> (Alvarinho e Trajadura)	<b>Adega de Monção</b>	<b>Monção e Melgaço</b>	<b>78,00</b>
<i>Coloração amarelo citrina, de aspecto brilhante. Aroma frutado e jovem com nuances de pêssego e alperce. Sabor frutado, persistente e seco.</i>			

<b>56210 Miranda</b> (Loureiro, Trajadura, Arinto)	<b>Caves Campelo</b>	<b>Vinhos Verdes</b>	<b>83,00</b>
<i>Cor amarelo com reflexos esverdeados. No olfato, frutado com notas de maçã, lima e alperce. Na boca, macio e fresco, evidenciando a sua juventude. O final de boca persistente e refrescante, graças à sua boa acidez.</i>			



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>85,00</b>
<i>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.</i>			
<b>56542 Terra D'Alter</b> <i>(Arinto e Roupeiro, Viognier e Verdelho)</i>	<b>Terra D'Alter</b>	<b>Alentejo</b>	<b>87,00</b>
<i>Amarela esverdeada brilhante. Vinho fresco e agradável. Com aromas florais e sabores de frutas tropicais, cítricos e final mineral.</i>			
<b>14474 Casal Garcia</b> <i>(Trajadura, Loureiro, Pedernã e Aza)</i>	<b>Quinta da Aveleda</b>	<b>Vinhos Verdes</b>	<b>87,00</b>
<i>Cor amarelo palha com toque esverdeado.</i>			
<b>24375 Porca de Murça</b> <i>(Gouveiro, Viosinho, Moscatel, Arinto e Fernão Pires)</i>	<b>Real Cia Velha</b>	<b>Douro</b>	<b>93,00</b>
<i>Apresenta coloração amarelo palha, com aromas de frutas e flores, refrescante e frutado ao paladar, final harmonioso e leve.</i>			
<b>55310 Bojador</b> <i>(Antão Vaz, Arinto e Alvarinho)</i>	<b>Espaço Rural</b>	<b>Alentejo</b>	<b>142,00</b>
<i>Cor verde dourada. Aroma exuberante a frutos tropicais. Rico em fruta e boa frescura.</i>			

## FRANÇA

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>56568 King Rabbit</b> <i>(Ugni Blanc e Colombard)</i>	<b>LGI Wines</b>	<b>Languedoc-Roussillon</b>	<b>79,00</b>
<i>De coloração amarelo palha. Seus aromas revelam notas de frutos de polpa branca como pera, além de notas florais. Ao paladar é de corpo leve, plena e frescor.</i>			
<b>55311 Rendez-Vous</b> <i>(Sauvignon Blanc)</i>	<b>LGI Wines</b>	<b>Sudoeste</b>	<b>111,00</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> <i>(Bourboulenc, Grenache Blanc, Roussanne e Ugni Blanc)</i>	<b>La Vieille Ferme</b>	<b>Rhône</b>	<b>126,00</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> <i>(Chardonnay)</i>	<b>André Goichot</b>	<b>Borgonha</b>	<b>235,00</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>	<b>Terra Rossa</b>	<b>Puglia</b>	<b>92,00</b>
<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>38648 Anthilia DOP</b> <i>(Catarratto)</i>	<b>Donnafugata</b>	<b>Sicilia</b>	<b>182,00</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>53384 Weingut Heinz Pfaffmann (1000mL)</b> <i>(Riesling) Trocken (Seco)</i>	<b>Weingut Heinz Pfaffmann</b>	<b>Pfalz</b>	<b>119,00</b>
<i>Dourado claro. Vinho fresco e picante. Aroma com toque suave de maçã verde e frutas cítricas.</i>			
<b>53383 Weingut Heinz Pfaffmann</b> <i>(Grauburgunder, Pinot Gris) Trocken (Seco)</i>	<b>Weingut Heinz Pfaffmann</b>	<b>Pfalz</b>	<b>132,00</b>
<i>Dourado intenso. Notas de abacaxi, maçã e mel. Vinho persistente e elegante, além de muito versátil para harmonização.</i>			

---

## ÁFRICA DO SUL

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>56570 Cape Elephant</b> <i>(Chenin Blanc)</i>	<b>Cape Elephant</b>	<b>Western Cape</b>	<b>96,00</b>
<i>Amarelo com tons dourados. Muito frutado, com notas de laranja e frutas tropicais como abacaxi e goiaba. Na boca é macio e fresco.</i>			



# VINHOS ROSÉS

## Uruguai

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>55823 Garzón Estate</b> (Pinot Noir)	<b>Bodega Garzón</b>	<b>Maldonado</b>	<b>101,00</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.*

## ARGENTINA

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>31163 Alamos Rosé</b> (Malbec)	<b>Catena Zapata</b>	<b>Mendoza</b>	<b>128,00</b>

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

## Alemanha

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>53381 Weingut Heinz Pfaffmann (1000mL)</b> (Portugieser) Semi-seco	<b>Weingut Heinz Pfaffmann</b>	<b>Pfalz</b>	<b>131,00</b>

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

## ESPAÑA

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>56535 Borsao Clásico</b> (Garnacha)	<b>Bodegas Borsao</b>	<b>Campo de Borja</b>	<b>79,00</b>

*Cor cereja de média intensidade. Sabor médio corpo, com boa acidez e final de boca marcado por frutas vermelhas, como cerejas e morangos, além de toques florais, como rosas. Aroma de frutas vermelhas frescas, como morangos, cerejas e framboesas, frutas de caroço, como pêssegos, notas herbáceas e toques florais.*

## FRANÇA

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>56545 Jas des Vignes Rosé</b> (Grenache, Syrah, Cinsault e Muscat)	<b>Ravoire &amp; Fils</b>	<b>Provence</b>	<b>132,00</b>

*Intensos aromas florais, com notas frutadas (morango). No paladar é fresco, com bom corpo e final prolongado.*



# VINHOS TINTOS

## CHILE

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>38652 Cono Sur 1551</b> <i>(Cabernet Sauvignon)</i> <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>Viña Cono Sur</b>	<b>Valle Central</b>	<b>71,00</b>
<b>20997 Cono Sur 1551</b> <i>(Carmenère)</i> <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>Viña Cono Sur</b>	<b>Valle Central</b>	<b>71,00</b>
<b>32980 Emiliana Varietal</b> <i>(Carmenère)</i> <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>	<b>Emiliana</b>	<b>Valle Central</b>	<b>82,00</b>
<b>22608 Emiliana Varietal</b> <i>(Merlot)</i> <i>Cor vermelho rubi intensa. Apresenta aroma de frutas vermelhas, destacando-se o morango, algumas notas de especiarias e suaves toques de café. No paladar é um vinho equilibrado com taninos redondos.</i>	<b>Emiliana</b>	<b>Valle Central</b>	<b>82,00</b>
<b>21195 Petirrojo</b> <i>(Cabernet Sauvignon)</i> <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>Viña Bisquertt</b>	<b>Valle de Colchagua</b>	<b>94,00</b>
<b>52193 Casa Silva Colección</b> <i>(Cabernet Sauvignon)</i> <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>Casa Silva</b>	<b>Valle de Colchagua</b>	<b>98,00</b>

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>26727 Tabalí Reserva</b> <i>(Pinot Noir)</i>	<b>Viña Tabalí</b>	<b>Valle del Limarí</b>	<b>103,00</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>56207 Annie Special Reserve</b> <i>(Pinot Noir)</i>	<b>Bodegas y Viñedos De Aguirre</b>	<b>Valle Central</b>	<b>117,00</b>
<i>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.</i>			
<b>54618 Armador Orgânico</b> <i>(Cabernet Sauvignon)</i>	<b>Odfjell</b>	<b>Valle del Maipo</b>	<b>119,00</b>
<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>32975 Casa Silva Reserva</b> <i>(Pinot Noir)</i>	<b>Casa Silva</b>	<b>Valle de Colchagua</b>	<b>125,00</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>22644 Casa Silva Reserva</b> <i>(Carmenère)</i>	<b>Casa Silva</b>	<b>Valle de Colchagua</b>	<b>125,00</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>			
<b>45881 Leyda Reserva</b> <i>(Carmenère)</i>	<b>Leyda</b>	<b>Valle de Colchagua</b>	<b>126,00</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>26756 La Joya Gran Reserva</b> <i>(Carmenère)</i>	<b>Viña Bisquertt</b>	<b>Valle de Colchagua</b>	<b>137,00</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>			

# ARGENTINA

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>32705 Altosur</b> (Malbec)	<b>Finca Sopenia</b>	<b>Mendoza</b>	<b>112,00</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>31174 Punto Final Etiqueta Preta</b> (Malbec)	<b>Renacer</b>	<b>Mendoza</b>	<b>115,00</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>56571 Punto Máximo Gran Reserva</b> (Bonarda)	<b>Punto Máximo</b>	<b>Valle de Uco</b>	<b>116,00</b>
<i>Se caracteriza com cores de vermelho rubi intenso e brilhante, com tons violetas passando a púrpura. No nariz é intenso e seus aromas primários são frutas vermelhas, amora, framboesa, Arándano, cassis e cereja. Geralmente tem um fundo picante. Na boca, é agradável e doce, possui uma boa intensidade. Taninos suaves tornando-se aveludado e elegante.</i>			
<b>32391 Altos Las Hormigas</b> (Malbec)	<b>Altos Las Hormigas</b>	<b>Mendoza</b>	<b>125,00</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>56205 Los Haroldos Estate Blend</b> (Malbec, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot)	<b>Los Haroldos</b>	<b>Mendoza</b>	<b>128,00</b>
<i>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.</i>			
<b>31176 Alamos</b> (Cabernet Sauvignon)	<b>Catena Zapata</b>	<b>Mendoza</b>	<b>128,00</b>
<i>Encorpado, com sabor e aroma de frutas pretas maduras.</i>			
<b>14432 Catena</b> (Malbec)	<b>Catena Zapata</b>	<b>Mendoza</b>	<b>205,00</b>
<i>Cor violeta intenso, apresenta aroma frutado, lembrando amoras, ameixas, cereja e também chocolate, encorpado, combinação perfeita entre álcool e acidez, taninos redondos, e um rico final de boca.</i>			

---

# Brasil

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>09137 Vale da Pedra</b> (Syrah)	<b>Guaspari</b>	<b>Espírito Santo do Pinhal</b>	<b>106,00</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>56530 Spanish Blend</b> <i>(Tempranillo, Monastrel e Garnacha)</i>	Real Compañia de Vinos	Vino de La Tierra de Castilla	<b>105,00</b>

*Cor vermelho cereja brilhante e vivo. No nariz apresenta aromas profundos de frutas vermelhas maduras e nuances sutis de envelhecimento de carvalho, além de especiarias, alcaçuz, cacau e notas balsâmicas. No paladar é equilibrado, encorpado e muito saboroso.*

## PORTUGAL

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>52184 Alandra</b> <i>(Moreto, Castelo, Trincadeira)</i>	Herdade do Esporão	Alentejo	<b>65,00</b>

*Cor rubi brilhante. Aroma fresco sugerindo notas de frutos vermelhos. Paladar equilibrado com final sedoso.*

<b>56209 Vinhas do Marquês</b> <i>(Castelo, Trincadeira Preta, Tinta Roriz, Camarate e Preto Martinho)</i>	Adega Cooperativa	Tejo	<b>66,00</b>
---	-------------------	------	--------------

*Cor granada. Frutado encorpado, macio e equilibrado.*

<b>55847 Paulo Laureano Enólogo</b> <i>(Aragonez e Trincadeira)</i>	Paulo Laureano Vinus	Alentejo	<b>85,00</b>
--	-------------------------	----------	--------------

*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.*

<b>53952 Morgado de Silgueiros Tinto DOP</b> <i>(Touriga Nacional, Tinta Roriz e Jean Tinto)</i>	Adega de Silgueiros	Dão	<b>86,00</b>
---	------------------------	-----	--------------

*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.*

<b>24374 Porca de Murça</b> <i>(Touriga Franscesa, Tinta Roriz e Tinta Barroca)</i>	Real Cia. Velha	Douro	<b>93,00</b>
--	-----------------	-------	--------------

*Apresenta coloração púrpura, típica de vinhos jovens, límpido e cristalino. Aroma de boa intensidade, lembrando frutos vermelhos maduros e especiarias.*

<b>52183 Monte Velho</b> <i>(Aragonês, Trincadeira, Touriga Nacional, Syrah)</i>	Herdade do Esporão	Alentejo	<b>98,00</b>
---	-----------------------	----------	--------------

*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>52185 Flor de Crasto</b> <i>(Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional)</i>	Quinta do Crasto	Douro	<b>111,00</b>
--	---------------------	-------	---------------

*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.*

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>55312 Quadrifolia</b> <i>(Touriga Franca e Tinta Roriz)</i>	<b>Quinta do Vallado</b>	<b>Douro</b>	<b>132,00</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>52181 Esporão</b> <i>(Aragonês, Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet)</i>	<b>Herdade do Esporão</b>	<b>Alentejo</b>	<b>245,00</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>			
<b>21000 Quinta da Bacalhôa</b> <i>(Cabernet Sauvignon)</i>	<b>Bacalhôa</b>	<b>Terras do Sado</b>	<b>267,00</b>
<i>Boa concentração de cor, é macio e encorpado com aroma típico da Cabernet Sauvignon. Tem boa estrutura e final persistente.</i>			

## ITÁLIA

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>56544 Infinitum</b> <i>(Negroamaro)</i>	<b>Torrevento</b>	<b>Puglia</b>	<b>69,00</b>
<i>Cor rubi intenso com reflexos violáceos. Sabor de médio corpo, com taninos maduros e final de boca sedoso e macio, destacando-se por frutas maduras e toques de chocolate. Aroma de frutas vermelhas, como cerejas, amoras e morangos maduros, notas de especiarias doces, como canela, além de toques de chocolate e baunilha.</i>			
<b>55086 A. Mare</b> <i>(Primitivo)</i>	<b>Terra Rossa</b>	<b>Puglia</b>	<b>97,00</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. Na boca revela notas de frutas maduras, como framboesas e ameixas além de toques de baunilha e chocolate.</i>			
<b>29492 Primo</b> <i>(Primitivo)</i>	<b>Torrevento</b>	<b>Puglia</b>	<b>98,00</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>55824 Le Sorbole Rosso IGT</b> <i>(Aglianico e Piediroso)</i>	<b>Vinosia</b>	<b>Campania</b>	<b>99,00</b>
<i>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.</i>			
<b>31183 Sangiovese di Toscana</b> <i>(Sangiovese)</i>	<b>Bonacchi</b>	<b>Toscana</b>	<b>123,00</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>			



VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>29505 Chianti Cecchi Sangiovese</b> (Sangiovese)	<b>Cecchi</b>	<b>Toscana</b>	<b>158,00</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>			

## AUSTRÁLIA

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>56538 Long Row</b> (Shiraz)	<b>Angove</b>	<b>South Australia</b>	<b>99,00</b>
<i>Cor rubi intenso com reflexos púrpura. Encorpado com taninos maduros e macios e boa estrutura. Seu final de boca é agradável, longo e frutado. Frutas vermelhas e negras maduras, como ameixas e cerejas, notas de especiarias, como pimenta preta, além de toques defumados e terrosos.</i>			

## FRANÇA

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>11796 Rendez-Vous</b> (Merlot e Cabernet)	<b>LGI Wines</b>	<b>Lanquedoc Roussillon</b>	<b>106,00</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>55825 Château Ponchemin</b> (Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc)	<b>Terre de Vignerons</b>	<b>Bordeaux</b>	<b>117,00</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>55634 Entrecôte</b> (Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah)	<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>26724 La Vieille Ferme Rouge</b> (Carignan, Cinsault, Grenache Noir e Syrah)	<b>Domaines Perrin</b>	<b>Rhône</b>	<b>126,00</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>47087 Bourgogne</b> (Pinot Noir)	<b>André Goichot</b>	<b>Bourgogne</b>	<b>234,00</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>51,00</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>56540 Cava Pere Ventura Tesor Reserva Brut (200mL)</b> <i>(Xarel-lo, Macabeu e Parellada)</i>	<b>Pere Ventura</b>	<b>Penèdes</b>	<b>Espanha</b>	<b>59,00</b>
---	---------------------	----------------	----------------	--------------

*Amarelo palha com reflexos dourados, com borbulhas intensas e mousse intensa. Médio corpo, com boa estrutura e ótimo frescor. Tem final de boca estrutura e ótimo frescor. Tem final de boca persistente e untuoso, destacando-se por notas de frutas brancas e toques tostados. Aroma de frutas brancas maduras, frutas tropicais, notas defumadas e toques tostados e de pão.*

<b>00806 Chandon Brut (375mL)</b> <i>(Chardonnay, Pinot Noir e Riesling Itálico)</i>	<b>Chandon</b>	<b>Garibaldi</b>	<b>Brasil</b>	<b>74,00</b>
---	----------------	------------------	---------------	--------------

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

<b>11232 Mœt &amp; Chandon Brut (375mL)</b> <i>(Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier)</i>	<b>Mœt Chandon</b>	<b>Champagne</b>	<b>França</b>	<b>210,00</b>
--	--------------------	------------------	---------------	---------------

*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.*

### Vinho 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>69,00</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.*

## Vinhos Tintos

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	PAÍS	R\$
<b>56531 Cono Sur Bicicleta Reserva (375mL)</b> <i>(Pinot Noir)</i>	<b>Cono Sur</b>	<b>Valle Central</b>	<b>Chile</b>	<b>65,00</b>
<i>De coloração rubi claro. Seu aroma de frutas pretas e vermelhas maduras, notas tostadas e uma nuance vegetal. Ao paladar é frutado, com taninos finos e redondos. Final longo e persistente.</i>				
<b>56532 Adobe Reserva (375mL)</b> <i>(Cabernet Sauvignon)</i>	<b>Emiliana</b>	<b>Valle Central</b>	<b>Chile</b>	<b>68,00</b>
<i>De coloração rubi brilhante. Seus aromas apresentam notas de frutas vermelhas em compota além de especiarias. No paladar taninos sedosos e longo final de boca.</i>				
<b>22645 Casa Silva (375mL)</b> <i>(Carmenère)</i>	<b>Casa Silva</b>	<b>Valle de Colchagua</b>	<b>Chile</b>	<b>74,00</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>				
<b>00790 Montepulciano (1500mL)</b>	<b>Vini Farnese</b>	<b>Abruzzo</b>	<b>Itália</b>	<b>188,00</b>
<i>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.</i>				