

.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)

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.

.ESPUMANTES.

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.

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.

Trinca Bolotas Branco (Herdade do Peso | Alentejo, Vidigueira – Portugal) R\$ 179

Vinho branco seco – Corpo médio | 60% Antão Vaz, 40% Arinto

Após o grande sucesso do Trinca Bolotas Tinto, nasce seu irmão Branco. Proveniente da Vidigueira, região alentejana com grande tradição de produção de brancos, capaz de conservar a delicadeza e o frescor que eles necessitam. Antão Vaz contribui com os perfumes florais e cítricos, assim como volume em boca. Arinto, clássica uva portuguesa em plena ascensão, assegura a acidez firme, a estrutura e a persistência em boca.

Combina com peixes assados, aves grelhadas e massas ao molho branco ou gratinado.

.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.

L'Opis Primitivo di Salento IGP (Cantine Cantolio | Puglia, Salento) **R\$ 139**

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

L'Opis é um Primitivo di Salento de estilo generoso, repleto de notas de frutas negras maduras e especiarias doces. Em boca é redondo e muito saboroso, com taninos macios e aveludados. Uma expressão sedutora da uva Primitivo, em um vinho fresco e fácil de agradar.

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

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.

.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 – Portugal) **R\$ 179**

Vinho tinto seco – Corpo médio | 44% Touriga Nacional, 40% Alicante Bouschet, 16% Aragonez

O "Trinca Bolotas" faz referência a um dos símbolos da região: o porquinho alentejano, que se alimenta quase exclusivamente das "bolotas" do Sobreiro, árvore muito cultivada no Alentejo e cuja casca é usada para fazer as rolhas de cortiça. O vinho destaca fruta viva, notas de especiarias, acidez fresca e taninos perfeitamente construídos.

Combina com carnes suínas assadas, carnes vermelhas assadas e salumeria.

Pontuação: Decanter World Wine Awards (2020) – 97 pontos.

.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