



10%
DE DESCONTO

USE O CUMPOM
SINDASP10

 (11) 99905-4037
VALDIR



20

23

CATÁLOGO



BLEU RIVAGE

ROSÉ



TIPO: ROSÉ

UVA: 70% GRENACHE, 30% CINSAULT.

REGIÃO: PROVENCE - MÉDITERRANÉE IGP

TEOR ALCOOLICO: 12,5%

CLASSIFICAÇÃO: SECO

AMADURECIMENTO: AÇO INOX

CARACTERÍSTICAS: COLORAÇÃO ROSA CLARO, AROMAS DELICIOSOS DE FRUTAS VERMELHAS E CÍTRICAS FRESCAS. NA BOCA É FRESCO, LEVE E DE GRANDE INTENSIDADE DE SABORES. FINAL FRESCO E AGRADÁVEL.

HARMONIZAÇÃO:



VEGETAIS



CARNE
BRANCA



PEIXES

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



8 A 12° C





VIGNES D'OC

ROSÉ



TIPO: ROSÉ

UVA: CINSAULT (50%), GRENACHE (20%), SYRAH (30%)

REGIÃO: PAYS D'OC IGP (LANGUEDOC-ROUSSILLON)

TEOR ALCOOLICO: 12,5%

CLASSIFICAÇÃO: SECO

AMADURECIMENTO: AÇO INOX

CARACTERÍSTICAS: ROSÉ ELEGANTE E DELICADO, NOTAS DE FRUTAS VERMELHAS, ALÇAÇUZ E ESPECIARIAS. MOSTRA PERFEITO EQUILÍBRIO ENTRE AROMAS FRUTADOS E UMA ÓTIMA ACIDEZ.

HARMONIZAÇÃO:



VEGETAIS



CARNE
BRANCA



PEIXES

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



8 A 12° C





PIENO SUD ROSATO

PUGLIA IGT



TIPO: ROSÉ

UVA: NEGROAMARO

REGIÃO: PUGLIA IGT

TEOR ALCOOLICO: 12%

CLASSIFICAÇÃO: MEIO-SECO

AMADURECIMENTO: AÇO INOX

CARACTERÍSTICAS: UM VINHO ROSÉ FRESCO COM AROMAS DE FRUTAS VERMELHAS E FLORES DE LARANJEIRA.

HARMONIZAÇÃO:



VEGETAIS



CARNE
BRANCA



PEIXES

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



8 A 12° C





ALQUEVE TRADICIONAL

ROSÉ



TIPO: ROSÉ

UVA: TINTA RORIZ E SYRAH

REGIÃO: DOC TEJO

TEOR ALCOOLICO: 12,5%

CLASSIFICAÇÃO: SECO

AMADURECIMENTO: AÇO INOX

CARACTERÍSTICAS: DE BELA COLORAÇÃO SALMÃO ESTE ROSÉ APRESENTA NOTAS DELICADAS DE PÊSSEGO E FRUTAS VERMELHAS. NA BOCA É LEVE, FRESCO E AROMÁTICO, COM EXCELENTE ACIDEZ E FINAL LONGO E AGRADÁVEL.

HARMONIZAÇÃO:



VEGETAIS



CARNE
BRANCA



PEIXES

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



8 A 12° C





RESERVA DEL CAMINO

BLEND BRANCO

TIPO: BRANCO

UVA: CHENIN BLANC, UGNI BLANC E PEDRO GIMENEZ

REGIÃO: MAIPÚ, MENDOZA

TEOR ALCOOLICO: 12,5%

CLASSIFICAÇÃO: MEIO SECO

AMADURECIMENTO: SEM PASSAGEM POR
CARVALHO.

CARACTERÍSTICAS: DE COR AMARELO PALHA
BRILHANTE, MOSTRA NOTAS DE FRUTAS BRANCAS
COMO PÊSSEGOS E MAÇÃS. POSSUI CORPO MÉDIO E
ÓTIMA ACIDEZ.



HARMONIZAÇÃO:



FRUTOS
DO MAR



QUEIJOS
SUAVES



VEGETAIS

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



6 A 8° C





ANDUCO

CHARDONNAY - VEGANO



TIPO: BRANCO

UVA: CHARDONNAY

REGIÃO: VALE DO UCO, MENDOZA

TEOR ALCOOLICO: 13,2%

CLASSIFICAÇÃO: MEIO SECO

AMADURECIMENTO: NÃO PASSA POR MADEIRA

CARACTERÍSTICAS: DELICADA COLORAÇÃO AMARELO PÁLIDO COM AROMAS A PÊSSEGOS, FLORES BRANCAS E MAÇÃ VERDE. NA BOCA É SUAVE E REFRESCANTE COM GRANDE INTENSIDADE DE SABOR E DESTACADA MINERALIDADE. POSSUI UM FINAL LONGO E AGRADÁVE

HARMONIZAÇÃO:



FRUTOS DO MAR



QUEIJOS SUAVES



VEGETAIS

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



6 A 8°C





FILOSUR

CHARDONNAY - VEGANO



TIPO: BRANCO

UVA: CHARDONNAY

REGIÃO: VALE DO UCO- MENDOZA

TEOR ALCOOLICO: 13,6%

CLASSIFICAÇÃO: SECO

AMADURECIMENTO: SEM PASSAGEM POR CARVALHO.

CARACTERÍSTICAS: DELICADA COLORAÇÃO AMARELO PÁLIDO COM AROMAS A PÊSSEGOS, FLORES BRANCAS E MAÇÃ VERDE. NA BOCA É SUAVE E REFRESCANTE COM GRANDE INTENSIDADE DE SABOR E DESTACADA MINERALIDADE. POSSUI UM FINAL LONGO E AGRADÁVEL.

HARMONIZAÇÃO:



FRUTOS DO MAR



QUEIJOS SUAVES



VEGETAIS

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



6 A 8° C



FILOSUR TORRENTÉS

VEGANO



TIPO: BRANCO

UVA: TORRENTÉS

REGIÃO: VALE DO UCO- MENDOZA

TEOR ALCOOLICO: 13,6%

CLASSIFICAÇÃO: SECO

AMADURECIMENTO: SEM PASSAGEM POR CARVALHO.

CARACTERÍSTICAS: DELICADA COLORAÇÃO AMARELO PÁLIDO COM AROMAS FLORAIS E HERBÁCEOS. NA BOCA É SUAVE E REFRESCANTE COM ÓTIMA ACIDEZ. POSSUI UM FINAL LONGO E AGRADÁVEL.

HARMONIZAÇÃO:



FRUTOS DO MAR



QUEIJOS SUAVES



VEGETAIS

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



6 A 8° C





LAUCA CHARDONAY



TIPO: BRANCO

UVA: CHARDONAY

REGIÃO: MAULE

TEOR ALCOOLICO: 13%

CLASSIFICAÇÃO: SECO

AMADURECIMENTO: AFINAMENTO EM AÇO

INOXIDÁVEL

CARACTERÍSTICAS: COLORAÇÃO AMARELO PALHA COM NOTAS DOURADAS, AROMAS DE FRUTAS TROPICAIS COMO MANGA E MAMÃO. EM BOCA É MUITO FRUTADO E APRESENTA NOTAS MINERAIS COM BOA ACIDEZ E FRESCOR.

HARMONIZAÇÃO:



FRUTOS
DO MAR



QUEIJOS
SUAVES



VEGETAIS

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



8 A 10° C





LAUCA RESERVA

CAHARDONNAY



TIPO: BRANCO

UVA: CHARDONNAY

REGIÃO: MAULE

TEOR ALCOOLICO: 13%

CLASSIFICAÇÃO: SECO

AMADURECIMENTO: AFINAMENTO EM AÇO

INOXIDÁVEL

CARACTERÍSTICAS: COR AMARELO-DOURADO

BRILHANTE. NO NARIZ, REVELA AROMAS

FRUTADOS E COMPLEXOS, COM NOTAS DE FRUTAS

TROPICAIS, COMO ABACAXI E BANANA,

COMBINADAS COM TOQUES SUTIS DE BAUNILHA E

CARVALHO.

HARMONIZAÇÃO:



FRUTOS
DO MAR



QUEIJOS
SUAVES



VEGETAIS

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



8 A 10° C





LAUCA SAUVIGNON BLANC



TIPO: BRANCO

UVA: SAUVIGNON BRLANC

REGIÃO: MAULE

TEOR ALCOOLICO: 13%

CLASSIFICAÇÃO: SECO

AMADURECIMENTO: AFINAMENTO EM AÇO

INOXIDÁVEL

CARACTERÍSTICAS: COLORAÇÃO AMARELO PALHA, AROMAS DE FRUTAS CÍTRICAS, FLORES BRANCAS E MAÇÃ VERDE. EM BOCA APRESENTA NOTAS MINERAIS COM BOA ACIDEZ E FRESCOR.

HARMONIZAÇÃO:



FRUTOS
DO MAR



QUEIJOS
SUAVES



VEGETAIS

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



8 A 10° C





PEDRA VIVA

BRANCO



TIPO: BRANCO

UVA: FERNÃO PIRES, ARINTO, VERDELHO,
ALVARINHO E VIOSINHO

REGIÃO: VINHO REGIONAL TEJO

TEOR ALCOOLICO: 12%

CLASSIFICAÇÃO: SECO

AMADURECIMENTO: SEM PASSAGEM POR
CARVALHO

CARACTERÍSTICAS: DE AMARELO PALHA
BRILHANTE E LÍMPIDO, NOTAS DE PÊSSEGO,
DAMASCO E FLOR DE LARANJEIRA. MUITO FRESCO
E ELEGANTE COM FINAL FRUTADO.

HARMONIZAÇÃO:



CARNE
BRANCA



PEIXES



AMIDOS

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



6 A 8°C



VINHAS DE CABEÇÃO BRANCO

RESERVA



TIPO: BRANCO

UVA: ANTÃO VAZ, VIOGNIER E ARINTO

REGIÃO: DOC TEJO

TEOR ALCOOLICO: 12,8%

CLASSIFICAÇÃO: SECO

AMADURECIMENTO: 3 MESES SUR LIE COM

BATTONAGE

CARACTERÍSTICAS: AMARELO CITRINO COM

AROMAS DE MAÇÃ VERDE E FRUTOS TROPICAIS.

ACIDEZ BEM EQUILIBRADA. NA BOCA APRESENTA

FRUTA MADURA E ALGUMAS NOTAS TOSTADAS

COM INTENSIDADE MÉDIA.

HARMONIZAÇÃO:



VEGETAIS



CARNE
BRANCA



PEIXES

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



8 A 12° C



VALA REAL

VINHO BRANCO 750ML



TIPO: BRANCO

UVA: ARINTO, ALVARINHO, FERNÃO PIRES E
VIOSINHO

REGIÃO: VINHO REGIONAL TEJO

TEOR ALCOOLICO: 12%

CLASSIFICAÇÃO: SECO

AMADURECIMENTO: SEM PASSAGEM POR
CARVALHO.

CARACTERÍSTICAS: AMARELO PALHA BRILHANTE
E LÍMPIDO, MUITO AROMÁTICO LEMBRANDO
FLORES BRANCAS, MEL E FRUTAS BRANCAS COMO
PÊSSEGOS. MUITO FRESCO E COM PERSONALIDADE
E ELEGANTE.

HARMONIZAÇÃO:



CARNE
VERMELHA



AMIDOS

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



6 A 8° C





OBEDIENTE

VINHO BRANCO 750 MI



TIPO: BRANCO

UVA: ARINTO, FERNÃO PIRES E VERDELHO.

REGIÃO: VINHO REGIONAL TEJO

TEOR ALCOOLICO: 12,5%

CLASSIFICAÇÃO: SECO

AMADURECIMENTO: EM CUBAS INOX COM
TEMPERATURAS DE FERMENTAÇÃO A CERCA DE
14°C

CARACTERÍSTICAS: APRESENTA COR AMARELO
CITRINO.COM NOTAS DE PÊSSEGO, DAMASCO E
FLOR DE LARANJEIRA. NA BOCA APRESENTA-SE
FRESCO E ELEGANTE, COM UM FINAL DE BOCA
ONDE REAPARECEM AS NOTAS DE FRUTA.

HARMONIZAÇÃO:



FRUTOS
DO MAR



PEIXES

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



8 A 10° C



NORDOC

CHARDONNAY



TIPO: BRANCO

UVA: CINSAULT (50%), GRENACHE (20%), SYRAH (30%)

REGIÃO: PAYS D'OC IGP (LANGUEDOC-ROUSSILLON))

TEOR ALCOOLICO: 12,5%

CLASSIFICAÇÃO: SECO

AMADURECIMENTO: 80% EM AÇO INOX COM AS LIAS E 20% PASSA 3 MESES EM BARRIS DE CARVALHO FRANCÊS.

CARACTERÍSTICAS: MUITO AROMÁTICO COM NOTAS DE GOIABA, MEL, ESPECIARIAS E FRUTAS CÍTRICAS. NA BOCA TEM BOM CORPO E TRAZ NOTAS DE MANGA E GENGIBRE.

HARMONIZAÇÃO:



VEGETAIS



CARNE
BRANCA



PEIXES

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



8 A 12° C





CHABLIS LA COLLECTION

J.M. AUJOUX



TIPO: BRANCO

UVA: CHARDONNAY

REGIÃO: CHABLIS AOC (BORGONHA)

TEOR ALCOOLICO: 12,5%

CLASSIFICAÇÃO: SECO

AMADURECIMENTO: EM TANQUES DE INOX.

CARACTERÍSTICAS: PROVENIENTE DOS FAMOSOS SOLOS KIMMERIDGIAN ESTE CHABLIS TRAZ TODO O FRESCOR E TIPICIDADE ESPERADOS DESTA GRANDE DENOMINAÇÃO. CLARO E BRILHANTE, TRAZ NOTAS MINERAIS MARCADAS DE PEDRA DE ISQUEIRO ALIADAS COM NOTAS CÍTRICAS, COMO LIMÃO. NA BOCA É MUITO FRESCO E A ACIDEZ DESTACA A FRUTA LIMPA DO PALADAR. O FINAL É LONGO E PERSISTENTE.

HARMONIZAÇÃO:



PEIXES



VEGETAIS

TEMPERATURA DE SERVIÇO:

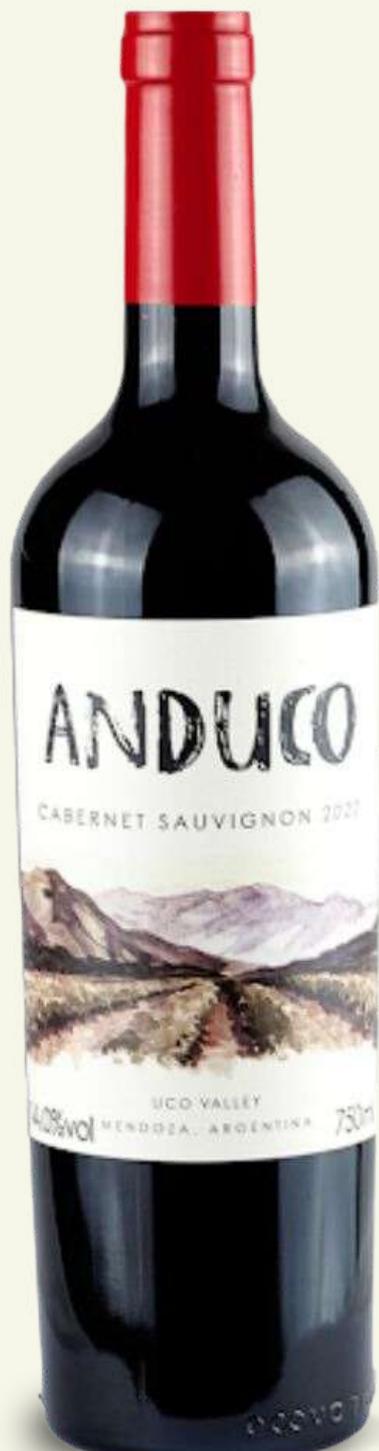


6 A 8° C



ANDUCO

CABERNET SAUVIGNON



TIPO: TINTO

UVA: CABERNET SAUVIGNON

REGIÃO: VALE DO UCO, MENDOZA

TEOR ALCOOLICO: 14%

CLASSIFICAÇÃO: MEIO SECO

AMADURECIMENTO: NÃO PASSA POR MADEIRA

CARACTERÍSTICAS: COLORAÇÃO VIOLETA COM AROMAS DE PIMENTÕES VERMELHOS, PIMENTA DO REINO E FRUTAS VERMELHAS. EQUILIBRADO E DE GRANDE ESTRUTURA COM TANINOS PRESENTES E MADUROS.

HARMONIZAÇÃO:



CARNE VERMELHA



AMIDOS



QUEIJOS TEMPERADOS

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



14 A 16° C



ANDUCO

MALBEC



TIPO: TINTO

UVA: MALBEC

REGIÃO: VALE DO UCO, MENDOZA

TEOR ALCOOLICO: 14%

CLASSIFICAÇÃO: MEIO SECO

AMADURECIMENTO: NÃO PASSA POR MADEIRA

CARACTERÍSTICAS: COLORAÇÃO RUBI INTENSA.

AROMAS INTENSOS DE FRUTAS VERMELHAS

MADURAS. TANINOS SUAVES E EQUILIBRADOS, É

ENCORPADO E ELEGANTE NO PALADAR.

HARMONIZAÇÃO:



CARNE
VERMELHA



AMIDOS



QUEIJOS
TEMPERADOS

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



14 A 16° C



FILOSUR

MERLOT - VEGANO



TIPO: TINTO

UVA: MERLOT

REGIÃO: VALE DO UCO, MENDOZA

TEOR ALCOOLICO: 14%

CLASSIFICAÇÃO: MEIO SECO

AMADURECIMENTO: NÃO PASSA POR MADEIRA

CARACTERÍSTICAS: COLORAÇÃO INTENSA RUBI. NO AROMA SE DESTACAM NOTAS DE ESPECIARIAS JUNTO COM FRUTOS NEGORS. NA BOCA É EQUILIBRADO, ENCORPADO, MUITO REDONDO E DE TANINOS SUAVES.

HARMONIZAÇÃO:



CARNE
VERMELHA



AMIDOS



QUEIJOS
TEMPERADOS

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



14 A 16° C



FILOSUR

MALBEC - VEGANO



TIPO: TINTO

UVA: MALBEC

REGIÃO: VALE DO UCO, MENDOZA

TEOR ALCOOLICO: 13,8%

CLASSIFICAÇÃO: MEIO SECO

AMADURECIMENTO: NÃO PASSA POR MADEIRA

CARACTERÍSTICAS: COLORAÇÃO RUBI INTENSA.

AROMAS INTENSOS DE FRUTAS VERMELHAS COMO AMEIXAS E FRAMBOESAS. TANINOS SUAVES E EQUILIBRADOS, É ENCORPADO, FRESCO E ELEGANTE NO PALADAR.

HARMONIZAÇÃO:



CARNE VERMELHA



AMIDOS



QUEIJOS TEMPERADOS

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



14 A 16° C



FILOSUR

CABERNET SAUVIGNON - VEGANO



TIPO: TINTO

UVA: CABERNET SAUVIGNON

REGIÃO: VALE DO UCO, MENDOZA

TEOR ALCOOLICO: 14%

CLASSIFICAÇÃO: MEIO SECO

AMADURECIMENTO: NÃO PASSA POR MADEIRA

CARACTERÍSTICAS: COLORAÇÃO VIOLETA COM AROMAS DE PIMENTÕES VERMELHOS, PIMENTA DO REINO E FRUTAS VERMELHAS. EQUILIBRADO E DE GRANDE ESTRUTURA COM TANINOS PRESENTES E MADUROS.

HARMONIZAÇÃO:



CARNE VERMELHA



AMIDOS



QUEIJOS TEMPERADOS

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



14 A 16° C



RESERVA DEL CAMINO

BLEND TINTO



TIPO: TINTO

UVA: MALBEC, BONARDA E TEMPRANILLO

REGIÃO: MAIPÚ, MENDOZA

TEOR ALCOOLICO: 13%

CLASSIFICAÇÃO: MEIO SECO

AMADURECIMENTO: NÃO PASSA POR MADEIRA

CARACTERÍSTICAS: DE COR RUBI BRILHANTE, MOSTRA NOTAS DE FRUTAS VERMELHAS E NEGRAS FRESCAS. POSSUI CORPO MÉDIO, BOA ACIDEZ E TANINOS MACIOS.

HARMONIZAÇÃO:



CARNE
VERMELHA



AMIDOS

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



14 A 16° C



RESERVA DEL CAMINO

MALBEC



TIPO: TINTO

UVA: MALBEC

REGIÃO: MAIPÚ, MENDOZA

TEOR ALCOOLICO: 13%

CLASSIFICAÇÃO: MEIO SECO

AMADURECIMENTO: NÃO PASSA POR MADEIRA

CARACTERÍSTICAS: DE COR VIOLETA BRILHANTE, MOSTRA NOTAS DE FRUTAS VERMELHAS E NEGRAS MADURAS, VIOLETAS E TOQUES DE BAUNILHA. POSSUI BOM CORPO, BOA ACIDEZ E TANINOS MACIOS, FINAL COM TOQUE DE FRUTAS SECAS.

HARMONIZAÇÃO:



CARNE
VERMELHA



AMIDOS

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



14 A 16° C





COMPAÑERO DE ASADO

MALBEC



TIPO: TINTO

UVA: MALBEC

REGIÃO: MAIPÚ, LUJÁN DE CUYO E VALLE DE UCO
(MENDOZA)

TEOR ALCOOLICO: 13,5%

CLASSIFICAÇÃO: SECO

AMADURECIMENTO: NÃO PASSA POR MADEIRA

CARACTERÍSTICAS: DE COR VIOLETA BRILHANTE, MOSTRA NOTAS DE FRUTAS VERMELHAS E NEGRAS MADURAS, VIOLETAS E TOQUES DE BAUNILHA. POSSUI BOM CORPO, BOA ACIDEZ E TANINOS MACIOS, FINAL COM TOQUE DE FRUTAS SECAS.

HARMONIZAÇÃO:



CARNE
VERMELHA

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



14 A 16° C





COLINA DE MAIPO

CARMENÈRE 750ML



TIPO: TINTO

UVA: CARMÈNÈRE

REGIÃO: VALLE CENTRAL

TEOR ALCOOLICO: 12,7%

CLASSIFICAÇÃO: SECO

AMADURECIMENTO: BREVE CONTATO COM CARVALHO FRANCÊS.

CARACTERÍSTICAS: VINHO FRUTADO COM NOTAS DE FRUTOS VERMELHOS E NEGROS ESPECIARIAS E BAUNILHA. CORPO MÉDIO E MACIO. FÁCIL DE BEBER E AGRADAR, É UMA ÓTIMA OPÇÃO PARA O DIA A DIA

HARMONIZAÇÃO:



CARNE VERMELHA



AMIDOS



EMBUTIDOS

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



14 A 16° C





LA COLINA

CARMENÈRE 750ML



TIPO: TINTO

UVA: CARMENÈRE

REGIÃO: VALLE CENTRAL

TEOR ALCOOLICO: 12,5%

CLASSIFICAÇÃO: SECO

AMADURECIMENTO: BREVE CONTATO COM CARVALHO FRANCÊS.

CARACTERÍSTICAS: ESTE É UM VINHO DE COR VERMELHA INTENSA, COM AROMAS DE FRUTAS NEGRAS MADURAS COMO AMEIXAS E AMORAS E NOTAS DE PIMENTA E CHOCOLATE. NA BOCA É MACIO, ELEGANTE, EQUILIBRADO E COM FINAL AGRADÁVEL.

HARMONIZAÇÃO:



CARNE VERMELHA



AMIDOS



EMBUTIDOS

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



14 A 16° C





LA COLINA

MERLOT 750ML



TIPO: TINTO

UVA: MERLOT

REGIÃO: VALLE CENTRAL

TEOR ALCOOLICO: 12,7%

CLASSIFICAÇÃO: SECO

AMADURECIMENTO: NÃO PASSA POR MADEIRA

CARACTERÍSTICAS: NÃO ESTAGIA EM CARVALHO.

CARACTERÍSTICAS: ESTE É UM VINHO DE COR VERMELHA INTENSA, COM AROMAS DE FRUTAS NEGRAS MADURAS COMO AMEIXAS E AMORAS E NOTAS DE PIMENTA E CHOCOLATE. NA BOCA É MACIO, ELEGANTE, EQUILIBRADO E COM FINAL AGRADÁVEL.

HARMONIZAÇÃO:



CARNE VERMELHA



AMIDOS



EMBUTIDOS

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



14 A 16° C





COLINA DE MAIPO

CARMENÈRE 750ML



TIPO: TINTO

UVA: CARMÈNÈRE

REGIÃO: VALLE CENTRAL

TEOR ALCOOLICO: 12,7%

CLASSIFICAÇÃO: SECO

AMADURECIMENTO: BREVE CONTATO COM CARVALHO FRANCÊS.

CARACTERÍSTICAS: ESTE É UM VINHO DE COR VERMELHA INTENSA, COM AROMAS DE FRUTAS NEGRAS MADURAS COMO AMEIXAS E AMORAS E NOTAS DE PIMENTA E CHOCOLATE. NA BOCA É MACIO, ELEGANTE, EQUILIBRADO E COM FINAL AGRADÁVEL.

HARMONIZAÇÃO:



CARNE VERMELHA



AMIDOS



EMBUTIDOS

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



14 A 16° C





TIERRA FIRME

CARMÉNÈRE 750ML



TIPO: TINTO

UVA: CARMÉNÈRE

REGIÃO: VALLE CENTRAL

TEOR ALCOOLICO: 12,7%

CLASSIFICAÇÃO: SECO

AMADURECIMENTO: NÃO PASSA POR MADEIRA

CARACTERÍSTICAS: UM VINHO DE COR RUBI INTENSA, BRILHANTE. NO NARIZ MUITO AROMÁTICO COM MUITA FRUTA NEGRA MADURA, AMEIXA E AMORAS JUNTO COM UM TOQUE DE PIMENTA NEGRA E CANELA. NA BOCA UM VINHO MACIO E ELEGANTE COM TANINOS MADUROS E REDONDOS.

HARMONIZAÇÃO:



CARNE VERMELHA



AMIDOS



EMBUTIDOS

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



14 A 16° C





TIERRA FIRME

CABERNET SAUVIGNON 750 ML



TIPO: TINTO

UVA: CABERNET SAUVIGNON

REGIÃO: VALLE CENTRAL

TEOR ALCOOLICO: 12,7%

CLASSIFICAÇÃO: SECO

AMADURECIMENTO: NÃO PASSA POR MADEIRA

CARACTERÍSTICAS: VINHO FRUTADO E EQUILIBRADO COM CORPO MÉDIO. MOSTRA NOTAS DE FRUTAS VERMELHAS MADURAS. TANINOS MACIOS E MUITO FÁCIL DE AGRADAR.

HARMONIZAÇÃO:



CARNE VERMELHA



AMIDOS



QUEIJOS TEMPERADOS

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



14 A 16° C





EL MARQUÉS DE LOS LAGOS

MERLOT 750ML



TIPO: TINTO

UVA: MERLOT

REGIÃO: VALLE CENTRAL

TEOR ALCOOLICO: 13%

CLASSIFICAÇÃO: SECO

AMADURECIMENTO: NÃO PASSA POR BARRICA

CARACTERÍSTICAS: SEU AROMA SEDUTOR É UMA HARMONIA DE FRUTAS VERMELHAS MADURAS, COMO CEREJAS E FRAMBOESAS, ENRIQUECIDO POR NOTAS SUTIS DE CARVALHO, BAUNILHA E UM TOQUE DE ESPECIARIAS, CRIANDO UMA SINFONIA OLFATIVA ÚNICA.

HARMONIZAÇÃO:



CARNE VERMELHA



CARNE BRANCA



QUEIJOS SUAVES

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



14 A 16° C





LAUCA

CABERNET SAUVIGNON



TIPO: TINTO

UVA: CABERNET SAUVIGNON

REGIÃO: MAULE

TEOR ALCOOLICO: 13%

CLASSIFICAÇÃO: SECO

AMADURECIMENTO: 3 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS.

CARACTERÍSTICAS: VERMELHO-RUBI BRILHANTE, AROMAS DE FRUTAS VERMELHAS, NOTAS HERBÁCEAS, DE ESPECIARIAS DOCES, DE CAFÉ E DE CHOCOLATE. FÁCIL E GOSTOSO DE BEBER, MERECE SER PROVADO, POIS EXIBE UMA ELEGÂNCIA ACIMA DA MÉDIA PARA OS VINHOS DE SEU NÍVEL.

HARMONIZAÇÃO:



CARNE VERMELHA



AMIDOS



EMBUTIDOS

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



14 A 16° C





LAUCA CARMÉNÈRE



TIPO: TINTO

UVA: CAMÉRNÈRE

REGIÃO: MAULE

TEOR ALCOOLICO: 13%

CLASSIFICAÇÃO: SECO

AMADURECIMENTO: 30% EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS POR 4 MESES E 70% EM TANQUES DE AÇO INOX.

CARACTERÍSTICAS: NOTAS DE FRUTAS VERMELHAS E NEGRAS, ESPECIARIAS COMO PIMENTA, PIMENTÃO VERDE E CAFÉ.

HARMONIZAÇÃO:



CARNE
VERMELHA



AMIDOS



EMBUTIDOS

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



14 A 16° C





LAUCA MERLOT



TIPO: TINTO

UVA: MERLOT

REGIÃO: MAULE

TEOR ALCOOLICO: 13%

CLASSIFICAÇÃO: SECO

AMADURECIMENTO: 30% EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS POR 4 MESES E 70% EM TANQUES DE AÇO INOX.

CARACTERÍSTICAS: NOTAS DE GRANDE INTENSIDADE DE AMEIXA MADURA, CEREJAS NEGRAS, CACAU, PIMENTA-DO-REINO E CAFÉ PROVENIENTES DO CARVALHO.

HARMONIZAÇÃO:



CARNE
VERMELHA



AMIDOS



EMBUTIDOS

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



14 A 16° C





LAUCA

PINOT NOIR



TIPO: TINTO

UVA: PINOT NOIR

REGIÃO: MAULE

TEOR ALCOOLICO: 13%

CLASSIFICAÇÃO: SECO

AMADURECIMENTO: TANQUES DE AÇO INOX.

CARACTERÍSTICAS: MOSTRA AROMAS DE FRUTOS VERMELHOS COMO MORANGOS E CEREJAS. NO BOCA É LEVE E DELICADO, COM DESTAQUE PARA FRUTAS VERMELHAS E TOQUES DE ESPECIARIAS. TEM UM ÓTIMO FINAL.

HARMONIZAÇÃO:



CARNE
VERMELHA



AMIDOS



EMBUTIDOS

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



14 A 16° C





LAUCA SYRAH

TIPO: TINTO

UVA: SYRAH

REGIÃO: MAULE

TEOR ALCOOLICO: 13%

CLASSIFICAÇÃO: SECO

AMADURECIMENTO: 30% EM BARRICAS DE CARVALHO, FRANCÊS POR 4 MESES E 70% EM TANQUES DE AÇO INOX.

CARACTERÍSTICAS: RUBI INTENSO, AROMAS DE FRUTAS NEGRAS MADURAS COMO AMORAS E MIRTILOS. CORPO MÉDIO, TANINOS MACIOS E FINAL MUITO AGRADÁVEL.

HARMONIZAÇÃO:



CARNE
VERMELHA



AMIDOS



EMBUTIDOS

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



14 A 16° C





LAUCA RESERVA

BLEND



TIPO: TINTO

UVA: 60% SYRAH E 40% CABERNET SAUVIGNON

REGIÃO: MAULE

TEOR ALCOOLICO: 13,5%

CLASSIFICAÇÃO: SECO

AMADURECIMENTO: 80% EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS POR 10 MESES E 20% EM AÇO INOX.

CARACTERÍSTICAS: AROMA DE FRUTAS NEGRAS, COM NOTAS DE CHOCOLATE, PIMENTA E VIOLETA. SEU PALADAR SE MOSTRA EXUBERANTE, BEM INTEGRADO, COM TANINOS MACIOS E AMADURECIMENTO NA MEDIDA.

HARMONIZAÇÃO:



CARNE VERMELHA



AMIDOS



EMBUTIDOS

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



14 A 16° C





LAUCA RESERVA

CABERNET SAUVIGNON



TIPO: TINTO

UVA: CABERNET SAUVIGNON

REGIÃO: MAULE

TEOR ALCOOLICO: 13,5%

CLASSIFICAÇÃO: SECO

AMADURECIMENTO: 80% EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS POR 10 MESES E 20% EM AÇO INOX.

CARACTERÍSTICAS: RUBI INTENSA APRESENTA NOTAS DE FRUTAS VERMELHAS MADURAS E FRESCAS, LEVE TOQUE DE ESPECIARIAS E A BAUNILHA E O TOSTADO .

HARMONIZAÇÃO:



CARNE VERMELHA



AMIDOS



EMBUTIDOS

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



14 A 16° C





VINHAS DE CABEÇÃO

TINTO

TIPO: TINTO

UVA: TOURIGA NACIONAL, TRINCADEIRA E ARAGONEZ

REGIÃO: ALENTEJO

TEOR ALCOOLICO: 12,8%

CLASSIFICAÇÃO: SECO

AMADURECIMENTO: ESTAGIA EM INOX PARA PRESERVAR TODA A FRESCURA NATURAL DAS UVAS.

CARACTERÍSTICAS: COR RUBI BRILHANTE, CHOCOLATE E ESPECIARIAS,, BOA ACIDEZ E BOA PERSISTÊNCIA.

HARMONIZAÇÃO:



CARNE VERMELHA



QUEIJOS SUAVES

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



14 A 16° C



PEDRA VIVA

TINTO



TIPO: TINTO

UVA: TINTA RORIZ, BAGA, SYRAH & RAMISCO

REGIÃO: VINHO REGIONAL TEJO

TEOR ALCOOLICO: 13,5%

CLASSIFICAÇÃO: SECO

AMADURECIMENTO: 6 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO.

CARACTERÍSTICAS: DE COR RUBI LEVE COM NOTAS DE FRUTAS VERMELHAS FRESCAS E MADURAS. NA BOCA É FRESCO, ELEGANTE E DE BOM CORPO. FINAL FRUTADO. POTENCIAL DE GUARDA: 10 ANOS.

HARMONIZAÇÃO:



CARNE VERMELHA



QUEIJOS SUAVES



CARNE BRANCA

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



14 A 16° C



VALA REAL

VINHO TINTO 750 ML



TIPO: TINTO

UVA: TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA,
TRINCADEIRA, TINTA RORIZ E CASTELÃO

REGIÃO: VINHO REGIONAL TEJO

TEOR ALCOOLICO: 13,5%

CLASSIFICAÇÃO: SECO

AMADURECIMENTO: 8 MESES EM BARRICAS
CARVALHO.

CARACTERÍSTICAS: APRESENTA UMA COR RUBI
ACENTUADA, NOTAS DE FRUTAS AZUIS COMO
MIRTILO, TRUFAS E TOSTADO. TANINOS FIRMES E
BOA ACIDEZ. POTENCIAL DE GUARDA: 10 ANOS

HARMONIZAÇÃO:



CARNE
VERMELHA



AMIDOS

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



14 A 16° C



FLOR DE ALQUEVE

TINTO



TIPO: TINTO

UVA: TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TRINCADEIRA, TINTA RORIZ E CASTELÃO

REGIÃO: VINHO REGIONAL TEJO

TEOR ALCOOLICO: 13%

CLASSIFICAÇÃO: SECO

AMADURECIMENTO: BREVE ESTÁGIO EM BARRICAS DE CARVALHO.

CARACTERÍSTICAS: DE COR RUBI LEVE COM NOTAS DE FRUTAS VERMELHAS FRESCAS E ESPECIARIAS COMO CANELA. LEVE E EQUILIBRADO POSSUI BOA ACIDEZ E TANINOS MACIOS. POTENCIAL DE GUARDA: 10 ANOS.

HARMONIZAÇÃO:



CARNE VERMELHA



AMIDOS



PEIXES

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



14 A 16° C



NEW



ARMADA PORTO

RUBY



TIPO: VINHO DE SOBREMESA TINTO

UVA: TINTA BARROCA, TINTO CÃO, TINTA RORIZ
TOURIGA FRANCA, E TOURIGA NACIONAL

REGIÃO: DOC PORTO

TEOR ALCOOLICO: 19%

AMADURECIMENTO: ENVELHECIDOS EM EM CASCOS
DE MADEIRA SUPERIOR A 3 ANOS

CARACTERÍSTICAS: COR VERMELHA BRILHANTE,
COM AROMAS DE FRUTOS VERMELHOS MADUROS E
PALADAR CHEIO E EQUILIBRADO. É REDODO E
RICO, COM SABOR MARCADO POR AMEIXAS E
FRUTOS VERMELHOS.

HARMONIZAÇÃO:



QUEIJOS
TEMPERADOS



DOCES

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



12 á 14°C



CRISTA LUSITANA

ALENTEJO GRANDE ESCOLHA



TIPO: TINTO

UVA: ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL E
PETIT VERDOT

REGIÃO: ALENTEJO

TEOR ALCOOLICO: 14,5%

CLASSIFICAÇÃO: SECO

AMADURECIMENTO: 6 MESES EM BARRICAS
CARVALHO FRANCÊS

CARACTERÍSTICAS: RUBI INTENSO, AROMAS
INTENSOS DE FRUTOS VERMELHOS E NEGROS E
TOQUES TOSTADOS DE CAFÉ E BAUNILHA. NA BOCA
É ENCORPADO, PERSISTENTE, COM TANINOS
PRESENTES MAS MACIOS E FINAL PERSISTENTE.

HARMONIZAÇÃO:



CARNE
VERMELHA



QUEIJOS
TEMPERADOS



VEGETAIS
ASSADOS

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



14 A 16° C





OBEDIENTE

VINHO TINTO 750 ML



TIPO: TINTO

UVA: TINTA RORIZ, BAGA, TOURIGA FRANCA & RAMISCO.

REGIÃO: VINHO REGIONAL TEJO

TEOR ALCOOLICO: 13,5%

CLASSIFICAÇÃO: SECO

AMADURECIMENTO: ESTAGIADO DURANTE 6 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO

CARACTERÍSTICAS: APRESENTA UMA COR RUBI ACENTUADA, FRUTOS VERMELHOS, NA BOCA APRESENTA-SE GULOSO, FRESCO E ELEGANTE.

HARMONIZAÇÃO:



CARNE VERMELHA



PEIXES



QUEIJOS SUAVES

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



15 A 17° C





AMORE PASSO

ROSSO IGT



TIPO: TINTO

UVA: 40% NEGROAMARO + 35% SANGIOVESE + 25%

MONTEPULCIANO

REGIÃO: PUGLIA

TEOR ALCOOLICO: 13,0%

CLASSIFICAÇÃO: MEIO SECO

AMADURECIMENTO: FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE INOX COM CONTROLE DE TEMPERATURA.

AMADURECE DURANTE 8 MESAS SOBRE AS BORRAS EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS.

CARACTERÍSTICAS: AROMAS DE FRUTAS VERMELHAS FRESCAS COM PREDOMINÂNCIA DE CEREJA E LEVE TOQUE DE ESPECIARIAS. NA BOCA ELE APRESENTA BOM CORPO E UMA ACIDEZ BEM PRESENTE. OS TANINOS ESTÃO MADUROS E REDONDOS. A FRUTA SE FAZ PRESENTE E O FINAL DE BOCA SE MOSTRA PERSISTENTE

HARMONIZAÇÃO:



CARNE VERMELHA



AMIDOS

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



14 A 16° C





VIGNES D'OC

MERLOT



TIPO: TINTO

UVA: MERLOT

REGIÃO: PAYS D'OC IGP (LANGUEDOC-ROUSSILLON)

TEOR ALCOOLICO: 12,5%

CLASSIFICAÇÃO: SECO

AMADURECIMENTO: 90% EM AÇO INOX E 10%

PASSA 3 MESES EM BARRIS DE CARVALHO USADOS.

CARACTERÍSTICAS: DE COR RUBI INTENSA TRAZ NOTAS DE ESPECIARIAS, EUCALIPTO E FRUTAS VERMELHAS. NA BOCA É FRUTADO, COM TANINOS MACIOS E CORPO MÉDIO.

HARMONIZAÇÃO:



QUEIJOS
SUAVES



VEGETAIS
ASSADOS



CARNE
VERMELHA

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



14 A 16° C



GRANGE DES ROCS

GRENACHE - SYRAH



TIPO: TINTO

UVA: GRENACHE (65%) E SYRAH (35%)

REGIÃO: PAYS D'OC IGP (LANGUEDOC-ROUSSILLON)

TEOR ALCOOLICO: 12,5%

CLASSIFICAÇÃO: SECO

AMADURECIMENTO: AÇO INOXIDÁVEL

E CARVALHO FRANCÊS POR 5 MESES

CARACTERÍSTICAS: DE COR RUBI E REFLEXOS

VIOLETAS APRESENTA NOTAS MARCADAS DE

GROSELHA, AMEIXA E CEREJAS. NA BOCA É MACIO E

FRESCO, MUITO EQUILIBRADO E COM ÓTIMO

FINAL.

HARMONIZAÇÃO:



CARNE
VERMELHA



QUEIJOS
SUAVES

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



15° C



INTRUSO

TINTO



TIPO: TINTO

UVA: MONASTRELL

REGIÃO: D.O.P. JUMILLA

TEOR ALCOOLICO: 13,5%

CLASSIFICAÇÃO: SECO

AMADURECIMENTO: NÃO PASSA POR MADEIRA

CARACTERÍSTICAS: DE COR RUBI INTENSA COM AROMAS DE CASSIS, ALÇAÇUZ, TRUFA E FLORES DE ACÁCIA. ESTE TINTO É EXÓTICO, PROFUNDO, AMPLO E INTENSO.

HARMONIZAÇÃO:



CARNE
VERMELHA



AMIDOS



QUEIJOS
TEMPERADOS

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



14 A 16° C



A close-up photograph of several champagne bottles chilling in a bucket of crushed ice. The focus is on the necks of the bottles, which are wrapped in gold foil. The background is a soft, out-of-focus brown. The text 'ESPUMANTE E CHAMPAGNES' is centered over the image in a bold, black, serif font.

**ESPUMANTE E
CHAMPAGNES**



BARON LACROIX

ESPUMANTE BRUT ROSÉ



TIPO: ESPUMANTE

UVA: PINOT NOIR

REGIÃO: D.O. VALLE DEL ACONCAGUA

TEOR ALCOOLICO: 11,5%

CLASSIFICAÇÃO: BRUT

MÉTODO DE PRODUÇÃO: CHARMAT

CARACTERÍSTICAS: É DE COR ROSA PÁLIDO COM TONS DE PALHA E AROMA FRUTADO, FRESCO E DELICADO. NA BOCA É SECO COM PERLAGE MUITO AGRADÁVEL.

HARMONIZAÇÃO:



VEGETAIS

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



6 A 8° C





BARON LACROIX

ESPUMANTE DEMI SEC



TIPO: ESPUMANTE

UVA: CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC E SYRAH

REGIÃO: D.O. VALLE CENTRAL

TEOR ALCOOLICO: 12%

CLASSIFICAÇÃO: DEMI SEC

MÉTODO DE PRODUÇÃO: CHARMAT

CARACTERÍSTICAS: É DE COR DOURADA E TEM UM AROMA FRUTADO E BEM AGRADÁVEL. NA BOCA É FRESCO E DOCE.

HARMONIZAÇÃO:



DOCES



VEGETAIS

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



6 A 8°C





BARON LACROIX

ESPUMANTE BRUT



TIPO: ESPUMANTE

UVA: CHARDONNAY

REGIÃO: D.O. VALLE CENTRAL

TEOR ALCOOLICO: 12%

CLASSIFICAÇÃO: BRUT

MÉTODO DE PRODUÇÃO: CHARMAT

CARACTERÍSTICAS: AROMA LEVEMENTE FRUTADO.

FRESCO E SECO AO PALADAR.

HARMONIZAÇÃO:



PEIXES



DOCES

TEMPERATURA DE SERVIÇO:



6 A 8° C





20

23