

# Vinhos em Taça

## VINHOS BRANCOS

80409 Santa Carolina Sauvignon Blanc (250mL)	R\$ 27,00
81175 Emiliana Varietal Chardonnay (250mL)	R\$ 28,00
80411 Porca de Murça (250mL)	R\$ 32,00
81695 Petirrojo Chardonnay (250mL)	R\$ 32,00

## VINHO ROSÉ

91960 A.Mare Rosato Puglia (250mL)	R\$ 33,00
91235 Garzón Estate Pinot Noir (250mL)	R\$ 35,00

## VINHOS TINTOS

92309 Alandra (250mL)	R\$ 24,00
81262 Petirrojo Cabernet Sauvignon (250mL)	R\$ 34,00
89751 A.Mare Primitivo (250mL)	R\$ 34,00
91405 Angove Long Row Shiraz (250mL)	R\$ 34,00

## FORTIFICADOS E SOBREMESAS

80072 Port Tawny Reserve (50mL)	R\$ 26,00
---------------------------------	-----------



# NOVIDADES

## CHILE

### Vinho Branco

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>57183 Viña Maipo Mi Pueblo</b> <i>(Sauvignon Blanc)</i>	<b>Concha Y Toro</b>	<b>Valle Central</b>	<b>65,00</b>
<i>Fresco e leve, com sabores cítricos e herbáceos, coloração amarelo intenso com tons de verde.</i>			

### Vinhos Tintos

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>57178 Casillero del Diablo (375mL)</b> <i>(Cabernet Sauvignon)</i>	<b>Concha Y Toro</b>	<b>Valle Central</b>	<b>64,00</b>
<i>Intensos aromas de cerejas, ameixas e toques de baunilha e tostado. Encorpado e elegante.</i>			

<b>57180 Frontera</b> <i>(Carmenère)</i>	<b>Concha Y Toro</b>	<b>Valle Central</b>	<b>80,00</b>
<i>Cor vermelho rubi com intensos tons violeta. Aroma de ameixa e chocolate. Na boca, percebe-se a doçura e a exuberância de suaves frutas.</i>			

<b>57179 Casillero del Diablo</b> <i>(Shiraz)</i>	<b>Concha Y Toro</b>	<b>Valle Central</b>	<b>86,00</b>
<i>Cor vermelho profundo. Aroma de amora madura e ameixa abre um caminho para o cedro, chocolate e um suave tostado. Um vinho musculoso, redondo. De suaves taninos e equilíbrio entre a fruta e tostado de madeira.</i>			

## ARGENTINA

### Vinho Tinto

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>57182 Trivento</b> <i>(Pinot Noir)</i>	<b>Concha Y Toro</b>	<b>Mendoza</b>	<b>80,00</b>
<i>Coloração vermelho rubi intenso e brilhante. Aroma com notas frutadas, ameixa e e cereja, combinados com finos aromas florais.</i>			

## EUA

### Vinho Tinto

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>57216 Woodbridge</b> <i>(Zinfandel)</i>	<b>Woodbridge</b>	<b>Lodi-California</b>	<b>128,00</b>
<i>Coloração vermelho-rubi com tons violáceos. No nariz destaca-se intensos aromas de ameixa e amora, com sutis notas de chá, canela e pimenta do reino. No paladar é frutado, refrescante e macio.</i>			

#### Observação:

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

## ITÁLIA

### Vinho Tinto

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>57187 Dieci Terre Ceius</b>	<b>Dieci Terre</b>	<b>Puglia</b>	<b>97,00</b>

*(Primitivo e Nero di Troia)*

*Coloração vermelho rubi. Aroma intenso com notas de frutas vermelhas, amoras, cerejas negras e ameixas. O sabor é quente, tânico, harmonioso e persistente.*

## ROMÊNIA

### Vinho Branco

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>57200 Prahova Valley</b>	<b>The Iconic Estate</b>	<b>Dealu Mare</b>	<b>88,00</b>

*(Feteasca Alba)*

*Um vinho branco fresco. Bem equilibrado com sabores delicados a frutas exóticas e notas de sabugueiro e capim-limão.*

### Vinho Rosé

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>57195 Prahova Valley</b>	<b>The Iconic Estate</b>	<b>Dealu Mare</b>	<b>88,00</b>

*(Merlot)*

*Fresco e frutado, repleto de frutas vermelhas e pretas maduras.*

*A sua estrutura e acidez equilibrada conferem ao vinho longitude e elegância no final de boca.*

### Vinhos Tintos

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>57193 La Umbra</b>	<b>The Iconic Estate</b>	<b>Dealurile</b>	<b>88,00</b>

*(Feteasca Neagra)*

**Munteniei**

*Vinho com aromas de frutos silvestres vermelhos e notas de ameixas maduras.*

<b>57196 Byzantium Rosso</b>	<b>The Iconic Estate</b>	<b>Dealurile</b>	<b>119,00</b>
------------------------------	--------------------------	------------------	---------------

*(Feteasca Neagra, Shiraz e Cabernet Franc)*

**Munteniei**

*De cor vermelha rubi profunda. Aromas intensos a frutos silvestres maduros e ameixas pretas. Aromas com notas de baunilha e chocolate e requintada madeira de carvalho. O final é prolongado com notas crocantes de menta e violeta estruturada.*

## BRASIL

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>57202 Salton Demi-Sec</b>	<b>Salton</b>	<b>Bento Gonçalves</b>	<b>58,00</b>

*(Chardonnay, Prosecco e Trebbiano)*

*Com aroma de flores brancas e frutas cítricas, maçã-verde, pão torrado, fermento seco e damasco. Sabor fresco, agradável e cremoso, com muita suavidade.*

## PORTUGAL

### Vinho Rosé

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>57223 Terranê</b>	<b>Terranê</b>	<b>Não Informado</b>	<b>105,00</b>

*(Castelão e Tinta Roriz)*

*Cor salmão claro, limpo. No olfato, toque de pétalas de rosa, cereja, framboesa e sinais de groselha. Paladar fresco, fácil, corpo leve. Vinho jovem, equilibrado e final longo de boca.*

## GRÉCIA

### Vinho Branco

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>57221 Manopati</b>	<b>Douros Wines</b>	<b>Peloponeso</b>	<b>88,00</b>

*(Roditis)*

*Cor branco-amarelado pálido com reflexos verdes. O nariz é complexo, com predomínio de caracteres florais frescos. Notas de casca de limão e aromas de frutas tropicais e abacate. O paladar é caracterizado pelo equilíbrio total com sabores cítricos dominantes, toques de jasmim e menta. A acidez leva o paladar e um final limpo e alongado.*

### Vinho Tinto

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>57222 Manopati</b>	<b>Douros Wines</b>	<b>Peloponeso</b>	<b>85,00</b>

*(Agiorgitiko)*

*Cor violeta brilhante de intensidade média com uma tonalidade rosada. No olfato é intensos com aromas de cerejas pretas e amoras com notas de ameixa, menex e ervas secas. O paladar é de corpo médio com acidez moderada e taninos suaves e redondos-tudo em harmonia. O acabamento é de média intensidade com um final de semente de anis.*



## VINHOS ESPUMANTES

VINHO	PAÍS	REGIÃO	R\$
<b>00814 Salton Brut</b> <i>(Chardonnay e Riesling)</i>	<b>Brasil</b>	<b>Bento Gonçalves</b>	<b>60,00</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>56543 Rivani Rosé Extra Dry</b> <i>(Pinot Bianco, Pinot Nero)</i>	<b>Itália</b>	<b>Triveneto</b>	<b>90,00</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>56588 Indomita Brut</b> <i>(Chardonnay e Pinot Noir)</i>	<b>Chile</b>	<b>Valle de Casablanca</b>	<b>97,00</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>00809 Chandon Brut</b> <i>(Chardonnay, Pinot Noir e Riesling Itálico)</i>	<b>Brasil</b>	<b>Garibaldi</b>	<b>114,00</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>465,00</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> (Sauvignon Blanc)	<b>Santa Carolina</b>	<b>Valle de Rapel</b>	<b>80,00</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>81,00</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>97,00</b>
<i>Amarelo palha com reflexos esverdeados. Frutas tropicais e floral branco. Médio corpo com bom frescor. Final longo e agradável.</i>			
<b>45888 Adobe</b> (Gewürztraminer)	<b>Emiliana</b>	<b>Valle de Rapel</b>	<b>110,00</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>118,00</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>130,00</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>81,00</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.*

<b>56929 Andeluna Raíces</b> (Chardonnay)	<b>Andeluna</b>	<b>Mendoza</b>	<b>91,00</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>94,00</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.*

<b>32709 Altosur</b> (Torrontés)	<b>Finca Sopenia</b>	<b>Mendoza</b>	<b>115,00</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>21002 Catena</b> (Chardonnay)	<b>Catena Zapata</b>	<b>Mendoza</b>	<b>204,00</b>
-------------------------------------	----------------------	----------------	---------------

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

---

## 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>80,00</b>

*Coloração amarelo citrina, de aspecto brilhante. Aroma frutado e jovem com nuances de pêssego e alperce. Sabor frutado, persistente e seco.*

<b>14474 Casal Garcia</b> (Trajadura, Loureiro, Pedernã e Aza)	<b>Quinta da Aveleda</b>	<b>Vinhos Verdes</b>	<b>89,00</b>
---	--------------------------	----------------------	--------------

*Cor amarelo palha com toque esverdeado.*

<b>24375 Porca de Murça</b> (Gouveiro, Viosinho, Moscatel, Arinto e Fernão Pires)	<b>Real Cia Velha</b>	<b>Douro</b>	<b>95,00</b>
--	-----------------------	--------------	--------------

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

<b>55310 Bojador</b> (Antão Vaz, Arinto e Alvarinho)	<b>Espaço Rural</b>	<b>Alentejo</b>	<b>146,00</b>
---	---------------------	-----------------	---------------

*Cor verde dourada. Aroma exuberante a frutos tropicais. Rico em fruta e boa frescura.*

## FRANÇA

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>55311 Rendez-Vous</b> <i>(Sauvignon Blanc)</i>	<b>LGI Wines</b>	<b>Sudoeste</b>	<b>114,00</b>

*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.*

<b>47085 Bourgogne</b> <i>(Chardonnay)</i>	<b>André Goichot</b>	<b>Borgonha</b>	<b>242,00</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>55778 A.Mare Bianco</b> <i>(Malvasia e Chardonnay)</i>	<b>Terra Rossa</b>	<b>Puglia</b>	<b>95,00</b>

*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.*

---

## BRASIL

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>57020 Fausto</b> <i>(Chardonnay)</i>	<b>Pizzato</b>	<b>Vale dos Vinhedos</b>	<b>87,00</b>

*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.*

<b>57137 Pizzato</b> <i>(Sauvignon Blanc)</i>	<b>Pizzato</b>	<b>Vale dos Vinhedos</b>	<b>121,00</b>
--	----------------	--------------------------	---------------

*Amarelo claro para esverdeado, com aromas que remetem a notas cítricas, ervas finas. Na boca apresenta-se refrescante, vibrante e de persistência média.*



# VINHOS ROSÉS

## Uruguai

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>55823 Garzón Estate</b> (Pinot Noir)	<b>Bodega Garzón</b>	<b>Maldonado</b>	<b>104,00</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>131,00</b>

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

## ESPAÑA

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>56535 Borsao Clásico</b> (Garnacha)	<b>Bodegas Borsao</b>	<b>Campo de Borja</b>	<b>81,00</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>136,00</b>

*Aromas florais, com notas frutadas (morango). Paladar fresco, com bom corpo e final prolongado.*

## ITÁLIA

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>56930 A.Mare Rosato</b> (Bombino Nero)	<b>Dai Terra Rossa</b>	<b>Puglia</b>	<b>97,00</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.*



# 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	73,00
<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	73,00
<b>56910 Don Luis</b> (Carmenère) <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>	Cousiño Macul	Valle del Maipo	74,00
<b>56964 Mapu</b> (Cabernet Sauvignon e Carmenère) <i>Vermelho intenso. Aroma frutado de frutas negras e especiarias. Paladar fresco, frutado, fino e untuoso.</i>	Baron Phillippe de Rothschild	Valle del Maipo	81,00
<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	84,00
<b>22608 Emiliana Varietal</b> (Merlot) <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>	Emiliana	Valle Central	84,00
<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	97,00

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>52193 Casa Silva Colección</b> (Cabernet Sauvignon)	<b>Casa Silva</b>	<b>Valle de Colchagua</b>	<b>102,00</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>56909 Antiguas Reservas</b> (Cabernet Sauvignon)	<b>Cousiño Macul</b>	<b>Valle del Maipo</b>	<b>102,00</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 alçaçuz. 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> (Cabernet Sauvignon)	<b>Ancla</b>	<b>Valle Central, Maipo e Maule</b>	<b>103,00</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> (Cabernet Sauvignon e Syrah)	<b>Ancla</b>	<b>Valle Central (Maule)</b>	<b>103,00</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>			
<b>54618 Armador Orgânico</b> (Cabernet Sauvignon)	<b>Odfjell</b>	<b>Valle del Maipo</b>	<b>12300</b>
<i>Interessante cor púrpura, brilhante. Seus aromas revelam frutas negras, alçaçuz 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> (Pinot Noir)	<b>Casa Silva</b>	<b>Valle de Colchagua</b>	<b>129,00</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> (Carmenère)	<b>Casa Silva</b>	<b>Valle de Colchagua</b>	<b>129,00</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>56928 Andeluna Raíces</b> (Cabernet Sauvignon)	<b>Andeluna</b>	<b>Mendoza</b>	<b>92,00</b>
<i>Elegante e frutado. No olfato, uma agradável mescla de frutos pretos, especiarias e toques de chá preto. Sabor meio seco e encorpado.</i>			
<b>32705 Altosur</b> (Malbec)	<b>Finca Sopenia</b>	<b>Mendoza</b>	<b>115,00</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>118,00</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>119,00</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>129,00</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>132,00</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>132,00</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>211,00</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>57021 Fausto</b> <i>(Cabernet Sauvignon)</i>	<b>Pizzato</b>	<b>Vale dos Vinhedos</b>	<b>87,00</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.</i>			
<b>57022 Fausto</b> <i>(Merlot)</i>	<b>Pizzato</b>	<b>Vale dos Vinhedos</b>	<b>87,00</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.</i>			

---

## ESPANHA

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>57134 Cinco Viñas</b> <i>(Garnacha)</i>	<b>Mosen Pierre</b>	<b>Castilla</b>	<b>71,00</b>
<i>Intensa cor vermelho cereja. Olfato de frutas vermelhas e pretas, torradas elegantes. Elegante, fresco e redondos, com taninos maduros.</i>			

---

## PORTUGAL

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>52184 Alandra</b> <i>(Moreto, Castelão, Trincadeira)</i>	<b>Herdade do Esporão</b>	<b>Alentejo</b>	<b>67,00</b>
<i>Cor rubi brilhante. Aroma fresco sugerindo notas de frutos vermelhos. Paladar equilibrado com final sedoso.</i>			
<b>56209 Vinhas do Marquês</b> <i>(Castelão, Trincadeira Preta, Tinta Roriz, Camarate e Preto Martinho)</i>	<b>Adega Cooperativa</b>	<b>Tejo</b>	<b>68,00</b>
<i>Cor granada. Frutado encorpado, macio e equilibrado.</i>			
<b>56968 Flor da Coutada</b> <i>(Assemblage)</i>	<b>Monte da Ravasqueira</b>	<b>Alentejo</b>	<b>71,00</b>
<i>Coloração rubi, apresenta aromas frutados de ameixa e amora. Um vinho harmonioso com taninos suaves.</i>			
<b>55847 Paulo Laureano Enólogo</b> <i>(Aragonez e Trincadeira)</i>	<b>Paulo Laureano Vinus</b>	<b>Alentejo</b>	<b>87,00</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>			

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>24374 Porca de Murça</b> <i>(Touriga Franscesa, Tinta Roriz e Tinta Barroca)</i>	<b>Real Cia. Velha</b>	<b>Douro</b>	<b>96,00</b>
<i>Apresenta coloração púrpura, típica de vinhos jovens, límpido e cristalino. Aroma de boa intensidade, lembrando frutos vermelhos maduros e especiarias.</i>			
<b>52183 Monte Velho</b> <i>(Aragonês, Trincadeira, Touriga Nacional, Syrah)</i>	<b>Herdade do Esporão</b>	<b>Alentejo</b>	<b>102,00</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>114,00</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>52181 Esporão</b> <i>(Aragonês, Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet)</i>	<b>Herdade do Esporão</b>	<b>Alentejo</b>	<b>252,00</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>275,00</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>56966 Montepulciano D'Abruzzo</b> <i>(Montepulciano e Sangiovese)</i>	<b>Sorelli</b>	<b>Abruzos</b>	<b>81,00</b>
<i>Vermelho rubi tendendo a granada com o envelhecimento. Vinho macio e agradável.</i>			
<b>55086 A. Mare</b> <i>(Primitivo)</i>	<b>Terra Rossa</b>	<b>Puglia</b>	<b>100,00</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>101,00</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>31183 Sangiovese di Toscana</b> <i>(Sangiovese)</i>	<b>Bonacchi</b>	<b>Toscana</b>	<b>127,00</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>29505 Chianti Cecchi Sangiovese</b> <i>(Sangiovese)</i>	<b>Cecchi</b>	<b>Toscana</b>	<b>162,00</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>102,00</b>

*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.*

## FRANÇA

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>11796 Rendez-Vous</b> (Merlot e Cabernet)	<b>LGI Wines</b>	<b>Lanquedoc Roussillon</b>	<b>109,00</b>

*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.*

<b>55825 Château Ponchemin</b> (Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc)	<b>Terre de Vignerons</b>	<b>Bordeaux</b>	<b>121,00</b>
---	-------------------------------	-----------------	---------------

*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.*

<b>47087 Bourgogne</b> (Pinot Noir)	<b>André Goichot</b>	<b>Bourgogne</b>	<b>241,00</b>
--	----------------------	------------------	---------------

*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.*

## URUGUAI

VINHO	PRODUTOR	REGIÃO	R\$
<b>57133 La Fiesta Sur</b> (Tannat)	<b>Pizzorno</b>	<b>San Francisco - Canelón Chico</b>	<b>87,00</b>

*Cor granada intensa com bordas violeta. No olfato, frutos vermelhos e pretos, ameixas, figos e passas. Taninos maduros elegantes com um final longo.*



## 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>53,00</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>76,00</b>
---	----------------	------------------	---------------	--------------

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

### 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>71,00</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>67,00</b>

*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.*

<b>56532 Adobe Reserva (375mL)</b> <i>(Cabernet Sauvignon)</i>	<b>Emiliana</b>	<b>Valle Central</b>	<b>Chile</b>	<b>70,00</b>
---	-----------------	----------------------	--------------	--------------

*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.*

<b>00790 Montepulciano (1500mL)</b>	<b>Vini Farnese</b>	<b>Abruzzo</b>	<b>Itália</b>	<b>196,00</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.*