

## .SELEÇÃO ESPECIAL GRECCO – ZAHIL.

### **Áster Crianza** (Bodegas Áster | Ribera del Duero DO – Espanha) **R\$ 670**

Vinho tinto seco – Encorpado | 100% Tinta del País (Tempranillo) | Cultivo Integrado e Sustentável  
Amadurecido por 22 meses em barricas francesas, o Aster Crianza é um vinho de grande concentração, com ricos aromas de frutas, canela, tostado e alcaçuz.

**Pontuação:** Peñin – 91 pontos.

### **Finca San Martin Crianza Rioja DOCa** (Torre de Oña | Rioja Alavesa – Espanha) **R\$ 274**

Vinho tinto seco – Corpo médio | 100% Tempranillo | Cultivo Integrado e Sustentável  
Feito exclusivamente de um único vinhedo que dá nome ao vinho, este tinto é fresco e delicado. Amadurece 16 meses em barricas de madeira francesa e americana.

**Pontuação:** Robert Parker – 90+ pontos.

### **Viña Alberdi Reserva Rioja DOCa** (La Rioja Alta S.A. | Rioja Alta – Espanha) **R\$ 540**

Vinho tinto seco – Corpo médio | 100% Tempranillo | Cultivo Integrado e Sustentável  
Tradicional, elegante e harmonioso, com amadurecimento por 24 meses em barricas de carvalho americano e acidez equilibrada que convida à mesa. **Pontuação:** Robert Parker – 92 pontos.

### **Herdade do Peso Revelado** (Herdade do Peso | Alentejo – Portugal) **R\$ 374**

Vinho tinto seco – Encorpado | 56% Alicante Bouschet, 30% Touriga Nacional, 14% Syrah  
Este é um vinho que amadurece 12 meses em carvalho francês. De aroma atrativo com notas de groselha e ameixa preta, enquanto em boca é fresco e elegante, de taninos presentes e muito finos.

### **Vinha Grande Tinto** (Casa Ferreirinha | Douro – Portugal) **R\$ 266**

Vinho tinto seco – Corpo médio | Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca  
Vinha Grande foi o segundo vinho a ser produzido por Fernando Nicolau de Almeida, logo após o **Barca Velha**, e possui uma ligação muito grande com o refinamento do seu antecessor. É um vinho de rara elegância, que une com harmonia sabores frutados, florais e tostados, com taninos presentes, porém macios e longa persistência.

**Pontuação:** Decanter World Wine Awards – 95 pontos.

### **Rutini Malbec** (Rutini Wines | Mendoza, Vale do Uco – Argentina) **R\$ 348**

Vinho tinto seco – Encorpado | 100% Malbec  
O carro-chefe da linha, já esteve entre os 100 melhores do ano da revista Wine Spectator (na época, o único vinho argentino incluído). De cor intensa e aromas puros de ameixa, tabaco e café, é um grande Malbec argentino. Envelhece por 12 meses em barricas francesas.

**Pontuação:** Descorchados - 92 pontos.

### **Grand Clos Cabernet Sauvignon** (Château Los Boldos | Cachapoal Andes – Chile) **R\$ 524**

Vinho tinto seco – Encorpado | 100% Cabernet Sauvignon | Vegano/Cultivo Sustentável  
Com o objetivo de fazer um vinho que mostrasse a essência da parcela número 37 - uma das melhores de Cabernet Sauvignon da propriedade - o Château Los Boldos criou o Grand Clos, que foi recebido com entusiasmo pela crítica internacional. O vinho caracteriza-se por taninos firmes, mas polidos, sabores complexos de frutas negras, leve mineral e notas de cedro e tabaco derivados do envelhecimento por 14 meses em carvalho francês. **Pontuação:** Descorchados - 96 pontos.

.ROLHA. R\$70

CARTA  
DE  
VINHOS

## .TAÇAS.

**Vinhos da casa\*** (Branco | Rosé | Tinto) **R\$ 39** (taça aprox. 180ml)

\*Consulte os rótulos disponíveis em taça.

**Porto Ferreira Tawny** (Ferreira | Douro, Portugal) **R\$ 28** (cálice aprox. 50ml)

Vinho tinto fortificado doce – Corpo médio | Cultivo Integrado

O Porto Tawny da Ferreira é elegante e clássico, mantendo viva a identidade da marca que produz vinhos há mais de 270 anos. Resultado de uma seleção criteriosa de lotes envelhecidos em barricas menores, ganham reflexos alaranjados e perfumes de especiarias finas e frutas secas. Muito saboroso e fresco ao mesmo tempo.

**Combina com** sobremesas com frutas, nozes, doce de leite ou chocolate.

## .MEIA-GARRAFA (375 ML).

**Trumpeter Sauvignon Blanc – 375 ml** (Rutini Wines | Vale do Uco, Argentina) **R\$ 91**

Vinho branco seco – Corpo leve | 100% Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc com sabor de frutas tropicais equilibrado por uma acidez refrescante. Este Trumpeter é muito equilibrado, encantando desde o primeiro gole. **Combina com** entradas, saladas e carpaccios de peixe.

**Trumpeter Malbec – 375 ml** (Rutini Wines | Vale do Uco, Argentina) **R\$ 91**

Vinho tinto seco – Corpo médio | 100% Malbec

Agradavelmente fresco equilibrado por uma fruta madura (cereja e ameixa), notas de baunilha e leve tostado. Sua textura é redonda e macia, com taninos suaves e corpo médio, mas boa estrutura para acompanhar as tradicionais carnes do país. Estagia por 7 meses em barricas novas de carvalho francês e americano. **Combina com** carnes vermelhas assadas ou grelhadas e carnes suínas. **Pontuação:** Descorchados – 90 pontos.

**Esteva – 375 ml** (Casa Ferreirinha | Douro, Portugal) **R\$ 103**

Vinho tinto seco – Corpo leve | Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca, Touriga Nacional

Esteva traz para a mesa do dia-a-dia o padrão de qualidade e excelência da Casa que é um ícone em Portugal. Produzido com castas tradicionais do Douro, é um vinho jovem, rico em aromas de frutas e com toques florais. **Combina com** carnes suínas assadas, massas ao molho vermelho ou ao molho de carne. **Pontuação:** Decanter World Wine Awards – 92 pontos

## .ESPUMANTES.

**Cava Perelada Stars Touch of Rosé** (Perelada | Catalunha, Cava DO – Espanha) **R\$ 282**

Espumante Brut Rosé – Corpo leve | 85% Garnatxa, 15% Pinot Noir | Orgânico/Vegano

É feito pelo método tradicional e permanece em contato com as borras por 9 meses, o que garante sua complexidade aromática e textura cremosa em boca. É marcada pelos sabores de frutas vermelhas e pelo seu frescor. Foi servido no casamento do rei espanhol Felipe de Bourbon e era um dos cavas preferidos de Salvador Dalí. **Combina com** aperitivos, massas ao molho branco, peixes grelhados e frutos do mar.

**Tradition Réserve Brut** (Château Los Boldos | Cachapoal Andes – Chile) **R\$ 145**

Espumante Brut Branco – Corpo leve | 100% Chardonnay | Vegano/Cultivo sustentável

De produção limitada, é um espumante especial. A espuma muito cremosa se encaixa perfeitamente na acidez e vivacidade, com sabores de maçã verde e notas de panificação devido ao período sobre borras. **Combina com** entradas, peixes grelhados e frutos do mar.

## BRANCOS: ITÁLIA, ESPANHA, FRANÇA E PORTUGAL.

### 'Cleonymus' Fiano di Salento IGP (Cantolio | Puglia – Itália) R\$ 120

Vinho branco seco – Corpo leve | 100% Fiano

Este Fiano, uma das mais antigas variedades italianas, é leve, vibrante e floral, com uma textura untuosa na boca e leve nota salina. Representante digna na Puglia do que é, talvez, a melhor variedade branca italiana. **Combina com** frutos do mar, peixes grelhados e carne suína grelhada.

### Nicosia Grillo DOC (Nicosia | Sicília – Itália) R\$ 186

Vinho branco seco – Corpo médio | 100% Grillo

Uma das melhores surpresas que a Sicília pode oferecer para um apaixonado por vinhos, a nova leva de vinhos feitos com Grillo combina bom volume, acidez vibrante e vivacidade de sabor. Uma ótima alternativa para quem gosta de vinhos feitos com a uva Chardonnay. **Combina com** peixes assados e crustáceos.

### Calabuig Macabeo (Bodegas Arráez | Valência DO – Espanha) R\$ 129

Vinho branco seco – Corpo leve | 100% Macabeo

Vinho leve e frutado com sabores que lembram pêra e maçã, com acidez vibrante equilibrada por uma deliciosa cremosidade. **Combina com** entradas, saladas e salmão.

### Jean-Marc Brocard Chablis AOC (Jean-Marc Brocard | Borgonha, Chablis – França) R\$ 613

Vinho branco seco – Corpo médio | 100% Chardonnay

Considerado um dos melhores produtores da região, Jean-Marc e Julien Brocard fazem este Chablis que combina uvas de diferentes parcelas para fazer este delicioso branco, refrescante e sedoso.

**Combina com** peixes assados, grelhados e com frutos do mar.

**Pontuação:** Decanter World Wine Awards – 91 pontos

### Le Jaja de Jau Sauvignon Blanc (Château de Jau | Côtes de Gascogne IGP – França) R\$ 145

Vinho branco seco – Corpo leve | 100% Sauvignon Blanc

A Sauvignon Blanc virou uma das variedades mais reconhecidas e apreciadas dos consumidores. Seu lugar de origem é a França e na linha Jaja de Jau faz um vinho típico, muito prazeroso, saboroso e delicado. **Combina com** entradas de peixe cru, saladas, queijo de cabra e burrata.

### Azevedo Loureiro & Alvarinho Vinho Verde (Quinta de Azevedo | Minho – Portugal) R\$ 149

Vinho branco seco – Corpo leve | 70% Loureiro, 30% Alvarinho

A união de Loureiro com Alvarinho criou um vinho típico da região: fresco e frutado, mas enriquecido por uma textura cremosa originada pelo breve contato com as cascas antes da fermentação do mosto e pelo estágio em cubas de inox com battonage das borras finas durante 3 meses. **Combina com** entradas de peixe cru e saladas, aves grelhadas e peixes assados.

### Sossego Branco (Herdade do Peso | Alentejo, Vidigueira – Portugal) R\$ 160

Vinho branco seco – Corpo médio | 75% Antão Vaz, 20% Arinto, 5% Roupeiro

Sossego é o nome da nova linha de vinhos da Herdade do Peso, que inspira o relaxamento e descontração do Alentejo. Sua versão branca, ressalta a leveza das frutas brancas (maçã e pera) e flores, unidas a um sabor intenso que convida a desligar dos problemas e desfrutar o momento.

**Combina com** peixes grelhados, frutos do mar e pratos à base de legumes.

## .BRANCOS: ARGENTINA E CHILE.

### **Rutini Chardonnay** (Rutini Wines | Mendoza (Gualtallary e Altamira) – Argentina) **R\$ 305**

Vinho branco seco – Corpo médio | 100% Chardonnay

De madeira muito bem integrada, que não oculta o frescor agradável e as frutas tropicais, o Chardonnay é saboroso, com toques amanteigados e de avelãs. Vinho elegante e volumoso.

**Combina com** aves assadas, peixes grelhados, massas ao molho branco e frutos do mar.

**Pontuação:** Descorchados – 94 pontos

### **Gran Reserva Sauvignon Blanc** (Château Los Boldos | Cachapoal Andes – Chile) **R\$ 198**

Vinho branco seco – Encorpado | 100% Sauvignon Blanc | Vegano/Cultivo Sustentável

Uvas provenientes dos vinhedos com mais de 10 anos de idade, replantados a partir de 2006. A Sauvignon Blanc ocupa a parcela mais adequada ao seu amadurecimento, fazendo um vinho perfumado e com acidez vibrante, típica da variedade. Saboroso e intenso, com notas cítricas e leve picância. **Combina com** peixes grelhados, aves grelhadas e frutos do mar.

### **Tradición Reserva Chardonnay** (Château Los Boldos | Cachapoal Andes – Chile) **R\$ 140**

Vinho branco seco – Corpo médio | 100% Chardonnay | Vegano/Cultivo Sustentável

O Chardonnay da linha Tradición Reserva é um vinho fresco, redondo, fácil de beber. O clima quente da região faz com que seus sabores de fruta amarela madura se destaquem. Este vinho é ideal para os momentos descontraídos, seja um almoço em família, seja um happy hour com os amigos. **Combina com** aves assadas, entradas e pratos à base de legumes.

## .ROSÉS: ESPANHA, FRANÇA E PORTUGAL.

### **Calabuig Rosé de Monastrell** (Bodegas Araez | Valência – Espanha) **R\$ 129**

Vinho rosé seco – Corpo leve | 100% Monastrell

Rosé leve com destaque para as notas de frutas vermelhas e uma acidez refrescante. **Combina com** aperitivos e pratos à base de pescados e frutos do mar.

### **Le Jaja de Jau Rosé de Syrah** (Château de Jau | Roussillon – França) **R\$ 145**

Vinho rosé seco – Corpo leve | 100% Syrah

Este rosé tem tudo a ver com o clima mediterrâneo, com sabor de frutas vermelhas maduras e um leve toque floral. **Combina com** carpaccios de peixe e frutos do mar, saladas e salmão.

### **Sossego Rosé** (Herdade do Peso | Alentejo, Vidigueira – Portugal) **R\$ 160**

Vinho rosé seco – Corpo médio | 60% Aragonez, 30% Touriga Nacional, 10% Trincadeira

Um corte de Aragonez, Touriga Nacional e Trincadeira faz este rosé de cor delicada, muito saboroso e ideal para os dias mais quentes e pratos mais leves. **Combina com** pratos com camarões e salmão, entradas com lulas e polvo.

## .TINTOS: ITÁLIA.

### **Uggiano Chianti DOCG** (Azienda Uggiano | Toscana, Firenze) **R\$ 189**

Vinho tinto seco – Corpo médio | 90% Sangiovese, 10% Canaiolo

O Chianti da Uggiano combina uma pequena parte de Canaiolo, componente tradicional dos Chianti, para amaciar e acrescentar camadas a uma seleção mais nobre de Sangiovese. Notas de cereja com um toque de couro, casca de árvore e notas de ervas de cozinha complementam o estilo clássico da região. **Combina com** massas ao molho de carne ou recheadas, risotos e carne grelhada.

### **Uggiano Sangiovese di Toscana IGT** (Azienda Uggiano | Toscana, Firenze) **R\$ 134**

Vinho tinto seco – Corpo leve | 100% Sangiovese

Os vinhos feitos fora da legislação das denominações de origem são rotulados como IGT. Assim é este puro Sangiovese, que visa atender as ocasiões onde o vinho deve ser fácil e descompromissado. Uggiano tem corpo leve, marcado pela acidez fresca com sabor de cereja. **Combina com** massas ao molho vermelho e aves assadas.

### **Urceus Primitivo di Manduria DOP** (Cantine Cantolio | Puglia, Manduria) **R\$ 222**

Vinho tinto meio-seco – Corpo médio | 100% Primitivo

Urceus faz referência a uma jarra, um cântaro, de uma só asa, usado para servir água ou vinho na antiguidade. Seu nome é usado para este Primitivo di Manduria, cujo equilíbrio alcançado entre seu sabor concentrado e frescor o diferencia dos exageros que podem acometer a variedade e a região. Notas balsâmicas e florais dão profundidade à fruta madura.

**Combina com** carne vermelha grelhada ou assada e carne suína assada.

## .TINTOS: FRANÇA.

### **Bourgogne Pinot Noir AOC** (Domaine de Rochebin | Borgonha, Macônnaise) **R\$ 339**

Vinho tinto seco – Corpo leve | 98% Pinot Noir, 2% Gamay

Borgonha com uma pitada de Gamay - a uva tinta de Azé, o vilarejo onde se situa Rochebin - ressalta as frutas de bosque e o frescor deste Borgonha de estilo clássico. Vinho delicado, refinado e saboroso. **Combina com** aves assadas, carne suína assada e massas com molho de carne.

### **Les Argonautes Bordeaux AOC** (Terre de Vignerons | Bordeaux) **R\$ 180**

Vinho tinto seco - Corpo leve | 88% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon

Tinto de estilo clássico bordelês, com a fruta vermelha em destaque e notas terrosas e florais como complemento. Fresco, fácil de beber, é um companheiro para para desfrutar com amigos e família.

**Combina com** aves assadas, carne suína ou vermelha grelhadas.

## .TINTOS: ESPANHA.

### **Calabuig Tempranillo** (Arraez | Valência) **R\$ 129**

*Vinho tinto seco – Corpo médio | 100% Tempranillo*

Com um rótulo que remete às antigas garrafas que os espanhóis usavam em casa para servir o vinho, Calabuig (pronuncia-se "Calabutch") é o 'vino de mamá', feito por Toni Arraez em homenagem à sua mãe. O tinto tem frutas vermelhas em destaque, muito refrescante e taninos macios. **Combina com** embutidos e massas ao molho vermelho.

## .TINTOS: PORTUGAL.

### **Sossego Tinto** (Herdade do Peso | Alentejo, Vidigueira) **R\$ 160**

*Vinho tinto seco – Corpo médio | 75% Aragonez, 15% Syrah, 10% Touriga Nacional*

Este é um vinho que deve ser desfrutado com tranquilidade e, como diz o nome, sossego. Seus sabores combinam os frutos vermelhos e negros com um final fresco e longo. **Combina com** carnes vermelhas grelhadas e massas recheadas com carne.

### **Trinca Bolotas Tinto** (Herdade do Peso | Alentejo, Vidigueira) **R\$ 179**

*Vinho tinto seco – Corpo médio | 75% Aragonez, 15% Syrah, 10% Touriga Nacional*

Este é um vinho que deve ser desfrutado com tranquilidade e, como diz o nome, sossego. Seus sabores combinam os frutos vermelhos e negros com um final fresco e longo. **Combina com** carnes vermelhas grelhadas e massas recheadas com carne.

## .TINTOS: ARGENTINA.

### **Rutini Encuentro Malbec** (Rutini Wines | Vale do Uco (IG Gualtallary)) **R\$ 220**

Vinho tinto seco – Encorpado | 100% Malbec

Produzido por um dos mais antigos e importantes produtores da Argentina, este Malbec possui taninos ricos, porém macios, acidez fresca e frutas exuberantes que, em conjunto, criam uma rica textura em boca. Estagia 12 meses em barricas de carvalho francês e americano. **Combina com** carnes vermelhas ou suínas, grelhadas ou assadas. **Pontuação:** Descorchados – 93 pontos.

### **Trumpeter Malbec** (Rutini Wines | Vale do Uco (Tupungato)) **R\$ 156**

Vinho tinto seco – Corpo médio | 100% Malbec

Agradavelmente fresco equilibrado por uma fruta madura (cereja e ameixa), notas de baunilha e leve tostado. Sua textura é redonda e macia, com taninos suaves e corpo médio, mas boa estrutura para acompanhar as tradicionais carnes do país. Estagia por 7 meses em barricas novas de carvalho francês e americano. **Combina com** carnes vermelhas assadas ou grelhadas e carnes suínas. **Pontuação:** Descorchados – 90 pontos.

### **Trumpeter Pinot Noir** (Rutini Wines | Vale do Uco) **R\$ 156**

Vinho tinto seco – Corpo leve | 100% Pinot Noir

Este Pinot Noir apresenta aromas de framboesa e violeta, com um leve toque de baunilha. De taninos suaves e notas de frutas vermelhas (framboesa e cereja) no paladar, tem uma leve picância e boa persistência em boca.

**Combina com** pratos à base de vegetais e cogumelos, carnes suínas e aves assadas.

## .TINTOS: CHILE.

### **Tradición Reserva Cabernet Sauvignon** (Château Los Boldos | Cachapoal Andes) **R\$ 140**

Vinho tinto seco – Corpo médio | 100% Cabernet Sauvignon | Vegano/Cultivo Sustentável

O Cabernet da linha Tradición Reserva reforça o conceito de foco nas características varietais: as notas vegetais típicas da Cabernet dão picância e profundidade ao "temperar" a fruta madura e leve especiaria do vinho, trazida pela passagem de 6 meses em barricas de carvalho.

**Combina com** carnes vermelhas grelhadas e massas recheadas com carne.

### **Tradición Reserva Carménère** (Château Los Boldos | Cachapoal Andes) **R\$ 140**

Vinho tinto seco – Corpo médio | 100% Carménère | Vegano/Cultivo Sustentável

Este é um ótimo Carménère: fácil de beber, redondo e saboroso. Tem sabor de chocolate, amoras maduras e taninos aveludados, que fazem um vinho atraente e típico da variedade, sem apresentar notas excessivamente verdes. Amadurece 6 meses em barricas de carvalho.

**Combina com** carnes suínas assadas, carnes vermelhas grelhadas, massas recheadas com carne.

### **Gran Reserva Cabernet Sauvignon** (Château Los Boldos | Cachapoal Andes) **R\$ 198**

Vinho tinto seco – Corpo médio | 100% Cabernet Sauvignon | Vegano/Cultivo Sustentável

Uma das preciosidades do Château, este Cabernet Sauvignon é complexo, estruturado e refinado: seus aromas de frutas negras se misturam aos de cedro e tabaco, provenientes do estágio por 10 meses em madeira, que ajuda também a polir os taninos do vinho. **Combina com** carnes vermelhas ou suínas, grelhadas ou assadas.

**Pontuação:** The Drink Business – 93 pontos: Top 10 Cabernets do Chile