CATÁLOGO DE VINHOS

PORTO A PORTO
VINHOS & GASTRONOMIA

2024

VELHO MUNDO

Didaticamente, divide-se em Velho e Novo Mundo para dizer de onde um determinado vinho provém. O chamado Velho Mundo é uma referência aos países onde se originou a vitivinicultura, como França, Itália e Espanha, por exemplo.

Nestes locais, escavações arqueológicas revelaram relíquias relacionadas à bebida que datam de até 8 mil anos a.C. Há indícios de que a atual Geórgia é o país onde as primeiras videiras foram cultivadas. No Velho Mundo, valoriza-se todo o conhecimento milenar que gira em torno da bebida.

ITÁLIA

PORTUGAL

ESPANHA

FRANÇA

ALEMANHA

LÍBANO

ITÁLIA

Essencial quando falamos de vinho de qualidade, a Itália se destaca pela variedade produtiva da bebida. O país é um grande vinhedo, pois são mais de 300 regiões vinícolas delimitadas, sendo muito agraciadas pelo clima e pela excelente diversidade de *terroirs*. Em 2021, a Itália novamente consagrou-se o maior produtor de vinhos do mundo.

CORBELLI	ENOITALIA	LUCCARELLI	CANTINA VILLA FABRIZIA	CANTINA VILLA GIADA
BOSIO WINERY	CANTINA SAN MARCO	CANTINA PODERI LUIGI EINAUDI	BELLOSGUARDO	
CANTINA CAMIGLIANO	PODERI DEL PARADISO	CANTINA BERTANI	CANTINA BENNATI	CELLARO
CALDORA	TERRE NATUZZI	VIGNETI DEL VULTURE	SPERONE	LOMBARDO MARSALA
VESEVO	MICHELE CHIARLO	BORGO REALE	STEMMARI	BOTTEGA

CORBELLI

O produtor Corbelli controla diretamente 1.000 hectares nas melhores áreas vinícolas do centro-sul da Itália. A vinícola possui uma adega próxima a cada vinhedo para que as uvas sejam prensadas o mais rápido possível, garantindo, assim, a qualidade dos produtos elaborados para serem consumidos jovens.

CORBELLI PINOT GRIGIO IGT SICÍLIA

COD. 11840

Esta uva, que é parente da Pinot Bianco e da Pinot Noir, possui casca cinza e origina vinhos muito interessantes, refrescantes e com acidez picante. O estilo italiano é seco e condimentado. Frutas como maçã e pera, com toque cítrico e floral, estão entre os aromas.

REGIÃO: Sicília.

UVA: Pinot Grigio.

HARMONIZAÇÃO: Carnes brancas, aperitivos com peixes e risoto de alcachofra.

CORBELLI BLUSH PINOT GRIGIO

COD. 11854

Aroma fresco com fragrância de frutos silvestre. Em boca, é macio e equilibrado com sabores redondos e frutados..

REGIÃO: Sicília, ilha no sul da Itália.

UVA: Pinot Grigio.

HARMONIZAÇÃO: Excelente como aperitivo, com camarões, frango e risotos.

CORBELLI SANGIOVESE IGT PUGLIA

COD. 11837

Apresenta aromas frutados, que lembram cerejas e morangos, com notas de especiarias. Em boca, é equilibrado e levemente tânico.

REGIÃO: Puglia.

UVA: Sangiovese.

HARMONIZAÇÃO: Massas e pizzas.

CORBELLI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

COD. 11839

Fruta vermelha madura, aromas florais de violeta e rosa, e notas de especiarias estão entre os aromas. Em boca, é um vinho robusto, frutado e com notas que lembram alcatrão.

REGIÃO: Abruzzo.

UVA: Montepulciano.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas grelhadas, massa à bolonhesa e queijos maturados, como Gruyère, Estepe, Provolone e Parmesão.

CORBELLI NERO D'AVOLA IGT SICÍLIA

COD. 11838

Escuro e denso, apresenta aromas de frutas vermelhas e cereja preta. Em boca, é muito concentrado, poderoso e quente.

REGIÃO: Sicília.

UVA: Nero d'Avola.

HARMONIZAÇÃO: Massas com molho picante e carnes vermelhas grelhadas.

CORBELLI PRIMITIVO IGT PUGLIA

COD. 11836

Apresenta aromas frutados com notas de alcaçuz. Em boca, é encorpado, quente e com taninos firmes.

REGIÃO: Puglia.

UVA: Primitivo.

HARMONIZAÇÃO: Comidas picantes, como pratos tailandeses.

CORBELLI CHIANTI DOCG

COD. 11841

Apresenta aromas complexos que lembram violetas. Em boca, é seco, com notas de cerejas e frutos vermelhos escuros.

REGIÃO: Toscana.

AMADURECIMENTO: Amadurece 6 meses em barricas francesas e eslovenas.

UVAS: Sangiovese, Canaiolo e Ciliegiolo.

HARMONIZAÇÃO: Vitela, massas e queijos.

CEPPAIANO ALLE VIOLE IGT TOSCANA

COD. 11845

Apresenta aromas que lembram balsâmico, hortelã e eucalipto. Em boca, destacam-se a acidez e os sabores de frutas escuras.

REGIÃO: Toscana.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 6 meses em barrica de carvalho francês.

UVAS: Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot.

HARMONIZAÇÃO: Carnes grelhadas e queijos picantes.

PRÊMIO:
Safra 2014, 90 no James Suckling.

CEPPAIANO VIOLETTA IGT TOSCANA

COD. 11842

Apresenta aromas complexos com notas de frutas, menta, alcaçuz, carvalho e café torrado. Em boca, é untuoso e possui longo final.

REGIÃO: Toscana.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 24 meses em barricas de carvalho francês.

UVAS: Sangiovese e Cabernet Sauvignon.

HARMONIZAÇÃO: Massas com molhos picantes.

FORTE AMBRONE TOSCANA BIANCO IGT

COD. 11853

Apresenta intensos aromas de flores, com notas de frutas tropicais. Em boca, é frutado, com destacado equilíbrio e elegância.

REGIÃO: Toscana.

UVAS: Uvas viníferas brancas da Toscana.

HARMONIZAÇÃO: Excelente como aperitivo, com saladas ou bruschettas.

FORTE AMBRONNE ETICHETTA NERA IGT TOSCANA

COD. 11843

Apresenta aromas de cerejas, frutas pretas e notas de baunilha. Em boca, destacam-se seus taninos delicados e macios.

REGIÃO: Toscana.

UVAS: Sangiovese, Merlot e Syrah.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas grelhadas.

FORTE AMBRONE VINO ROSSO D'ITÁLIA

COD. 11844

Apresenta aromas intensos de frutas vermelhas e cerejas negras. Em boca, é macio, fresco e estruturado, com taninos sedosos.

REGIÃO: Toscana.

UVAS: Viníferas tintas italianas.

HARMONIZAÇÃO: Pizzas de sabores tradicionais.

ITÁLIA

LUCCARELLI

Localizada na Puglia, o salto da bota da Itália, a vinícola Luccarelli é a concretização de um sonho de Valentino Sciotti. Ele achou a Cantina por acaso, e, pela sua grande experiência em produção de vinho, viu que ali havia potencial. Com pequenas mudanças na adega, é capaz de produzir vinhos modernos com notável expressão que conquistam admiradores por todo mundo.

LUCCARELLI BIANCO IGP PUGLIA

COD. 11448

Apresenta aromas que remetem a frutas amarelas. Em boca, é fresco, agradável e harmônico, com final persistente.

REGIÃO: Puglia.

UVAS: Malvasia, Chardonnay e Verdelho.

HARMONIZAÇÃO: Frutos do mar, pescados, massas leves e queijos moles.

LUCCARELLI ROSSO IGP PUGLIA

COD. 11442

Apresenta aromas de frutas vermelhas. De corpo médio, macio e bem balanceado.

REGIÃO: Puglia.

UVAS: Aglianico, Malvasia Nera e Sangiovese.

HARMONIZAÇÃO: Massas e carnes vermelhas, além de queijos maduros.

LUCCARELLI ROSATO IGP PUGLIA

COD. 35080

Apresenta aromas de frutas vermelhas frescas, como cereja e morango, com notas florais. Em boca, é equilibrado, com saborosa acidez.

REGIÃO: Puglia.

UVAS: Negroamaro.

HARMONIZAÇÃO: Acompanha peixes, tortas de legumes e queijos macios.

LUCCARELLI PRIMITIVO IGP PUGLIA (750 ML)

COD. 11425

Muito elegante, apresenta aromas de frutas escuras (ameixa e cereja), ervas finas (alecrim) e notas de baunilha. No paladar, é seco, apresenta corpo médio, boa acidez, taninos macios e final persistente.

REGIÃO: Puglia.

UVA: Primitivo.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas, massas com molhos intensos e queijos curados.

LUCCARELLI ROSSO IGP PUGLIA MAGNUM (1,5 LITRO)

COD. 35081

Muito elegante, apresenta aromas de frutas escuras (ameixa e cereja), ervas finas (alecrim) e notas de baunilha. No paladar, é seco, apresenta corpo médio, boa acidez, taninos macios e final persistente.

REGIÃO: Puglia.

UVA: Primitivo.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas, massas com molhos intensos e queijos curados.

LUCCARELLI PRIMITIVO IGP PUGLIA + MINI DECANTER

COD. 11449

Muito elegante, apresenta aromas de frutas escuras (ameixa e cereja), ervas finas (alecrim) e notas de baunilha. No paladar, é seco, apresenta corpo médio, boa acidez, taninos macios e final persistente.

REGIÃO: Puglia.

UVA: Primitivo.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas, massas com molhos intensos e queijos curados.

LUCCARELLI NEGROAMARO IGP PUGLIA

COD. 11427

Apresenta aromas de frutas vermelhas e ervas, como tomilho. Em boca, é seco, possui corpo médio, boa acidez e taninos finos, com final longo.

REGIÃO: Puglia.

UVA: Negroamaro.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas e queijos duros.

CAMPO MARINA MALVASIA NERA SALENTO IGP PUGLIA

COD. 11445

Apresenta aromas de frutas escuras (cereja) e especiarias (cravo). No paladar, é seco, apresenta corpo médio, boa acidez e taninos macios.

REGIÃO: Puglia.

AMADURECIMENTO: Estagia em barrica de carvalho francês e americano entre 6 e 8 meses.

UVA: Malvasia Nera.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas, massas com molhos médios e queijos curados.

CAMPO MARINA PRIMITIVO MERLOT IGP PUGLIA

COD. 11441

Apresenta aromas de frutas escuras, como cereja; vermelhas, como morango; e especiarias, como canela. No paladar, é seco, apresenta corpo médio, boa acidez, taninos macios e final longo.

REGIÃO: Puglia.

AMADURECIMENTO: Amadurece em barrica de carvalho francês e americano entre 6 e 8 meses.

UVAS: Merlot e Primitivo.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas, massas e queijos curados.

CAMPO MARINA PRIMITIVO DI MANDURIA DOP PUGLIA

COD. 11443

Apresenta aromas de frutas escuras, cacau e baunilha. No paladar, é seco, apresenta corpo médio, boa acidez, taninos finos e final equilibrado.

REGIÃO: Puglia.

AMADURECIMENTO: Amadurece em barrica de carvalho francês e americano por 10 meses.

UVA: Primitivo.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas (cordeiro), carnes de caça, massas e queijos curados.

LUCCARELLI PRIMITIVO DI MANDURIA OLD VINES DOP PUGLIA

COD. 11444

Apresenta aromas de ameixa e cereja, notas de tabaco, chocolate e pimenta. Em boca, é aveludado, com taninos finos e macios, e um toque de baunilha e café.

REGIÃO: Puglia.

AMADURECIMENTO: Amadurece em barris de carvalho francês e americano por 12 meses.

UVA: 100% Primitivo.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas e pratos condimentados.

LUCCARELLI SIGNATURE COLLECTION PRIMITIVO DI MANDURIA

COD. 51056

Apresenta aromas intensos de cereja e amoras, com notas de tabaco e menta. Em boca, possui notas de cacau e café, é complexo, de excelente estrutura e persistente.

REGIÃO: Puglia.

AMADURECIMENTO: Amadureceu por 12 meses em barricas de carvalho francês e americano.

UVA: 100% Primitivo.

HARMONIZAÇÃO: Massas com molhos de carne, carnes de caça e queijos curados.

ENOITALIA

A Enoitalia é uma marca da Italian Wine Brands. A filosofia de trabalho coloca em primeiro plano a sustentabilidade, não apenas relacionada a aspectos ambientais, mas também aqueles ligados às relações sociais e às necessidades econômicas de quem trabalha com vitivinicultura.

ESPUMANTE BELVINO ROSÉ BRUT
COD. 11527

Apresenta aromas de frutas vermelhas frescas com notas florais. Em boca, é delicado, refrescante e saboroso.

UVAS: Viníferas tintas italianas.

HARMONIZAÇÃO: Ideal como aperitivo, para acompanhar frutos do mar ou pratos asiáticos.

VOGA PROSECCO DOC
COD. 11538

Fresco, saboroso, com excelente intensidade e equilíbrio entre acidez e dulçor. Aroma frutado de damasco maduro, notas de pêssego, acácia e maçã.

UVAS: Glera.

HARMONIZAÇÃO: Ideal como aperitivo e para acompanhar petiscos, *finger food* e mariscos.

GRILLO SPUMANTE EXTRA DRY
COD. 11536

Aroma frutado de frutas cítricas e notas florais. Em boca, é macio, fresco, equilibrado e tem *perlage* fino (bolhas elegantes).

UVAS: Grillo.

HARMONIZAÇÃO: Ideal com peixes crus, queijos frescos, frutos do mar, aves e peixe frito.

ESPUMANTE MOSCATO VOGA GOLD SPECIAL EDITION
COD. 11531

Deliciosamente doce com notas de flores de pêssego, delicadas bolhas, elegante e saboroso.

UVAS: Moscato.

HARMONIZAÇÃO: Perfeito como aperitivo ou para acompanhar qualquer sobremesa.

VOGA PROSECCO BLACK EDITION
COD. 11530

Aromas delicados de flores brancas, casca de limão e pêssego. Em boca, tem bolhas elegantes, é seco, possui sabores frutados e um final mineral.

UVAS: Glera.

HARMONIZAÇÃO: Ideal como aperitivo, com entradas, peixes e fingerfood..

ROSÉ OF PINOT GRIGIO SPUMANTE EXTRA DRY
COD. 11537

Aromas de morango e framboesa. Em boca, é refrescante e equilibrado.

UVAS: Pinot Grigio.

HARMONIZAÇÃO: Ideal para se degustar sozinho, com petiscos, frutos do mar e saladas.

VOGA PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC
COD. 11524

Apresenta aromas frutados que lembram maçãs. Em boca, é fresco, equilibrado e saboroso.

UVAS: Pinot Grigio.

HARMONIZAÇÃO: Peixes, risotos, massas e queijos moles.

VOGA ROSÉ TREVENEZIE IGT
COD. 11525

Apresenta aromas de frutas vermelhas com notas florais. Em boca, é refrescante e equilibrado.

UVAS: Viníferas tintas italianas.

HARMONIZAÇÃO: Aperitivos e culinária asiática.

VOGA MERLOT TERRE SICILIANE IGT
COD. 11526

Apresenta aromas de frutas escuras. Em boca, é muito macio, equilibrado e com deliciosas notas frutadas.

UVAS: Merlot.

HARMONIZAÇÃO: Massas e carnes grelhadas.

VOGA PROSECCO DOC (VINHO TRANQUILO)
COD. 11532

Vinho tranquilo fresco e frutado, com notas de maçã verde, pera, toques cítricos e florais. Em boca, é envolvente e apresenta notas de flor branca, maçã verde, pera e pêssego branco.

UVAS: Glera.

HARMONIZAÇÃO: Ideal sozinho, como aperitivo e com frutos do mar, sushi, peixe frito, charcutaria, pratos picantes de porco e frango, queijos cremosos ou salgados.

IMPORTANTE: Irosecco é uma Denominação de Origem Controlada (DOC) e os estilos dos vinhos podem ser espumante, frisante ou tranquilo. Todos podem ser chamados de Prosecco DOC e são elaborados com a uva Glera.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG ARISTOCRATICO
COD. 11528

Apresenta aromas de frutas maduras com notas de tabaco e pimentas. Em boca, é complexo, elegante e equilibrado, com notas de passas e especiarias.

UVAS: Corvina, Rondinella, Corvinone.

AMADURECIMENTO: Amadurece em barricas por 24 meses.

HARMONIZAÇÃO: carnes de caça, cordeiro e carnes com molhos agridoces, além de queijos maduros, como parmesão e gorgonzola.

VALPOLICELLA RIPASSO DOC ARISTOCRATICO
COD. 11529

Apresenta aromas de frutos como framboesas e cerejas, com notas florais e apimentadas. Em boca, destacam-se também as notas de frutas e pimentas, com ótima estrutura e acidez.

UVAS: Corvina, Rondinella, Corvinone.

AMADURECIMENTO: Amadurece em barricas por 24 meses.

HARMONIZAÇÃO: Risotos, massas, carnes assadas e queijo parmesão.

CANTINA VILLA FABRIZIA

Uma gama de vinhos cuidadosamente selecionados cujas origens são as regiões vinícolas mais tradicionais da Itália.

LAMBRUSCO VILLA FABRIZIA AMABILE BRANCO

COD. 11044

Aroma frutado e fresco. Em boca, é doce, possui corpo leve e frescor agradável.

REGIÃO: Emilia-Romagna.

UVA: Lambrusco.

HARMONIZAÇÃO: Queijos e sobremesas.

LAMBRUSCO VILLA FABRIZIA AMABILE ROSÉ

COD. 11558

Possui aroma de frutas frescas. Em boca, é levemente doce, saboroso e equilibrado.

REGIÃO: Emilia-Romagna.

UVA: Lambrusco.

HARMONIZAÇÃO: Excelente como aperitivo.

LAMBRUSCO VILLA FABRIZIA AMABILE TINTO

COD. 11045

Apresenta aromas de frutas do bosque e toques florais. Em boca, é doce, possui corpo médio, boa acidez.

REGIÃO: Emilia-Romagna.

UVA: Lambrusco.

HARMONIZAÇÃO: Massas, salames e queijos.

FRASCATI DOC VILLA FABRIZIA

COD. 11002

Apresenta aromas de frutas frescas, como abacaxi, e toques florais. Em boca, é seco, leve, equilibrado e refrescante.

REGIÃO: Lazio.

UVAS: Bonvino, Malvasia del Lazio, Malvasia di Candia e Trebbiano Toscano.

HARMONIZAÇÃO: Queijos frescos.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG VILLA FABRIZIA

COD. 11068

Apresenta aromas intensos e persistentes que lembram frutas do bosque com toques de especiarias. Em boca, possui taninos maduros, além de boa persistência e equilíbrio.

REGIÃO: Toscana.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 24 meses em barricas e repousa em garrafa mais 24 meses em adega.

UVA: Sangiovese Grosso.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas grelhadas e assadas, carnes de caça, ensopados e queijos maduros.

ITÁLIA

CANTINA VILLA GIADA

Construída no início do século XIX na cidade de Canelli, está na terceira geração e não deixa de lado a tradição na produção de seus vinhos, apesar de usufruir de todos os recursos que a tecnologia moderna pode proporcionar.

LAMBRUSCO VILLA GIADA AMABILE BRANCO

COD. 11003

Apresenta aromas de frutas brancas e cítricas. Em boca, é levemente adocicado, de corpo leve e final refrescante.

REGIÃO: Emilia-Romagna.

UVA: Lambrusco.

HARMONIZAÇÃO: Aperitivo e sobremesas à base de frutas.

LAMBRUSCO VILLA GIADA AMABILE TINTO

COD. 11004

Apresenta aromas de frutas vermelhas e, em boca, é levemente adocicado e de corpo médio.

REGIÃO: Emilia-Romagna.

UVA: Lambrusco.

HARMONIZAÇÃO: Aperitivos, queijos maduros, massas leves e pizzas.

BOSIO WINERY

Luca Bosio Vineyards, agora na sua 3ª geração, foi fundada em 1967 por Egidio e Angela. O filho deles, Valter Bosio, casou-se com Rosella e teve um filho chamado Luca. Hoje, a família trabalha na vinícola, que se chama Luca Bosio Vineyards. Os 60 hectares de vinhedos estão localizados no centro da região de Langhe, no Piemonte, Noroeste da Itália.

Leda foi uma cachorrinha, companheira fiel da família Bosio por 14 anos, lendária por sua habilidade de caçar trufas. A família deu o nome a estes vinhos em sua homenagem, para que seu legado e história vivam cada vez que uma garrafa é aberta. Os vinhos Truffle Hunter são assinados por Valter Bosio.

TRUFFLE HUNTER LEDA ASTI MILLESIMATO DOLCE DOCG

COD. 12328

Vinho espumante elaborado pelo método Asti com a uva Moscato. Elegante, macio e com notas frutadas e florais.

REGIÃO: Piemonte.

UVA: Moscato.

AMADURECIMENTO: Amadurece 2 meses *sur lies*.

HARMONIZAÇÃO: Sobremesas à base de frutas, como cheesecakes.

TRUFFLE HUNTER LEDA LANGHE CHARDONNAY DOC

COD. 12329

Aromas suaves de frutas brancas com notas florais. Em boca, destacam-se o frescor e a ótima acidez.

REGIÃO: Langhe, Piemonte.

UVA: Chardonnay.

HARMONIZAÇÃO: Ideal para aperitivos ou pratos à base de peixes.

TRUFFLE HUNTER LEDA MOSCATO D'ASTI DOCG

COD. 12327

Vinho elegante e com ótima acidez que equilibra sua doçura em boca.

REGIÃO: Piemonte.

UVA: Moscato.

AMADURECIMENTO: Amadurece 2 meses *sur lies*.

HARMONIZAÇÃO: Sobremesas à base de frutas, como *cheesecakes*.

TRUFFLE HUNTER LEDA BARBERA D'ASTI DOCG

COD. 12324

Elaborado com uvas Barbera provenientes de vinhedos em Castagnole Lanze e Costigliole d'Asti. Muito equilibrado, com bom corpo e taninos muito macios.

REGIÃO: Piemonte.

UVA: Barbera.

AMADURECIMENTO: Amadureceu 6 meses em barricas.

HARMONIZAÇÃO: Risotos, massas e carnes de porco.

TRUFFLE HUNTER LEDA LANGHE DOC ROSSO

COD. 12326

O *terroir* do Langhe produz alguns dos melhores vinhos da Itália. A Langhe DOC é a apelação de alguns excelentes vinhos que são elaborados fora das áreas DOCG. Apresenta grande tipicidade, é muito macio e equilibrado.

REGIÃO: Piemonte.

UVAS: Barbera e Nebbiolo.

AMADURECIMENTO: Amadureceu 6 meses em barricas francesas.

HARMONIZAÇÃO: Queijos, massas e risotos.

TRUFFLE HUNTER LEDA APPASSIMENTO PIEMONTE DOC BARBERA

COD. 12325

Tinto dominado pelas frutas escuras maduras, como cerejas e ameixas. Apresenta taninos macios e sedosos. Elaborado a partir da técnica de appassimento, na qual as uvas secam na planta ou em cestos depois de colhidas. Em boca, mostra-se muito saboroso e encorpado.

REGIÃO: Piemonte.

UVA: Barbera.

AMADURECIMENTO: Amadureceu 6 meses em barricas francesas.

HARMONIZAÇÃO: Massas e queijos.

TRUFFLE HUNTER LEDA BARBERA D'ALBA DOC

COD. 12323

As uvas Barbera são oriundas dos vinhedos de Alba, localizadas a 300 metros de altitude. Macio, com notas de chocolate, passas e frutas escuras como amoras. Vinho suculento, frutado e com mineralidade.

REGIÃO: Piemonte.

UVA: Barbera.

AMADURECIMENTO: Amadureceu 12 meses em barricas de carvalho francês.

HARMONIZAÇÃO: Queijos, massas e risotos.

TRUFFLE HUNTER LEDA NEBBIOLO D'ALBA DOC

COD. 12322

Nebbiolo é o nome da uva e Alba é a área onde ela é cultivada, em uma altitude média de 300 metros e solo argilo-calcário. Possui acidez e taninos destacados, com aromas que lembram cerejas e mirtilos, além de toques defumados e de especiarias. Vinho de ótima personalidade.

REGIÃO: Piemonte.

UVA: Nebbiolo.

AMADURECIMENTO: Amadureceu 24 meses em barricas.

HARMONIZAÇÃO: Queijos e carnes vermelhas.

TRUFFLE HUNTER LEDA BARBARESCO DOCG

COD. 12321

O Barbaresco tem a reputação de "irmão" do Barolo. Entre as diferenças, nos Barbarescos os taninos são mais macios e o vinho evolui mais rápido. Possui sabores de groselha e cerejas e um longo final que lembra chocolate. Excelente intensidade e profundidade.

REGIÃO: Piemonte.

UVA: Nebbiolo.

AMADURECIMENTO: Amadureceu 24 meses em barricas.

HARMONIZAÇÃO: Queijos e carnes.

TRUFFLE HUNTER LEDA BAROLO DOCG

COD. 12320

Barolo é um verdadeiro ícone da vitivinicultura mundial. Este vinho é elaborado com a uva Nebbiolo proveniente do vinhedo Verduno, com altitudes entre 300 e 350 metros de altura, de solo argilo-calcário. Demonstra toda a tipicidade do Barolo, com aromas florais, notas apimentadas, leve alcaçuz, além de sugestões a tabaco, couro e alcatrão. Vinho encorpado e de taninos sedosos.

REGIÃO: Piemonte.

UVA: Nebbiolo.

AMADURECIMENTO: Amadurece 3 anos em barricas francesas.

HARMONIZAÇÃO: Queijos fortes e carnes vermelhas suculentas.

ITÁLIA

CANTINA SAN MARCO

O que uniu o apuliano Umberto Notarnicola e o piemontês Bruno Violo foi o desejo de explorar as possibilidades oferecidas pelo Frascati, o célebre vinho originário da cidade homônima a sudeste de Roma e agraciado com o status de DOC (Denominação de Origem Controlada). Assim, em 1972, a dupla fundou a vinícola, batizando-a em homenagem à colina de San Marco, no topo da qual fica sua sede.

FRASCATI DOC SAN MARCO

COD. 11038

Apresenta aromas de frutas frescas (abacaxi) e toques florais. Em boca, é seco, de corpo leve e acidez intensa. Equilibrado e muito refrescante.

REGIÃO: Lazio.

UVAS: Bonvino, Malvasia di Candia, Malvasia Puntinata do Lazio e Trebbiano Toscano.

HARMONIZAÇÃO: Aperitivos e entradas, peixes magros e risotos de frutos do mar.

CANTINA PODERI LUIGI EINAUDI

A vinícola está localizada no Piemonte, noroeste da Itália. Luigi Einaudi nasceu em 1874, formou-se em direito aos 21 anos, trabalhou como jornalista e dirigiu revistas. Ingressou na política, foi nomeado senador em 1919 e eleito Presidente da República em 1948. Faleceu em 1961. Desde a juventude esteve ligado à produção de vinhos. Com apenas 23 anos de idade adquiriu a fazenda San Giacomo, na região de Dogliani, cercada por plantações de uvas. A família Einaudi herdou a paixão e continuou com o cultivo das vinhas. Até hoje a filosofia é de que para fazer um grande vinho é necessário que ele seja produzido em um único vinhedo, em um único *terroir*.

DOGLIANI DOCG PIEMONTE

COD. 11501

Apresenta aroma frutado com leve toque de amêndoa. Em boca, é fresco, equilibrado, com corpo médio e longa persistência.

REGIÃO: Piemonte.

UVA: Dolcetto.

HARMONIZAÇÃO: Aperitivos, massas leves, aves e carnes magras.

NEBBIOLO LANGHE DOC

COD. 11505

Vinho com aroma de frutas negras, como ameixa e amora, e toque de baunilha. No paladar, é encorpado, possui taninos bem estruturados, é macio e equilibrado.

REGIÃO: Piemonte.

AMADURECIMENTO: Amadurece em barricas de carvalho.

UVA: Nebbiolo.

HARMONIZAÇÃO: Carnes de caça, carnes vermelhas e massas com molho intenso.

BARBERA DOC

COD. 11506

Vinho com aromas de frutas vermelhas e negras maduras. Em boca, é frutado e possui taninos refinados.

REGIÃO: Piemonte.

AMADURECIMENTO: Amadurece em barrica de carvalho e posteriormente na adega antes da comercialização.

UVA: Barbera.

HARMONIZAÇÃO: Massas leves, aves e carnes vermelhas.

LUDO BAROLO DOCG

COD. 11500

Apresenta aromas de frutas e especiarias que ao longo dos anos evoluem para couro e trufas. Em boca, é encorpado, volumoso, suculento e aveludado, com final longo e equilibrado. Vinho com grande potencial de envelhecimento.

REGIÃO: Barolo e Monforte d'Alba, Piemonte.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 30 meses em barrica de carvalho seguido de um longo descanso em garrafa antes da comercialização.

UVA: Nebbiolo.

HARMONIZAÇÃO: Pratos à base de carnes, receitas à base de trufas e queijos envelhecidos.

PRÊMIO: Safra 2014, 90 no Robert Parker.

CANTINA BELLOSGUARDO

A Cantina Bellosguardo faz os vinhos mais típicos da Toscana e exporta para vários países no mundo. Os vinhedos se localizam na Comuna di Lastra a Signa, em Firenze.

BELLOSGUARDO ROSSO IGT TOSCANA

COD. 11037

Apresenta aroma de frutas vermelhas com notas florais. Em boca, é seco, possui taninos finos e final equilibrado.

REGIÃO: Toscana.

UVAS: Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Merlot e Sangiovese.

HARMONIZAÇÃO: Risotos, massas com molhos leves e queijos moles.

BELLOSGUARDO CHIANTI DOCG TOSCANA (375 ml)

COD. 11046

Apresenta aroma de frutas vermelhas frescas. Em boca, é seco, leve e frutado.

REGIÃO: Toscana.

UVAS: Canaiolo, Colorino, Merlot, Sangiovese e Syrah.

HARMONIZAÇÃO: Massas com molhos leves e pizzas.

BELLOSGUARDO CHIANTI DOCG TOSCANA (750 ml)

COD. 11035

Apresenta aroma de frutas vermelhas frescas. Em boca, é seco, leve e frutado.

REGIÃO: Toscana.

UVAS: Canaiolo, Colorino, Merlot, Sangiovese e Syrah.

HARMONIZAÇÃO: Massas leves e pizzas.

BELLOSGUARDO CHIANTI DOCG TOSCANA (CANTIL DE PALHA) (750 ml)

COD. 11049

Apresenta aroma de frutas vermelhas frescas. Em boca, é seco, leve e frutado.

REGIÃO: Toscana.

UVAS: Canaiolo, Colorino, Merlot, Sangiovese e Syrah.

HARMONIZAÇÃO: Massas leves e pizzas.

CANTINA CAMIGLIANO

A história milenar e origem remota da vinícola se confundem com a história do Castelo Camigliano, na Toscana, Itália. A cantina atual, construída nos anos 1980, é um complexo moderno para a completa operação de vinificação. Os clássicos vinhos da região, Rosso e Brunello di Montalcino, são destaques e a Camigliano é uma das cantinas responsáveis pela recuperação da tradição do Chianti. Recentemente, a Cantina converteu todas as suas vinhas ao método orgânico de cultivo, realçando a qualidade e a tipicidade dos vinhos.

PODERUCCIO CAMIGLIANO IGT TOSCANA

COD. 11120

Apresenta aroma de frutas vermelhas maduras, leve toque de baunilha e tostado. Em boca, é seco, possui corpo médio, boa acidez, taninos bem estruturados e final equilibrado.

REGIÃO: Toscana.

AMADURECIMENTO: Amadurece 6 meses em barricas de carvalho francês.

UVAS: Merlot, Cabernet Sauvignon e Sangiovese.

HARMONIZAÇÃO: Carnes (cortes mais magros), massas leves, pizzas e queijos macios.

ROSSO DI MONTALCINO DOC CAMIGLIANO

COD. 11028

Apresenta aroma de frutas vermelhas frescas, baunilha e chocolate. No paladar, é seco, possui médio corpo, boa acidez e taninos finos.

REGIÃO: Toscana.

AMADURECIMENTO: Amadurece 6 meses em barricas francesas e eslavônia (Croácia).

UVA: Sangiovese.

HARMONIZAÇÃO: Carnes, charcutaria e queijos curados.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG CAMIGLIANO

COD. 11013

Apresenta aroma de frutas vermelhas silvestres, couro, chocolate e tabaco. No paladar, é seco, encorpado, possui acidez pungente, taninos macios e bem estruturados e final longo e complexo.

REGIÃO: Toscana.

AMADURECIMENTO: Amadurece em barrica por 24 meses e passa 24 meses em garrafa antes da comercialização.

UVA: Sangiovese Grosso.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas grelhadas e assadas, ensopados e queijos maduros.

PRÊMIOS:
Safra 2016, 94 no Robert Parker.
Safra 2015, 94 no Robert Parker.
Safra 2012, 91+ no Robert Parker.
Safra 2012, 93 na Wine Spectator.
Safra 2011, 90 na Wine Spectator.
Safra 2011, 90 no Robert Parker.
Safra 2010, 93 na Wine Spectator.
Safra 2010, 92 no Robert Parker.

BRUNELLO DI MONTALCINO GUALTO DOCG CAMIGLIANO

COD. 11054

Apresenta aroma de frutas vermelhas, mentol e chocolate. Destacam-se, também, as notas terrosas (chão de floresta ou *sous-bois*), especiarias e ervas. No paladar, é seco, encorpado, possui alta acidez, taninos finos e muito bem estruturados, final longo e complexo.

REGIÃO: Toscana.

AMADURECIMENTO: Amadurece em grandes barricas de carvalho por 36 meses e mais 2 anos em garrafa antes da comercialização.

UVA: Sangiovese Grosso.

HARMONIZAÇÃO: Carnes assadas, carnes de caça e queijos maturados.

PRÊMIOS:
Safra 2016, 94 no Robert Parker.
Safra 2015, 94 no Robert Parker.
Safra 2012, 95 na Wine Spectator.
Safra 2012, 92 no Robert Parker.
Safra 2011, 92 no Robert Parker.
Safra 2010, 96 na Wine Spectator.
Safra 2009, 93+ no Robert Parker.
Safra 2007, 95 na Wine Spectator.
Safra 2006, 94 na Wine Spectator.
Safra 2006, 91 no Robert Parker.
Safra 2005, 94 no Robert Parker.
Safra 2005, 92 na Wine Spectator.
Safra 2004, 92 no Robert Parker.
Safra 2001, 93 na Wine Spectator.

PODERI DEL PARADISO

Em terroir autêntico, a Cantina produz vinhos clássicos de uvas brancas. Com os tintos, ganhou prestígio internacional pelo estilo moderno.

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG
COD. 11402

Apresenta aromas de frutas cítricas com notas florais. Em boca, é seco, possui boa acidez e persistência.

REGIÃO: Toscana.

UVA: Vernaccia.

HARMONIZAÇÃO: Saladas, peixes delicados e queijos frescos, como o de cabra.

PODERI DEL PARADISO VIN SANTO DOC
COD. 11403

Possui aromas de frutas e flores secas. Em boca, é doce, equilibrado, untuoso, encorpado, possui boa acidez e longa persistência.

REGIÃO: Toscana.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 4 anos nos tradicionais *caratelli* (pequenos barris de 100 litros).

UVAS: Malvasia Lunga e Trebbiano Toscano.

HARMONIZAÇÃO: Sobremesas em geral, doces de colher e os tradicionais *cantucci* (biscoitos de amêndoas).

PODERI DEL PARADISO SILICUM IGT TOSCANA
COD. 11405

Apresenta aromas de frutas vermelhas maduras, especiarias e couro, com elegante tostado. Em boca, é seco, encorpado, possui taninos finos e bem integrados, boa concentração e longa persistência.

REGIÃO: Toscana.

AMADURECIMENTO: Amadurece 14 meses em barricas de carvalho francês.

UVAS: Merlot, Sangiovese e Syrah.

HARMONIZAÇÃO: Carnes grelhadas e assadas, e massas com ragu de carne.

PRÊMIOS:
Safra 2007, 90 no Robert Parker.
Safra 2005, 90 na Wine Spectator.

PODERI DEL PARADISO SAXA CALIDA
COD. 11407

Apresenta aromas de frutas silvestres, café, cera de abelhas e notas de balsâmico. Em boca, possui boa acidez, taninos finos e integrados, e final longo e elegante.

REGIÃO: Toscana.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 16 meses em barricas de carvalho francês.

UVAS: Cabernet Sauvignon e Merlot.

HARMONIZAÇÃO: Pratos sofisticados, carnes grelhadas, assadas, cordeiro e ensopados com molhos estruturados.

PRÊMIOS:
Safra 2007, 92 no Robert Parker.
Safra 2007, 91 na Wine Spectator.
Safra 2006, 93 no Robert Parker.
Safra 2005, 90 na Wine Spectator.

A FILIPPO IGT TOSCANA PODERI DEL PARADISO
COD. 11400

Apresenta intensos aromas sousbois (bosque), com notas de mirtilo e especiarias. Em boca, é elegante, saboroso e com sabores que lembram chocolate amargo.

AMADURECIMENTO: em barricas de carvalho francês, por16 meses.

REGIÃO: Toscana.

UVA: Merlot.

HARMONIZAÇÃO: Cordeiro, aves e embutidos.

PATERNO II IGT TOSCANA PODERI DEL PARADISO
COD. 11406

Apresenta aromas complexos de especiarias, combinados com frutas vermelhas e violeta. Em boca, é quente, possui taninos marcantes e final com notas de canela.

AMADURECIMENTO: em barricas de carvalho por 20 meses.

REGIÃO: Toscana.

UVA: Sangiovese.

HARMONIZAÇÃO: Carnes de caça e embutidos.

CHIANTI COLLI SENESI DOCG PODERI DEL PARADISO
COD. 11462

Apresenta aromas complexos de especiarias, combinados com frutas vermelhas e violeta. Em boca, é quente, possui taninos marcantes e final com notas de canela.

AMADURECIMENTO: entre 8 e 12 meses em barricas de carvalho.

UVA: Sangiovese.

HARMONIZAÇÃO: lasanhas, pizzas, queijo pecorino e carnes grelhadas.

CANTINA BERTANI

Fundada em 1857 pelos irmãos Giovan Battista e Gaetano Bertani com o nome de Quinto di Valpantena, a vinícola Bertani surgiu em Valpantena, ao norte de Verona. Ao todo são 220 hectares nas melhores zonas vinícolas veronenses, que produzem vinhos de alta qualidade e com personalidade inconfundível. A vinícola interpreta a tradição através de uma ótica moderna e de inovação.

VELANTE PINOT GRIGIO DOC VENEZIA GIULIA
COD. 11094

Apresenta aromas de frutas maduras como maçãs e pêssegos. Em boca, é seco, possui boa acidez e final delicado.

REGIÃO: Friuli-Venezia Giulia.

UVA: Pinot Grigio.

HARMONIZAÇÃO: Saladas, peixes e queijos moles.

DUE UVE ROSSO
COD. 11233

Elegante, apresenta intensos aromas de frutas vermelhas frescas, com notas de baunilha e frutas secas. Equilibrado, com taninos delicados e adocicados.

REGIÃO: Vêneto.

AMADURECIMENTO: Amadurece durante 9 meses em tanques de concreto.

UVAS: Corvina Veronese e Merlot.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas, carnes de caça e massas.

VALPOLICELLA DOC
COD. 11124

Apresenta aromas de ameixa, framboesa, cereja e especiarias. Em boca, é seco, com boa acidez, corpo médio, taninos macios e bem estruturados, e final longo.

REGIÃO: Valpolicella Classica.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 3 meses em garrafa antes da comercialização.

UVAS: Corvina Veronese e Rondinella.

HARMONIZAÇÃO: Massas com molho vermelho, pizzas e queijos de meia cura.

VALPOLICELLA RIPASSO DOC
COD. 11254

Um vinho típico de Valpolicella, fresco e concentrado, com marcadas notas de chocolate e cereja.

REGIÃO: Vêneto.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 9 meses em barricas de carvalho francês.

UVAS: Corvina Veronese, Merlot e Rondinella.

HARMONIZAÇÃO: Pratos à base de *funghi* Porcini e massas à *carbonara*, além de queijos de média maturação.

PRÊMIOS:
Safra 2017, 89 no Robert Parker.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA VALPANTENA DOCG
COD. 11052

Apresenta aromas de cereja madura, amêndoas, frutas de bosque, frutas secas e especiarias. Em boca, possui boa acidez, excelente corpo e taninos finíssimos com final longo.

REGIÃO: Vêneto.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 30 meses em barricas de carvalho esloveno.

UVAS: Corvina Veronese e Rondinella.

HARMONIZAÇÃO: Assados e queijos duros.

PRÊMIOS:
Safra 2017, 91 no Robert Parker.
Safra 2017, 92 na Wine Spectator.
Safra 2016, 91 na Wine Spectator.
Safra 2010, 90 no Robert Parker.
Safra 2009, 91 na Wine Spectator.
Safra 2007, 91 na Wine Spectator.
Safra 2006, 90 no Robert Parker.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLÁSSICO DOC
COD. 11075

Vinho complexo, de excelente acidez, ótimo corpo e taninos finos, abundantes e persistentes. Apresenta aromas de frutas secas, ameixas, anis e notas de chá.

REGIÃO: Vêneto.

AMADURECIMENTO: Amadurece em barricas de carvalho esloveno por 6 anos e passa mais 12 meses na adega antes de ser comercializado.

UVAS: Corvina Veronese e Rondinella.

HARMONIZAÇÃO: Pratos à base de carnes, queijos fortes ou como vinho de meditação.

PRÊMIOS:
Safra 2009, 96 no Robert Parker.
Safra 2007, 94+ no Robert Parker.
Safra 2006, 93+ no Robert Parker.
Safra 2005, 91 na Wine Spectator.
Safra 2004, 94 no Robert Parker.
Safra 2003, 93 na Wine Spectator.

KIT AMARONE VALPOLICELLA CLASSICO 2012 COM DECANTER BOHEMIA DE CRISTAL COM TITÂNIO
COD. 12330

Um vinho icônico, com muita personalidade e elegância. Complexo, equilibrado e de extraordinária longevidade. Destacam-se os aromas de ameixas e cerejas, com notas de folhas de chá, alcaçuz e especiarias. Em boca, revela nuances de frutas vermelhas, com notas de especiarias, em perfeito equilíbrio com a acidez e os taninos.

REGIÃO: Vêneto.

AMADURECIMENTO: Amadureceu por 7 anos em barricas croatas e posteriormente 1 ano em garrafa.

UVAS: 80% Corvina Veronese e 20% Rondinella

HARMONIZAÇÃO: Pratos à base de carnes, queijos fortes ou como vinho de meditação.

BERTANI VALPANTENA
COD. 11149

Tinto de cor rubi com aromas de romã, groselha e ervas. Em boca, é refrescante e fácil de beber.

REGIÃO: Valpantena, Valpolicella DOC, Vêneto.

AMADURECIMENTO: 6 meses em cubas de concreto e 3 meses em garrafa.

UVAS: 80% Corvina Veronese e 20% Rondinella.

HARMONIZAÇÃO: Massas, risotos, carnes brancas, carnes vermelhas grelhadas e queijos meia cura.

CANTINA BENNATI

Criada no início do século passado, a Cantina Bennati dedicava-se apenas à produção do prestigiadíssimo vinho Recioto della Valpolicella, porém aumentou seu leque sucessivamente. Atualmente, a vinícola oferece uma vasta gama de vinhos de elevada qualidade.

BARBERA LA QUERCIA PIEMONTE DOC

COD. 11029

Apresenta aromas de frutas vermelhas e violetas. Em boca, é seco e aveludado.

REGIÃO: Piemonte.

UVA: Barbera.

HARMONIZAÇÃO: Pizzas e queijos de meia cura.

BARDOLINO CORNALE

COD. 11008

Apresenta aromas de frutas vermelhas e baunilha. Seco, com médio corpo e taninos bem estruturados.

REGIÃO: Vêneto.

UVAS: Corvina, Molinara e Rondinella.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas e massas leves.

VALPOLICELLA CORNALE

COD. 11009

Apresenta aromas de frutas vermelhas e amêndoas. Em boca, é seco, de médio corpo, possui taninos macios e final equilibrado.

REGIÃO: Vêneto.

AMADURECIMENTO: Amadurece um breve período em barricas de carvalho.

UVAS: Corvina, Molinara e Rondinella.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas.

CELLARO

Com mais de 50 anos de existência, cultiva variedades autóctones e internacionais. Está localizada perto do assentamento histórico de Sambuca di Sicilia, na ilha da Sicília. Algumas videiras estão a até 700 metros acima do nível do mar e em condições ideais para o desenvolvimento e amadurecimento das variedades autóctones e internacionais.

LUMÀ GRILLO
COD. 11431

Apresenta aromas de frutas frescas e delicado floral. No paladar, é seco, possui corpo leve, boa acidez e final harmônico.

REGIÃO: Sicília.

UVA: Grillo.

HARMONIZAÇÃO: Pescados e sopas.

SOLEA NERO D'AVOLA
COD. 11435

Apresenta aromas de frutas vermelhas e do bosque. No paladar, é seco, encorpado, com boa acidez, taninos finos e final longo.

REGIÃO: Sicília.

UVA: Nero D'Avola.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas, churrasco e queijos duros.

MICINA NERELLO MASCALESE
COD. 11433

Apresenta aromas de frutas vermelhas e escuras, especiarias (pimenta) e couro. No paladar, é seco, encorpado, possui taninos muito bem estruturados e final longo.

REGIÃO: Sicília.

AMADURECIMENTO: Amadurece em barrica de carvalho por 6 meses.

UVA: Nerello Mascalese.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas e queijos duros.

LUMÀ NERO D'AVOLA
COD. 11432

Apresenta aroma de frutas vermelhas e escuras. No paladar, é seco, encorpado, apresenta boa acidez e taninos bem estruturados com final longo.

REGIÃO: Sicília.

AMADURECIMENTO: Amadurece em barrica de carvalho francês por 6 meses.

UVA: Nero D'Avola.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas, churrasco e queijos duros.

DUE LUNE NERELLO MASCALESE NERO D'AVOLA SICÍLIA IGT
COD. 11430

Apresenta aromas de frutas vermelhas, frutas escuras, especiarias (pimenta) e couro. No paladar, é seco, encorpado, apresenta boa acidez, taninos muito bem estruturados e final longo.

REGIÃO: Sicília.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 6 meses em barrica.

UVAS: Nerello Mascalese e Nero D'Avola.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas, massas ao sugo e queijos duros.

CANTINA CALDORA

A vinícola Caldora é uma parceria entre Valentino Sciotti e o renomado produtor de vinhos Mario Ercolino. Atualmente é um dos maiores vinhedos na região de Abruzzo, com um total de 1.200 hectares. Apenas os 200 melhores hectares são selecionados para a elaboração dos vinhos engarrafados com o nome Caldora. A maior parte dos vinhedos localiza-se na área de Ortona, um microclima muito especial numa faixa de 25 km entre a Costa Adriática e a Montanha Maiella.

CALDORA TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

COD. 11409

Apresenta aromas de frutas tropicais. Em boca, é seco, com acidez bem integrada e final refrescante.

REGIÃO: Abruzzo.

AMADURECIMENTO: Amadurece em barrica de carvalho francês por 6 meses.

UVA: Trebbiano.

HARMONIZAÇÃO: Entradas, aperitivos e pescados.

CALDORA SANGIOVESE IGT ABRUZZO

COD. 11085

Apresenta aroma de frutas vermelhas em compota e notas florais. No paladar, é seco, quente, encorpado, possui boa acidez e taninos macios e integrados.

REGIÃO: Abruzzo.

UVA: Sangiovese.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas ensopadas.

CALDORA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

COD. 11128

Apresenta aroma de frutas vermelhas. No paladar, é seco, encorpado, com taninos bem estruturados e equilibrado.

REGIÃO: Abruzzo.

UVA: Montepulciano.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas, massas com molhos e pizzas.

CALDORA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC + MINI DECANTER

COD. 12292

Apresenta aroma de frutas vermelhas. No paladar, é seco, encorpado, com taninos bem estruturados e equilibrado.

REGIÃO: Abruzzo.

UVA: Montepulciano.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas, massas com molhos e pizzas.

CALDORA YUME MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

COD. 11059

Apresenta aromas de frutas vermelhas, notas de flores secas e especiarias. Em boca, é seco, encorpado, quente e com taninos abundantes, porém macios.

REGIÃO: Abruzzo.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 6 meses em barricas francesas e americanas.

UVA: Montepulciano.

HARMONIZAÇÃO: Carnes em geral, massas com molhos encorpados e queijos curados.

YUME TRE AUTOCTONI

COD. 11447

Apresenta aroma frutado que lembra cereja, ameixa e groselha, com nuances de tabaco e tostado. Em boca, possui grande estrutura, é macio e rico em taninos aveludados, muito persistente, com um final longo e notas de baunilha e chocolate.

REGIÃO: As uvas originam-se em três regiões da Itália: Montepulciano, em Abruzzo; Primitivo, na Puglia; e Nerello Mascalese, na Sicília.

AMADURECIMENTO: Amadurece em barricas de carvalho por 12 meses.

UVAS: Montepulciano, Primitivo e Nerello Mascalese.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas, massas com molho intenso e queijos curados.

TERRE NATUZZI

A Terre Natuzzi é uma empresa moderna, jovem e dinâmica, que tem suas raízes em uma forte tradição familiar. Localizada próximo a Florença, no coração da Toscana, tem diferentes chaves para o sucesso: a forte paixão em cada etapa do processo de vinificação, equipamentos de última geração e enólogos experientes e qualificados.

TERRE NATUZZI BIANCO TOSCANA IGT

COD. 11143

Apresenta aromas florais com toque de frutas como banana e abacaxi. Em boca, é seco e fresco, com bom corpo.

REGIÃO: Toscana.

UVAS: Malvasia, Trebbiano e Chardonnay.

HARMONIZAÇÃO: Entradas, vegetais e peixes.

TERRE NATUZZI ROSSO TOSCANA IGT

COD. 11147

Na degustação, apresenta aromas de frutas vermelhas frescas com notas florais. Em boca, é fresco, com bom corpo e taninos macios.

REGIÃO: Toscana.

UVAS: Sangiovese e Merlot.

HARMONIZAÇÃO: Carnes, embutidos, massas com molho vermelho e queijos curados.

TERRE NATUZZI CHIANTI DOCG RISERVA

COD. 11146

Apresenta aromas de frutas vermelhas e notas intensas de especiarias. Em boca, é delicado, macio e com taninos maduros.

REGIÃO: Toscana.

AMADURECIMENTO: Amadurece em barris de carvalho francês por 9 meses.

UVAS: Sangiovese e Cabernet Sauvignon.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas, carnes de caça, sopas condimentadas, massas com molho vermelho e queijos curados.

TERRE NATUZZI DON GIOVANNI CHIANTI CLÁSSICO DOCG

COD. 11142

Apresenta intensos aromas de frutas vermelhas silvestres com final de especiarias. Em boca, é encorpado e com ótimos taninos.

REGIÃO: Toscana.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 9 meses em barris de carvalho.

UVAS: Sangiovese, Canaiolo e Cabernet Sauvignon.

HARMONIZAÇÃO: Carnes grelhadas e queijos curados.

VIGNETI DEL VULTURE

A Vigneti del Vulture está situada em um vasto território da Basilicata, dominado pelo vulcão Monte Vulture (inativo). Hoje os agricultores são recompensados pelos danos causados pelas erupções dos séculos passados com a incomparável riqueza de minerais do solo, que dá às uvas uma complexidade única.

PIPOLI GRECO E FIANO BASILICATA IGT

COD. 11832

Vinho com aroma de frutas de polpa branca. Em boca, é fresco e apresenta ótima acidez.

REGIÃO: Basilicata.

UVAS: Greco e Fiano.

HARMONIZAÇÃO: Aperitivos e peixes.

PIPOLI ROSATO BASILICATA IGT

COD. 11833

Vinho com aromas de cerejas. Em boca, apresenta entrada fresca e equilibrada, com estrutura média.

REGIÃO: Basilicata.

UVA: Aglianico.

HARMONIZAÇÃO: Carnes brancas, queijos frescos e peixes.

PIPOLI AGLIANICO DEL VULTURE BASILICATA DOC

COD. 11831

Possui intensos aromas de cereja preta com notas de especiarias e baunilha. Em boca, apresenta boa estrutura e taninos maduros.

REGIÃO: Basilicata.

AMADURECIMENTO: Uma parte do vinho amadurece em barricas de carvalho por 10 meses.

UVA: Aglianico.

HARMONIZAÇÃO: Pratos à base de carnes ou queijos temperados.

TUFARELLO NERO DI TROIA PUGLIA IGT

COD. 11834

Apresenta intensos aromas frutados. Em boca, possui grande estrutura e taninos bem equilibrados.

REGIÃO: Puglia.

UVA: Nero di Troia.

HARMONIZAÇÃO: Salames, carne vermelha e queijos temperados.

PIANO DEL CERRO AGLIANICO DEL VULTURE BASILICATA DOC

COD. 11830

Possui aromas de amoras e especiarias. Em boca, apresenta notas de balsâmico, grande estrutura e final longo e persistente.

REGIÃO: Basilicata.

AMADURECIMENTO: Amadurece em barrica de carvalho por 24 meses.

UVA: Aglianico.

HARMONIZAÇÃO: Pratos à base de carnes.

SPERONE

A Sperone foi fundada por Antonio Sperone em 1911, com o início da produção artesanal de vermute e vinhos licorosos numa pequena adega nos arredores de Torino, Itália. Em 1960, Giacomo (filho de Antonio), construiu uma moderna vinícola perto de Milão, aumentando a produção, principalmente de espumantes.

Em 1984, foi construída outra adega, em Asti, com 25 hectares de vinhas situadas entre as colinas de Monferrato. O Grupo Sperone hoje é considerado um dos principais produtores de vinhos espumantes do mundo.

ASTI DOCG SPERONE

COD. 14193

Um espumante que reúne frutas brancas combinadas com notas florais, proporcionando um paladar frutado, adocicado e muito refrescante.

REGIÃO: Piemonte.

UVA: Moscato.

HARMONIZAÇÃO: Aperitivos, sobremesas à base de frutas, panetone, frutas secas, castanhas e queijos como gorgonzola.

PROSECCO DOC SPERONE

COD. 14194

Frutas brancas como pera, combinadas com notas cítricas, proporcionando um paladar frutado, macio e deliciosamente refrescante.

REGIÃO: Vêneto.

UVA: Glera.

HARMONIZAÇÃO: Aperitivos, entradas à base de frutos do mar, saladas, queijos leves como muçarela de búfala e sobremesas à base de frutas frescas.

MOSCATO SPERONE

COD. 14195

Destacam-se os aromas típicos da uva Moscato. Agradavelmente doce, fresco e delicado.

REGIÃO: Vêneto.

UVA: Moscato.

HARMONIZAÇÃO: Sobremesas à base de frutas.

ROSÉ IMPERIAL VINTAGE BRUT SPERONE

COD. 14192

Rosa brilhante, com *perlage* fina e generosa. Aromas que lembram frutas vermelhas. Seco, corpo leve, boa acidez e final agradável.

REGIÃO: Vêneto.

UVAS: Uvas viníferas europeias.

HARMONIZAÇÃO: Excelente como aperitivo ou para acompanhar entradas.

PROSECCO DOC ROSÉ MILLESIMATO

COD. 14196

Fresco e agradavelmente frutado com um elegante e harmonioso buquê de flores brancas e notas de frutas vermelhas. Apresenta *perlage* persistente.

REGIÃO: Vêneto.

UVAS: Glera e Pinot Noir.

HARMONIZAÇÃO: Ideal como aperitivo e para acompanhar pratos à base de peixe ou frutos do mar. Agradável com carnes brancas e vegetais grelhados.

ESPUMANTE SPERONE CELEBRATION BRUT

COD.35082

Apresenta aromas de frutas brancas com notas florais. Em boca, é frutado, refrescante e possui boa acidez.

REGIÃO: Piemonte.

UVAS: Trebbianoir.

HARMONIZAÇÃO: Indicado como aperitivo, para acompanhar entradas à base de frutos do mar e queijos leves.

SPERONE CELEBRATIONBRUT ROSÉ

COD.14332

Espumante rosé seco de cor rosa brilhante, com perlage fina e generosa. Aromas que lembram frutas vermelhas. Em boca, possui boa acidez e final agradável.

REGIÃO: Piemonte.

UVAS: Uvas viníferas europeias.

HARMONIZAÇÃO: aperitivos e pratos leves.

ITÁLIA

LOMBARDO MARSALA

Há mais de cem anos no mercado, os vinhos Lombardo são sinônimo de qualidade. Fundada em 1881 por Giuseppe Lombardo, a vinícola italiana se encontra em Marsala, na Sicília.

LOMBARDO MARSALA SUPERIORE AMBRA DOLCE (LICOROSO)

COD. 11204

Vinho fortificado de cor âmbar com aromas de frutas cítricas, frutas secas, balsâmico e mel. Em boca, é doce, possui boa acidez, é encorpado, com final longo e persistente.

REGIÃO: Sicília.

AMADURECIMENTO: Amadurece, no mínimo, por 24 meses em barrica de carvalho.

UVAS: Catarrato, Grillo e Inzolia.

HARMONIZAÇÃO: Um vinho de meditação, mas indicado também para queijos fortes e sobremesas.

ITÁLIA

VESEVO

A vinícola fica aos pés do Vesúvio e o nome Vesevo é justamente uma homenagem ao antigo nome do vulcão. Os vinhedos ficam numa altitude entre 400 e 700 metros, na renomada região de Taurasi, na Câmpania. O terroir é caracterizado pelo solo vulcânico e pela grande excursão térmica entre dia e noite, ideal para o correto amadurecimento das uvas.

VESEVO FALANGHINA IGT BRANCO

COD. 23352

Aroma intenso de frutas cítricas e florais. Em boca, é equilibrado, bastante intenso e persistente. Sua boa acidez confere um ótimo frescor.

REGIÃO: Benevento, Campânia.

UVAS: Falanghina.

HARMONIZAÇÃO: Peixes, frutos do mar e massas leves.

VESEVO GRECO DI TUFO DOCG BRANCOT

COD. 23353

Notas de frutas tropicais, como abacaxi e maçã, combinadas com aromas
florais. Em boca, tem sabor intenso e agradável frescor.

REGIÃO: Avellino, Campânia.

UVAS: Greco di Tufo.

HARMONIZAÇÃO: Peixes, frutos do mar e massas leves.

MICHELE CHIARLO

Pietro Chiarlo nasceu em Bubbio em 1898 em uma família de camponeses. Desde adolescente trabalhou em vinhedos e adega, mas a vinícola só nasceu em 1956, com seu filho Michele Chiarlo.
A primeira safra de Barolo engarrafada sob o nome data de 1958. São 110 hectares de vinhas entre Langhe, Monferrato e Cávi, alguns dos melhores crus do Piemonte.
VIVA
Sustainable Wine
O projeto de sustentabilidade reúne algumas das vinícolas mais importantes da Itália. Michele Chiarlo foi uma das primeiras vinícolas a aderir ao programa, em 2011. O objetivo do VIVA é monitorar e avaliar toda a cadeia produtiva, a fim de identificar e desenvolver ferramentas para um modelo de vitivinicultura de baixo impacto, não apenas em termos de práticas agrícolas, mas em termos de contexto produtivo global territorial e comunitário. Todos vinhos têm o selo de sustentabilidade.

MOSCATO D'ASTI DOCG PALÁS
COD.21728
Apresenta aromas de flores brancas e frutas tropicais . Em boca, é levemente doce, frutado e com boa acidez.

REGIÃO: Piemonte.

UVAS: Moscato Bianco.

OBS: Moscato d'Asti é uma denominação reservada para vinhos doces elaborados pelo método Asti. É leve, fino e artesanal.

GAVI DOCG PALÁS
COD.21729
Apresenta aromas floral com notas de pêssegos brancos. Em boca, é elegante, com ótima acidez e equilíbrio.

REGIÃO: Piemonte.

UVAS: Cortese.

ROERO ARNEIS DOCG LE MADRI
COD.21730
Apresenta aromas de frutas de polpa branca, com notas de flor de acácia. Em boca, é é saboroso, equilibrado, com excelente acidez e persistência.

REGIÃO: Piemonte.

UVAS: Arneis.

OBS: Obs.: o solo é 80% arenoso, com excelente drenagem; a colheita é manual e o vinho descansa por 3 meses depois da vinificação, *sur lies*.

BARBERA D'ASTI DOCG PALÁS
COD.21727
Apresenta aromas de frutas vermelhas. Em boca, é fresco e elegante.

REGIÃO: Piemonte.

UVAS: Barbera.

OBS: solo calcário arenoso, com boa presença de argila; colheita manual, passa por fermentação malolática e descan sa em inox 3 meses. A denominação Barbera d'Asti é basicamente uma extensão de Barbaresco, porém o solo tem mais argila e menos calcário.
A DOC revela o "ponto alto" da uva Barbera. Desde 2008 é DOCG (Denominação de Origem Controlada e Garantida).

BAROLO DOCG PALÁS
COD.21732
Apresenta aromas etéreos muito complexos, com notas balsâmicas. Em boca, é amplo, de excelente estrutura, taninos macios e final prolongado.

REGIÃO: Piemonte.

UVAS: Nebbiolo dos vinhedos Monforte, Verduno e La Morra.

AMADURECIMENTO: Carne de cordeiro e massas com molho de carne.

BARBARESCO DOCG PALÁS
COD.21731
Apresenta aromas complexos de frutos vermelhos, pimenta verde e especiarias finas. Em boca, apresenta excelente equilíbrio, agradável textura e taninos finos e sedosos.

REGIÃO: Piemonte.

UVAS: Nebbiolo dos vinhedos Monforte, Verduno e La Morra..

AMADURECIMENTO: Amadurecimento: mínimo de 3 anos, sendo 24 meses em barricas.

OBS: Obs.: Os solos dos vinhedos Monforte, Verduno e La Morra são abundantes em iodo e areia. Em Barolo a variedade Nebbiolo amadurece à perfeição, originando vinhos indispensáveis.

NIZZA DOCG RISERVA LA COURT
COD.21733
Aromas complexos e elenagtes que lembram cereja preta com notas de cacau e café. Em boca, possui excelente estrutura, é aveludado e com final muito longo.

REGIÃO: Piemonte.

UVAS: Barbera do vinhedo La Court . Vinhedo de 3 hectares, plantados em 1976.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 30 meses, sendo 12 em barricas.

OBS: Nizza DOCG compreende 18 comunas ao redor de Nizza Monferrato. É uma área considerada de excelência dentro de Barbera d'Asti. O solo é majoritariamente de margas argilo calcária de origem marinha, rico em iodo, areia e no mineral magnésio.

BARBARESCO DOCG ASILI
COD.21734
Vinho de grande elegância, apresenta aromas de frutas vermelhas com notas de violetas. Em boca, é amplo, com destacada mineralidade, envolvente e macio e com final prolongado.

REGIÃO: Piemonte.

UVAS: Nebbiolo, da comuna de Barbaresco. O vinhedo Asili tem 1 hectare e foi plantado em 1990.

AMADURECIMENTO: mínimo de 2 anos, sendo 18 meses em barricas.

OBS: O solo do vinhedo Asili é rico em magnésio e cálcio, características que conferem elegância e mineralidade ao vinho. A safra 2019 recebeu 95 pontos do critico J ames Suckling.

BAROLO DOCG CEREQUIO
COD.21735
Aromas complexos e de grande personalidade, com notas de frutas maduras, menta, eucalipto e especiarias. Em boca, possui excelente estrutura, taninos macios e um equilíbrio que só se vê neste cru de Barolo.

REGIÃO: Piemonte.

UVAS: Nebbiolo, das comunas de La Morra e Barolo. Vinhedo de 3 hectares plantado entre 1972 e 1990.

AMADURECIMENTO: mínimo de 3 anos, sendo 24 meses em madeira.

BAROLO DOCG CANNUBI
COD.21736
Apresenta aromas intensos e complexos que lembram frutas de bosque, alcaçuz e tabaco. Em boca, é envolvente e rico, com taninos sedosos e excelente corpo.

REGIÃO: Piemonte.

UVAS: Nebbiolo, do vinhedo Cannubi . O vinhedo tem 1 hectare e foi plantado entre 1958-1990.

AMADURECIMENTO: mínimo de 3 anos, sendo 24 meses em barricas.

OBS: Cannubi é o vinhedo mais famoso e prestigiado de Barolo. Historicamente, é o cru mais antigo da Itália, reconhecido desde 1752. desde 1989, Michele Chiarlo é proprietário do vinhedo que fica no coração histórico de Cannubi .

LE ORMEBARBERA D'ASTI DOCG
COD.23371
Elegante e intenso, apresenta aromas de frutas vermelhas maduras e frescas, como cereja e groselha. Em boca, é harmonioso, com ótima estrutura e taninos macios.

REGIÃO: Piemonte.

UVAS: Barbera.

ALGO MAIS: As uvas provêm de vinhedos La Courte Montemareto, em Castelnuovo Calcea; La Serra em Montaldo Scarampi; e Costa delleMonacheem Agliano.

HARMONIZAÇÃO: massa com molho de tomate, pizzas e carnes brancas.

BORGO REALE

Cantine del Borgo Reale é um projeto que busca e propõe os melhores rótulos do terroir do Piemonte, no noroeste da Itália, desde clássicos como Nebbiolo e Barbera, até descobertas mais recentes e inspiradas, como Albarossa. O olhar dos enólogos da vinícola é voltado para o município de Diano d'Alba, mas também para toda a área reconhecida pela UNESCO como Património da Humanidade. Lugares férteis, ora suaves ora impermeáveis, capazes de devolver panoramas de absoluto e inesperado deslumbramento ao olhar de qualquer viajante que por acaso percorra uma das estradas que traçam linhas de prazer por entre montes e vinhas.

BAROLO DOCG CANTINE DEL BORGO REALE

COD.11521

Apresenta intensos aromas de rosas secas. Em boca, taninos elegantes e notas de frutos secos. Um Barolo de grande tipicidade.

REGIÃO: Piemonte.

UVAS: Nebbiolo.

AMADURECIMENTO: 3 anos em barrica.

HARMONIZAÇÃO: Carnes, queijos curados e pratos à base de trufas ou cogumelos.

LANGHE NEBBIOLO DOC CANTINE DEL BORGO REALE

COD.11522

Aromas de violetas e de frutas vermelhas. Em boca, possui taninos elegantes e equilibrados, com notas frutadas e ligeiramente minerais.

REGIÃO: Piemonte.

UVAS: Nebbiolo.

AMADURECIMENTO: 3 anos em barrica.

HARMONIZAÇÃO: Carnes magras e queijos curados.

BARBERA D'ASTI DOCG CANTINE DEL BORGO REALE

COD.11523

Apresenta aromas frutados com notas apimentadas. Em boca, é encorpado, com taninos macios e ligeiramente frutados.

REGIÃO: Piemonte.

UVAS: Barbera.

HARMONIZAÇÃO: Pratos à base de aves.

STEMMARI

Os vinhos Stemmari são elaborados na Ilha da Sicília, ao Sul da Itália, no coração do Mediterrâneo. Uma terra generosa banhada por luz intensa e com um clima de ventos secos ideal para a produção de vinhos ricos, intensos e encorpados, com aromas únicos.
Os vinhedos estão localizados ao longo da costa sul da Sicília, nas propriedades de Sambuca di Sicilia e Acate. São 700 hectares de vinhedos manejados de forma sustentável, sendo que a Stemmari possui a certificação EMAS 2 (Eco Management and Audit Scheme), criada pela Comunidade Europeia para a sustentabilidade e gestão ambiental, desde 2002.

DECORATO BIANCO
COD.23337

Apresenta aromas de frutas maduras como pêssegos e peras, com notas florais. Em boca, é frutado e equilibrado.

REGIÃO: Sicília.

UVAS: Grillo, Moscato e Viognier

HARMONIZAÇÃO: Ideal como aperitivo, saladas e pratos à base de peixes.

STEMMARI PINOT GRIGIO
COD.23335

Notas tropicais de abacaxi e damasco, baunilha e especiarias doces. Em boca, é frutado e refrescante com toques minerais.

REGIÃO: Sicília.

UVA: Pinot Grigio

HARMONIZAÇÃO: Risoto, massa com spaghetti alla Norma (berinjela e ricota), carnes, cordeiro e queijos salgados.

DECORATO ROSSO
COD.23336

Apresenta aromas de cerejas e notas de especiarias. Em boca, possui boa estrutura e taninos macios.

REGIÃO: Sicília

UVAS: Merlot, Syrah e Cabernet Sauvignon.

AMADURECIMENTO: As uvas são vinificadas separadamente sendo que a Cabernet Sauvignon amadurece por 10 meses antes do blend final.

HARMONIZAÇÃO: Acompanha embutidos, aves e queijos de meia cura.

ROSÉ TERRE SICILIANE IGT
COD.23333

Apresenta aromas de morangos, típicos da Nero d'Avola. Possui estrutura delicada, elegante e com perfeito equilíbrio entre frescor e mineralidade.

REGIÃO: Sicília

UVAS: Nero d'Avola (5 meses sur lies

HARMONIZAÇÃO: Excelente como aperitivo e para culinária vegetariana.

NERO D'AVOLA SICILIA DOC
COD.23334

Degustação: Apresenta aromas intensos de groselhas, morangos e romã. Em boca, é bastante frutado, com excelente corpo e taninos macios.

REGIÃO: Sicília.

UVAS: Nero d 'Avola

AMADURECIMENTO: Amadurece por 6 meses em barricas de carvalho francesas.

HARMONIZAÇÃO: Ideal para acompanhar Spaghetti alla Norma, pra tos à base de berinjela e queijos de meia cura.

PASSIATA TERRE SICILIANE IGT
COD.23338

A s uvas são vinificadas separadamente. A Syrah amadurece por 8 meses em barricas de carvalho; em um primeiro momento, a Nero d'Avola não passa por barrica.
Depois do blend, o vinho descansa 6 meses em inox antes da comercialização.

REGIÃO: Sicília

UVAS: Syrah (75%) e Nero d'Avola (25%)

HARMONIZAÇÃO: Queijos curados, ragu de carne bovina e peixes assados.s.

DALILA SICILIA DOC
COD.23340

Apresenta aromas intensos de frutas tropicais com delicadas notas de damascos e mel fresco. Em boca, é elegante e complexo.

REGIÃO: Sicília

UVAS: Grillo e Viognier

HARMONIZAÇÃO: Massas com molhos brancos, frutos do mar e queijos de meia cura.

CANTODORO SICILIA DOC
COD.23339

Apresenta aromas de amoras e framboesas, co m notas de ameixa e baunilha. Em boca, possui boa estrutura, complexidade e equilíbrio.

REGIÃO: Sicília.

UVAS: Nero d'Avola e Cabernet Sauvignon

AMADURECIMENTO: As uvas são vinificadas separadamente e amadurecem em barricas de carvalho separadamente também.

HARMONIZAÇÃO: Ideal para massas com molhos à base de carnes, carnes grelhadas.

ITÁLIA

BOTTEGA

A Bottega tem uma história de quatro séculos no mundo do vinho e da grappa. Desde o século XVII, quando os ancestrais cultivavam a vinha como arrendatários, até hoje, com a grappa e os licores Bottega sendo apreciados em todo o mundo.

ESPUMANTE BOTTEGA GOLD PROSECCO DOC

COD.21744

Levemente doce, é harmonioso e elegante, com acidez viva e equilibrada.

REGIÃO: Província de Treviso.

UVAS: Glera.

HARMONIZAÇÃO: Vai bem com entradas, com frutos do mar como mariscos e massas com molhos leves.

ESPUMANTE BOTTEGA MILLESIMATO BRUT

COD.21743

Perlage fina e persistente. Delicadas notas frutadas de maçã e pêssego e um toque floral. Sabor seco, vivo, fresco, caracterizado pela acidez equilibrada.

REGIÃO: Vêneto.

UVAS: Glera.

HARMONIZAÇÃO: Entradas e pratos à base de peixe.

ESPUMANTE BOTTEGA PETALO AMORES MOSCATO

COD.21742

Complexo, intenso, delicado, com notas florais (rosa, glicínia e flores silvestres) e frutadas (pêssego amarelo, damasco e cítricos) e um agradável toque de sálvia no final.

REGIÃO: Vêneto..

UVAS: Moscato.

HARMONIZAÇÃO: Vai bem com sobremesas e queijos.

PORTUGAL

Um dos mais tradicionais países produtores de vinhos no mundo, Portugal ganhou fama pelos seus rótulos de alta qualidade, incluindo os clássicos Vinho do Porto e Vinho Madeira. São mais de 250 tipos de uvas nativas cultivadas em seus vinhedos, com produções que encantam dos iniciantes até os mais exigentes consumidores. Em 2021, novamente os portugueses ficaram em primeiro lugar em consumo per capita ano, com 51,9 litros.

PORTUGAL

CAVES MESSIAS

A Caves Messias tem quase 100 anos de história. Famosa por sua tradição e qualidade, a produção de vinho do Porto acontece em Ferradosa, onde está a Quinta do Cachão, local onde as videiras foram plantadas pela primeira vez em 1845. As instalações atuais possuem mais de 5.000 metros quadrados.

ESPUMANTE MESSIAS BAIRRADA DOC EXTRA BRUT MILÉSIME
COD. 12059

Elaborado pelo método clássico (segunda fermentação na garrafa) e estágio *sur lies*. Apresenta bolhas pequenas e numerosas, e possui aroma de frutas cítricas com notas tostadas. Em boca, é seco, equilibrado e com excelente acidez.

REGIÃO: Bairrada.

UVAS: Baga, Bical e Chardonnay.

HARMONIZAÇÃO: Como aperitivo e com peixes e saladas.

ESPUMANTE MESSIAS EXTRA BRUT (TINTO)
COD. 12268

Apresenta aromas complexos com notas de frutos secos e em compota, com notas herbáceas. Em boca, fresco, muito saboroso e com longo final.

REGIÃO: Bairrada.

UVA: Baga e Touriga Nacional.

HARMONIZAÇÃO: Excelente como aperitivo e acompanhando o clássico leitão assado português.

MESSIAS BRANCO
COD. 12003

Apresenta aromas de frutas frescas e delicado floral. Em boca, é seco, leve, com boa acidez e final macio.

REGIÃO: Beiras.

UVAS: Bical e Maria Gomes.

HARMONIZAÇÃO: Peixes magros e frutos do mar.

MESSIAS TINTO
COD. 12001

Apresenta aromas frutados que lembram cereja e frutas secas. Em boca, é leve e agradável.

REGIÃO: Beiras.

UVA: Alfrocheiro, Baga, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional.

HARMONIZAÇÃO: Massas com molho vermelho, carnes vermelhas e aves.

PACK MESSIAS LEVE 6, PAGUE 5 - TINTO
COD. 12311

Apresenta aromas frutados que lembram cereja e frutas secas. Em boca, é leve e agradável.

REGIÃO: Beiras.

UVA: Alfrocheiro, Baga, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional.

HARMONIZAÇÃO: Massas com molho vermelho, carnes vermelhas e aves.

SANTOLA ROSÉ
COD. 12255

Vinho de caráter jovem, com aromas que lembram morangos e framboesas. Em boca, é levemente frisante e fresco.

REGIÃO: Beiras.

UVA: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Tinta Barroca.

HARMONIZAÇÃO: Ótimo sozinho, também acompanha saladas leves.

QUINTA DO PENEDO DOC DÃO BRANCO
COD. 12213

Vinho de grande potencial gastronômico, apresenta aromas minerais com notas de flores frescas. Em boca, possui boa acidez e final prolongado.

REGIÃO: Dão.

UVA: Encruzado.

HARMONIZAÇÃO: Como aperitivo e com risotos.

QUINTA DO PENEDO DOC DÃO TINTO
COD. 12211

Apresenta aromas minerais e, em boca, é bastante frutado e com final persistente. Passa por vinificação clássica e pisa a pé.

REGIÃO: Dão.

AMADURECIMENTO: Estagia por 12 meses em barrica de carvalho.

UVAS: Alfrocheiro e Touriga Nacional.

HARMONIZAÇÃO: Excelente sozinho ou para acompanhar queijos e massas.

QUINTA DO PENEDO RESERVA DOC DÃO
COD. 12212

Apresenta aromas minerais e de frutas vermelhas, com notas de flores brancas. Em boca, fresco, macio e muito elegante.

REGIÃO: Dão.

AMADURECIMENTO: 12 meses em barricas.

UVAS: Touriga Nacional e Alfrocheiro.

HARMONIZAÇÃO: Carne vermelha grelhada e massas com molhos à base de carnes.

MESSIAS SELECTION BAIRRADA DOC BRANCO
COD. 12902

Aroma intenso, com características florais e fruto cítrico. Textura cremosa e vibrante. Final fresco e muito agradável.

REGIÃO: Bairrada.

UVAS: Bical e Maria Gomes.

HARMONIZAÇÃO: Peixes magros, frutos do mar e massas leves.

MESSIAS SELECTION DOURO
COD. 12204

Vinho com notas de frutas secas e ligeiro aroma vegetal. Em boca, é muito fresco e apresenta boa estrutura.

REGIÃO: Douro.

AMADURECIMENTO: Breve estágio em madeira.

UVAS: Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional.

HARMONIZAÇÃO: Carnes grelhadas, frios e queijos fortes.

QUINTA DO VALDOEIRO CHARDONNAY DOC BAIRRADA
COD. 12104

Apresenta um aroma de perfil intenso, com notas exóticas de maracujá e nuances de ervas frescas cortadas. Em boca, mostra-se fresco, ligeiro e com toques minerais.

AMADURECIMENTO: Fermentação parcial em barricas de carvalho francês.

REGIÃO: Bairrada.

UVA: Chardonnay.

HARMONIZAÇÃO: Peixes e frutos do mar com molhos untuosos.

QUINTA DO VALDOEIRO TINTO DOC BAIRRADA
COD. 12047

Vinho tinto muito gastronômico com intensos aromas de especiarias. Encorpado, equilibrado e estruturado.

AMADURECIMENTO: Estagia por 12 meses em barrica de carvalho.

REGIÃO: Bairrada.

UVAS: Baga, Syrah e Touriga Nacional.

HARMONIZAÇÃO: Versátil, acompanha pratos à base de carnes suculentas e com gordura.

PRÊMIOS:
Safra 2012, 90 no Robert Parker.
Safra 2011, 90 no Robert Parker.

QUINTA DO VALDOEIRO RESERVA DOC BAIRRADA
COD. 12106

Este vinho é elaborado apenas nos anos em que a variedade Baga atinge a sua expressão plena de identidade. Apresenta aromas complexos de frutos do bosque, lembrando mirtilos, com notas minerais. Em boca, possui ótima estrutura, taninos sedosos e acidez refrescante. Possui grande potencial de guarda.

AMADURECIMENTO: Estagia durante 24 meses em barrica de carvalho francês.

REGIÃO: Bairrada.

UVAS: Baga, Cabernet Sauvignon e Touriga Nacional.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas grelhadas e leitão assado.

PRÊMIOS:
Safra 2015, 90 no Robert Parker.
Safra 2013, 91 no Robert Parker.

QUINTA DO VALDOEIRO RESERVA BRANCO DOC BAIRRADA
COD. 12107

Apresenta aromas minerais com notas de mel. Em boca, é fresco, untuoso e mineral.

REGIÃO: Bairrada.

UVAS: Cerciale Bical..

HARMONIZAÇÃO: Queijos curados.

QUINTA DO VALDOEIRO SYRAH DOC BAIRRADA
COD. 14049

Vinho tinto intenso com aromas de especiarias e chocolate. Estruturado, apresenta taninos sedosos, sabor potente e fresco e final longo. Vinho produzido apenas em anos especiais.

AMADURECIMENTO: Estagia em barricas de carvalho francês entre 12 e 18 meses.

REGIÃO: Bairrada.

UVA: Syrah.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas e massas com molhos encorpados.

VALDOEIRO TINTO DOC BAIRRADA
COD. 12109

Apresenta aromas de fritas escuras com notas de especiarias e de madeira. É macio e possui boa estrutura.

REGIÃO: Bairrada.

UVAS: Baga e Merlot.

AMDURECIMENTO: Parte do vinho estagiou em madeira.

HARMONIZAÇÃO: Pizzas, queijos de meia cura e embutidos.

VALDOEIRO BRANCO DOC BAIRRADA
COD. 12110

Apresenta aromas de frutas brancas. Fresco e agradável.

REGIÃO: Bairrada.

UVAS: Chardonnay, Bical, Arinto.

HARMONIZAÇÃO: Saladas e queijos moles.

VALDOEIRO ROSÉ DOC BAIRRADA
COD. 12108

Apresenta aromas de frutas vermelhas frescas e notas minerais. Fresco e agradável.

REGIÃO: Bairrada.

UVAS: Baga e Touriga Nacional.

HARMONIZAÇÃO: Saladas e pratos à base de peixes magros.

QUINTA DO CACHÃO DOC DOURO (375 ml)
COD. 12011

Apresenta aroma frutado com notas de chocolate e tostado. Em boca, revela taninos bem maduros e macios, com final persistente.

REGIÃO: Douro.

AMADURECIMENTO: Estagia por 6 meses em barrica de carvalho francês.

UVAS: Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca e Touriga Nacional.

HARMONIZAÇÃO: Carnes grelhadas e queijos macios.

QUINTA DO CACHÃO DOC DOURO (750 ml)
COD. 12010

Apresenta aroma frutado com notas de chocolate e tostado. Em boca, revela taninos bem maduros e macios, com final persistente.

REGIÃO: Douro.

AMADURECIMENTO: Estagia por 6 meses em barrica de carvalho francês.

UVAS: Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca e Touriga Nacional.

HARMONIZAÇÃO: Carnes grelhadas e queijos macios.

CACHÃO BRANCO DOC DOURO (375 ml)
COD. 12016

Apresenta aromas de frutas brancas e amarelas, como pêssego e manga, com notas de ervas. Fresco e agradável.

REGIÃO: Douro.

UVAS: Malvasia Fina e Rabigato.

HARMONIZAÇÃO: Saladas e queijos moles.

CACHÃO BRANCO DOC DOURO (750 ml)
COD. 12015

Apresenta aromas de frutas brancas e amarelas, como pêssego e manga, com notas de ervas. Fresco e agradável.

REGIÃO: Douro.

UVAS: Malvasia Fina e Rabigato.

HARMONIZAÇÃO: Saladas e queijos moles.

QUINTA DO CACHÃO RESERVA DOC DOURO
COD. 12018

Apresenta aromas de frutas pretas com notas tostadas. Em boca, é complexo, macio, com muita fruta madura e longo final.

REGIÃO: Bairrada..

AMADURECIMENTO: 12 meses em barricas de carvalho.

UVAS: Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinto Cão.

HARMONIZAÇÃO: Carnes de caça.

APRENDIZ DOC DOURO

COD. 12161

Apresenta aromas de frutas vermelhas, baunilha e chocolate. Em boca é seco, possui boa acidez, taninos finos e final macio

REGIÃO: Douro.

AMADURECIMENTO: Estágio parcial em madeira de carvalho francês e americano.

UVAS: Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca e Touriga Nacional.

HARMONIZAÇÃO: Carnes de caça, carnes vermelhas em geral e massas com molhos untuosos.

MESSIAS VINHA DE SANTA BÁRBARA DOC BAIRRADA

COD. 12214

Entre seus aromas, percebe-se algo entre alcatrão e minerais. Boca, apresenta taninos em abundância, porém finos, e longa duração. A produção é apenas de 5.000 garrafas.

AMADURECIMENTO: O vinho amadurece em barricas de carvalho francês durante 24 meses.

REGIÃO: Douro.

UVAS: Touriga Franca e Touriga Nacional.

HARMONIZAÇÃO: Cordeiro assado, pato assado e queijos maduros.

PRÊMIOS:
Safra 2013, 91 no Robert Parker.

BAIRRADA MESSIAS GARRAFEIRA TINTO 1998

COD. 10189

Aroma intenso e complexo de frutas com nuances balsâmicas. Em boca, é encorpado, saboroso, taninos muito redondos e finos, porém presentes.

REGIÃO: Bairrada.

UVA: Baga.

HARMONIZAÇÃO: Leitão assado e carnes de caça.

TRIUNVIRATO N. 7

COD. 12166

Vinho premiado elaborado com uvas das melhores parcelas de dois terroirs de Caves Messias, no Douro e na Bairrada. Apresenta aromas complexos de fruta preta e especiarias. Em boca, destaca-se a rica e madura estrutura e os taninos potentes, além da longa persistência.

AMADURECIMENTO: 18 meses em barricas de carvalho francês seguidos de 36 meses em adega.

TEMPO DE GUARDA: 20 anos.

REGIÃO: Douro e Bairrada.

UVAS: Touriga Nacional e Syrah.

HARMONIZAÇÃO: Carne de cordeiro.

PRÊMIOS: 95 no Robert Parker.

MESSIAS CLÁSSICO GARRAFEIRA DOC BAIRRADA

COD. 12157

O processo de vinificação inclui pisa a pé durante 6 dias e a fermentação alcoólica é finalizada em barricas de carvalho francês. Vinho de grande personalidade, apresenta aromas de balsâmico e resina, com notas salinas e iodadas. Possui excelente estrutura e grande potencial de envelhecimento.

REGIÃO: Bairrada.

AMADURECIMENTO: O vinho amadurece durante dois anos em barrica francesa e fica mais um ano em adega para estabilização.

UVA: Baga.

HARMONIZAÇÃO: Carne de caça, cordeiro assado e queijo curado.

PRÊMIOS:
Safra 2013, 92 no Robert Parker.
Safra 2010, 90 no Robert Parker.

PORTO MESSIAS WHITE DRY SECO

COD. 12095

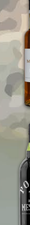
Apresenta aroma de madeira delicada e de frutos secos. Os sabores lembram especiarias, como pimenta e noz-moscada, além de um sutil toque floral.

REGIÃO: Douro.

AMADURECIMENTO: Envelhecido em barrica de carvalho.

UVA: Códega, Malvasia Fina e Rabigato.

HARMONIZAÇÃO: Como aperitivo.



PORTO MESSIAS RUBY

COD. 10011

Vinho fortificado doce de caráter jovem, bastante aromático com notas de frutas vermelhas.

REGIÃO: Douro.

UVAS: Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca e Touriga Nacional.

HARMONIZAÇÃO: Como aperitivo e com chocolates, dos frutados aos mais amargos.

PORTO MESSIAS TAWNY (50 ml)

COD. 12066

Vinho fortificado com aromas de frutas vermelhas em compota e toques de baunilha.

REGIÃO: Douro.

AMADURECIMENTO: Fermentação interrompida pela adição de aguardente vínica e envelhecimento em carvalho até ser engarrafado.

UVAS: Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão e Touriga Nacional.

HARMONIZAÇÃO: Frutas secas e passas.

PORTO MESSIAS TAWNY (375 ml)

COD. 12065

Vinho fortificado com aromas de frutas vermelhas em compota e toques de baunilha.

REGIÃO: Douro.

AMADURECIMENTO: Fermentação interrompida pela adição de aguardente vínica e envelhecimento em carvalho até ser engarrafado.

UVAS: Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão e Touriga Nacional.

HARMONIZAÇÃO: Frutas secas e passas.

PORTO MESSIAS TAWNY (750 ml)

COD. 12013

Vinho fortificado com aromas de frutas vermelhas em compota e toques de baunilha.

REGIÃO: Douro.

AMADURECIMENTO: Fermentação interrompida pela adição de aguardente vínica e envelhecimento em carvalho até ser engarrafado.

UVAS: Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão e Touriga Nacional.

HARMONIZAÇÃO: Frutas secas e passas.

PORTO MESSIAS 10 ANOS WHITE DRY (BRANCO MEIO DOCE)

COD. 12021

Vinho fortificado branco meio doce. Apresenta notas de baunilha e especiarias, aliadas a um toque floral. Em boca, possui boa acidez e longo final.

REGIÃO: Douro.

AMADURECIMENTO: Amadurece em carvalho por, em média, 10 anos até ser engarrafado.

UVAS: Códega, Malvasia Fina, Rabigato e Viosinho.

HARMONIZAÇÃO: Vinho de meditação.

PRÊMIO: 90 no Robert Parker.

PORTO MESSIAS 10 ANOS

COD. 12014

Possui aroma complexo e delicado de frutas secas e passas. No paladar, é doce, com excelente acidez. Equilibrado e persistente.

REGIÃO: Douro.

AMADURECIMENTO: Fermentação alcoólica interrompida pela adição de aguardente. O lote amadurece em carvalho por, em média, 10 anos.

UVA: Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca e Touriga Nacional.

HARMONIZAÇÃO: Frutas secas, passas e queijos.

PORTO MESSIAS 10 ANOS COM FIBROLATA

COD. 12157

Possui aroma complexo e delicado de frutas secas e passas. No paladar, é doce, com excelente acidez. Equilibrado e persistente.

REGIÃO: Douro.

AMADURECIMENTO: Fermentação alcoólica interrompida pela adição de aguardente. O lote amadurece em carvalho por, em média, 10 anos.

UVA: Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca e Touriga Nacional.

HARMONIZAÇÃO: Frutas secas, passas e queijos.

PORTO MESSIAS 20 ANOS

COD. 12028

Apresenta aromas complexos que lembram frutas secas e especiarias. No paladar, é doce e encorpado. Possui excelente equilíbrio.

REGIÃO: Douro.

AMADURECIMENTO: Fermentação alcoólica interrompida pela adição de aguardente. O lote é envelhecido em carvalho por, em média, 20 anos.

UVAS: Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca e Touriga Nacional.

HARMONIZAÇÃO: Frutas secas, passas e queijos.

PORTO MESSIAS 30 ANOS

COD. 12061

Vinho alaranjado com aromas de frutas secas e especiarias. No paladar, é doce, encorpado e com grande equilíbrio.

REGIÃO: Douro.

AMADURECIMENTO: Fermentação alcoólica interrompida pela adição de aguardente. O lote é envelhecido em carvalho por, em média, 30 anos.

UVAS: Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca e Touriga Nacional.

HARMONIZAÇÃO: Frutas secas, passas e queijos.

PORTO MESSIAS 40 ANOS

COD. 13002

Vinho alaranjado com aromas de frutas secas e especiarias. No paladar, é doce, encorpado e com grande equilíbrio.

REGIÃO: Douro.

AMADURECIMENTO: Fermentação alcoólica interrompida pela adição de aguardente. O lote é envelhecido em carvalho por, em média, 40 anos.

UVAS: Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca e Touriga Nacional.

HARMONIZAÇÃO: Frutas secas, passas e queijos.

PORTO INTERMARES RUBY

COD. 12068

Apresenta aroma de frutas vermelhas maduras e notas florais. No paladar, é delicado, possui doçura equilibrada e final agradável.

REGIÃO: Douro.

AMADURECIMENTO: Amadurece em tonéis de carvalho até ser engarrafado.

UVAS: Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão e Touriga Nacional.

HARMONIZAÇÃO: Sobremesas à base de chocolate.

PORTO INTERMARES TAWNY

COD. 12069

Vinho fortificado com aromas de frutas vermelhas em compota. Em boca, é doce, encorpado, com álcool integrado e final longo.

REGIÃO: Douro.

AMADURECIMENTO: Amadurece em tonéis de carvalho até ser engarrafado.

UVAS: Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão e Touriga Nacional.

HARMONIZAÇÃO: Frutas secas e passas.

PORTO MESSIAS VINTAGE 2007

COD. 12165

Apresenta aromas de frutas pretas com notas balsâmicas. Em boca, é complexo, possui boa estrutura e taninos presentes, porém delicados. Vinho de longo e saboroso final.

REGIÃO: Douro.

AMADURECIMENTO: Amadurece em barricas até ser engarrafados.

UVAS: Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional.

HARMONIZAÇÃO: Ótimo para finalizar refeições e acompanhar frutas secas.

PORTO MESSIAS 50 ANOS

COD. 12170

Aroma complexo e intenso com vírias camadas, notas de mel e especiarias. Em boca, tem maravilhosa complexidade, acidez vibrante e um final prolongado.

REGIÃO: Douro.

AMADURECIMENTO: O lote amadureceu por, em média, 50 anos.

UVAS: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Roriz, Tinta Barroca.

HARMONIZAÇÃO: Sobremesas com chocolate, frutas secas, castanhas e queijos maduros.

CARMIM

Cooperativa Agrícola de Reguengos de Monsaraz, localizada no coração do Alentejo. Foi criada em 1977 por um grupo de 60 viticultores e atualmente possui cerca de mil associados. Produz 24 tipos de vinhos num complexo agroindustrial de 80 mil m² dotado das mais alta tecnologia. A CARMIM detem 7 marcas, todas elas já bem conhecidas do grande público, com destaque para Terras d'el Rei, Reguengos DOC e Monsaraz DOC.

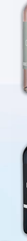
OLARIA SUAVE NATURAL BRANCO
COD. 12176

Vinho com aromas frutados e frescos. Em boca, é levemente doce (o açúcar é natural da fruta), rico em frutas e equilibrado.

REGIÃO: Alentejo.

UVAS: Antão Vaz, Perrum, Rabo de Ovelha e Síria.

HARMONIZAÇÃO: Massas leves.



OLARIA BAG IN BOX BRANCO (5 L)
COD. 12149

Vinho de aromas frutados. Em boca, é seco, apresenta frescor e equilíbrio.

REGIÃO: Alentejo.

UVAS: Antão Vaz, Arinto e Síria.

HARMONIZAÇÃO: Saladas, mariscos e pratos com peixes.

OLARIA SUAVE NATURAL ROSÉ
COD. 12244

Vinho de aspeto cristalino, cor rosada, aroma elegante de fruta vermelha e tropical. Em boca, é levemente doce (açúcar natural das frutas), macio, fresco e equilibrado.

REGIÃO: Alentejo.

UVAS: Aragonez e Castelão.

HARMONIZAÇÃO: Saladas, mariscos, pratos de peixe e carnes brancas, ou pode ser servido como aperitivo.

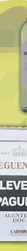
OLARIA SUAVE NATURAL TINTO
COD. 12172

Vinho com aroma de frutas vermelhas frescas. Em boca, é levemente adocicado (açúcar residual da fruta) e com taninos macios.

REGIÃO: Alentejo.

UVAS: Aragonez, Castelão e Trincadeira.

HARMONIZAÇÃO: Massas leves.



OLARIA BAG IN BOX TINTO (5 L)
COD. 12132

Vinho com aroma de frutas vermelhas. No paladar, é seco, possui corpo médio e final harmónico.

REGIÃO: Alentejo.

UVAS: Aragonez, Castelão e Trincadeira.

HARMONIZAÇÃO: Carnes e queijos de cabra.

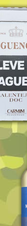
TERRAS D'EL REI BRANCO
COD. 12130

Vinho com aroma de frutas frescas. Em boca, é seco, jovem e equilibrado.

REGIÃO: Alentejo.

UVAS: Síria, Rabo de Ovelha e Antão Vaz.

HARMONIZAÇÃO: Peixes, mariscos e saladas.



TERRAS D'EL REI TINTO
COD. 12124

Vinho com sabores de frutas vermelhas frescas. Em boca, é seco e com taninos macios.

REGIÃO: Alentejo.

UVAS: Aragonez, Castelão e Trincadeira.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas magras, queijos amarelos e massas com molho de tomate ou carne.

REGUENGOS DOC ALENTEJO BRANCO
COD. 12119

Apresenta aromas frutados. Em boca, é seco, equilibrado e fresco.

REGIÃO: Alentejo.

UVAS: Síria e Antão Vaz.

HARMONIZAÇÃO: Gaspachos, peixes grelhados e mariscos.

PACK REGUENGOS DOC - LEVE 6, PAGUE 5 (BRANCO)
COD. 12257

Apresenta aromas frutados. Em boca, é seco, equilibrado e fresco.

REGIÃO: Alentejo.

UVAS: Síria e Antão Vaz.

HARMONIZAÇÃO: Gaspachos, peixes grelhados e mariscos.

REGUENGOS DOC ALENTEJO TINTO
COD. 12118

Vinho com aroma de frutas vermelhas maduras e leve toque floral. Em boca, é seco, possui corpo médio, boa acidez, taninos finos e final longo.

REGIÃO: Alentejo.

UVAS: Trincadeira, Aragonez e Castelão.

HARMONIZAÇÃO: Embutidos e queijos.

PACK REGUENGOS DOC LEVE 6 PAGUE 5 - TINTO
COD. 12191

Vinho com aroma de frutas vermelhas maduras e leve toque floral. Em boca, é seco, possui corpo médio, boa acidez, taninos finos e final longo.

REGIÃO: Alentejo.

UVAS: Trincadeira, Aragonez e Castelão.

HARMONIZAÇÃO: Embutidos e queijos.

MONSARAZ DOC ALENTEJO BRANCO
COD. 12133

Vinho com aroma de frutas brancas maduras. Em boca, é seco, possui corpo leve, acidez equilibrada e final harmónico.

REGIÃO: Alentejo.

UVAS: Antão Vaz, Arinto e Gouveio.

HARMONIZAÇÃO: Frutos do mar, mariscos, peixes e carnes brancas.

MONSARAZ DOC ALENTEJO ROSÉ
COD. 12193

Apresenta aromas de cereja, framboesa e morango, com notas florais. É fresco, elegante e equilibrado.

REGIÃO: Alentejo.

UVAS: Aragonez, Syrah e Touriga Nacional.

HARMONIZAÇÃO: Saladas, mariscos, peixes grelhados ou cozidos e sushi.

MONSARAZ DOC ALENTEJO TINTO (375 ml)
COD. 12177

Vinho com aroma de frutas vermelhas maduras, como amoras e groselhas, e baunilha. Em boca, é seco, de médio corpo, macio e redondo.

REGIÃO: Alentejo.

AMADURECIMENTO: Uma parte do vinho amadurece em barrica de carvalho francês.

UVAS: Alicante Bouschet, Aragonez e Trincadeira.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas grelhadas ou assadas.

MONSARAZ DOC ALENTEJO TINTO (750 ml)
COD. 12120

Vinho com aroma de frutas vermelhas maduras, como amoras e groselhas, e baunilha. Em boca, é seco, de médio corpo, macio e redondo.

REGIÃO: Alentejo.

AMADURECIMENTO: Uma parte do vinho amadurece em barrica de carvalho francês.

UVAS: Alicante Bouschet, Aragonez e Trincadeira.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas grelhadas ou assadas.

KIT MONSARAZ MONOVARIETAIS TINTOS
COD. 12340

Este kit em caixa de madeira contém três garrafas de vinhos tintos monovarietais, ou seja, elaborados com uma única uva. São eles: Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon.

Amadurecimento: O estágio é realizado em barrica nova de carvalho francês durante 12 meses. Após engarrafamento, o vinho estagia em garrafa durante 6 a 8 meses.

REGIÃO: Alentejo.

UVAS: Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon.

HARMONIZAÇÃO: Pratos de carne vermelha, caça e queijos de cura ou meia cura.

PACK MONSARAZ DOC LEVE 6, PAGUE 5 - ALENTEJO TINTO (750 ml)
COD. 12180

Vinho com aroma de frutas vermelhas maduras, como amoras e groselhas, e baunilha. Em boca, é seco, de médio corpo, macio e redondo.

REGIÃO: Alentejo.

AMADURECIMENTO: Uma parte do vinho amadurece em barrica de carvalho francês.

UVAS: Alicante Bouschet, Aragonez e Trincadeira.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas grelhadas ou assadas.

MONSARAZ DOC ALENTEJO TINTO MAGNUM (1.5 L)
COD. 12195

Vinho com aroma de frutas vermelhas maduras, como amoras e groselhas, e baunilha. Em boca, é seco, de médio corpo, macio e redondo.

REGIÃO: Alentejo.

AMADURECIMENTO: Uma parte do vinho amadurece em barrica de carvalho francês.

UVAS: Alicante Bouschet, Aragonez e Trincadeira.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas grelhadas ou assadas.

MONSARAZRESERVA DOC ALENTEJO BRANCO 2023

COD. 12259

Apresenta aromas de frutos tropicais,toquemineral enotas vegetais.Em boca, éestruturado e elegante, num conjunto fresco e complexo com final agradável e persistente.

REGIÃO: Alentejo.

AMADURECIMENTO: Amadurece8 meses em barricas ondeésubmetidoabattonageregularpara ganhar mais complexidade e estrutura. Apósoengarrafamento, estagia na cave por 2 meses.

UVAS: Antão Vazão, Verdelho e Viosinho.

HARMONIZAÇÃO: Peixes assados, bacalhau, carnes brancas e alguns queijos e embutidos.

MONSARAZ RESERVA DOC ALENTEJO

COD. 12258

Apresenta aromas de frutos pretos maduros, sugerindo amoras e ameixas, com notas de especiarias. Em boca, possui grande complexidade aromática, mineralidade e persistência.

REGIÃO: Alentejo.

AMADURECIMENTO: Em barricas de carvalho francês e americano por 12 meses.

UVAS: Alicante Bouschet, Trincadeira e Touriga Nacional.

HARMONIZAÇÃO: Carnes de caça, carnes vermelhas e queijos de cura ou meia cura.

PRÊMIO:
Safra 2017, 97 na Decanter.

KIT MONSARAZ RESERVA DOC ALENTEJO TINTO + TAÇA DE VINHO

COD. 12248

Apresenta aromas de frutos pretos maduros, sugerindo amoras e ameixas, com notas de especiarias. Em boca, possui grande complexidade aromática, mineralidade e persistência.

REGIÃO: Alentejo.

AMADURECIMENTO: Em barricas de carvalho francês e americano por 12 meses.

UVAS: Alicante Bouschet, Trincadeira e Touriga Nacional.

HARMONIZAÇÃO: Carnes de caça, carnes vermelhas e queijos de cura ou meia cura.

PRÊMIO:
Safra 2017, 97 na Decanter.

KIT MONSARAZ RESERVA DOC ALENTEJO TINTO COM 3 UNIDADES EM CAIXA DE MADEIRA

COD. 12270

Apresenta aromas de frutos pretos maduros, sugerindo amoras e ameixas, com notas de especiarias. Em boca, possui grande complexidade aromática, mineralidade e persistência.

REGIÃO: Alentejo.

AMADURECIMENTO: Em barricas de carvalho francês e americano por 12 meses.

UVAS: Alicante Bouschet, Trincadeira e Touriga Nacional.

HARMONIZAÇÃO: Carnes de caça, carnes vermelhas e queijos de cura ou meia cura.

PRÊMIO:
Safra 2017, 97 na Decanter.

MONSARAZ RESERVA DOC ALENTEJO TINTO EM CAIXA INDIVIDUAL DE MADEIRA E TAMPA DE ACRÍLICO (3 L)

COD. 12256

Apresenta aromas de frutos pretos maduros, sugerindo amoras e ameixas, com notas de especiarias. Em boca, possui grande complexidade aromática, mineralidade e persistência.

REGIÃO: Alentejo.

AMADURECIMENTO: Em barricas de carvalho francês e americano por 12 meses.

UVAS: Alicante Bouschet, Trincadeira e Touriga Nacional.

HARMONIZAÇÃO: Carnes de caça, carnes vermelhas e queijos de cura ou meia cura.

PRÊMIO:
Safra 2017, 97 na Decanter.

REGUENGOS RESERVA BRANCO DOC ALENTEJO

COD. 12192

Apresenta aroma de fruta tropical com algumas notas citrinas e de baunilha. Em boca, possui bom volume, excelente frescura e um final prolongado.

REGIÃO: Alentejo.

AMADURECIMENTO: Uma parte do vinho amadureceu em barricas de carvalho.

UVAS: Antão Vaz e Arinto.

HARMONIZAÇÃO: Acompanha muito bem mariscos e peixes gordos assados.

REGUENGOS RESERVA TINTO DOC ALENTEJO

COD. 12122

Apresenta aromas evoluídos que lembram especiarias, passas e baunilhas. Possui taninos macios, que conferem final prolongado.

REGIÃO: Alentejo.

AMADURECIMENTO: Por 12 meses em barricas de carvalho francês e americano.

UVAS: Alicante Bouschet, Aragonez e Trincadeira

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas grelhadas, cordeiro, carne de porco, queijos de meia cura e curados.

PRÊMIOS:
Safra 2019, 92 no Decanter Wine Awards.
Safra 2019, Gold Medal no Concurso Mundial de Bruxelas.

REGUENGOS RESERVA DOC ALENTEJO TINTO (1,5 L)

COD. 12196

Apresenta aromas evoluídos que lembram especiarias, passas e baunilhas. Possui taninos macios, que conferem final prolongado.

REGIÃO: Alentejo.

AMADURECIMENTO: Amadurece em barricas de carvalho francês e americano durante 12 meses.

UVAS: Alicante Bouschet, Aragonez e Trincadeira.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas grelhadas, cordeiro, carne de porco, queijos meia cura e queijos curados.

PRÊMIOS:
Safra 2019, 92 no Decanter Wine Awards.
Safra 2019, Gold Medal no Concurso Mundial de Bruxelas.

RÉGIA COLHEITA BRANCO DOC ALENTEJO

COD. 12205

Vinho com aroma de frutas brancas maduras. Em boca, é seco, apresenta médio corpo, boa acidez e boa concentração de frutas.

REGIÃO: Alentejo.

AMADURECIMENTO: Após a fermentação em barricas de carvalho, passa por um processo de *bâtonnage*, durante algumas semanas, e depois estagia até ao final do inverno. O vinho é removido das barricas para ser engarrafado no início da primavera.

UVAS: Antão Vaz e Arinto.

HARMONIZAÇÃO: Peixes assados, principalmente bacalhau.

PRÊMIO:
Safra 2018, Menção Honrosa VIII Concurso Melhor Vinhos do Alentejo.
Safra 2018, Medalha de Ouro Citadelles du Vin.

RÉGIA COLHEITA DOC ALENTEJO TINTO

COD. 12209

Apresenta aromas de frutos vermelhos e especiarias. Em boca, é macio, estruturado e com prolongado final.

REGIÃO: Alentejo.

AMADURECIMENTO: Amadurecimento em barricas de carvalho francês e americano por 12 meses.

UVAS: Alicante Bouschet, Aragonez e Trincadeira.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas, de caça, embutidos e queijos de cura e meia cura.

BOM JUIZ RESERVA DOC ALENTEJO TINTO

COD. 12131

Apresenta aroma de frutas em compota e especiarias. No paladar, é seco, possui corpo médio, boa acidez, taninos finos e final longo.

REGIÃO: Alentejo.

AMADURECIMENTO: Amadurece em barrica de carvalho francês por 18 meses.

UVAS: Aragonez, Alicante Bouschet e Syrah.

HARMONIZAÇÃO: Carnes de caças e carne de porco.

PRÊMIOS:
Safra 2017, 95 na Decanter World Wine Awards.
Grand Gold Medal no Concurso Mundial de Bruxelas.

KIT BOM JUIZ RESERVA DOC ALENTEJO COM 3 UNIDADES EM CAIXA DE MADEIRA

COD. 12269

Apresenta aroma de frutas em compota e especiarias. No paladar, é seco, possui corpo médio, boa acidez, taninos finos e final longo.

REGIÃO: Alentejo.

AMADURECIMENTO: Amadurece em barrica de carvalho francês por 18 meses.

UVAS: Aragonez, Alicante Bouschet e Syrah.

HARMONIZAÇÃO: Carnes de caças e carne de porco.

PRÊMIOS:
Safra 2017, 95 na Decanter World Wine Awards.
Grand Gold Medal no Concurso Mundial de Bruxelas.

KIT REGUENGOS GARRAFEIRA DOS SÓCIOS (1 UNIDADE) E BOM JUIZ (2 UNIDADES) COM CAIXA DE MADEIRA

COD. 12228

Apresenta aromas evoluídos de especiarias, passas e baunilha. Em boca, é seco, encorpado, robusto, com boa acidez, taninos finos e abundantes, longo e equilibrado.

REGIÃO: Alentejo.

AMADURECIMENTO: O vinho estagia em barricas durante 12 meses. Durante este período, é submetido a provas regulares, sendo os melhores lotes devidamente identificados e separados. Destes resultam dois lotes; o melhor dará origem ao "Garrafeira dos Sócios". Posteriormente, estagia cerca entre 12 e 18 meses, dependendo da prova, em meias pipas de carvalho francês.

UVAS: Alicante Bouschet, Aragonez e Touriga Nacional.

HARMONIZAÇÃO: Carne de cordeiro, carnes grelhadas ou assadas e queijos de cura.

PRÊMIO:
96 no Decanter Wine Awards.

OBS:
As informações acima são referentes ao vinho "Reguengos Garrafeira dos Sócios". Informações sobre o vinho "Bom Juiz DOC Alentejo Tinto" estão disponíveis acima.

TAREFA

COD. 12238

Tinto alentejano de aromas de frutas vermelhas e pretas, com notas minerais e vegetais. Apresenta muito frescor, seus taninos são finos, elegantes e envolventes. Tarefa é o nome de um recipiente de barro utilizado para armazenar pequenas quantidades de produtos tradicionais, como uvas. Neste caso, o vinho é fermentado nestas tarefas.

REGIÃO: Alentejo.

UVAS: Alicante Bouschet, Castelão e Moreto.

HARMONIZAÇÃO: Risotos e pratos à base de carnes.

TAREFA BRANCO

COD. 12341

Vinho de aroma de fruta branca madura, com notas minerais e vegetais. Fresco e intenso, elegante e envolvente.

AMADURECIMENTO: Vinho fermentado em "tarefas", um tipo de recipiente de barro.

REGIÃO: Alentejo.

UVAS: Antão Vaz e Roupeiro.

HARMONIZAÇÃO: Peixes assados, carnes brancas e queijos de meia cura.

REGUENGOS GARRAFEIRA DOS SÓCIOS DOC ALENTEJO

COD. 12123

Apresenta aromas evoluídos de especiarias, passas e baunilha. Em boca, é seco, encorpado, robusto, com boa acidez, taninos finos e abundantes, longo e equilibrado.

REGIÃO: Alentejo.

AMADURECIMENTO: O vinho estagia em barricas durante 12 meses. Durante este período, é submetido a provas regulares, sendo os melhores lotes devidamente identificados e separados. Destes resultam dois lotes; o melhor dará origem ao "Garrafeira dos Sócios". Posteriormente, estagia cerca entre 12 e 18 meses, dependendo da prova, em meias pipas de carvalho francês.

UVAS: Alicante Bouschet, Aragonez e Touriga Nacional.

HARMONIZAÇÃO: Carne de cordeiro, carnes grelhadas ou assadas e queijos de cura.

PRÊMIO:
96 no Decanter Wine Awards.

REGUENGOS GARRAFEIRA DOS SÓCIOS DOC ALENTEJO - MAGNUM - 1,5L

COD. 12242

Apresenta aromas evoluídos de especiarias, passas e baunilha. Em boca, é seco, encorpado, robusto, com boa acidez, taninos finos e abundantes, longo e equilibrado.

REGIÃO: Alentejo.

AMADURECIMENTO: O vinho estagia em barricas durante 12 meses. Durante este período, é submetido a provas regulares, sendo os melhores lotes devidamente identificados e separados. Destes resultam dois lotes; o melhor dará origem ao "Garrafeira dos Sócios". Posteriormente, estagia cerca entre 12 e 18 meses, dependendo da prova, em meias pipas de carvalho francês.

UVAS: Alicante Bouschet, Aragonez e Touriga Nacional.

HARMONIZAÇÃO: Carne de cordeiro, carnes grelhadas ou assadas e queijos de cura.

PRÊMIO:
96 no Decanter Wine Awards.

REGUENGOS GARRAFEIRA DOS SÓCIOS DOC ALENTEJO - CAIXA DE MADEIRA

COD. 12227

Apresenta aromas evoluídos de especiarias, passas e baunilha. Em boca, é seco, encorpado, robusto, com boa acidez, taninos finos e abundantes, longo e equilibrado.

REGIÃO: Alentejo.

AMADURECIMENTO: O vinho estagia em barricas durante 12 meses. Durante este período, é submetido a provas regulares, sendo os melhores lotes devidamente identificados e separados. Destes resultam dois lotes; o melhor dará origem ao "Garrafeira dos Sócios". Posteriormente, estagia cerca entre 12 e 18 meses, dependendo da prova, em meias pipas de carvalho francês.

UVAS: Alicante Bouschet, Aragonez e Touriga Nacional.

HARMONIZAÇÃO: Carne de cordeiro, carnes grelhadas ou assadas e queijos de cura.

PRÊMIO:
96 no Decanter Wine Awards.

KIT REGUENGOS GARRAFEIRA DOS SÓCIOS DOC ALENTEJO 3 UNIDADES COM CAIXA DE MADEIRA

COD. 12226

Apresenta aromas evoluídos de especiarias, passas e baunilha. Em boca, é seco, encorpado, robusto, com boa acidez, taninos finos e abundantes, longo e equilibrado.

REGIÃO: Alentejo.

AMADURECIMENTO: O vinho estagia em barricas durante 12 meses. Durante este período, é submetido a provas regulares, sendo os melhores lotes devidamente identificados e separados. Destes resultam dois lotes; o melhor dará origem ao "Garrafeira dos Sócios". Posteriormente, estagia cerca entre 12 e 18 meses, dependendo da prova, em meias pipas de carvalho francês.

UVAS: Alicante Bouschet, Aragonez e Touriga Nacional.

HARMONIZAÇÃO: Carne de cordeiro, carnes grelhadas ou assadas e queijos de cura.

PRÊMIO:
96 no Decanter Wine Awards.

JOÃO PORTUGAL RAMOS

PORTUGAL

João Portugal Ramos é referência mundial e um dos principais representantes de uma geração de enólogos portugueses. Trabalha com projetos inovadores e que priorizam a sustentabilidade ambiental e social. Possui vinhos premiados e famosos por sua boa qualidade e variedade.

ESPUMANTE MARQUÊS DE BORBA BRUT ROSÉ DOC ALENTEJO
COD. 12914

Apresenta bolhas finas e persistentes. Aromas complexos, com notas cítricas. Elegante, fresco e com final longo.

REGIÃO: Alentejo.

AMADURECIMENTO: O tempo de amadurecimento *sur lies* é de 24 meses.

UVAS: Pinot Noir, Touriga Nacional e Aragonez.

HARMONIZAÇÃO: Como aperitivo ou com saladas mediterrâneas, pratos à base de peixes e culinária oriental.

LOIOS BRANCO
COD. 12112

Apresenta aroma mineral com notas de lima, elegante e fino. No paladar, é seco, leve e com boa fruta.

REGIÃO: Alentejo.

UVAS: Arinto, Rabo de Ovelha e Roupeiro.

HARMONIZAÇÃO: Como aperitivo ou com saladas.

LOIOS TINTO
COD. 12113

Apresenta aromas frutados e discreto vegetal. No paladar é seco, macio e frutado.

REGIÃO: Alentejo.

UVAS: Aragonez, Trincadeira e Castelão.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas assadas.

POUCA ROUPA BRANCO
COD. 12231

Apresenta acidez muito bem integrada com a fruta e final de boca longo e persistente. Vinho Vegano.

REGIÃO: Alentejo.

UVAS: Sauvignon Blanc.

HARMONIZAÇÃO: Peixes, mariscos, carnes brancas e massas.

POUCA ROUPA ROSÉ
COD. 12232

Em boca, tem boa estrutura, é equilibrado e com saboroso final. Vinho Vegano.

REGIÃO: Alentejo.

UVAS: Aragonês, Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon.

HARMONIZAÇÃO: Como aperitivo ou com saladas mediterrâneas e pratos orientais.

POUCA ROUPA TINTO
COD. 12233

Entre suas características, aromas de frutas vermelhas como cereja, amora e cassis, notas balsâmicas e taninos sedosos. Vinho Vegano.

REGIÃO: Alentejo.

UVAS: Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Alfrocheiro.

HARMONIZAÇÃO: Pizzas, carnes suínas e peixes grelhados.

PRÊMIO: Safra 2021, 90 pontos no James Sucklin.

KIT POUCA ROUPA TINTO 2 UNIDADES + CARTUCHO COM ALÇA
COD. 12271

Entre suas características, aromas de frutas vermelhas como cereja, amora e cassis, notas balsâmicas e taninos sedosos. Vinho Vegano.

REGIÃO: Alentejo.

UVAS: Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Alfrocheiro.

HARMONIZAÇÃO: Pizzas, carnes suínas e peixes grelhados.

VILA SANTA BRANCO
COD. 12264

Aromas minerais com notas de lima. Elegante e com acidez marcante e integrada.

REGIÃO: Alentejo.

UVAS: Rabo de Ovelha e Roupeiro.

HARMONIZAÇÃO: Aperitivos e queijo.

PRÊMIO:
Safra 2019, Best Buy na Wine Enthusiast.

VILA SANTA TINTO
COD. 12263

Aromas de frutas vermelhas, com notas vegetais. Macio, fácil de beber e envolvente.

REGIÃO: Alentejo.

UVAS: Aragonês e Trincadeira.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas, aves e massas com molho de carne.

PRÊMIO:
Safra 2019, Medalha de Ouro no Berliner Wine Trophy e Best Buy na Wine Enthusiast.

MARQUÊS DE BORBA COLHEITA BRANCO DOC ALENTEJO (375 ml)
COD. 12115

Apresenta aromas de frutas cítricas com notas minerais. No paladar, possui boa estrutura, ótima acidez e longo final.

REGIÃO: Alentejo.

UVAS: Antão Vaz, Arinto e Viognier.

HARMONIZAÇÃO: Como aperitivo ou com pratos leves.

MARQUÊS DE BORBA COLHEITA BRANCO DOC ALENTEJO (750 ml)
COD. 12114

Apresenta aromas de frutas cítricas com notas minerais. No paladar, possui boa estrutura, ótima acidez e longo final.

REGIÃO: Alentejo.

UVAS: Antão Vaz, Arinto e Viognier.

HARMONIZAÇÃO: Como aperitivo com pratos leves.

MARQUÊS DE BORBA COLHEITA TINTO DOC ALENTEJO (375 ml)
COD. 12117

Apresenta aromas de frutas, amoras e cassis. Em boca, possui taninos macios e bom equilíbrio entre fruta e acidez.

REGIÃO: Alentejo.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 6 meses em meias pipas de carvalho americano.

UVAS: Alicante Bouschet, Aragonez, Merlot, Petit Verdot, Touriga Nacional e Trincadeira.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas grelhadas, massas com molhos intensos e queijos finos.

MARQUÊS DE BORBA COLHEITA TINTO DOC ALENTEJO (750 ml)
COD. 12116

Apresenta aromas de frutas, amoras e cassis. Em boca, possui taninos macios e bom equilíbrio entre fruta e acidez.

REGIÃO: Alentejo.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 6 meses em meias pipas de carvalho americano.

UVAS: Alicante Bouschet, Aragonez, Merlot, Petit Verdot, Touriga Nacional e Trincadeira.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas grelhadas, massas com molhos intensos e queijos finos.

KIT MARQUÊS DE BORBA COLHEITA TINTO DOC ALENTEJO 2 UNIDADES + CARTUCHO COM ALÇA
COD. 12273

Apresenta aromas de frutas, amoras e cassis. Em boca, possui taninos macios e bom equilíbrio entre fruta e acidez.

REGIÃO: Alentejo.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 6 meses em meias pipas de carvalho americano.

UVAS: Alicante Bouschet, Aragonez, Merlot, Petit Verdot, Touriga Nacional e Trincadeira.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas grelhadas, massas com molhos intensos e queijos finos.

MARQUÊS DE BORBA COLHEITA TINTO COM CARTUCHO MAGNUM (1,5 LITRO)
COD. 12194

Apresenta aromas de frutas, amoras e cassis. Em boca, possui taninos macios e bom equilíbrio entre fruta e acidez.

REGIÃO: Alentejo.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 6 meses em meias pipas de carvalho americano.

UVAS: Alicante Bouschet, Aragonez, Merlot, Petit Verdot, Touriga Nacional e Trincadeira.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas grelhadas, massas com molhos intensos e queijos finos.

MARQUÊS DE BORBA VINHAS VELHAS DOC ALENTEJO BRANCO
COD. 12229

Aroma de frutas cítricas e notas tostadas, que harmonizam à perfeição. Em boca, possui grande frescura e mineralidade, além de deliciosa untuosidade.

REGIÃO: Alentejo.

UVAS: Arinto, Roupeiro, Antão Vaz e Alvarinho.

HARMONIZAÇÃO: Perfeito com peixe cação com coentro acompanhado de pão frito.

PRÊMIO:
Safra 2018, 92 na Wine Enthusiast.

MARQUÊS DE BORBA VINHAS VELHAS DOC ALENTEJO TINTO
COD. 12230

Apresenta aromas intensos de frutas escuras, folha de eucalipto e notas de especiarias. Em boca, é muito equilibrado e com taninos macios.

REGIÃO: Alentejo.

AMADURECIMENTO: Amadurece 12 meses em barricas de carvalho americano e francês.

UVAS: Alicante Bouschet, Aragonês, Castelão e Syrah.

HARMONIZAÇÃO: Carne de cordeiro.

PRÊMIOS:
Safra 2018, 90 no Robert Parker.
Safra 2017, 91 no Robert Parker
Safra 2017, 92 na Wine Enthusiast.

LOUREIRO VINHO VERDE DOC
COD. 12189

É marcado por aromas frescos e elegantes, com notas cítricas e florais associadas a uma notável mineralidade. Em boca, é intenso e apresenta longo final.

REGIÃO: Minho, Vinho Verde.

UVAS: Alvarinho e Loureiro.

HARMONIZAÇÃO: Bastante versátil, pode acompanhar ingredientes difíceis para vinhos como ovos, além de ser perfeito para peixes e saladas.

ALVARINHO VINHO VERDE DOC MONÇÃO E MELGAÇO
COD. 12181

Vinho de aromas intensos, cítrico e floral com notas de frutos tropicais. No paladar, é elegante e envolvente, apresenta boa acidez e termina com notas minerais num longo final de boca.

REGIÃO: Minho, Vinho Verde, Monção e Melgaço.

UVA: Alvarinho.

HARMONIZAÇÃO: Acompanha queijos brancos, peixes, bacalhau e frutos do mar.

PRÊMIOS:
Safra 2017, 90 no Robert Parker.
Safra 2019, 90 no Robert Parker.
Safra 2020, 90 na Wine Enthusiast.

MARQUÊS DE BORBA RESERVA DOC ALENTEJO
COD. 12138

Grande concentração aromática com frutas vermelhas e especiarias. Em boca, é potente, elegante e com taninos de boa textura. É um vinho de guarda. A safra disponível no Brasil, 2017, recebeu 94 pontos no Robert Parker.

REGIÃO: Alentejo.

AMADURECIMENTO: Amadurece 18 meses em meias pipas novas de carvalho francês.

UVAS: Alicante Bouschet, Aragonez, Cabernet Sauvignon e Trincadeira.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas.

PRÊMIOS:
Safra 2017, 94 no Robert Parker.
Safra 2015, 94 no Robert Parker.
Safra 2014, 90+ no Robert Parker.
Safra 2012, 92 no Robert Parker.
Safra 2011, 92 no Robert Parker.
Safra 2009, 92 no Robert Parker.
Safra 2008, 93 no Robert Parker.
Safra 2007, 93 no Robert Parker.
Safra 2005, 92 no Robert Parker.
Safra 2008, 90 na Wine Spectator.

ESTREMUS
COD. 12185

Vinho complexo com aroma de frutos negros maduros, como cassis e amoras. Em boca, apresenta acidez, volume e estrutura em harmonia, com final longo e elegante. A premiada safra 2017 é a que está disponível no Brasil.

REGIÃO: Alentejo.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 18 meses em meias pipas de carvalho francês.

UVAS: Alicante Bouschet e Trincadeira.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas com molho e queijos maduros.

PRÊMIOS:
Safra 2015, 95 no Robert Parker.
Safra 2012, 94 no Robert Parker.
Safra 2011, 95 no Robert Parker.
Safra 2017, 95 no Robert Parker.

QUINTA DE FOZ DE AROUCE BRANCO
COD. 12338

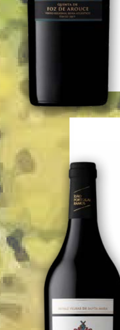
Apresenta aromas complexos de lima e toranja, com notas de grama cortada. Em boca, destacam-se as notas defumadas e de baunilha, a ótima estrutura, a acidez pronunciada e o longo final. A fermentação acontece em barricas de carvalho francês.

REGIÃO: Beiras.

AMADURECIMENTO: 7 meses em barricas francesas.

UVA: Cercial.

HARMONIZAÇÃO: Peixes brancos, incluindo bacalhau, e salmão com batatas assadas.



QUINTA DE FOZ DE AROUCE TINTO
COD. 12337

Apresenta aromas de frutas vermelhas com notas herbáceas. Em boca, destacam-se os taninos macios, o excelente equilíbrio e o longo final.

REGIÃO: Beiras.

AMADURECIMENTO: 6 meses em barricas francesas.

UVAS: Baga e Touriga Nacional.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas e queijos curados.

QUINTA DE FOZ DE AROUCE VINHAS VELHAS DE SANTA MARIA
COD. 12339

Apresenta complexos aromas de frutas vermelhas como ameixas com notas de pinho e especiarias. Em boca, é encorpado, denso, equilibrado, com taninos macios e longo final.

REGIÃO: Beira Atlântico.

AMADURECIMENTO: 14 meses em barricas francesas.

UVA: Baga.

HARMONIZAÇÃO: Carnes nobres e queijos curados.

PRÊMIOS:
Safra 2017, 92pts no James Suckling.

VINHA DO JEREMIAS SINGLE VINEYARD DOC ALENTEJO
COD. 12335

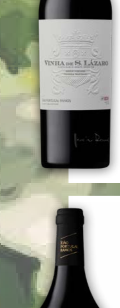
Apresenta aromas complexos de frutas maduras com notas minerais, de chocolate amargo e especiarias. Em boca, é potente, elegante, com taninos macios e longo final.

REGIÃO: Alentejo.

UVA: Syrah.

AMADURECIMENTO: 12 meses em barricas americanas e francesas.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas e queijos curados.



VINHA DE SÃO LÁZARO SINGLE VINEYARD DOC ALENTEJO
COD. 12336

Apresenta aromas complexos de fruta bem madura com notas herbáceas e de trufas. Em boca, é encorpado, estruturado, com notas tostadas, taninos macios e longo final.

REGIÃO: Alentejo.

UVA: Touriga Nacional.

AMADURECIMENTO: 12 meses em barricas francesas.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas e queijos curados.

QUINTA DA VIÇOSA DOC ALENTEJO 2019
COD. 12265

Apresenta aromas intensos de frutos pretos maduros e especiarias, com notas de aromas de bosque e de cogumelos. Em boca, é volumoso, e quilibrado, com taninos bem presentes e de extrema elegância. Vinho de longa guarda.

REGIÃO: Alentejo.

UVA: Trincadeira e Syrah. Passa pelo processo de pisa a pé.

AMADURECIMENTO: Amadureceu por 12 meses em meias pipas de carvalho francês e americano.

HARMONIZAÇÃO: Carnes de caça ou costela assada.

DUORUM

O projeto DUORUM surgiu em 2007 a partir da vontade de dois reconhecidos enólogos, João Portugal Ramos e José Maria Soares Franco, de desenvolver uma parceria vinícola exclusivamente dedicada ao Douro, que se materializa em reconhecidas marcas. Desde o início, seguiu-se a filosofia de respeito à paisagem ancestral da Região Demarcada do Douro, considerada Patrimônio Mundial.

TONS DE DUORUM BRANCO
COD. 12174

Apresenta aromas de frutas cítricas e tropicais, com notas florais e minerais. Em boca, possui ótima acidez e final fresco e persistente.

REGIÃO: Douro.

UVAS: Arinto, Moscatel Galego Branco, Rabigato, Verdelho e Viosinho.

HARMONIZAÇÃO: Entradas, aperitivos, saladas e peixes.

TONS DE DUORUM (375 ml)
COD. 12187

Apresenta aroma de frutas vermelhas maduras e leve toque floral. No paladar, é seco, possui corpo médio, boa acidez, taninos suaves e maduros e final longo.

REGIÃO: Douro.

UVAS: Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas e massas com molhos intensos.

PRÊMIOS:
Safra 2018, 90 na revista Wine & Spirits – Winter 2021.
Safra 2009, 90 na Wine Spectator.

TONS DE DUORUM (750 ml)
COD. 12168

Apresenta aroma de frutas vermelhas maduras e leve toque floral. No paladar, é seco, possui corpo médio, boa acidez, taninos suaves e maduros e final longo.

REGIÃO: Douro.

UVAS: Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas e massas com molhos intensos.

PRÊMIOS:
Safra 2018, 90 na revista Wine & Spirits – Winter 2021.
Safra 2009, 90 na Wine Spectator.

KIT TONS DE DUORUM - 2 UN. CARTUCHO COM ALÇA
COD. 12272

Apresenta aroma de frutas vermelhas maduras e leve toque floral. No paladar, é seco, possui corpo médio, boa acidez, taninos suaves e maduros e final longo.

REGIÃO: Douro.

UVAS: Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas e massas com molhos intensos.

PRÊMIOS:
Safra 2018, 90 na revista Wine & Spirits – Winter 2021.
Safra 2009, 90 na Wine Spectator.

DUORUM COLHEITA DOC DOURO TINTO (750 ml)
COD. 12155

Apresenta aromas de frutas vermelhas, escuras e especiarias. No paladar, é seco, encorpado, com taninos firmes, mas macios, e acidez equilibrada.

REGIÃO: Douro.

AMADURECIMENTO: Amadurecimento em barricas de carvalho francês por 12 meses.

UVAS: Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional.

HARMONIZAÇÃO: Carnes assadas e massas com molhos intensos.

PRÊMIOS:
Safra 2017, 90 no Robert Parker.
Safra 2015, 90 no Robert Parker.
Safra 2013, 91 na Wine Spectator.

DUORUM COLHEITA DOC DOURO TINTO (1,5 L)
COD. 12173

Apresenta aromas de frutas vermelhas, escuras e especiarias. No paladar, é seco, encorpado, com taninos firmes, mas macios, e acidez equilibrada.

REGIÃO: Douro.

AMADURECIMENTO: Amadurecimento em barricas de carvalho francês por 12 meses.

UVAS: Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional.

HARMONIZAÇÃO: Carnes assadas e massas com molhos intensos.

PRÊMIOS:
Safra 2017, 90 no Robert Parker.
Safra 2015, 90 no Robert Parker.
Safra 2013, 91 na Wine Spectator.

DUORUM RESERVA VINHAS VELHAS DOC DOURO
COD. 12157

Vinho elaborado com vinhas muito antigas, com mais de 100 anos. Apresenta cor vermelho rubi, com aroma de frutas escuras maduras (amora e cassis), notas florais (violeta), especiarias e toques minerais (iodo). No paladar, é seco, encorpado, com acidez presente, taninos finos e maduros, final equilibrado e persistente.

REGIÃO: Douro.

AMADURECIMENTO: Amadurece em barricas de 225 e 300 litros de carvalho francês por 18 meses, de acordo com cada lote e casta.

UVAS: Sousão, Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional.

HARMONIZAÇÃO: Carnes em geral, massas com molhos intensos, churrasco e assados.

PRÊMIOS:
Safra 2017, 90+ no Robert Parker.
Safra 2015, 93+ no Robert Parker.
Safra 2012, 90 no Robert Parker.
Safra 2012, 91 na Wine Spectator.
Safra 2011, 93 no Robert Parker.
Safra 2011, 93 na Wine Spectator.
Safra 2009, 93 no Robert Parker.
Safra 2008, 92 no Robert Parker.
Safra 2007, 90 no Robert Parker.

O. LEUCURA DOC DOURO RESERVA
COD. 12234

Aromas intensos, concentrados e complexos, dominados pelos frutos pretos maduros, como amoras e cassis. É concentrado, denso e de elevada estrutura, de acidez equilibrada, taninos firmes e muito maduros. Extremamente equilibrado e de longa persistência. A safra 2015, disponível no Brasil, destacou-se pela grande qualidade.

REGIÃO: Douro.

AMADURECIMENTO: Amadurece durante 24 meses em barricas de carvalho francês e estagia 5 anos em garrafa.

UVAS: Touriga Nacional e Touriga Franca.

HARMONIZAÇÃO: Pratos sofisticados, com carnes nobres.

PRÊMIOS:
Safra 2012, 94 no Robert Parker.
Safra 2015, 95 pontos na Wine Enthusiast
Safra 2015, 93 pontos no Robert Parker
Safra 2015, 94 pontos no James Suckling

DUORUM PORTO VINTAGE DOC DOURO TINTO
COD. 12158

Aroma elegante de frutos pretos maduros, como amora, ameixa e cassis, e aromas balsâmico. Em boca, é doce, muito encorpado e com grande estrutura, apresenta uma acidez bem equilibrada, taninos firmes e maduros. A safra 2011, disponível no Brasil, é considerada a melhor do Douro em 20 anos.

REGIÃO: Douro.

AMADURECIMENTO: Amadurecimento em carvalho.

UVAS: Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional.

HARMONIZAÇÃO: Vinho de meditação, acompanha sobremesa e queijos azuis.

PRÊMIOS:
Safra 2015, 92+ no Robert Parker.
Safra 2011, 94 no Robert Parker.
Safra 2011, 94 na Wine Spectator.
Safra 2007, 91 no Robert Parker.
Safra 2007, 92 na Wine Spectator.

DUORUM LBV – LATE BOTTLED VINTAGE 2018
COD. 12298

Aromas intensos, concentrados e complexos, a frutas pretas maduras como amora, ameixa e cassis, notas balsâmicas de cedro e outras madeiras exóticas. Em boca, tem frescor, taninos maduros, excelente estrutura e final prolongado.

REGIÃO: Douro.

AMADURECIMENTO: Em barricas francesas de 640 litros por 24 meses.

UVAS: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão e Sousão (de vinhas velhas).

HARMONIZAÇÃO: Vinho de meditação, para momentos especiais.

PRÊMIOS:
Safra 2018, 93 no Robert Parker.

FILIPA PATO & WILLIAM WOUTERS

Com formação em Bordeaux, estágios na Argentina, Austrália e França, Filipa Pato lidera o projeto Vinhos Autênticos, Sem Maquiagem. A enóloga elabora vinhos que tem forte identidade com o local onde são produzidas as uvas, trazendo um refinamento que conquistou o consumidor internacional.

ESPUMANTE 3B BLANC DE BLANCS

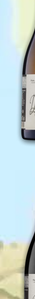
COD. 12905

Vinho espumante elaborado pelo método tradicional (o mesmo dos champanhes), de *perlage* delicada. Apresenta aromas de frutas frescas, cítricas e leve mineralidade. Em boca, é fresco e cremoso.

REGIÃO: Bairrada.

UVAS: Bical, Maria Gomes e Cercial.

HARMONIZAÇÃO: Peixes, canapés e queijos leves.



ESPUMANTE 3B

COD. 12186

Espumante de cor salmão, brilhante e com borbulhas numerosas e intensas. Apresenta aromas de framboesa, fermento de pão e toque tostado. Em boca, é seco, frutado e possui excelente acidez. Elaborado com vinhas de, em média, 30 anos de idade.

REGIÃO: Bairrada.

UVAS: Baga e Bical.

HARMONIZAÇÃO: Ótimo vinho de entrada e comemorações, além de combinar com salmão e frutos do mar.

DINAMICA D.N.M.C. BRANCO

COD. 12916

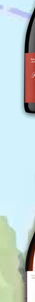
Vinho de aromas que sugerem pera (típica da Arinto) com algumas notas de iodo e tomilho. Em boca, é seco, frutado, refinado e com muita mineralidade, devido ao clima do Atlântico.

REGIÃO: Bairrada.

AMADURECIMENTO: 10% amadurece em pipas de carvalho francês de 500 e 600 litros. Posteriormente, permanece 2 meses em adega antes da comercialização.

UVAS: Bical e Arinto.

HARMONIZAÇÃO: Queijos frescos de cabra e ovelha, peixe cru, marinado ou marisco, aves grelhadas e cozinha mediterrânea.



DINAMICA D.N.M.C. TINTO

COD. 12253

Trata-se de um rótulo de agricultura biológica. Apresenta aromas elegantes, com toque de frutas como morango e ameixa, nuances de alcaçuz e notas de especiarias como pimenta-do-reino, louro e tomilho. Em boca, é frutado, com uma bela estrutura e textura aveludada, com um final de boca muito fresco e convidativo. Aconselha-se decantar.

REGIÃO: Bairrada.

UVA: Baga.

HARMONIZAÇÃO: Charcutaria, peixe grelhado, carnes brancas grelhadas e queijos curados (os mais secos e firmes).

POST QUER..S BICAL

COD. 12276

Aromas minerais com notas defumadas. Em boca, aparecem nuances de peras, e nozes, além da deliciosa mineralidade. Vinho muito complexo. Os vinhedos de Bical têm mais de 40 anos. A fermentação acontece em ânforas. Vinho orgânico e biodinâmico.

REGIÃO: Bairrada.

UVA: Bical.

HARMONIZAÇÃO: Peixes como salmão, culinária japonesa e queijos fortes.

POST QUER..S BAGA

COD. 12915

Nariz frutado com toques de pimenta-preta. Em boca, muita fruta delicada e notas herbáceas.

REGIÃO: Bairrada.

AMADURECIMENTO: Depois de fermentado, esse vinho estagia 6 meses em ânforas.

UVA: Baga.

HARMONIZAÇÃO: Excelente para ser degustado sozinho, também acompanha galinhada, peixe grelhado e outras carnes acompanhadas de legumes. Harmoniza também com queijos de pasta mole, como Serra da Estrela.

PRÊMIOS:
Safra 2018, 91 na Wine Spectator.
Safra 2017, 90 no Robert Parker.
Safra 2015, 90 no Robert Parker.

NOSSA CALCÁRIO BRANCO (750 ml)

COD. 12167

Vinho branco, elaborado a partir de vinhas velhas (média de 40 anos). Possui aromas complexos e ótima acidez. Fermenta com levedura autóctone e é submetido a *bâtonnages* constantes.

REGIÃO: Bairrada.

AMADURECIMENTO: Amadurece durante 8 meses em pipas de carvalho de 500 ou 600 litros.

UVAS: Bical.

HARMONIZAÇÃO: Queijos, pratos de peixes e saladas.

PRÊMIOS:
Safra 2015, 93 no Robert Parker.
Safra 2014, 91 no Robert Parker.

NOSSA CALCÁRIO BRANCO (1,5 L)

COD. 12182

Vinho branco, elaborado a partir de vinhas velhas (média de 40 anos). Possui aromas complexos e ótima acidez. Fermenta com levedura autóctone e é submetido a *bâtonnages* constantes.

REGIÃO: Bairrada.

AMADURECIMENTO: Amadurece durante 8 meses em pipas de carvalho de 500 ou 600 litros.

UVAS: Bical.

HARMONIZAÇÃO: Queijos, pratos de peixes e saladas.

PRÊMIOS:
Safra 2015, 93 no Robert Parker.
Safra 2014, 91 no Robert Parker.

NOSSA CALCÁRIO TINTO (750 ml)

COD. 12901

Apresenta aromas frutados que lembram cerejas, com toques de cedro e notas picantes. Com a evolução em taça, aparecem os chamados aromas *sous-bois* (aroma das florestas), chocolate preto e café torrado. Vinho de taninos finos, corpo com estrutura sedosa e acidez viva. Para esse vinho, as uvas provêm de diferentes parcelas de vinhas antigas, entre 80 e 130 anos. Os vinhedos estão totalmente convertidos à biodinâmica.

REGIÃO: Bairrada.

AMADURECIMENTO: Estagia 18 meses em pipas de carvalho francês (500-600 litros).

UVA: Baga.

HARMONIZAÇÃO: Carnes nobres cozidas e queijos fortes.

PRÊMIOS:
Safra 2017, 94+ no Robert Parker.
Safra 2015, 96 no Robert Parker.
Safra 2011, 93 no Robert Parker.
Safra 2009, 92 no Robert Parker.

NOSSA CALCÁRIO TINTO (1,5 L)

COD. 12252

Apresenta aromas frutados que lembram cerejas, com toques de cedro e notas picantes. Com a evolução em taça, aparecem os chamados aromas *sous-bois* (aroma das florestas), chocolate preto e café torrado. Vinho de taninos finos, corpo com estrutura sedosa e acidez viva. Para esse vinho, as uvas provêm de diferentes parcelas de vinhas antigas, entre 80 e 130 anos. Os vinhedos estão totalmente convertidos à biodinâmica.

REGIÃO: Bairrada.

AMADURECIMENTO: Estagia 18 meses em pipas de carvalho francês (500-600 litros).

UVA: Baga.

HARMONIZAÇÃO: Carnes nobres cozidas e queijos fortes.

PRÊMIOS:
Safra 2017, 94+ no Robert Parker.
Safra 2015, 96 no Robert Parker.
Safra 2011, 93 no Robert Parker.
Safra 2009, 92 no Robert Parker.

TERRITÓRIO VIVO BAGA

COD. 12277

Cor cereja profunda e intensa, e esplêndida fruta no nariz. Em boca, destacam-se frutas como cerejas e ameixas pretas, com notas de tabaco e cacau. É elegante, estruturado e com excelente acidez. As videiras de Baga têm mais de 80 anos.

REGIÃO: Bairrada.

AMADURECIMENTO: 9 meses em pipas de 500-600 litros e 6 meses de adega.

UVA: Baga.

HARMONIZAÇÃO: Vitela, carne de pato e queijos cremosos.

JUSTINO'S MADEIRA

O vinho Madeira é um dos fortificados mais longevos e sofisticados que se tem notícia e a Justino's Madeira é líder de mercado nesse segmento. A Justino's elabora exemplares com frescor ímpar, característica que se deve à acidez destacada que torna a percepção do açúcar agradável e equilibrada.

JUSTINO'S MADEIRA 3 ANOS DOCE (200 ml)
COD. 12017

Possui aroma elegante, sugerindo frutos secos. No paladar, é agradável e com doçura marcada. É macio e equilibrado, com final longo. Destaque para a deliciosa acidez.

REGIÃO: Ilha da Madeira.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 3 anos em barricas de carvalho.

UVA: Tinta Negra.

HARMONIZAÇÃO: Chocolate negro, queijo, morangos, abacaxi e sobremesas à base de café.

JUSTINO'S MADEIRA 3 ANOS DOCE (375 ml)
COD. 12154

Possui aroma elegante, sugerindo frutos secos. No paladar, é agradável e com doçura marcada. É macio e equilibrado, com final longo. Destaque para a deliciosa acidez.

REGIÃO: Ilha da Madeira.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 3 anos em barricas de carvalho.

UVA: Tinta Negra.

HARMONIZAÇÃO: Chocolate negro, queijo, morangos, abacaxi e sobremesas à base de café.

JUSTINO'S MADEIRA 3 ANOS DOCE (750 ml)
COD. 12058

Possui aroma elegante, sugerindo frutos secos. No paladar, é agradável e com doçura marcada. É macio e equilibrado, com final longo. Destaque para a deliciosa acidez.

REGIÃO: Ilha da Madeira.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 3 anos em barricas de carvalho.

UVA: Tinta Negra.

HARMONIZAÇÃO: Chocolate negro, queijo, morangos, abacaxi e sobremesas à base de café.

JUSTINO'S MADEIRA 3 ANOS SECO
COD. 13030

Vinho com aromas complexos de evolução, frutas secas, caramelo e figo seco. Em boca, é elegante e complexo.

REGIÃO: Ilha da Madeira.

AMADURECIMENTO: Amadurece em barrica por 3 anos.

UVA: Tinta Negra.

HARMONIZAÇÃO: Entradas e aperitivos, além de sobremesas de frutas secas.

JUSTINO'S MADEIRA 10 ANOS TINTA NEGRA
COD. 12060

Vinho doce, de cor âmbar e aromas que remetem a melaço e caramelo, com a presença de notas tostadas. É encorpado, possui taninos macios e excelente acidez.

REGIÃO: Ilha da Madeira.

AMADURECIMENTO: Amadurece em barrica por, em média, 10 anos.

UVA: Tinta Negra.

HARMONIZAÇÃO: Chocolate negro, queijos, morango, abacaxi e sobremesa à base de café, como *tiramisu*.

JUSTINO'S MADEIRA BOAL 10 ANOS MEIO DOCE (375 ml)
COD. 12309

Intensos aromas que lembram chocolate negro, melaço e caramelo. Meio doce, possui sabores de frutos secos, especiarias e nozes.

REGIÃO: Ilha da Madeira.

AMADURECIMENTO: Amadurece pelo sistema tradicional de Canteiro, em carvalho francês e americano por, em média, 10 anos.

UVA: Boal.

HARMONIZAÇÃO: Chocolate negro, *petit fours*, bolo de mel e sobremesas doces como mousses, bolos e trufas de chocolate.

JUSTINO'S MADEIRA BOAL 10 ANOS MEIO DOCE (750 ml)
COD. 12079

Intensos aromas que lembram chocolate negro, melaço e caramelo. Meio doce, possui sabores de frutos secos, especiarias e nozes.

REGIÃO: Ilha da Madeira.

AMADURECIMENTO: Amadurece pelo sistema tradicional de Canteiro, em carvalho francês e americano por, em média, 10 anos.

UVA: Boal.

HARMONIZAÇÃO: Chocolate negro, *petit fours*, bolo de mel e sobremesas doces como mousses, bolos e trufas de chocolate.

JUSTINO'S MADEIRA VERDELHO 10 ANOS (375 ml)
COD. 12152

Vinho muito delicado, frutado e com algumas notas florais. Meio seco em boca, com notas de mel e casca de laranja.

REGIÃO: Ilha da Madeira.

AMADURECIMENTO: Amadurece em cascos de carvalho francês e americano por, em média, 10 anos.

UVA: Verdelho.

HARMONIZAÇÃO: Servido um pouco fresco, é excelente como aperitivo. Também acompanha *consommés*, frutos secos, amêndoas e nozes.

JUSTINO'S MADEIRA VERDELHO 10 ANOS (750ml)
COD. 12081

Vinho muito delicado, frutado e com algumas notas florais. Meio seco em boca, com notas de mel e casca de laranja.

REGIÃO: Ilha da Madeira.

AMADURECIMENTO: Amadurece em cascos de carvalho francês e americano por, em média, 10 anos.

UVA: Verdelho.

HARMONIZAÇÃO: Servido um pouco fresco, é excelente como aperitivo. Também acompanha *consommés*, frutos secos, amêndoas e nozes.

JUSTINO'S MADEIRA MALVASIA 10 ANOS DOCE (375 ml)
COD. 12150

Vinho doce de cor âmbar escuro com aromas que sugerem nozes, melaço e baunilha. Em boca, é doce, levemente untuoso e equilibrado, com notas de caramelo.

REGIÃO: Ilha da Madeira.

AMADURECIMENTO: Amadurece por, em média, 10 anos em barrica.

UVA: Malvasia.

HARMONIZAÇÃO: Queijos curados, azuis e moles, sobremesas à base de chocolate e frutas secas.

JUSTINO'S MADEIRA MALVASIA 10 ANOS DOCE (750 ml)
COD. 12082

Vinho doce de cor âmbar escuro com aromas que sugerem nozes, melaço e baunilha. Em boca, é doce, levemente untuoso e equilibrado, com notas de caramelo.

REGIÃO: Ilha da Madeira.

AMADURECIMENTO: Amadurece por, em média, 10 anos em barrica.

UVA: Malvasia.

HARMONIZAÇÃO: Queijos curados, azuis e moles, sobremesas à base de chocolate e frutas secas.

JUSTINO'S MADEIRA SERCIAL 10 ANOS (375 ml)
COD. 12153

Vinho delicado e complexo com aromas de frutas secas. Em boca, nota de nozes e frutas. Longa persistência. Deliciosa acidez que equilibra o açúcar residual.

REGIÃO: Ilha da Madeira.

AMADURECIMENTO: Amadurece em cascos de carvalho francês por, em média, 10 anos.

UVA: Sercial.

HARMONIZAÇÃO: Excelente como aperitivo, mas também acompanha azeitonas, amêndoas torradas e canapés com salmão defumado.

JUSTINO'S MADEIRA SERCIAL 10 ANOS (750 ml)
COD. 12080

Vinho delicado e complexo com aromas de frutas secas. Em boca, nota de nozes e frutas. Longa persistência. Deliciosa acidez que equilibra o açúcar residual.

REGIÃO: Ilha da Madeira.

AMADURECIMENTO: Amadurece em cascos de carvalho francês por, em média, 10 anos.

UVA: Sercial.

HARMONIZAÇÃO: Excelente como aperitivo, mas também acompanha azeitonas, amêndoas torradas e canapés com salmão defumado.

JUSTINO'S MADEIRA COLHEITA 1996 TINTA NEGRA
COD. 12306

Possui um elegante aroma com notas de bolo de noz e melaço. A doçura é equilibrada pela vibrante acidez. Longo e complexo, é repleto de sabores que lembram amêndoa.

REGIÃO: Ilha da Madeira.

AMADURECIMENTO: Amadurece pelo sistema tradicional de Canteiro, em carvalho francês e americano.

UVA: Tinta Negra.

HARMONIZAÇÃO: Frutas tropicais, chocolate negro, bolo de mel, sobremesas de chocolate, sobremesas à base de café, queijos de gosto pronunciado. Pode ser servido como digestivo ou com café.

JUSTINO'S MADEIRA COLHEITA 1997 TINTA NEGRA
COD. 12303

A doçura é equilibrada pela vibrante acidez. Longo e complexo, com sabores que lembram amêndoa. Elegante aroma com notas de bolo de noz e melaço.

REGIÃO: Ilha da Madeira.

AMADURECIMENTO: Amadurece pelo sistema tradicional de Canteiro, em carvalho francês e americano.

UVA: Tinta Negra.

HARMONIZAÇÃO: Frutas tropicais, chocolate negro, bolo de mel, sobremesas de chocolate, sobremesas à base de café, queijos de gosto pronunciado. Pode ser servido como digestivo ou café.

JUSTINO'S MADEIRA COLHEITA 1998 TINTA NEGRA
COD. 12307

Possui um elegante, agradável e complexo aroma com notas de melaço, *crème brulée* e noz. Rico em boca, com notas de bolo de frutas seca, laranja cristalizada e caramelo.

REGIÃO: Ilha da Madeira.

AMADURECIMENTO: Amadurece pelo sistema tradicional de Canteiro, em carvalho francês e americano.

UVA: Tinta Negra.

HARMONIZAÇÃO: Chocolate negro, bolo de mel, sobremesas de chocolate, sobremesas à base de café e queijos de gosto pronunciado.

JUSTINO'S MADEIRA COLHEITA 1999 TINTA NEGRA
COD. 12304

Elegante e complexo, apresenta notas de melaço, bolo de mel, caramelo e noz. É elegante em boca, intenso e com pronunciadas notas de caramelo.

REGIÃO: Ilha da Madeira.

AMADURECIMENTO: Amadurece pelo sistema tradicional de Canteiro, em carvalho francês e americano.

UVA: Tinta Negra.

HARMONIZAÇÃO: Chocolate negro, bolo de mel, sobremesas de chocolate, sobremesas à base de café e queijos de gosto pronunciado.

JUSTINO'S MADEIRA COLHEITA 2003 TINTA NEGRA
COD. 12308

Elegante e complexo, apresenta aromas de melaço, *crème brulée*, bolo de mel, caramelo e noz. É meio doce em boca, e termina com boa acidez e final longo.

REGIÃO: Ilha da Madeira.

AMADURECIMENTO: Amadurece pelo sistema tradicional de Canteiro, em carvalho francês e americano.

UVA: Tinta Negra.

HARMONIZAÇÃO: Chocolate negro, bolo de mel, sobremesas de chocolate, sobremesas à base de café e queijos de gosto pronunciado.

JUSTINO'S MADEIRA TERRANTEZ OLD RESERVE
COD. 12078

Vinho de cor âmbar e aromas de frutas secas. Em boca, é meio-doce, com excelente acidez, complexo e elegante.

REGIÃO: Ilha da Madeira.

AMADURECIMENTO: Envelhecimento em toneis de carvalho francês, americano e português.

UVA: Terrantez.

HARMONIZAÇÃO: Vinho de meditação, para acompanhar grandes ocasiões.

JUSTINO'S MADEIRA BOAL 1978
COD. 12102

Vinho de cor granada brilhante. Possui aroma complexo e delicado de figo seco, macadâmia e mentol. Em boca, apresenta bom corpo, final persistente e frutado.

REGIÃO: Ilha da Madeira.

UVA: Boal.

HARMONIZAÇÃO: Vinho de meditação e harmoniza com sobremesas de frutas secas.

JUSTINO'S MADEIRA TERRANTEZ 1978
COD. 12103

Vinho de cor âmbar com aromas de nozes e toques minerais. Em boca, é meio doce, apresenta boa concentração, boa acidez e final muito longo.

REGIÃO: Ilha da Madeira.

AMADURECIMENTO: Envelhece em toneis de carvalho português, francês e americano.

UVA: Terrantez.

HARMONIZAÇÃO: Excelente sozinho ou como aperitivo.

V PURO

O conceito do vinho Outrora nasceu do desejo dos enólogos Nuno do Ó e João Soares de criar vinhos distintos com base no rico patrimônio português. A escolha recaiu na busca de vinhedos antigos da casta Baga e o projeto V Puro materializou-se com a descoberta de vinhas velhas plantadas no coração da Bairrada.

ALIÁS DOC BAIRRADA BRANCO

COD. 12222

Vinho elaborado a partir de videiras centenárias da casta Bical, na Bairrada, de maneira artesanal e com produção limitada (apenas 2.000 garrafas). Na degustação, apresenta profunda mineralidade com notas cítricas e florais que se traduzem em frescura e elegância.

REGIÃO: Bairrada.

AMADURECIMENTO: A fermentação ocorre em barrica francesa usada com leveduras naturais e, posteriormente, o vinho amadurece por 12 meses na mesma barrica.

UVA: Bical.

HARMONIZAÇÃO: Salmão defumado ou curado, atum braseado, sardinha e sopas com peixes e mariscos.

PRÊMIO:
Safra 2015, 91 no Robert Parker

ALIÁS DOC BAIRRADA TINTO

COD. 12221

Na degustação, destaque para as notas de cereja e herbáceas. Em boca, apresenta grande frescura, taninos presentes, porém sedosos, notas de frutas, florais e de especiarias e final longo. A produção é de apenas 2.000 garrafas.

REGIÃO: Bairrada.

UVA: Baga.

HARMONIZAÇÃO: Porco preto grelhado, *magret* de pato e queijos de massa mole como Serra, Serpa e Azeitão.

PRÊMIO:
Safra 2016, 90 no Robert Parker.
Safra 2015, 93 no Robert Parker.
Safra 2013, 91 no Robert Parker.

DORAVANTE DOC BAIRRADA TINTO

COD. 12223

Este vinho nasceu de um vinhedo misto de Baga (50%) e Touriga Nacional (50%). Vinho elegante e de frutas delicadas, revela notas de cerejas, bergamota, pimenta e ervas aromáticas. Em boca, apresenta excelente frescura, taninos finos e duradouros e final longo. A produção é de 3.500 garrafas.

REGIÃO: Bairrada.

AMADURECIMENTO: Ambas as uvas foram colhidas no mesmo dia e fermentaram juntas em carvalho francês, onde posteriormente o vinho estagiou por 12 meses.

UVAS: Touriga Nacional e Baga.

HARMONIZAÇÃO: Risoto de cogumelos, receitas com bacalhau curado e carnes vermelhas grelhadas ou assadas lentamente.

PRÊMIOS:
Safra 2016, 90 no Robert Parker.
Safra 2015, 90 no Robert Parker.

OUTRORA CLÁSSICO BAIRRADA DOC

COD. 12220

Vinho com aromas iodados e minerais, além de notas de chocolate preto, amoras e pimenta. Em boca, apresenta pronunciada acidez e excelente estrutura.

REGIÃO: Bairrada.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 24 meses em barrica de carvalho francês.

UVA: Baga.

HARMONIZAÇÃO: Pratos com boa estrutura como leitão, carnes de caça e molhos estruturados.

PRÊMIO:
Safra 2012, 93 no Robert Parker.
Safra 2011, 92 no Robert Parker.
Safra 2010, 91 no Robert Parker.
Safra 2009, 90 no Robert Parker.

PORTUGAL

PROVAM

No noroeste da Península Ibérica, às margens do rio Minho, encontra-se a sub-região de Monção e Melgaço. É o berço da Alvarinho, apontada como uma das mais nobres cepas autóctones portuguesas. Em 1992, um grupo de viticultores locais decidiu se unir para produzir rótulos a partir da casta símbolo da região, tanto pura como associada à Trajadura. Nascia assim a Provam.

PORTAL DO FIDALGO VINHO VERDE DOC

COD. 13032

Aroma elegante e muito rico, com notas cítricas devido a mistura com flores e frutos tropicais. No paladar, é frutado, mineral e fresco. Branco com excelente potencial de guarda.

REGIÃO: Minho, Vinho Verde, Monção e Melgaço.

UVA: Alvarinho.

HARMONIZAÇÃO: Além de ótimo como aperitivo, combina com peixes e mariscos.

VARANDA DO CONDE DO VINHO VERDE

COD. 13031

Aroma frutado elegante, com destaque para os frutos tropicais frescos e delicados. Em boca, é encorpado, equilibrado e elegante.

REGIÃO: Minho.

UVAS: Alvarinho e Trajadura.

HARMONIZAÇÃO: Peixes, mariscos e carnes brancas.

PORTUGAL

QUINTA DO ZAMBUJEIRO

Esta charmosa propriedade, com os seus 30 hectares de vinha, está situada ao norte da Serra d' Ossa, em Rio de Moinhos, Borba, a aproximadamente 170 quilômetros de Lisboa, na região alentejana. O microclima é perfeito para a produção de vinhos de qualidade superior.

MONTE DO ZAMBUJEIRO BRANCO
COD. 13062

Apresenta aromas cítricos e florais, com nuancesde menta eminerais. Em boca, é fresco, possui deliciosa acidez e textura, com notas frutadas e final persistente.

REGIÃO: Alentejo.

UVAS: Arinto (57%), Antão Vaz (31%), Roupeiro (8%) e Chardonnay (4%).

HARMONIZAÇÃO: peixes, marisco, saladas, entradas e aperitivos.

MONTE DO ZAMBUJEIRO
COD. 13072

Vinho de taninos finos e deliciosas notas frutadas. Aromas de frutas vermelhas, com notas florais e de especiarias.

REGIÃO: Alentejo.

UVAS: Aragonez, Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Tinta Caiada, Petit Verdot e Trincadeira.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 12 meses em barricas de carvalho francês.

HARMONIZAÇÃO: Massas com molhos intensos e pratos condimentados.

TERRA DO ZAMBUJEIRO
COD. 13071

De cor púrpura, apresenta intenso aroma de frutos vermelhos como groselha. Em boca, possui ótima estrutura com pitadas de especiarias e longo final.

REGIÃO: Alentejo.

UVAS: Alicante Bouschet, Aragonês, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional e Trincadeira.

AMADURECIMENTO: Amadurecimento de 24 meses em barrica de carvalho francesa.

HARMONIZAÇÃO: Carnes ou massas.

PRÊMIOS:
Safra 2015, 93 no Robert Parker.
Safra 2011, 92 no Robert Parker.
Safra 2010, 90 no Robert Parker.
Safra 2009, 90 no Robert Parker.

ZAMBUJEIRO
COD. 13061

Apresenta aromas que lembram flores e frutos silvestres, com notas de tabaco e chá preto. Em boca, é muito encorpado, muito frutado e sedoso.

REGIÃO: Borba.

UVAS: Alicante Bouschet, Petit Verdot e Touriga Nacional.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 24 meses em barricas de carvalho francês.

HARMONIZAÇÃO: Carnes e queijos maturados.

PRÊMIOS:
Safra 2017, 92 no Robert Parker.
Safra 2016, 90 no Robert Parker.

PORTUGAL

ADEGA DE PALMELA

Fundada em 1955, a Adega de Palmelaintegra a Rota dos Vinhos da Península de Setúbale tem 300 associados quepossuem uma área de 1.000 hectares.

A vinícola é localizada numa planície arenosa em Palmela, vila que pertence ao distrito de Setúbal, na área metropolitana de Lisboa. O território é inserido parcialmente na Reserva Natural do Estuário do Sado e, outra parte, no Parque Natural da Arrábida.

O clima é temperado com influências mediterrânea e atlântica, com baixas precipitações. As temperaturas médias oscilam entre 11°C, em janeiro, e 30°C, em agosto.

MOSCATEL DE SETÚBAL DOCE DOC ADEGA DE PALMELA

COD. 12290

Cor âmbar com reflexos dourados e aroma a cascas de laranja, mel, frutos secos e chá. Em boca, tem frescor, equilíbrio e boa persistência. Tem potencial de guarda de muitos anos.

REGIÃO: Península de Setúbal.

UVAS: Moscatel de Alexandria.

AMADURECIMENTO: Uma parte do vinho amadurece 18 meses em barricas, outra parte em tanques de inox.

HARMONIZAÇÃO: Perfeito como aperitivo à temperatura de 10°C ou como digestivo à temperatura de 16°C. Acompanha doces portugueses e chocolate preto.
Graduação alcoólica: 17%.

PORTUGAL

BARCOS WINES

Fundada em 1963, a vinícola cooperativa fica na vila de Ponte da Barca, na região do Vinho Verde, num território único entre os vales dos rios Lima e Vez. Produz rótulos a partir de uvas autóctones e sob a forte influência do Oceano Atlântico e solos graníticos. A cooperativa conta com 900 famílias produtoras e exporta para 35 países. Os pilares da vinícola são responsabilidade social e sustentabilidade.

PARDALITO BRANCO
COD. 13057

Aromas a frutos cítricos e florais. Em boca, é macio e equilibrado, com uma ligeira efervescência que o torna um vinho jovem e fresco.

REGIÃO: Vinho Verde DOC.

UVAS: 50% Loureiro, 30% Arinto e 20% Trajadura.

HARMONIZAÇÃO: Excelente sem acompanhamento e como aperitivo com saladas, legumes, peixes delicados e carnes brancas.

PARDALITO ROSÉ
COD. 13058

No nariz, apresenta aromas delicados de frutos vermelhos. Em boca, é refrescante e vibrante.

REGIÃO: Minho.

UVAS: 30% Vinhão, 50% Borraçal e 20% Espadeiro.

HARMONIZAÇÃO: Sozinho ou com antepastos, comida japonesa fria e sobremesas de frutas.

PARDALITO BRANCO DOCE
COD. 13059

No nariz, aromas cítricos e notas florais intensas. Em boca, é adocicado, tem boa acidez e sabor frutado.

REGIÃO: Minho.

UVAS: 50% Loureiro, 30% Arinto, 20% Trajadura.

HARMONIZAÇÃO: Sozinho, salada de camarão, bruschettasde salmão defumado e queijo fresco, e sobremesas de frutas.

ESPANHA

A Espanha disputa com a França e a Itália não apenas o primeiro lugar mundial na elaboração de vinhos como também o reconhecimento pelo pioneirismo histórico. País europeu de inúmeros produtores míticos, orgulha-se também da legislação rigorosa que garante tipicidade aos seus rótulos. A Espanha tem uma excelente combinação de altitude e latitude sendo que 90% de todos os seus vinhedos se encontram em altitudes maiores que qualquer uma das principais regiões da França, e isso é excelente para a qualidade do vinho.

MARQUÉS DE TOMARES	PREMIUM FINCAS	PATA NEGRA	CASTILLO SAN SIMÓN
BODEGA GARCIA CARRIÓN	ALTOLANDON	CASA GRAN DEL SIURANA	CIMS DE PORRERA
CELLER DEL PESCADOR	DOMINIO DE PUNCTUM	FINCA FELLA	BODEGAS REY FERNANDO DE CASTILLA

MARQUÉS DE TOMARES

A história da bodega familiar Marqués de Tomares começa em 1910, quando Don Román Montaña começou a se dedicar à elaboração e amadurecimento dos vinhos. Desde então, gerações de artesãos se formaram e atualmente a vinícola é comanda pelos netos do fundador. Localizada em Fuenmayor, na região de Rioja Alta, norte da Espanha, a Marqués de Tomares é resultado de muito esforço e dedicação para sempre produzir vinhos de qualidade. A sede da vinícola, construída em 1989, conta com a mais alta tecnologia para elaborar exemplares que vão de encontro aos conceitos que permeiam os vinhos espanhóis atualmente.

CAVA DON ROMÁN BRUT (375 ml)

COD. 14102

Elaborado pelo método tradicional, apresenta cor palha com *perlage* (bolhas) persistente. Possui aromas florais e de mel. Em boca, é seco, redondo, fresco e equilibrado, com boa persistência e acidez agradável.

REGIÃO: Penedès.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 9 meses *sur lies*.

UVAS: Macabeo, Parellada e Xarel-lo.

HARMONIZAÇÃO: Aperitivos e peixes.

CAVA DON ROMÁN BRUT (750 ml)

COD. 14014

Elaborado pelo método tradicional, apresenta cor palha com *perlage* (bolhas) persistente. Possui aromas florais e de mel. Em boca, é seco, redondo, fresco e equilibrado, com boa persistência e acidez agradável.

REGIÃO: Penedès.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 9 meses *sur lies*.

UVAS: Macabeo, Parellada e Xarel-lo.

HARMONIZAÇÃO: Aperitivos e peixes.

CAVA DON ROMÁN SEMI SEC

COD. 14015

Elaborado pelo método tradicional, apresenta cor amarela palha e *perlage* persistente. Seus aromas são frutados e, em boca, apresenta-se levemente doce, equilibrado e com boa persistência.

REGIÃO: Penedès.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 9 meses *sur lies*.

UVAS: Macabeo, Parellada e Xarel-lo.

HARMONIZAÇÃO: Sobremesas leves.

CAVA DON ROMÁN ROSÉ

COD. 14059

Espumante de cor cereja claro, com ótima *perlage*. Possui aroma que lembra frutas vermelhas maduras. Em boca, é seco, muito frutado e com boa e longa persistência.

REGIÃO: Penedès.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 9 meses *sur lies*.

UVA: Trepat.

HARMONIZAÇÃO: Massas leves e queijos de meia cura.

CAVA DON ROMÁN RESERVA IMPERIAL BRUT

COD. 14101

Possui aroma intenso, potente e fino de fruta madura e flores. Em boca, é seco, equilibrado, harmônico e de longa e agradável persistência.

REGIÃO: Penedès.

AMADURECIMENTO: Segunda fermentação em garrafa por 36 meses.

UVAS: Macabeo, Xarel-lo e Chardonnay.

HARMONIZAÇÃO: Indicado para ocasiões especiais.

MONASTÉRIO DE SAN PRUDÊNCIO BRANCO

COD. 14130

Apresenta aroma de frutas brancas frescas como maçã. Em boca, é seco, possui boa acidez, corpo leve e final refrescante.

REGIÃO: Rioja.

UVA: Viúra.

HARMONIZAÇÃO: Peixes, mariscos e carnes magras grelhadas.

MONASTÉRIO DE SAN PRUDÊNCIO TINTO

COD. 14108

Apresenta aroma de frutas vermelhas e notas florais. Em boca, é seco, possui boa acidez, com final frutado.

REGIÃO: Rioja.

UVA: Tempranillo.

HARMONIZAÇÃO: Para ser servido sozinho ou acompanhar pratos com carnes vermelhas magras.

NUMBERED EDITION SOTO DE OÑATIL ROSÉ

COD. 14152

Trata-se de uma edição limitada e numerada: cada garrafa tem um rótulo único. Soto de Oñatil é o nome da propriedade. Na degustação, apresenta cor rosa claro. Entre seus aromas frutas vermelhas que lembram framboesa. Em boca, é fresco e frutado.

REGIÃO: Rioja.

UVA: Tempranillo.

HARMONIZAÇÃO: Aperitivos ou queijos diversos.

MARQUÉS DE TOMARES CRIANZA DOCa RIOJA BRANCO

COD. 14159

Apresenta aromas de frutas brancas como peras, ervas e toques de baunilha. É seco e sedoso.

REGIÃO: Rioja.

AMADURECIMENTO: 6 meses em barrica de carvalho francês *sur lies*.

UVAS: Viúra e Garnacha Branca.

HARMONIZAÇÃO: Excelente como aperitivo, também acompanha pratos à base de frutos do mar e culinária peruana.

MARQUÉS DE TOMARES BRANCO GRAN RESERVA DOCa RIOJA

COD. 14149

Branco de aromas que lembram torradas, frutas cristalizadas, ameixas e flores secas, com notas de defumado. Em boca, é sedoso, com sabores que lembram laranja e mel, com destacadas notas minerais e longo final.

REGIÃO: Rioja.

AMADURECIMENTO: Fermenta e estagia em barrica de carvalho francês por, no mínimo, 36 meses.

UVAS: Viúra e Garnacha Branca.

HARMONIZAÇÃO: Ótimo sozinho, também harmoniza com pratos à base de frutos do mar.

DON ROMÁN DOCa RIOJA TINTO

COD. 14000

Possui aroma frutado, com delicadas notas de baunilha, é persistente e de longa duração. Destaque para sua grande estrutura e complexidade.

REGIÃO: Rioja.

AMADURECIMENTO: Amadurece em barricas francesas por 3 meses e mais 3 meses em garrafa.

UVA: Tempranillo.

HARMONIZAÇÃO: Paella à base de carnes, salsichas e embutidos.

MARQUÉS DE TOMARES EXCELLENCE DOCa RIOJA

COD. 14050

Vinho de cor rubi intenso com aroma muito frutado, toque de especiaria e notas minerais que caracterizam o *terroir*. Em boca, é seco, estruturado, muito agradável e de ótima persistência.

REGIÃO: Rioja.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 3 meses em barricas de carvalho americano e mais 3 meses em garrafa antes de ser comercializado.

UVAS: Tempranillo (90%) e Graciano.

HARMONIZAÇÃO: Paella à base de carnes e embutidos.

MARQUÉS DE TOMARES CRIANZA DOCa RIOJA TINTO

COD. 14016

Apresenta estrutura tânica elegante e bem constituída, além da longa persistência.

REGIÃO: Rioja.

AMADURECIMENTO: Amadurece 12 meses em barrica de carvalho americano e francês e estagia 12 meses em garrafa antes da comercialização.

UVAS: Tempranillo (90%) e Graciano.

HARMONIZAÇÃO: Cordeiro assado, carnes vermelhas, aves e queijos de média maturação.

MARQUÉS DE TOMARES RESERVA DOCa RIOJA

COD. 14031

Apresenta aroma complexo e intenso de frutas em compota, especiarias e baunilha. Em boca, é encorpado, com taninos aveludados e excelente estrutura.

REGIÃO: Rioja.

AMADURECIMENTO: Amadurece 18 meses em barricas de carvalho francês e fica mais 18 meses em garrafa antes da comercialização.

UVAS: Tempranillo (90%), Graciano, Mazuelo e Viúra.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas com molhos fortes.

MARQUÉS DE TOMARES RESERVA MAGNUM DOCa RIOJA COM CAIXA DE MADEIRA (1,5 L)

COD. 14079

Apresenta aroma complexo e intenso de frutas em compota, especiarias e baunilha. Em boca, é encorpado, com taninos aveludados e excelente estrutura.

REGIÃO: Rioja.

AMADURECIMENTO: Amadurece de 18 meses em barricas de carvalho francês e fica mais 18 meses em garrafa antes da comercialização.

UVAS: Tempranillo (90%), Graciano, Mazuelo e Viúra.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas com molhos fortes.

MARQUÉS DE TOMARES RESERVA DOCa RIOJA COM CAIXA DE MADEIRA (3 L)

COD. 14156

Apresenta aroma complexo e intenso de frutas em compota, especiarias e baunilha. Em boca, é encorpado, com taninos aveludados e excelente estrutura.

REGIÃO: Rioja.

AMADURECIMENTO: Amadurece de 18 meses em barricas de carvalho francês e fica mais 18 meses em garrafa antes da comercialização.

UVAS: Tempranillo (90%), Graciano, Mazuelo e Viúra.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas com molhos fortes.

MARQUÉS DE TOMARES GRAN RESERVA DOCa RIOJA (750 ml)

COD. 14109

Apresenta aroma elegante e complexo de baunilha, frutas maduras e toques de torrefação. Em boca, é encorpado, muito bem estruturado, potente, persistente e com taninos maduros.

REGIÃO: Rioja.

AMADURECIMENTO: Amadurece em barrica de carvalho americano por 30 meses, seguido de 36 meses de descanso nas garrafas antes de ser comercializado.

UVAS: Tempranillo (90%), Graciano e Viúra.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas e de caça com molhos fortes.

MARQUÉS DE TOMARES GRAN RESERVA DOCa RIOJA MAGNUM COM CAIXA DE MADEIRA (1,5 L)

COD. 14089

Apresenta aroma elegante e complexo de baunilha, frutas maduras e toques de torrefação. Em boca, é encorpado, muito bem estruturado, potente, persistente e com taninos maduros.

REGIÃO: Rioja.

AMADURECIMENTO: Amadurece em barrica de carvalho americano por 30 meses, seguido de 36 meses de descanso nas garrafas antes de ser comercializado.

UVAS: Tempranillo (90%), Graciano e Viúra.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas e de caça com molhos fortes.

MONTAÑA GRACIANO RESERVA DOCa RIOJA

COD. 14148

Apresenta aromas frutados com notas torradas. Em boca, é complexo e elegante. Demonstra certa salinidade dos grandes vinhos próximos ao Atlântico. Delicado e com longo final.

REGIÃO: Rioja.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 24 meses em barricas de carvalho francês e posteriormente 24 meses em adega antes da comercialização.

UVA: Graciano.

HARMONIZAÇÃO: Carnes de cordeiro ou de caça.

MONTAÑA FINCA LA CLAUDIA RESERVA GARNACHA DOCa RIOJA

COD. 14153

Apresenta aromas muito expressivos de frutas maduras com notas de cacau. Em boca, é muito saboroso e frutado, com taninos maduros e longo final.

REGIÃO: Rioja.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 18 meses em barricas de carvalho francês.

UVA: Garnacha.

HARMONIZAÇÃO: Carnes assadas e de caça.

COHIBA ATMOSPHERE RESERVA DOCa RIOJA

COD. 14154

Apresenta nariz complexo com aromas que lembram frutas pretas, baunilha, chocolate e notas minerais, devido ao *terroir*. Em boca, é muito bem estruturado, fresco e longo. Possui excelente equilíbrio entre fruta e madeira. Produção limitada em 18 mil garrafas. Destaque para a estampa em ouro 24 quilates na garrafa.

REGIÃO: Rioja.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 18 meses em barricas de carvalho francés; posteriormente em adega durante 18 meses até a comercialização.

UVAS: Tempranillo, Graciano, Mazuelo e Viúra.

HARMONIZAÇÃO: Carne de cordeiro, carne bovina assada, massas com molho de *funghi* Porcini e queijos bem curados.

COHIBA ATMOSPHERE GRAN RESERVA DOCa RIOJA

COD. 14155

Apresenta aromas complexos e elegantes de frutas maduras e baunilha, com notas levemente tostadas. Em boca, é complexo e poderoso, com grande equilíbrio e elegância. Produção muito pequena, limitada a 6 mil garrafas. Destaque para a estampa em ouro 24 quilates na garrafa.

REGIÃO: Rioja.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 36 meses em barricas de carvalho francês e americano. Posteriormente descansa por 36 meses em adega antes da comercialização.

UVAS: Tempranillo, Graciano e Viúra.

HARMONIZAÇÃO: Carne de cordeiro, carne bovina assada, carne de caça, massa com molhos bem encorpados e queijos bem curados.

PREMIUM FINCAS

O renomado produtor Oscar Montaña, conhecido por seus rótulos elaborados na Rioja, associou-se com outras tradicionais famílias espanholas para a criação do grupo Premium Fincas, com a intenção de produzir vinhos de alta qualidade nas melhores denominações da Espanha. Além dos rótulos Marquês de Tomares, já conhecidos pela excelência na tradução do *terroir* das denominações Cava e Rioja, o grupo possui as bodegas Nuestro, na DO Ribera del Duero, e Chan de Rosas, na DO Rías Baixas – Galicia.

CHAN DE ROSAS ALBARIÑO CLÁSICO DO RÍAS BAIXAS

COD. 14141

Criado a partir de vinhedos no Vale de Salnés, em Pontevedra. O solo granítico e o clima atlântico dão a este vinho as excelentes notas frutadas e florais. O vinho passa por um processo de contato com as leveduras que confere maior complexidade de aromas e sabores.

REGIÃO: Galicia.

UVA: Albariño.

HARMONIZAÇÃO: Excelente sozinho ou para acompanhar pratos de fruto do mar.

CHAN DE ROSAS ALBARIÑO CUVÉE DO RÍAS BAIXAS

COD. 14142

Criado a partir de vinhedos no Vale de Salnés, em Pontevedra. O solo granítico e o clima atlântico dão a este vinho as excelentes notas de mineralidade, além das características frutadas e florais. É fresco, persistente e untuoso em boca, além de apresentar aromas intensos de flores e frutas brancas, com notas cítricas.

REGIÃO: Galicia.

AMADURECIMENTO: Parte deste vinho (15%) estagia em barricas novas de carvalho francês por aproximadamente 6 meses.

UVA: Albariño.

HARMONIZAÇÃO: Excelente sozinho, também acompanha bem queijos e *tapas* (os aperitivos espanhóis).

PRÊMIOS:
Safra 2016, 90 no Robert Parker.
Safra 2014, 90 no Robert Parker.
Safra 2018, 92 na Wine Spectator.
Safra 2019, 96 na Decanter.

ALBARIÑO CHAN DE ROSAS GRAN CUVÉE DO RÍAS BAIXAS (1,5 L)

COD. 14143

Apresenta aromas de flores brancas, frutas cítricas e frutas brancas, como maçã e pera, com sutis notas de baunilha. Em boca, é fresco, persistente e untuoso.

REGIÃO: Galicia.

AMADURECIMENTO: 50% do vinho permanece um mínimo de 4 meses em barrica nova de carvalho francês de 400 litros. Realiza-se *bâtonnage* (agitar o vinho para manter as leveduras em suspensão) o que confere maior complexidade à bebida.

UVA: Albariño.

HARMONIZAÇÃO: Excelente sozinho ou para acompanhar pratos à base de frutos do mar.

NUESTRO VERDEJO DO RUEDA

COD. 14159

É fresco, floral e persistente. Destacam-se os aromas cítricos com notas de flores brancas. Aparecem frutas como maçãs e peras, com notas minerais características do *terroir*. Apresenta acidez acentuada, o que confere o aspecto fresco e vivaz. De grande complexidade, resultado do período que passa em contato com as leveduras.

REGIÃO: Rueda.

UVA: Verdejo.

HARMONIZAÇÃO: Queijos e frutos do mar.

NUESTRO 8 MESES DO RIBERA DEL DUERO

COD. 14138

Apresenta aromas de frutas vermelhas intensas, ervas aromáticas e notas de cacau. Em boca, possui sabores de frutas vermelhas com notas minerais. É um tinto complexo, elegante e bem estruturado.

REGIÃO: Ribera del Duero.

AMADURECIMENTO: A fermentação ocorre em madeira, aço inoxidável e tanques de concreto. O vinho amadurece por 8 meses em barricas de carvalho francês.

UVA: Tempranillo.

HARMONIZAÇÃO: Pizzas, massas com molhos vermelhos e carnes vermelhas magras.

NUESTRO CRIANZA 15 MESES DO RIBERA DEL DUERO

COD. 14139

Apresenta aromas de frutos vermelhos maduros, com toques de cacau e alcaçuz e notas minerais. Em boca, é muito saboroso, estruturado e com excelente equilíbrio entre frutas e acidez.

REGIÃO: Ribera del Duero.

AMADURECIMENTO: A fermentação acontece em madeira, aço inoxidável e tanques de concreto. Amadurece por 15 meses em barricas de carvalho francês e descansa mais 15 meses em garrafa antes de ir ao mercado.

UVA: Tempranillo.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas em geral e queijos maturados.

NUESTRO RESERVA 20 MESES DO RIBERA DEL DUERO

COD. 14140

Assinado pelo enólogo Isaac Fernández Montaña, provém de vinhedos de San Juan de, aproximadamente, 70 anos. Apresenta aromas de frutas vermelhas, café, cacau e alcaçuz, com notas minerais. Em boca, é poderoso, complexo e muito agradável. Possui perfeito equilíbrio entre frutas e madeira.

REGIÃO: Ribera del Duero.

AMADURECIMENTO: A fermentação ocorre em barrica de carvalho francês. Amadurece 20 meses em barricas de carvalho francês e descansa mais 18 meses em garrafa antes da comercialização.

UVA: Tempranillo.

HARMONIZAÇÃO: Carnes de caça e pratos condimentados.

PETIT VEGA 8 MESES DO RIBERA DEL DUERO

COD. 14173

Apresenta aromas de frutas vermelhas, ervas e um sutil final tostado. Possui boa estrutura, com sabores de frutas vermelhas e toques minerais que refletem o *terroir*. A fruta domina as notas oriundas do tempo em barrica.

REGIÃO: Ribera del Duero.

AMADURECIMENTO: Amadurece 8 meses em barricas francesas e mais 6 meses em garrafa.

UVA: Tempranillo.

HARMONIZAÇÃO: Pratos à base de carnes e massas à putanesca.

PETIT VEGA 18 MESES DO RIBERA DEL DUERO

COD. 14174

Possui aromas de frutas negras maduras, com notas de balsâmico e especiarias, combinados com cacau e alcaçuz. Fruta e madeira estão perfeitamente integradas. Saboroso e amplo, apresenta boa acidez, frescura e elegância.

REGIÃO: Ribera del Duero.

AMADURECIMENTO: Amadurece 18 meses em barricas de carvalho americano e francês e depois mais 12 meses em garrafa.

UVA: Tempranillo.

HARMONIZAÇÃO: Carnes nobres, como cordeiro.

PETIT VEGA 28 MESES DO RIBERA DEL DUERO

COD. 14175

Possui aromas que lembram frutas negras, com toques balsâmico e mineral. Posteriormente, aparecem aromas de café, cacau e alcaçuz. Potente e saboroso, marcado pelas frutas maduras sobre as notas do amadurecimento.

REGIÃO: Ribera del Duero.

AMADURECIMENTO: Amadurece 28 meses em barrica de carvalho francês e mais 18 meses em garrafa.

UVA: Tempranillo.

HARMONIZAÇÃO: Carnes de caça e cordeiro.

PATA NEGRA

Pata Negra é a marca dos vinhos premium elaborados por García Carrión na Denominação de Origem Valdepeñas, no centro da Espanha. Lá se originam uvas Tempranillo de excelente qualidade em solos argilosos alternados de pedras calcárias, com boa drenagem, clima seco e muito ensolarado, sinônimo de vinhos quentes e muito expressivos. O nome Pata Negra é uma alusão ao porco ibérico, um dos símbolos do país.

CAVA PATA NEGRA DEMI SEC

COD. 14236

Aroma fresco com predominância de notas frutadas.

REGIÃO: Rueda.

UVA: Macabeo, Xarel-lo e Parellada.

HARMONIZAÇÃO: Delicioso com salmão defumado e caviar.

CAVA PATA NEGRA EXTRA BRUT

COD. 14235

Aromas complexos, com notas tostadas, de maçã verde e frutas cítricas.

AMADURECIMENTO: Mínimo de 12 meses, em garrafa, sur lies. Elaborado pelo método tradicional, o mesmo dos champanhes.

REGIÃO: Rueda.

UVA: Macabeo, Xarel-lo e Parellada.

HARMONIZAÇÃO: Delicioso com salmão defumado e marisco.

CAVA ROSÉ PATA NEGRA BRUT

COD. 23372

Aromas de groselhas e frutas vermelhas frescas. Em boca, é fresco, muito saboroso e fácil de beber. O perlage (bolhas) é fino e abundante.

REGIÃO: Catalunha.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 36 meses em barricas de carvalho americano e francês seguido de descanso na garrafa.

UVA: Pinot Noir e Trepat.

HARMONIZAÇÃO: Peixes, queijos moles e aperitivos.

PATA NEGRA VERDEJO DO RUEDA

COD. 14058

Apresenta aromas de frutas cítricas como abacaxi e notas de ervas frescas. Em boca, é seco, possui acidez fresca, corpo leve e final harmônico.

REGIÃO: Rueda.

UVA: Verdejo.

HARMONIZAÇÃO: Pescados, mariscos, *sashimi*, saladas e queijos moles.

PATA NEGRA TORO ROBLE DO VALDEPEÑAS

COD. 14197

Apresenta nariz intenso, com destaque para frutas vermelhas e pretas, notas balsâmicas e de especiarias. Elegante e de taninos macios.

REGIÃO: Toro.

UVA: Tempranillo.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas e churrasco.

PATA NEGRA ORO DO VALDEPEÑAS

COD. 14055

Vinho que combina aromas de cacau e caramelo com frutas maduras. Em boca, é seco e bem equilibrado.

REGIÃO: Valdepeñas.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 6 meses em barrica de carvalho francês e americano.

UVA: Tempranillo.

HARMONIZAÇÃO: Queijos curados e carnes vermelhas.

KIT PATA NEGRA ORO DO VALDEPEÑAS + MINI DECANTER

COD. 12278

Vinho que combina aromas de cacau e caramelo com frutas maduras. Em boca, é seco e bem equilibrado.

REGIÃO: Valdepeñas.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 6 meses em barrica de carvalho francês e americano.

UVA: Tempranillo.

HARMONIZAÇÃO: Queijos curados e carnes vermelhas.

PATA NEGRA TEMPRANILLO/CABERNET SAUVIGNON DO VALDEPEÑAS

COD. 14048

Apresenta aromas que lembram frutas vermelhas, com sutil toque de pimenta e baunilha. Em boca é agradável, de moderada adstringência e prolongado.

REGIÃO: Valdepeñas.

AMADURECIMENTO: Amadurece 6 meses em barricas de carvalho francês e americano.

UVAS: Tempranillo e Cabernet Sauvignon.

HARMONIZAÇÃO: Queijos curados, carnes vermelhas e brancas.

PATA NEGRA RESERVA TEMPRANILLO DO VALDEPEÑAS

COD. 14147

Apresenta aromas de frutas vermelhas maduras, notas de baunilha e especiarias. No paladar, é seco, apresenta boa acidez e taninos aveludados.

REGIÃO: Valdepeñas.

AMADURECIMENTO: Amadurece em barricas de carvalho francês por 12 meses.

UVA: Tempranillo.

HARMONIZAÇÃO: Lasanhas e risotos de cogumelos.

PATA NEGRA GRAN RESERVA DO VALDEPEÑAS

COD. 14027

Apresenta aromas de frutas vermelhas e baunilha. Em boca, é bem equilibrado e macio.

REGIÃO: Valdepeñas.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 36 meses em barricas de carvalho americano e francês seguido de descanso na garrafa.

UVA: Tempranillo.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas assadas e com molhos bem temperados.

KIT PATA NEGRA TORO + TAÇA CRISTAL

COD. 11856

Aromas de frutas vermelhas maduras com toques de cereja negra, notas balsâmicas características da casta, elegantes tons de especiarias. Em boca, é complexo, equilibrado, longo e muito persistente

REGIÃO: Valdepeñas.

AMADURECIMENTO: 4 meses em barrica.

UVA: Tempranillo.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas, sobretudo churrasco.

ESPANHA

CASTILLO SAN SIMÓN

O Castillo San Simón pertence ao grupo García Carrión que desde 1890 produz vinhos nos melhores *terroirs* da Espanha. O vinhedo da Denominação de Origem Jumilla encontra-se na região de Múrcia, localização muito privilegiada em terras altas e de clima ameno que produz vinhos tipicamente elegantes.

CASTILLO SAN SIMÓN TINTO DO JUMILLA

COD. 14210

Apresenta aroma de frutas frescas. Em boca, é seco, possui boa acidez, taninos bem equilibrados com final agradável.

REGIÃO: Múrcia.

UVA: Monastrell.

HARMONIZAÇÃO: Massas leves e pizzas.

CASTILLO SAN SIMÓN SHIRAZ DO JUMILA

COD. 14234

Apresenta aromas de frutas vermelhas frescas, com toques florais. Em boca, é frutado, fresco, versátil, com boa acidez e taninos macios.

REGIÃO: Múrcia.

UVA: Shiraz.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas, massas leves e pizzas.

ESPANHA

BODEGA GARCIA CARRIÓN

A Bodega Garcia Carrión foi fundada em 1890 por José García Carrión, bisavô do atual presidente da empresa, José García-Carrión Jordán. Durante todos esses anos permaneceram os valores de qualidade e aos poucos a marca expandiu suas fronteiras. Hoje atua em 10 Denominações de Origem da Espanha, é líder no mercado de vinhos deste país e exporta para mais de 155 outros mercados. Em 2019, foi eleita a melhor vinícola do mundo com mais de 500 hectares, pela Golden League, organizada na Alemanha (pela Deutsche Wein Marketing) e conhecida como Liga de Campeões do Vinho.

SALUDAS DOP JUMILLA

COD. 14185

Vinho espanhol da Denominação de Origem Protegida (DOP) Jumilla, com a uva Monastrell. Apresenta aromas frescos e frutados e, em boca, é sedoso e refrescante.

REGIÃO: Múrcia.

UVA: Monastrell.

HARMONIZAÇÃO: Guisados, risotos em geral e culinária oriental.

VIÑA NELA VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA

COD. 14186

Vinho tinto elaborado em Castilla-La Mancha, na Denominação de Origem (DO) Tierra de Castilla, com a uva Tempranillo. Apresenta aromas frutados e, em boca, é amplo e saboroso.

REGIÃO: Castilla-La Mancha.

UVA: Tempranillo.

HARMONIZAÇÃO: Carnes assadas e massas com molhos de carne.

ALTOLANDON

O projeto Altolandon, do casal Rosalia Molina e Manolo Garrote, é uma aposta bem-sucedida em vinhos de altitude. Em 2000, eles escolheram vinhedos situados em Landete, Castilla-La Mancha, na Espanha, com 1.100 metros de altitude no seu ponto mais alto. Atualmente são 200 hectares. A junção de fatores como altura, clima frio e solo pobre reflete-se em exemplares muito frescos, com fruta e mineralidade únicas e próprias do *terroir*.

MIL HISTORIAS BOBAL

COD. 23249

Aromas complexos entre os quais se destacam notas de pimenta, baunilha, noz-moscada, caramelo e grãos de café. Os aromas refletem-se em boca, também com toques tostados. Vinho orgânico e vegano.

REGIÃO: Castilla-La Mancha.

AMADURECIMENTO: Amadurece 4 meses em barrica de carvalho francês.

UVA: Bobal.

HARMONIZAÇÃO: Carnes, massas, guisados e *paella* à base de carne.

PRÊMIOS:

Safra 2018, 90 no Guia Peñin; Medalha de Prata na Seleção Mundial de Vinhos do Canadá.

MIL HISTORIAS SYRAH

COD. 23251

Entre os aromas, frutas vermelhas e negras, com especiarias. Estruturado, com taninos macios e com final longo. Vinho orgânico e vegano.

REGIÃO: Castilla-La Mancha.

AMADURECIMENTO: Amadurece 4 meses em barrica de carvalho francês.

UVA: Syrah.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas, carne de caça, pratos condimentados e queijos como Roquefort.

PRÊMIOS:

90 no Guia Peñin.

MIL HISTORIAS TEMPRANILLO

COD. 23252

Apresenta aromas que lembram azeitonas pretas, alcaçuz e compota de fruta. Em boca, possui entrada fresca, tanino delicado e notas balsâmicas. Vinho orgânico e vegano.

REGIÃO: Castilla-La Mancha.

AMADURECIMENTO: Amadurece 4 meses em barrica de carvalho francês.

UVA: Tempranillo.

HARMONIZAÇÃO: Entradas, salmão, carnes vermelhas ou de caça.

PRÊMIOS:

90 no Guia Peñin.

MIL HISTORIAS MALBEC

COD. 23253

Aromas de frutas como amoras, com notas de violeta e especiarias. Concentrado e com taninos finos. Vinho orgânico e vegano.

REGIÃO: Castilla-La Mancha.

AMADURECIMENTO: Amadurece 4 meses em barrica de carvalho francês.

UVA: Malbec.

HARMONIZAÇÃO: Massas, carnes brancas ou vermelhas, risotos e chocolate negro.

PRÊMIOS:

Safra 2018, 90 no Guia Peñin.

MIL HISTORIAS GARNACHA

COD. 23250

Sabores de frutas vermelhas, como framboesa fresca, com notas de especiarias e pimenta-branca. Equilibrado e com longo final. Vinho orgânico e vegano.

REGIÃO: Castilla-La Mancha.

AMADURECIMENTO: Amadurece 4 meses em barrica de carvalho francês.

UVA: Garnacha.

HARMONIZAÇÃO: Carnes, queijos e massas.

PRÊMIOS:

Safra 2018, 91 no Guia Peñin.

RAYUELO BOBAL

COD. 23246

Na degustação, ótimo frescor e equilíbrio. Frutado, com notas de chocolate e tabaco. Em boca, destacam-se as frutas em compota, os taninos macios e a excelente acidez. Vinho orgânico e vegano.

REGIÃO: Castilla-La Mancha.

AMADURECIMENTO: Amadurece 8 meses em barrica de carvalho francês.

UVA: Bobal.

HARMONIZAÇÃO: Ótimo sozinho e com massas com molhos de carne.

PRÊMIOS:

Safra 2014, 93 no Guia Peñin.

L'AME MALBEC

COD. 23248

Vinho de aromas muito complexos, com deliciosas notas florais, terrosas e de tabaco. É encorpado, com taninos macios e longo final.

REGIÃO: Castilla-La Mancha.

AMADURECIMENTO: Amadurece 16 meses em barrica de carvalho francês.

UVA: Malbec.

HARMONIZAÇÃO: Estrogonofe, carnes vermelhas e pratos condimentados.

PRÊMIOS:

Safra 2012, 90 no Robert Parker; 91 no Guia Peñin; Vinho Recomendado pela revista Decanter.

ALTOLANDON

COD. 23247

Vinho muito complexo, com aromas terrosos e tostados. Em boca, é muito encorpado, com taninos firmes e excelente acidez.

REGIÃO: Castilla-La Mancha.

AMADURECIMENTO: Amadurece 24 meses em barrica de carvalho francês.

UVAS: Syrah, Grenache e Cabernet Franc.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas em geral.

PRÊMIOS:

Safra 2012, 90+ no Robert Parker; 93 no Guia Peñin.

ESPANHA

CASA GRAN DEL SIURANA

A paixão por vinhos de qualidade e de grande expressão, fez com que a Castillo Perelada fosse guiada para o Priorato, uma das denominações de origem mais conceituadas da Espanha e uma das poucas reconhecidas como Denominação de Origem Qualificada (DOCa). O projeto começou com o objetivo de elaborar vinhos modernos e de grande qualidade no *terroir* único da região, conhecido pelos grandes fragmentos de pedras que permitem que as raízes das videiras busquem seus nutrientes profundamente, o que as faz suportar as altas temperaturas da região.

GR-174 DOCa PRIORATO

COD. 14075

Aroma intenso, fresco e penetrante. Notas de frutas vermelhas, cassis, amoras e groselhas e um fundo balsâmico e picante. Aveludado, com taninos elegantes.

REGIÃO: Priorato.

AMADURECIMENTO: Amadurece 4 meses em barrica de carvalho francês.

UVAS: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Samsó, Syrah e Tempranillo.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas.

PRÊMIOS:

Safra 2009, 91 no Robert Parker.

Safra 2008, 90 no Robert Parker.

ESPANHA

CIMS DE PORRERA

Fundada em 1996 com o objetivo de aproveitar todo o potencial dos vinhedos da vila de Porrera, na Denominação de Origem Qualificada Priorat. Em alguns casos as parreiras passam dos 100 anos, na maior parte da variedade Cariñena. Os vinhos nascem em videiras com baixíssimo rendimento, o que é sinônimo de superioridade, localizadas em solos llicorella, o típico *terroir* do Priorato formado por fragmentos de ardósia desintegrada.

VI DE VILA PORRERA DOCa PRIORATO

COD. 14187

Possui aromas de frutas vermelhas e negras frescas. Em boca, deliciosas notas terrosas e minerais. Taninos presentes, porém finos, e final longo.

REGIÃO: Priorato.

AMADURECIMENTO: Amadurece 14 meses em barrica de carvalho francês.

UVAS: Cariñena e Garnacha.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas e *tapas* espanhóis.

CIMS DE PORRERA DOCa PRIORATO

COD. 14076

Aroma de frutas negras maduras, chocolate e especiarias, além de minerais, caramelo e café. Em boca, apresenta taninos muito maduros e final equilibrado.

REGIÃO: Priorato.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 18 meses em barrica de carvalho francês.

UVAS: Cariñena.

HARMONIZAÇÃO: Acompanha carnes vermelhas e massas de molho intenso.

PRÊMIOS:
Safra 2005, 93 no Robert Parker.
Safra 2001, 94 no Robert Parker.
Safra 2001, 91 na Wine Spectator.

ESPANHA

CELLER DEL PESCADOR

A vinícola Celler del Pescador foi fundada em 1967, às margens do Mediterrâneo. O *design* da garrafa dos vinhos deve-se a colaboração do produtor ao Centro de Recuperação de Animais Marinhos.

PESCADOR BLANC

COD. 14216

Vinho frisante, aromático, frutado e delicado. Elaborado pelo método *Charmat* (segunda fermentação em tanque de inox).

REGIÃO: Catalunha.

UVAS: Macabeo, Xarel-Lo e Parellada.

HARMONIZAÇÃO: Entradas, saladas peixes e frutos do mar.

PESCADOR ROSÉ

COD. 14215

Vinho frisante, frutado e com ótimo frescor. Elaborado pelo método *Charmat* (segunda fermentação em tanque de inox).

REGIÃO: Catalunha.

UVAS: Tempranillo, Garnacha e Merlot.

HARMONIZAÇÃO: Entradas, aperitivos, saladas, carnes brancas, pescados e frutos o mar.

ESPANHA

DOMINIO DE PUNCTUM

Situada em Las Pedroñeras, no extremo norte da região de La Mancha, na Espanha, a vinícola Dominio de Punctum se distingue pela singularidade de seus vinhos orgânicos e biodinâmicos. Seus rótulos se destacam não apenas pela elegância de aromas e delicadeza no paladar, mas também por serem naturais e autênticos. O fato de não utilizar substâncias químicas é parte da filosofia agrícola que aponta para o futuro, entendendo como gerenciar a natureza para obter vinhos de melhor qualidade enquanto se cuida do meio ambiente.

99 ROSAS CHARDONNAY/VIOGNIER

COD. 14213

Na degustação é frutado, equilibrado, com aromas de frutas brancas que lembram pera madura e lima da Pérsia, com leve nota floral. Vinho de médio corpo, fresco e muito fácil de beber. Traz o selo Produto Orgânico Brasil.

REGIÃO: Castilla-La Mancha.

UVAS: Chardonnay e Viognier.

HARMONIZAÇÃO: Salmão, atum, marisco, pratos picantes e queijos moles.

99 ROSAS EDIÇÃO ESPECIAL E LIMITADA BRANCO

COD. 14232

Vinho orgânico com aromas de frutas brancas (pera madura) e cítricas (lima-da-pérsia), com notas florais. Fresco e frutado, com corpo médio. Fácil de beber.

REGIÃO: Castilla-La Mancha.

UVAS: Chardonnay e Viognier.

HARMONIZAÇÃO: Frutos do mar, queijos moles e pratos condimentados.

99 ROSAS ROSÉ

COD. 14214

Vinho orgânico rosé com aromas frutados. Em boca, é seco e refrescante.

REGIÃO: Castilla-La Mancha.

UVAS: Garnacha e Bobal.

HARMONIZAÇÃO: Massas e pratos à base de peixes.

99 ROSAS EDIÇÃO ESPECIAL E LIMITADA ROSÉ

COD. 14230

Vinho orgânico com aromas de frutas vermelhas. Em boca, é frutado e fresco.

REGIÃO: Castilla-La Mancha.

UVAS: Garnacha e Bobal.

HARMONIZAÇÃO: Pescados, frutos do mar, saladas e massas leves.

99 ROSAS TEMPRANILLO/CABERNET SAUVIGNON

COD. 14212

Apresenta aromas de frutas vermelhas frescas. Em boca, é elegante, de médio corpo e ótima acidez.

REGIÃO: Castilla-La Mancha.

UVAS: Tempranillo e Cabernet Sauvignon.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas, aves e massas.

99 ROSAS EDIÇÃO ESPECIAL E LIMITADA TINTO

COD. 14231

Vinho orgânico com aromas de frutas vermelhas frescas. Elegante e equilibrado, com ótima acidez e final prolongado.

REGIÃO: Castilla-La Mancha.

UVAS: Cabernet Sauvignon e Tempranillo.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas, aves e massas com molhos intensos.

VINHO LARANJA 20.000 LÉGUAS

COD. 14239

Cor laranja pálido. Aromas de frutas tropicais, avelã, maçã e casca de laranja. Em boca, é equilibrado, com taninos aveludados e boa acidez.

REGIÃO: Castilla.

UVAS: Sauvignon Blanc, Viogner, Chardonnay e Viura.

HARMONIZAÇÃO: Sushi, peixes, frango com curry e queijos moles.

ESPANHA

FINCA FELLA

Na Finca Fella, os vinhedos são basicamente de vinhas velhas (acima de 100 anos) que sobrevivem em uma região de clima continental extremo, com baixíssima pluviosidade (quase sem água). Por isso, a densidade dos vinhedos é muito baixa, assim como o rendimento, características do *terroir* que se refletem na qualidade dos vinhos. A vinícola está localizada na região de Castilla-La Mancha, em Alpera, na província de Albacete. São 52 hectares de vinhedos localizados em altitude superior a 1.000 metros.

CALA REY BRANCO

COD. 25043

Vinho branco de aromas tropicais que lembram manga e maçã verde, com notas de anis. Seco, fresco e equilibrado.

REGIÃO: Castilla-La Mancha.

UVAS: Verdejo e Sauvignon Blanc.

HARMONIZAÇÃO: Peixes, frutos do mar e culinária japonesa.

CALA REY ROSÉ

COD. 25042

Aromas delicados de frutas vermelhas como cerejas e framboesas. Corpo médio, macio e redondo, bastante equilibrado.

REGIÃO: Castilla-La Mancha.

UVA: Tempranillo.

HARMONIZAÇÃO: Peixes, frutos do mar e culinária japonesa.

CALA REY TINTO

COD. 25041

Aromas de frutas vermelhas silvestres maduras. Equilibrado e com sabores que lembram frutas vermelhas e alcaçuz.

REGIÃO: Castilla-La Mancha.

UVAS: Tempranillo e Syrah.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas grelhadas ou assadas.

EL MASO DO ALMANSA

COD. 25044

Vinho de aromas intensos e persistentes com notas de cereja, groselha, ervas, cravo, canela, alcaçuz e notas minerais. Apresenta ótimo equilíbrio, com taninos aveludados e longo final.

REGIÃO: Castilla-La Mancha.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 12 meses em barrica de carvalho americano e francês.

UVA: Garnacha.

HARMONIZAÇÃO: Carnes de caça, massas com molhos intensos, embutidos e queijos curados.

ESPANHA

BODEGAS REY FERNANDO DE CASTILLA

A Bodegas Rey Fernando de Castilla foi fundada em 1972 por Dom Fernando Andrada-Vanderwilde e recebeu seu nome em honra ao Rei Fernando de Castilla (“o Santo”), que conquistou boa parte da Andaluzia no século XIII, além de ser o responsável pela descoberta das qualidades excepcionais de solo e clima para produção dos vinhos de Jerez. A empresa é uma das mais tradicionais na produção desse estilo de vinho.

JEREZ FINO CLASSIC DRY SEC

COD. 14020

Elaborado com a uva Palomino, passa 5 anos, em média, em barrica no sistema solera e criadera em contato com a flor. Seco e agradável. Deve ser servido entre 6-7° C.

REGIÃO: Jerez de La Frontera.

AMADURECIMENTO: 5 anos no Sistema Solera.

UVA: Palomino.

HARMONIZAÇÃO: Jamón, embutidos, anchova, azeitona, amendoim, ostra e salmão.

JEREZ PREMIUM CREAM

COD. 14021

A partir de um Oloroso tradicional de Jerez, incorpora-se uma quantidade de Pedro Ximénez para seguir o envelhecimento em carvalho e o tradicional sistema de solera. Apresenta aromas adocicados, com notas de frutos secos e em boca é doce.

REGIÃO: Jerez de La Frontera.

AMADURECIMENTO: Em Sistema Solera.

UVAS: Palomino e Pedro Ximenez.

HARMONIZAÇÃO: Queijos, frutas secas e castanhas.

FERNANDO DE CASTILLA JEREZ MANZANILLA CLASSIC DRY

COD. 14238

Aromas de frutas cítricas e mel, alta acidez e álcool incorporado, final prolongado e retrogosto de frutas secas.

REGIÃO: Jerez, Andaluzia.

AMADURECIMENTO: Amadurece pelo sistema de criaderas e soleras por 3 anos.

UVAS: Palomino.

HARMONIZAÇÃO: Peixes, frutos do mar, comida tailandesa e tapas espanholas.

FERNANDO DE CASTILLA PEDRO XIMENEZ SHERRY

COD. 14237

Aromas de frutas secas e mel com notas balsâmicas. Em boca, é doce, encorpado e com final prolongado com retrogosto de frutas secas e mel.

REGIÃO: Jerez, Andaluzia.

UVAS: Pedro Ximenez.

HARMONIZAÇÃO: Queijos curados, sobremesas à base de frutas secas e chocolate.

FRANÇA

Pensar na França sem vinhos seria tão impossível quanto pensar nos vinhos sem a França. Deste país saíram as principais uvas que hoje estão plantadas no mundo todo. Também seria impossível pensar na França e em seus vinhos sem citar a sua gastronomia clássica, que influenciou o mundo todo e que se harmoniza tão bem com a bebida produzida no país.

O casamento é perfeito. Os vinhos franceses, assim como a gastronomia, são referência. Sua soberba qualidade se traduz em notória influência global. Três regiões devem ser destacadas: Champagne, Borgonha e Bordeaux, onde estão os vinhos mais caros, famosos e disputados do mundo.

DENIS DUBOURDIEU	VIGNOBLES NONY BORIE	MAISON MOILLARD	CLOS BEAUREGARD	CHÂTEAU TROUPIAN	CHÂTEAU DE CATHALOGNE
CHÂTEAU DUBOIS CLAVERIE	CHÂTEAU DAUZAC	CHÂTEAU DUCLUZEAU	DOMAINES EDMOND DE ROTHSCHILD	CHÂTEAU HAUT LAULION	DOMAINE VIRGINIE THUNEVIN
CHÂTEAU LAUBÈS	CHÂTEAU MAUCAILLOU	CHÂTEAU GLORIA	MAISON MANDOIS	ABEL PINCHARD	CAVE DE CAIRANNE
DEUTZ	MAXIM'S	LGCF	VEUVE DU VERNAY	PATRIARCHE	RAVOIRE & FILS
FUGUE DE NÉNIN	DOMAINE DE LA CHARTREUSE	DOMAINES DELON	CHÂTEAU CHASSE SPLEEN	CHÂTEAU GRAND PUY DUCASSEE	CHÂTEAU PONTOISE
			CHÂTEAU DES MOINES		

DENIS DUBOURDIEU

O franco Denis Dubourdieu, falecido precocemente em 2016, foi um dos nomes mais famosos da enologia francesa dos últimos tempos. Além de importante viticultor, professor, pesquisador e doutor da Universidade de Bordeaux, foi consultor enológico de mais de 40 vinícolas europeias.

Ao lado da esposa Florence, e dos filhos Fabrice e Jean-Jacques, Dubourdieu comandou cinco propriedades: o Château Doisy-Daëne, um cru classé na região de Sauternes/Barsac, herança de seu pai; o Château Cantegril, um Cru Bourgeois em Barsac, de seu avô materno; o Château Reynon, que era do pai de sua esposa; o Clos Floridene, que reúne os melhores solos para viticultura na região de Graves (o nome é uma junção das iniciais do casal), e o Château Haura, arrendado em 2002. Atualmente, seus filhos estão à frente da Domaine.

CHÂTEAU CANTEGRIL SAUTERNES 2019 (375 ml)

COD. 21441

Apresenta uma explosão de aromas de frutas e mel, com toques minerais. Em boca, é doce, elegante e equilibrado.

REGIÃO: Barsac, Bordeaux.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 9 meses em carvalho.

UVAS: Sémillon.

HARMONIZAÇÃO: *Foie gras e crème brûlée.*

PRÊMIOS:
Safra 2019, 93 no Robert Parker.

CHÂTEAU CANTEGRIL SAUTERNES 2019 (750 ml)

COD. 21442

Apresenta uma explosão de aromas de frutas e mel, com toques minerais. Em boca, é doce, elegante e equilibrado.

REGIÃO: Barsac, Bordeaux.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 9 meses em carvalho.

UVAS: Sémillon.

HARMONIZAÇÃO: *Foie gras e crème brûlée.*

PRÊMIOS:
Safra 2019, 93 no Robert Parker.

CHÂTEAU DOISY DAËNE SAUTERNES

COD. 21960

Apresenta aromas de frutas, mel e minerais concentrados pela *Botrytis cinerea*. No paladar, é doce, elegante, puro e equilibrado, combinando fruta com uma maravilhosa acidez.

REGIÃO: Barsac, Bordeaux.

AMADURECIMENTO: Amadurece 9 meses antes do seu engarrafamento.

UVA: Sémillon.

HARMONIZAÇÃO: *Foie gras e crème brûlée.*

PRÊMIOS:
Safra 2019, 96 no Robert Parker.
Safra 2019, 95 no James Suckling.
Safra 2015, 95-97 no Robert Parker.
Safra 2015, 94 na Wine Spectator.
Safra 2014, 95-97 no Robert Parker.
Safra 2013, 93-95 no Robert Parker.
Safra 2012, 90-92 no Robert Parker.
Safra 2011, 95 no Robert Parker.
Safra 2005, 94 no Robert Parker.

L'EXTRAVAGANT DE DOISY-DAËNE SAUTERNES (375 ml)

COD. 21907

Apresenta aroma de frutas caramelizadas, mel, tostado, especiarias e notas delicadas de verniz. Em boca, é doce, porém a acidez pronunciada lhe confere um equilíbrio único.

REGIÃO: Sauternes, Bordeaux.

AMADURECIMENTO: Amadurecimento por 18 meses.

UVAS: Sauvignon Blanc e Sémillon.

HARMONIZAÇÃO: *Foie gras, crème brûlée*, queijo roquefort e tortas de frutas secas.

PRÊMIOS:
Safra 2014, 95-97 no Robert Parker.
Safra 2013, 96-98 no Robert Parker.
Safra 2012, 90-92 no Robert Parker.
Safra 2012, 93 na Wine Spectator.
Safra 2011, 95-97 no Robert Parker.
Safra 2011, 99 na Wine Spectator.
Safra 2010, 95-97 no Robert Parker.
Safra 2010, 97 na Wine Spectator.
Safra 2009, 98-100 no Robert Parker.

CHÂTEAU REYNON SAUVIGNON BLANC

COD. 21956

Apresenta aromas de frutas brancas como pêssego, notas minerais e empireumáticas. No paladar, é seco, de corpo médio, complexo, frutado e mineral, com grande acidez e potencial de amadurecimento.

REGIÃO: Bordeaux.

UVA: Sauvignon Blanc.

HARMONIZAÇÃO: Peixes e frutos do mar.

PRÊMIOS:
Safra 2019, 92 no James Suckling.
Safra 2018, 90 na Wine Spectator.
Safra 2017, 90-92 no Robert Parker.
Safra 2016, 90 na Wine Spectator.
Safra 2015, 90-92 no Robert Parker.
Safra 2013, 89-91 no Robert Parker.
Safra 2011, 90 no Wine Spectator.

CLOS FLORIDÈNE BLANC

COD. 21954

Apresenta intenso aroma frutado que lembra pêssego, limão e *grapefruit*, além de notas empireumáticas e minerais. Em boca, é denso e estruturado. Seu potencial de guarda é de, no mínimo, 10 anos.

REGIÃO: Graves, Bordeaux.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 9 meses *sur lies*.

UVAS: Sauvignon Blanc e Sémillon.

HARMONIZAÇÃO: Frutos do mar, em especial ostras.

PRÊMIOS:
Safra 2018, 90-93 na Wine Spectator.
Safra 2017, 89-91 no Robert Parker.
Safra 2015, 90-92 no Robert Parker.
Safra 2014, 91 na Wine Spectator.
Safra 2013, 90-92 no Robert Parker.
Safra 2012, 91 na Wine Spectator.

CHÂTEAU DOISY-DAËNE GRAND VIN SEC

COD. 21264

Vinho que expressa toda a distinção e a elegância deste *terroir* excepcional. Apresenta aromas intensos de *grapefruit* e pêssego branco; em boca, aparecem peras e especiarias.

REGIÃO: Bordeaux.

AMADURECIMENTO: Fermenta em barricas de carvalho francês e envelhece também em barricas durante 12 meses.

UVA: Sauvignon Blanc.

HARMONIZAÇÃO: Excelente sem acompanhamentos, mas também harmoniza com peixes e frutos do mar.

PRÊMIOS:
Safra 2019, 89-91 no Robert Parker.
Safra 2018, 90-92 no Robert Parker.
Safra 2018, 90-93 na Wine Spectator.
Safra 2016, 93 no Robert Parker.
Safra 2015, 88-90 no Robert Parker.

LE ROSÉ DE FLORIDÈNE

COD. 21431

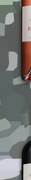
Apresenta intenso aroma de groselha, maracujá e morango. No paladar, é seco, saboroso e refrescante.

REGIÃO: Graves, Bordeaux.

AMADURECIMENTO: Permanece 6 meses *sur lies*.

UVA: Merlot.

HARMONIZAÇÃO: Peixes e aperitivos.



LE CLOS DE REYNON TINTO

COD. 21961

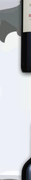
Apresenta aroma frutado e floral com notas de menta e pimenta-preta. Em boca, é seco, de médio corpo, equilibrado, com taninos macios e de boa persistência.

REGIÃO: Bordeaux.

AMADURECIMENTO: Amadurece 12 meses em barrica de carvalho francês.

UVA: Merlot.

HARMONIZAÇÃO: Aves e carnes vermelhas.



CHÂTEAU REYNON TINTO

COD. 21962

Apresenta aromas elegantes, com toques de groselha negra, nuances de alcaçuz e notas empireumáticas. No paladar, é seco, aveludado, elegante e poderoso.

REGIÃO: Bordeaux.

AMADURECIMENTO: Amadurece em barricas de carvalho francês por 12 meses.

UVAS: Merlot, Petit Verdot e Cabernet Sauvignon.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas, molhos fortes e queijos maturados.

PRÊMIOS:
Safra 2018, 89-91 no Robert Parker.
Safra 2018, 89-92 na Wine Spectator.
Safra 2018, 92-94 no The Wine Doctor.
Safra 2014, 90 no Robert Parker.
Safra 2010, 90 na Wine Spectator.
Safra 2009, 90 na Wine Spectator.

CHÂTEAU HAURA

COD. 21959

Apresenta aromas de frutas vermelhas e negras frescas, acompanhadas de notas de especiarias. No paladar, é seco, encorpado e macio.

REGIÃO: Graves, Bordeaux.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 12 meses em barricas de carvalho.

UVAS: Cabernet Sauvignon e Merlot.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas, risotos de *funghi* ou queijo e massas com molhos untuosos.

PRÊMIOS:
Safra 2016, 88-90 no Robert Parker.
Safra 2016, 89-92 na Wine Spectator.
Safra 2016, 91 no Tim Atkin.
Safra 2015, 90-92 no Robert Parker.
Safra 2012, 90 na Wine Spectator.
Safra 2010, 90 na Wine Spectator.

CLOS FLORIDÈNE TINTO

COD. 21444

Possui aroma de groselha negra, morango, hortelã, alcaçuz e notas de tabaco. No paladar, é seco, com taninos potentes, sedoso e fresco.

REGIÃO: Graves, Bordeaux.

AMADURECIMENTO: Amadurece 12 meses em barricas de carvalho francês.

UVAS: Cabernet Sauvignon e Merlot.

HARMONIZAÇÃO: Carnes de caça e carnes vermelhas, massas com molhos encorpados, risotos e queijos maturados.

PRÊMIOS:
Safra 2015, 90-92 no Robert Parker.
Safra 2014, 89-91 no Robert Parker.
Safra 2010, 91 na Wine Spectator.
Safra 2009, 90 na Wine Spectator.

VIGNOBLES NONY BORIE

A vinícola elabora rótulos irretocáveis em seus dois *châteaux*, Labat e Caronne Ste. Gemme, na Margem Esquerda de Bordeaux, próximo a alguns dos mais prestigiados vinhedos do mundo. O Château Labat está localizado na área de St. Laurent Haut-Médoc. Os vinhos produzidos têm tradição e revelam frutas maduras com boa estrutura, são equilibrados, expressivos e de muita personalidade, de longa guarda. Os vinhos do Château Caronne Ste. Gemme têm sutileza e personalidade, são elegantes, clássicos, gastronômicos e longevos.

CHÂTEAU LABAT
COD. 21955

Apresenta aroma de ameixas e cassis. Em boca, é seco, com boa acidez, possui taninos bem estruturados e final longo e intenso.

REGIÃO: Haut-Médoc, Bordeaux.

AMADURECIMENTO: Amadurece 12 meses em barricas francesas.

UVAS: Cabernet Sauvignon e Merlot.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas e queijos curados.

PRÊMIOS:
Safra 2010, 90 na Wine Spectator.
Safra 2009, 90 na Wine Spectator.

CHÂTEAU CARONNE STE. GEMME
COD. 21436

Vinho de cor púrpura intenso, muito rico em aromas, com muitas frutas vermelhas e negras, compota, notas de carvalho e tabaco e um toque de mel. No paladar, é seco, com taninos presentes, porém macios, acidez equilibrada e agradável, com final persistente.

REGIÃO: Haut-Médoc, Bordeaux.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 12 meses em barrica de carvalho francês.

UVAS: Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas, carnes de caça e queijos curados.

CHÂTEAU CARONNE STE. GEMME MAGNUM 2015 (1,5 L)
COD. 21445

Vinho de cor púrpura intenso, muito rico em aromas, com muitas frutas vermelhas e negras, compota, notas de carvalho e tabaco e um toque de mel. No paladar, é seco, com taninos presentes, porém macios, acidez equilibrada e agradável, com final persistente.

REGIÃO: Haut-Médoc, Bordeaux.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 12 meses em barrica de carvalho francês.

UVAS: Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas, carnes de caça e queijos curados.

CHÂTEAU CARONNE STE. GEMME MAGNUM (3 L)
COD. 21437

Vinho de cor púrpura intenso, muito rico em aromas, com muita fruta vermelha e negra, compota, notas de carvalho e tabaco e um toque de mel. No paladar, é seco, com taninos presentes, porém macios, acidez equilibrada e agradável, com final persistente.

REGIÃO: Haut-Médoc, Bordeaux.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 12 meses em barrica de carvalho francês.

UVAS: Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas, carnes de caça e queijos curados.

CHÂTEAU CARONNE STE. GEMME MAGNUM (5 L)
COD. 21446

Vinho de cor púrpura intenso, muito rico em aromas, com muita fruta vermelha e negra, compota, notas de carvalho e tabaco e um toque de mel. No paladar, é seco, com taninos presentes, porém macios, acidez equilibrada e agradável, com final persistente.

REGIÃO: Haut-Médoc, Bordeaux.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 12 meses em barrica de carvalho francês.

UVAS: Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas, carnes de caça e queijos curados.

Intensos aromas de frutas vermelhas que lembram framboesa, cerejas e groselha. Macio, muito harmônico e com ótima acidez, com notas de cereja.

REGIÃO: Beaujolais.

UVA: Gamay.

HARMONIZAÇÃO: Linguiça defumada, carne cozida, bolinhos de berinjela e queijos azuis.

BEAUJOLAIS VILLAGE LA ROCHE
COD. 23267

Equilibrado e com persistentes aromas frutados que lembram geleia. Fresco, frutado e com muita qualidade.

REGIÃO: Beaujolais.

AMADURECIMENTO: Amadurece 15 meses em barricas de carvalho francês.

UVA: Gamay.

HARMONIZAÇÃO: Embutidos, aperitivos, queijos como parmesão.

MORGON CRU DE BEAUJOLAIS LES COLLINES
COD. 23280

Apresenta aromas muito frutados com notas florais. Excelente corpo, estrutura, frescor e acidez. Concentrado e muito expressivo.

REGIÃO: Beaujolais.

AMADURECIMENTO: Amadurece 10 meses.

UVA: Gamay.

HARMONIZAÇÃO: Carnes de porco, de pato, de carneiro ou queijos como gorgonzola.

FLEURIE CRU DE BEAUJOLAIS LE VALLON
COD. 23273

Em boca, tem ótimo volume, é frutado e com notas de especiarias. Redondo, amplo e elegante.

REGIÃO: Beaujolais.

AMADURECIMENTO: Amadurece 10 meses.

UVA: Gamay.

HARMONIZAÇÃO: Carne de porco grelhada, carnes brancas delicadas como coelho e pato, peixes condimentados ou queijos como Camembert e Brie.

MOULIN-À-VENT CRU DE BEAUJOLAIS LES TUILERIES
COD. 23281

Quando jovem, percebem-se aromas frutados e florais, dominados por cereja e violeta. Com o amadurecimento em garrafa aparecem notas complexas de especiarias, trufas e almíscar. Marcado por taninos finos e persistentes. Fresco, macio e mineral.

REGIÃO: Beaujolais.

AMADURECIMENTO: Amadurece 10 meses.

UVA: Gamay.

HARMONIZAÇÃO: Excelente com carnes grelhadas.

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES-DE-BEAUNE LES ALOUETTES
COD. 23274

Apresenta delicados aromas de flores com notas cítricas. Em boca, possui bela acidez, mineralidade e notas oriundas do estágio em madeira.

REGIÃO: Borgonha.

AMADURECIMENTO: Amadurece 10 meses em barricas de carvalho.

UVA: Chardonnay.

HARMONIZAÇÃO: A combinação perfeita é com *escargot*. Também acompanha aves (grelhadas ou assadas), peixes crus e queijos como Camembert, Brie, Gruyère e Gouda.

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES-DE-NUITS LES VIGNES HAUTES
COD. 23276

Apresenta acidez alta e expressiva mineralidade, equilibrada pelas notas frutadas com toques tostados. Tem ótima complexidade, excelente estrutura amanteigada e longevidade.

REGIÃO: Borgonha.

AMADURECIMENTO: Amadurece 16 meses em barricas de carvalho *sur lies*.

UVA: Chardonnay.

HARMONIZAÇÃO: Ostras, peixes mais gordurosos e com molho, culinária japonesa e queijos como Brie, Camembert, Gruyère e Gouda.

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES-DE-BEAUNE LES ALOUETTES
COD. 23275

Apresenta aromas de frutas silvestres, cereja, framboesa e mirtilo, com notas de pimenta. Em boca, possui ótima acidez, ótima estrutura e taninos firmes.

REGIÃO: Borgonha.

AMADURECIMENTO: Amadurece 10 meses em barrica de carvalho francês.

UVA: Pinot Noir.

HARMONIZAÇÃO: Carnes assadas, pratos à base de curry e queijos macios.

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES-DE-NUITS LES VIGNES HAUTES (750 ml)
COD. 23277

Seus aromas intensos lembram frutas maduras, como groselha e ameixa pretas com notas de pimenta e canela. Em boca, destacam-se os taninos finos e delicados, com grande frescor.

REGIÃO: Borgonha.

AMADURECIMENTO: Amadurece 10 meses em barricas.

UVA: Pinot Noir.

HARMONIZAÇÃO: Ideal para acompanhar pratos à base de carne de coelho e pato e queijos como Camembert e Reblochon.

BOURGOGNE HAUTES CÔTES-DE-NUITS LES VIGNES HAUTES (1,5 L)
COD. 23278

Seus aromas intensos lembram frutas maduras, como groselha e ameixa pretas com notas de pimenta e canela. Em boca, destacam-se os taninos finos e delicados, com grande frescor.

REGIÃO: Borgonha.

AMADURECIMENTO: Amadurece 10 meses em barricas.

UVA: Pinot Noir.

HARMONIZAÇÃO: Ideal para acompanhar pratos à base de carne de coelho e pato e queijos como Camembert e Reblochon.

PETIT CHABLIS LES GRAPPES D'OR
COD. 23382

Apresenta aromas minerais (giz) e florais (jasmim, flor de laranjeira). Em boca, destacam-se a agradável acidez e os sabores de limão e chá verde. O conjunto resulta em um vinho refinado e com grande tipicidade.

REGIÃO: Borgonha.

VINIFICAÇÃO: vinho estagiou por 9 meses, em inox, *sur lies*.

UVA: Chardonnay.

HARMONIZAÇÃO: Ideal como aperitivo, mas também acompanha aves e vitela, risoto cremoso com carne ou peixe, peixes grelhados, antepastos e queijo de cabra.

CHABLIS COQUILLAGE
COD. 23268

Vinho muito equilibrado, com final fresco com notas de limão.

REGIÃO: Borgonha.

AMADURECIMENTO: Amadurece 10 meses *sur lies*.

UVA: Chardonnay.

HARMONIZAÇÃO: Ostras, queijos de cabra, queijos azuis e queijo Comté.

POUILLY-FUISSÉ AOC SOUS LA GROTTE
COD. 23285

Apresenta aromas de pêssegos brancos com notas de lima. Muito equilibrado, saboroso e refrescante.

REGIÃO: Pouilly-Fuissé, Borgonha.

AMADURECIMENTO: Amadurece 16 meses em barricas *sur lies*.

UVA: Chardonnay.

HARMONIZAÇÃO: Perfeito com frutos do mar, *foie gras* e carnes brancas.

CHABLIS PREMIER CRU BEAUROY
COD. 23269

Apresenta aromas minerais, com notas florais e de lima. Vinho vibrante, com notas de limão, estruturado e com longo final.

REGIÃO: Chablis.

AMADURECIMENTO: Amadurece 10 meses *sur lies*.

UVA: Chardonnay.

HARMONIZAÇÃO: Perfeito com ostras quentes, peixes com molhos, carnes brancas, culinária japonesa e queijos azuis.

ALOXE-CORTON LES AFFOUAGES
COD. 23265

Apresenta cor vermelho granada e possui grande estrutura. Aromas intensos e elegantes de frutas vermelhas como morango, cereja e amora. É estruturado, poderoso e elegante.

REGIÃO: Aloxe-Corton, Borgonha.

AMADURECIMENTO: Amadurece 12 meses em barricas de carvalho francês.

UVA: Pinot Noir.

HARMONIZAÇÃO: Carnes com molhos fortes e rosbife.

VOLNAY PREMIER CRU CLOS DES CHÊNES
COD. 23287

Apresenta aromas de frutas vermelhas maduras, como cerejas. Em boca, é estruturado, com notas de especiarias, com longo final.

REGIÃO: Volnay, Borgonha.

AMADURECIMENTO: Amadurece 15 meses em barricas de carvalho francês.

UVA: Pinot Noir.

HARMONIZAÇÃO: Ideal para carnes de caça e queijos como Camembert e Reblochon.

POMMARD PREMIER CRU LES CHARMOTS
COD. 23283

Apresenta aromas complexos (de bosque, o famoso *sous-bois*) e notas de especiarias como canela e pimenta. Encorpado, com taninos bem trabalhados, estruturado e terroso, além de poderoso e elegante.

REGIÃO: Pommard, Borgonha.

AMADURECIMENTO: Amadurece 16 meses em barrica de carvalho francês.

UVA: Pinot Noir.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas grelhadas com molhos.

CORTON GRAND CRU LES GRANDES LOLIERES
COD. 23271

Apresenta aromas delicados e complexos, como groselha, couro e canela. É muito rico, complexo e elegante, como todo Grand Cru da Borgonha.

REGIÃO: Borgonha.

AMADURECIMENTO: Amadurece 20 meses em barrica de carvalho francês.

UVA: Pinot Noir.

HARMONIZAÇÃO: Ideal com carne vermelha grelhada ou queijos intensos.

LES VIOLETTES
COD. 23286

Apresenta aromas de frutas vermelhas, como morangos, e pretas, como groselhas. Em boca, é um vinho quente, com típicas notas condimentadas.

REGIÃO: Côtes-du-Rhône.

AMADURECIMENTO: Amadurece 10 meses=.

UVAS: Syrah, Grenache e Mourvèdre.

HARMONIZAÇÃO: Carnes grelhadas e culinária mediterrânea.

NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU LES PERRIÈRES
COD. 23322

Esta denominação está localizada no coração da Côte de Nuits. Rico e complexo, entre seus aromas destacam-se cerejas. Em boca, possui taninos maduros e macios, com sabores complexos e refinados. Esta é uma das principais regiões de produção de Pinot Noir da Borgonha.

REGIÃO: Côtes-du-Rhône.

AMADURECIMENTO: Amadureceu em barricas francesas por 12 meses.

UVAS: Pinot Noir.

HARMONIZAÇÃO: Acompanha carnes vermelhas e de caça, aves grelhadas, assadas e cozidas, além de queijos de sabores fortes.

CHASSAGNE-MONTRACHET PREMIER CRU LES EMBAZÉES
COD. 23323

Chassagne-Montrachet produz alguns dos brancos mais requintados do mundo. O *climat* Les Embazées está localizado ao sul da apelação. Apresenta aromas cítricos com notas tostadas que, com a evolução, tornam-se delicadas notas florais. Em boca, é rico e poderoso, equilibrado e muito requintado.

REGIÃO: Borgonha, Chassagne-Montrachet.

AMADURECIMENTO: Fermentou em barricas de carvalho francês nas quais, posteriormente, amadureceu por 15 meses.

UVAS: Chardonnay.

HARMONIZAÇÃO: Combina com carnes e peixes de sabor nobre e bela textura, como vitela, robalo e lagosta. Também acompanha queijos de sabor leve.

MEURSAULT VIEILLES VIGNES
COD. 23326

Vinho da apelação Meursault, localizada no coração da Côte de Beaune, elaborado com a uva Chardonnay. Destacam-se os aromas herbáceos com notas lácteas. Em boca, os sabores lembram avelãs e amêndoas.

REGIÃO: Borgonha, AOP Meursault

AMADURECIMENTO: Passa por fermentação em barrica e amadurece *sur lies* por entre 8 e 16 meses.

UVAS: Chardonnay.

HARMONIZAÇÃO: Combina com vitela, frango assado e frutos do mar. É delicioso também com queijos de sabor leve como Camembert, Brie e Gruyère.

CHOREY-LES-BEAUNE VIEILLES VIGNES
COD. 23327

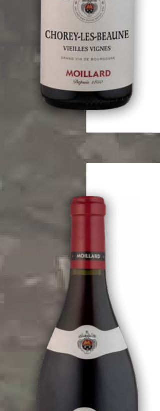
Vinho tinto elaborado na comuna de Chorey-Les-Beaune, conhecida pela produção de vinhos frutados e macios. Apresenta aromas de groselha preta e frutas vermelhas. Em boca, possui equilíbrio entre estrutura, acidez e taninos, com destaque para frutas vermelhas intensas com notas oriundas da passagem por carvalho.

REGIÃO: Pinot Noir.

AMADURECIMENTO: Amadureceu em barricas francesas por 12 meses.

UVAS: Borgonha, Chorey-Les-Beaune.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas e suína assadas, além de queijos macios.



GEVREY-CHAMBERTIN PREMIER CRU CRAIPILLOTS
COD. 23328

Craipillots é um *climat* da apelação Gevrey-Chambertin, localizada ao norte da Côte de Nuits. Apresenta bela expressão aromática com destaque para frutas vermelhas, como amora e mirtilo, e notas minerais e de torrefação. Em boca, apresenta-se muito estruturado e com taninos macios. Final longo e excelente potencial de envelhecimento.

REGIÃO: Borgonha, Gevrey-Chambertin.

AMADURECIMENTO: Amadureceu em barricas de carvalho francês entre 8 e 16 meses.

UVAS: Pinot Noir.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas como costela assada e aves como pato, além de queijos fortes.

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT
COD. 23329

Espumante elaborado pelo método champenoise. Apresenta aromas cítricos com notas florais. Em boca, é fresco e delicado, com bolhas que estimulam o palato.

REGIÃO: Borgonha.

AMADURECIMENTO: Amadureceu em barricas de carvalho francês entre 8 e 16 meses.

UVAS: Chardonnay.

HARMONIZAÇÃO: Ideal como aperitivo, mas também pode acompanhar pratos à base de frutos do mar.

BOURGOGNE ALIGOTÉ LONG DU BOIS

COD. 23264

Branco elaborado na Borgonha com a uva Aligoté , autóctone da região, conhecida pela ótima acidez que confere aos vinhos. Apresenta aromas de frutas cítricas, maçã verde, nectarina, notas florais e minerais. Em boca, possui grande vivacidade.

REGIÃO: Borgonha.

UVAS: Aligoté.

HARMONIZAÇÃO: Frutos do mar, carnes brancas e queijos de cabra.

CHABLIS PREMIER CRU VAUCOUPIN

COD. 23270

Premier Cru de Chablis elaborado em Vaucoupin , vinhedo Premier Cru de face Sul, um dos melhores climats da região. Aromas típicos de um Chablis, com destacada mineralidade e notas cítricas. Excelente para ser degustado quando jovem, mas também pode envelhecer muito bem, quando mostrará maior complexidade.

REGIÃO: Chablis.

UVAS: Chardonnay

HARMONIZAÇÃO: Perfeito com ostras quentes, vieiras, peixes com molhos, carnes brancas, culinária japonesa e queijos azuis.

PULIGNY MONTRACHET VIEILLES VIGNES

COD. 23284

Vinho branco elaborado na vila de Puligny Montrachet , região produtora de grandes Borgonha. A fermentação ocorre em barricas de carvalho e posteriormente o vinho estagia 10 meses em barrica para maior complexidade. Aromas complexos de maçãs verdes, limão cristalizado, chá e notas tostadas, com destacas acidez e mineralidade.

REGIÃO: Borgonha.

UVAS: Chardonnay

AMADURECIMENTO: 10 meses em barricas de carvalho francês.

HARMONIZAÇÃO: Vitela ou frango ao molho branco e robalo assado. Também acompanha muito bem foie gras e queijos como Camembert, Brie Gruyère e queijos azuis.

CÔTE DE NUITS VILLAGES VIEILLES VIGNES

COD. 23272

Vinho tinto elaborado com vinhas velhas na Côte de Nuits , na Borgonha. A vinificação é a tradicional da região francesa, sendo que amadurece em barrica por 12 meses. Frutas intensas e sutis aromas derivados do tempo em madeira. Taninos delicados e finos. Percebem se sabores tostados.

REGIÃO: Borgonha.

UVAS: Pinot Noir.

AMADURECIMENTO: 12 meses em barrica de carvalho francês.

HARMONIZAÇÃO: Carnes brancas de coelho ou pato, com pratos condimentados ou ainda queijos como Camembert e Reblochon

FRANÇA

CLOS BEAUREGARD

Clos Beauregard é uma pequena propriedade, de 6 hectares, localizada na fronteira sudeste do Pomerol (Margem Direita de Bordeuax), perto da apelação Saint-Emilion, ao lado do Château Beauregard, propriedade a qual fazia parte até 1930. Em 2011, a família Helfrich assumiu a propriedade. Os vinhos são elaborados com alta precisão e cada parcela é gerida individualmente para que as uvas atinjam a qualidade máxima. A vinificação segue o estilo tradicional de Bordeaux e os vinhos são maravilhosamente estruturados.

CLOS BEAUREGARD AOP POMEROL

COD. 23263

É equilibrado, com persistentes notas de amora e mirtilo, café e caramelo.

REGIÃO: Pomerol, Bordeaux.

AMADURECIMENTO: Amadurece 12 meses em barrica de carvalho francês.

UVAS: Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.

HARMONIZAÇÃO: Carne vermelha e tábua de queijos.

FRANÇA

CHÂTEAU TROUPIAN

O Château Troupian está na cidade de Saint-Seurin-de-Cadourne, na Margem Esquerda de Bordeaux. A propriedade possui 40 hectares e as uvas cultivadas são Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc. O *terroir* da propriedade se beneficia do clima oceânico e do solo argilo-calcário. O enólogo Michel Rolland, um dos mais famosos do mundo, dá consultoria para a elaboração dos vinhos deste *château*.

CHÂTEAU TROUPIAN HAUT-MÉDOC

COD. 23262

Apresenta aromas frutados, que lembram cereja, com notas de pimentas. Em boca, é fresco, equilibrado e persistente, com notas de frutas pretas cozidas e baunilha. Seus taninos são polidos, muito bem trabalhados.

REGIÃO: Haut-Médoc, Bordeaux.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 12 meses em barrica de carvalho francês.

UVAS: Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas e queijos maturados.

FRANÇA

CHÂTEAU DE CATHALOGNE

O Château de Cathalogne pertence à família Despagne, que atua no ramo dos vinhos há mais de 200 anos. A vinícola está localizada na região de Entre-Deux-Mers, em Bordeaux, entre os rios Garonne e Dordonha até a foz do Gironde. Graças aos dois rios, as vinhas não são influenciadas pelas oscilações de temperatura, condições naturais muito favoráveis para a viticultura. O *terroir* do Château de Cathalogne é ideal para o cultivo de Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.

CHÂTEAU DE CATHALOGNE BRANCO

COD. 23257

Apresenta aromas de flores brancas e sabores de pêssego e damasco. Em boca, é equilibrado, fresco, fino e elegante..

REGIÃO: Bordeaux.

UVA: Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle.

HARMONIZAÇÃO: Ótimo como aperitivo e para acompanhar queijos macios.

CHÂTEAU DE CATHALOGNE TINTO

COD. 23256

Apresenta aromas de frutas vermelhas, groselhas e cerejas. Macio e saboroso, com sabores que lembram mirtilo.

REGIÃO: Bordeaux.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 12 meses em barrica de carvalho francês.

UVAS: Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas e queijos.

FRANÇA

CHÂTEAU DUBOIS CLAVERIE

O Château Dubois Claverie está localizado na célebre região francesa de Bordeaux. A vinícola é familiar e a propriedade está nas mãos da família Dubois desde o ano de 1869, quando as atividades viticultoras começaram a existir. Com o passar dos anos, a empresa foi ganhando reconhecimento não apenas no país, como também passou a exportar seus produtos para outros continentes. Atualmente ela é administrada pela quarta geração, pelo renomado enólogo Frederic Dubois, que vem se destacando graças à ótima produção de belíssimos e complexos rótulos.

CHÂTEAU DUBOIS CLAVERIE TINTO

COD. 23258

Apresenta aromas frutados de cereja e mirtilo, com notas de pimenta-vermelha. Possui taninos finos e é bastante saboroso.

REGIÃO: Bordeaux.

UVAS: Merlot e Cabernet Sauvignon.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas grelhadas ou ensopadas e queijos macios.

FRANÇA

CHÂTEAU DAUZAC

Localizado próximo ao estuário do Gironde, em Bordeaux, o Château Dauzac é um Grand Cru Classé Margaux desde 1855. São 49 hectares de vinhedo: 45 deles em Margaux e 4 na apelação Haut-Médoc. O proprietário mais antigo desta região de Margaux foi Petrus d'Auzac, que recebeu as terras de Ricardo I (Ricardo Coração de Leão). Há uma primeira menção ao "Bordieu" de Dauzac em 1545, feita por monges que estudavam a região. Os vinhos produzidos pelo *château* são reconhecidos mundialmente pela excelência e personalidade.

LABASTIDE DAUZAC MARGAUX

COD. 23330

Vinho tinto de Margaux, a maior apelação comunal do Médoc, margem esquerda de Bordeaux. É um exemplar complexo, saboroso, elegante e aromático. A agricultura é orgânica e o vinho 100% vegano.

REGIÃO: Margaux, Bordeaux.

AMADURECIMENTO: Amadurece 18 meses em barricas de carvalho francês.

UVAS: Cabernet Sauvignon e Merlot.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas e queijos curados.

FRANÇA

CHÂTEAU DUCLUZEAU

O Château Ducluzeau possui 13 hectares divididos em pequenos lotes que apresentam grandes diferenças relacionadas a terreno e solo. A prioridade está localizada a 25 quilômetros do Oceano Atlântico, o que, às vezes, confere um saboroso toque de iodo aos vinhos. Listrac é uma das 6 denominações do Médoc, na fronteira com o departamento de Landes. A palavra Listrac deriva do francês "*lisière*", ou seja, fronteira. Atualmente quem está à frente da vinícola é Bruno Borie, sendo que o *château* pertence a mesma família desde 1740.

CHÂTEAU DUCLUZEAU AOC LISTRAC-MÉDOC

COD. 23288

Destacam-se os aromas frutados e os taninos finos.
Encantador, sutil e muito equilibrado.

REGIÃO: Listrac-Médoc, Bordeaux.

AMADURECIMENTO: Amadureceu 24 meses em barricas de carvalho francês.

UVAS: Merlot e Cabernet Sauvignon.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas e massas com molhos intensos.

FRANÇA

DOMAINES EDMOND DE ROTHSCHILD

A propriedade L'Enclos possui 50 hectares na apelação francesa Puisseguin Saint-Emilion, na Margem Direita de Bordeaux. O solo argilo-calcário fornece grande personalidade à uva Merlot. O Barão Benjamin de Rothschild adquiriu a propriedade em 2003 e, desde então, os vinhos têm demonstrado ainda maior potencial.

L'ENCLOS DES DOMAINES EDMOND DE ROTHSCHILD PUISSEGUIN SAINT-EMILION

COD. 23315

Entre seus aromas, frutas escuras e especiarias, com notas herbáceas e terrosas. Apresenta excelente equilíbrio entre taninos e acidez.

REGIÃO: Saint-Emilion, Bordeaux.

AMADURECIMENTO: Amadurece em barricas de carvalho francês por 12 meses.

UVAS: Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon.

HARMONIZAÇÃO: Carnes grelhadas, aves assadas e queijos franceses.

FRANÇA

CHÂTEAU HAUT LAULION

O Château Haut Laulion pertence à família Cardarelli. Os vinhedos cobrem 100 hectares no coração de Entre-Deux-Mers, em Bordeaux. As vinhas são cultivadas a uma altitude de 110 metros e as condições de *terroir* permitem uma exposição ideal ao sol, bem como uma boa drenagem do solo. Martine e Christophe Cardarelli estão à frente da propriedade e produzem vinhos de qualidade em adegas com tecnologia de ponta.

CHÂTEAU HAUT LAULION BORDEAUX SUPÉRIEUR AOP

COD. 23255

É um tinto muito complexo, rico e aromático. Equilibrado e com taninos macios. Sabores que remetem a frutas vermelhas com notas de pimentas.

REGIÃO: Entre-Deux-Mers, Bordeaux.

AMADURECIMENTO: Entre 18 e 24 meses em barricas de carvalho francês.

UVAS: Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas grelhadas e codornas assadas.

FRANÇA

CHÂTEAU LAUBÈS

O Château Laubès está situado na comuna de Escoussans, perto da cidade de Cadillac, na Margem Direita do rio Garonne. O vinhedo estende-se por colinas voltadas ao Sul e Sudoeste e beneficiam-se da excelente exposição do sol e drenagem do solo.

CHÂTEAU LAUBÈS

COD. 23259

Apresenta aromas complexos que lembram ameixas, café e pimentas. É equilibrado e apresenta, em boca, notas de ameixas pretas e cerejas. Os taninos são finos e macios.

REGIÃO: Bordeaux.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 12 meses em barricas de carvalho.

UVAS: Merlot e Cabernet Sauvignon.

HARMONIZAÇÃO: Carnes de caça e carnes vermelhas assadas.

FRANÇA

CHÂTEAU MAUCAILLOU

O Château Maucaillou é um castelo construído em 1875, rodeado por cinco hectares de vinhas. Em 1929, os irmãos Dourthe, Roger e André, dedicaram todos os seus esforços à ampliação do vinhedo e à sua extensão para 20 hectares. Em 1967, Philippe Dourthe, filho de Roger, assumiu o controle de Maucaillou. Em quarenta anos, ele acrescentou 67 hectares e instalou Maucaillou em três áreas privilegiadas de Moulis. Em 2007, Philippe Dourthe passou a administração a seus filhos, Caroline, Pascal e Magali. “Maucaillou” significa “seixo ruim”, como chamavam aquelas terras os fazendeiros da Idade Média, já que ali não era possível o cultivo de qualquer tipo de cereal, principal fonte de sobrevivência na época. Posteriormente, o cascalho mostrou-se o *terroir* favorito para vinhedos de alta expressão.

MAUCAILLOU HAUT-MÉDOC AOC

COD. 23310

Apresenta aromas de frutas silvestres com notas de especiarias e eucaliptos. Em boca, destacam-se os abundantes sabores de ameixas e amoras, além dos marcantes taninos.

REGIÃO: Bordeaux.

AMADURECIMENTO: No mínimo, 18 meses em barricas de carvalho francês.

UVAS: Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas suculentas.

CHÂTEAU MAUCAILLOU AOC MOULIS

COD. 23309

Apresenta aromas frutados muito agradáveis. Em boca, é muito equilibrado, encorpado e elegante. Destaque para os taninos muito finos, porém marcantes. Equilibrado e de grande caráter.

REGIÃO: Moulis, Bordeaux.

AMADURECIMENTO: Amadurece em barricas por 14 meses.

UVAS: Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot.

HARMONIZAÇÃO: Pratos requintados à base de carnes de caça.

PRÊMIO:
Safra 2014, 91 no Robert Parker.

CHÂTEAU GLORIA

O Château Gloria é uma propriedade de 44 hectares inaugurada na década de 1970. Henri Martin, o fundador, adquiriu aos poucos pequenos vinhedos da prestigiada apelação Saint-Julien (na Margem Esquerda de Bordeaux) para compor sua propriedade. Saint-Julien possui 900 hectares de vinhedos e praticamente todos são classificados como *"grand cru classé"*.

CHÂTEAU GLORIA SAINT-JULIEN 2017

COD. 23311

Vinho tinto elaborado em Saint-Julien, uma apelação pequena, porém de altíssima qualidade, em Bordeaux (Margem Esquerda). Vinho muito complexo, de aromas terrosos, taninos finos e longa guarda.

REGIÃO: Saint-Julien, Bordeaux.

AMADURECIMENTO: Amadurece 14 meses em barricas de carvalho francês.

UVAS: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas grelhadas e assadas, churrasco, cordeiro, pratos com cogumelos, massas com ragu de carne, embutidos e queijos duros.

PRÊMIOS:
Safra 2017, 92 Wine Spectator.

CHÂTEAU GLORIA SAINT-JULIEN 2015

COD. 23373

Vinho tinto elaborado em Saint-Julien, uma apelação pequena, porém de altíssima qualidade, em Bordeaux (Margem Esquerda). Vinho muito complexo, de aromas terrosos, taninos finos e longa guarda.

REGIÃO: Saint-Julien, Bordeaux.

AMADURECIMENTO: Amadurece 14 meses em barricas de carvalho francês.

UVAS: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas grelhadas e assadas, churrasco, cordeiro, pratos com cogumelos, massas com ragu de carne, embutidos e queijos duros.

PRÊMIOS:
Safra 2015, 93 Wine Spectator.
Safra 2015, 91 Robert Parker.

CHÂTEAU GLORIA SAINT-JULIEN 2019

COD. 23374

Vinho tinto elaborado em Saint-Julien, uma apelação pequena, porém de altíssima qualidade, em Bordeaux (Margem Esquerda). Vinho muito complexo, de aromas terrosos, taninos finos e longa guarda.

REGIÃO: Saint-Julien, Bordeaux.

AMADURECIMENTO: Amadurece 14 meses em barricas de carvalho francês.

UVAS: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas grelhadas e assadas, churrasco, cordeiro, pratos com cogumelos, massas com ragu de carne, embutidos e queijos duros.

PRÊMIOS:
Safra 2019, 94 Wine Spectator.
Safra 2019, 93+ Robert Parker.

CHÂTEAU GLORIA SAINT-JULIEN 2021

COD. 23375

Vinho tinto elaborado em Saint-Julien, uma apelação pequena, porém de altíssima qualidade, em Bordeaux (Margem Esquerda). Vinho muito complexo, de aromas terrosos, taninos finos e longa guarda.

REGIÃO: Saint-Julien, Bordeaux.

AMADURECIMENTO: Amadurece 14 meses em barricas de carvalho francês.

UVAS: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot e Cabernet Franc

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas grelhadas e assadas, churrasco, cordeiro, pratos com cogumelos, massas com ragu de carne, embutidos e queijos duros.

PRÊMIOS:
Safra 2021, 87 Wine Spectator.
Safra 2021, 91 Robert Parker.

FRANÇA

ABEL PINCHARD

A história começou em 1821, quando Jean-Marie Loron Chénas fundou uma empresa de transporte de vinho entre Beaujolais e Borgonha, na França. Em 1852, seu filho Jacques, seu sucessor, fez uma fusão com a empresa do seu padrasto, da família Charlet, tradicionalmente vitivinicultores em Saint-Amour e Juliénas. Hoje, a empresa familiar está na sua sexta geração e é especializada na comercialização de vinhos de Beaujolais e Macon. A qualidade de seus produtos é reconhecida internacionalmente e seus vinhos são exportados para vários países.

BEAUJOLAIS VILLAGES ROUGE ABEL PINCHARD

COD. 21440

Apresenta aroma frutado acompanhado de notas florais. Em boca, é seco, leve e fácil de beber.

REGIÃO: Beaujolais.

UVA: Gamay.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas leves, aperitivos e queijos.

ROUGE ABEL PINCHARD

COD. 21005

Apresenta aromas frutados e frescos. Leve e fácil de beber.

REGIÃO: Vale do Rhône.

UVAS: Carignan, Cinsault, Grenache e Pinot Noir.

HARMONIZAÇÃO: Pode ser servido sozinho ou para acompanhar pratos simples.

CÔTES-DU-RHÔNE ABEL PINCHARD (750 ml)

COD. 21010

Apresenta aroma frutado, fresco e floral. No paladar, é seco, leve e possui taninos muito macios.

REGIÃO: Vale do Rhône.

UVAS: Grenache e Syrah.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas, aperitivos e queijos.

CAVE DE CAIRANNE

Cairanne é uma vila muito próxima a Châteauneuf-du-Pape, no Sul do Rhône. Os melhores vinhedos estão em encostas ou inclinações, seguindo a mesma sistemática da Borgonha: no terreno plano são elaborados os vinhos mais comuns e no topo os de maior qualidade. A cooperativa foi fundada em 1929 e atualmente possui mais de 1.000 hectares de vinhedos. O responsável pelos vinhos é o conceituado Denis Crespo, que preza pela qualidade e sustentabilidade nos rótulos que assina. As videiras antigas, aliadas ao solo pedregoso e as outras características de *terroir*, resultam em vinhos de personalidade e grande tipicidade.

GRANDE RÉSERVE CAIRANNE BRANCO
COD. 21475

Apresenta aromas florais, com notas de frutas (pêssego) e mel. Em boca, é equilibrado e com boa persistência.

REGIÃO: Côtes du Rhône Villages.

UVAS: Grenache Blanc, Roussanne, Clairette e Bourboulenc.

HARMONIZAÇÃO: Peixes, aves, queijos e saladas

PRÊMIO:
Eleito Best in Show no Decanter World Wine Awards 2018.

SECRET DE CAMPANE
COD. 21474

Apresenta aromas de frutas vermelhas frescas e pimenta-do-reino. Em boca, é macio e fresco, com taninos finos e final longo.

REGIÃO: Côtes du Rhône.

UVAS: Grenache, Vieux Carignan e Cinsault.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas, massas com molho intenso e queijos curados.

LE PAS DE LA BEAUME CÔTES DU RHÔNE
COD. 21473

Apresenta aromas de frutas vermelhas e especiarias. Em boca, é frutado, com taninos bem estruturados e boa persistência.

REGIÃO: Côtes du Rhône.

UVAS: Grenache, Syrah e Cinsault.

HARMONIZAÇÃO: Carnes assadas, embutidos, omeletes e pizzas.

LE CHÊNE NOIR CÔTES DU RHÔNE
COD. 21472

Apresenta aromas de frutas vermelhas frescas (morango, framboesa e groselha).

REGIÃO: Côtes du Rhône.

UVAS: Grenache, Syrah e Carignan.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas, carnes de caça, massas com molho intenso e queijos curados.

GRANDE RÉSERVE CAIRANNE TINTO
COD. 21476

Apresenta aromas de frutas (cereja e cassis) e especiarias (pimenta-do-reino, canela e alcaçuz). Em boca, possui ótima estrutura e equilíbrio.

REGIÃO: Côtes du Rhône Villages.

UVAS: Grenache, Mourvèdre e Syrah.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas e de caça, e aves.

FRANÇA

DEUTZ

A tradição da Deutz é longa. Fundada em 1838, foi ao final do século XIX que a Maison consolidou a sua reputação. Localizada no vilarejo de Aÿ, entre o Rio Marne e as montanhas de Reims. São 200 hectares de vinhas nobres originárias dos melhores crus da região de Champagne. Possui uma cave subterrânea com 30 metros de profundidade e 3 quilômetros de extensão, com capacidade produtiva de 2 milhões de garrafas por ano. Há registros que a propriedade já pertenceu ao Papa Leão X, ao imperador romano Carlos V e aos reis franceses François I e Henrique IV. Os Champagnes produzidos pela Deutz, elaborados pela mesma família há seis gerações, oferecem riqueza de aromas e complexidade, além de uma personalidade incomparável.

DEUTZ BRUT CLASSIC

COD. 21229

Seus aromas vão de notas florais a brioches, amêndoas e frutos maduros. No paladar, é seco, frutado e muito persistente.

REGIÃO: Champagne.

AMADURECIMENTO: Amadurece 36 meses *sur lies*.

UVAS: Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Noir.

HARMONIZAÇÃO: Um champanhe de alta classe para acompanhar os melhores momentos.

PRÊMIOS:
90 no Robert Parker.
91 na Wine Spectator.
91 no Decanter Wine Awards 2021.

DEUTZ BLANC DE BLANCS

COD. 21210

Champanhe com perlage fina. Apresenta aromas de flores brancas, laranjas e frutas frescas. Em boca, é seco, apresenta acidez pungente, com final de boca longo e intenso.

REGIÃO: Champagne.

AMADURECIMENTO: Amadurece 36 meses *sur lies*.

UVA: Chardonnay.

HARMONIZAÇÃO: Aperitivos, peixes como salmão, *steak tartar* e *carpaccio*.

DEUTZ AMOUR DE DEUTZ BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ

COD. 21211

Champanhe com *perlage* fina e aromas de frutas cítricas, flores brancas, frutas secas e baunilha. Em boca, é seco, possui acidez pungente, é encorpado com final de boca longo.

REGIÃO: Champagne.

AMADURECIMENTO: Amadurece 36 meses *sur lies*.

UVA: Chardonnay.

HARMONIZAÇÃO: Lagostim, caviar, peixes grelhados e carnes grelhadas com molhos de especiarias.

PRÊMIOS:
Safra 2005, 90+ no Robert Parker.
Safra 2005, 92 na Wine Spectator.
Safra 2003, 94 no Robert Parker.
Safra 2003, 90 na Wine Spectator.
Safra 2000, 94 no Robert Parker.
Safra 2000, 90 na Wine Spectator.

CHAMPAGNE DEUTZ BRUT BRANCO MILLÉSIMÉ 2016

COD. 21231

Aromas delicados de confeitaria e frutas, como torta de damasco, notas de flores brancas, pasta de amêndoas, toques de especiarias, tabaco e mineral, sutilmente iodado. Em boca, elegância e equilíbrio, além de vivacidade pura e refinada.

REGIÃO: Champagne. *Terroirs*: Montagnede Reims, Côte des Blancs e Vallée de la Marne

AMADURECIMENTO: Amadurece 36 meses *sur lies*.

UVA: Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier

HARMONIZAÇÃO: Pode ser apreciado tanto como aperitivo quanto à mesa, acompanhando muitos peixes finos ou vitela.

CHAMPAGNE WILLIAM DEUTZ BRANCO MILLÉSIMÉ 2013

COD. 21232

Apresenta aromas elegantes e muito expressivos. Revela excepcional complexidade com notas de frutas amarelas, como marmelo e pêssego, com toques de mel. Em boca, tem estrutura, delicadeza e elegância. É fresco, com textura cremosa e notas sedutoras de frutas amarelas maduras, como ameixa cozida e pêssego, com deliciosas notas minerais.

REGIÃO: Champagne. *Terroirs*: Aÿ, Bouzy, Mailly, Verzenay, Avizee Venteui

AMADURECIMENTO: Amadurece 36 meses *sur lies*.

UVA: Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier

HARMONIZAÇÃO: Aperitivo por excelência, também acompanha robalo, vitela, carnes brancas e pratos asiáticos.

FRANÇA

MAISON MANDOIS

Os primeiros documentos da Maison datam de 1735, quando a família Mandois adquiriu algumas terras em Champagne, nas encostas de Epernay. A partir de 1860, os herdeiros começaram a vinificar e vender seus vinhos nessa região. O Champagne Mandois tem a mesma reputação que as grandes Casas de Champagne. Situada em Pierry, uma vila da Côte des Blancs, a vinícola possui 35 hectares de vinhedos das três uvas permitidas pela legislação: Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier. As uvas vêm de terroirs famosos como Chouilly, Vertus, Pierry e Epernay.

CHAMPAGNE MANDOIS BRUT ORIGINE

COD. 14177

Champagne seco que leva na composição uvas das principais sub-regiões: Côtes de Blancs, Côte d' Epernay, Côte de Sézanne e Côtes des Bars. Apresenta aromas de frutas amarelas com notas de limão, e sabores de frutas brancas maduras com notas de mel e tostadas, com longo potencial de guarda.

REGIÃO: Champagne.

AMADURECIMENTO: Amadurece 3 anos *sur lies*.

UVAS: Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier.

HARMONIZAÇÃO: Ótimo sozinho ou para acompanhar aperitivos.

CHAMPAGNE MANDOIS BLANC DE BLANCS PREMIER CRU

COD. 14178

Possui aromas de baunilha e flores brancas com notas minerais relacionadas a giz. Elegante e refinado, com notas de panificação.

REGIÃO: Champagne.

AMADURECIMENTO: Entre 4 e 6 anos *sur lies*.

UVA: Chardonnay.

HARMONIZAÇÃO: Excelente sozinho ou para acompanhar refeições à base de peixes nobres e lagostas.

CHAMPAGNE MANDOIS ROSÉ GRANDE RÉSERVE

COD. 14190

Apresenta aromas de cereja, morango e romã. Em boca é volumoso, fresco, frutado e persistente.

REGIÃO: Champagne.

AMADURECIMENTO: Amadurece 3 anos *sur lies*.

UVAS: Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier.

HARMONIZAÇÃO: Ótimo sozinho ou para acompanhar aperitivos.

PRÊMIO:
Indicado pelos guias Gault & Millau e Le Guide Machette des Vins.

CHAMPAGNE MANDOIS BLANC DE NOIRS

COD. 14191

Champanhe elaborado com a uva Pinot Noir de vinhedos localizados nas Côte des Bar e Côte d'Epernay, em Champanhe.

REGIÃO: Champagne.

AMADURECIMENTO: Amadurece entre 4 e 6 anos *sur lies*.

UVA: Pinot Noir.

HARMONIZAÇÃO: Ótimo sozinho ou para acompanhar aperitivos.

PRÊMIO:
Medalha de Ouro no Mundus Vini 2021.

FRANÇA

MAXIM'S

A história do Maxim's de Paris remonta a 1893, quando o pequeno bistrô foi inaugurado por Maxime Gaillard. Mais tarde, mudou de mãos para Eugene Cornuché, que o transformou em uma obra-prima art nouveau, frequentado por grandes celebridades mundiais. Na década de 1980, o Maxim's foi comprado por Pierre Cardin, falecido em 2020. Atualmente a marca possui uma delicatéssen, com produtos gourmet de altíssima qualidade, da qual o champanhe Maxim's Brut é um dos grandes destaques.

CHAMPAGNE MAXIM'S
COD. 21376

Champagne elaborado pela Casa Maxim's, verdadeiro cartão-postal de Paris. Apresenta aromas de flores e frutas brancas com notas cítricas. Em boca, é vibrante, fresco, com clássicas notas de brioches e final longo.

REGIÃO: Champagne.

UVAS: Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier.

HARMONIZAÇÃO: Aperitivos, pratos à base de peixes, carnes brancas, carne de porco e queijos moles.

CHAMPAGNE MAXIM'S COM CARTUCHO
COD. 21377

Champagne elaborado pela Casa Maxim's, verdadeiro cartão-postal de Paris. Apresenta aromas de flores e frutas brancas com notas cítricas. Em boca, é vibrante, fresco, com clássicas notas de brioches e final longo.

REGIÃO: Champagne.

UVA: Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier.

HARMONIZAÇÃO: Aperitivos, pratos à base de peixes, carnes brancas, carne de porco e queijos moles.

LGCF

O Les Grands Chais de France é um grupo vitivinícola fundado em 1979 por Joseph Helfrich. Desde o início tornou-se parceiro dos principais produtores da França, compartilhando a filosofia de respeito ao *terroir* e paixão pelos vinhos. A sede do grupo está localizada na Alsácia e a equipe conta com mais de 40 profissionais especializados em viticultura e enologia. Atualmente o LGCF é o principal exportador de vinho francês.

ESPUMANTE BEAU ROCHER BRUT BRANCO

COD. 23312

Espumante francês de pequenas e delicadas bolhas. Seus aromas lembram frutas brancas e, em boca, é seco, muito fresco e equilibrado.

REGIÃO: Languedoc.

UVA: Grenache Blanc.

HARMONIZAÇÃO: Excelente como aperitivo.

ESPUMANTE BEAU ROCHER BRUT ROSÉ

COD. 23313

Espumante francês rosé seco. Apresenta aromas intensos de frutas vermelhas, como morangos e cerejas. Em boca, é cremoso, macio e muito equilibrado.

REGIÃO: Languedoc.

UVA: Grenache.

HARMONIZAÇÃO: Excelente como aperitivo, mas também acompanha saladas e pratos leves.

FRANÇA

VEUVE DU VERNAY

A Veuve du Vernay está localizada na Borgonha e pertence ao Grupo Patriarche. Seus produtos expressam o estilo de vida francês: sofisticado, espontâneo, romântico e muito elegante. Seus vinhos são indicados para festas, celebrações entre amigos e ocasiões especiais.

VEUVE DU VERNAY BRUT
COD. 21085

Espumante com aromas de frutas, como pêssego e abacaxi. Em boca, apresenta bom corpo, final macio, frutado, longo e agradável.

REGIÃO: Borgonha.

UVAS: Colombard, Sauvignon Blanc e Chardonnay.

HARMONIZAÇÃO: Peixes, aves com molhos leves, queijos finos ou como aperitivo.

VEUVE DU VERNAY BRUT BLACK EDIÇÃO LIMITADA
COD. 21408

Espumante com aromas de frutas, como pêssego e abacaxi. Em boca, apresenta bom corpo, final macio, frutado, longo e agradável.

REGIÃO: Borgonha.

UVAS: Colombard, Sauvignon Blanc e Chardonnay.

HARMONIZAÇÃO: Peixes, aves com molhos leves, queijos finos ou como aperitivo.

VEUVE DU VERNAY DEMI SEC
COD. 21086

Espumante com delicado aroma floral. Em boca, é levemente doce, apresenta corpo médio, boa acidez e longo final.

REGIÃO: Borgonha.

UVAS: Colombard, Sauvignon Blanc e Chardonnay.

HARMONIZAÇÃO: Aperitivos, sobremesas e bolos.

VEUVE DU VERNAY BRUT ROSÉ
COD. 21133

Aromas de frutas vermelhas, com notas florais e minerais. Em boca, é seco, com corpo leve e boa acidez.

REGIÃO: Borgonha.

UVAS: Syrah, Pinot Noir e Grenache.

HARMONIZAÇÃO: Pescados e queijos curados.

VEUVE DU VERNAY ICE
COD. 21406

Sua espuma é generosa, com numerosas bolhas. Apresenta aroma cítrico, frutado, floral e fresco. Demi Sec.

REGIÃO: Borgonha.

UVAS: Sauvignon Blanc, Chardonnay e Colombard.

HARMONIZAÇÃO: O Veuve du Vernay Ice combina com sol, praia ou piscina, com eventos descolados e elegantes. Perfeito para as festas de fim de ano.

VEUVE DU VERNAY ICE ROSÉ
COD. 21407

Suas bolhas são finas e delicadas, porém numerosas. De aroma frutado que remete à framboesa, é um vinho sedutor, bem equilibrado e fresco. Demi-Sec.

REGIÃO: Borgonha.

UVAS: Syrah, Grenache e Cinsault.

HARMONIZAÇÃO: O Veuve du Vernay Ice combina com sol, praia ou piscina, com eventos descolados e elegantes. Perfeita para as festas de fim de ano.

KIT VEUVE DU VERNAY BRUT COM 2 GARRAFAS E 2 TAÇAS
COD. 21418

Espumante com aromas de frutas, como pêssego e abacaxi. Em boca, apresenta bom corpo, final macio, frutado, longo e agradável.

REGIÃO: Borgonha.

UVAS: Colombard, Sauvignon Blanc e Chardonnay.

HARMONIZAÇÃO: Peixes, aves com molhos leves, queijos finos ou como aperitivo.

VEUVE DU VERNAY BRUT ZERO
COD. 21737
VINHO VEGANO

Apresenta delicados aromas florais. Em boca, é aromático e bem equilibrado.

REGIÃO: Borgonha.

UVAS: Muscat.

HARMONIZAÇÃO: Ideal como aperitivo ou para acompanhar sobremesas.

KIT ESPUMANTE VEUVE DU VERNAY BRUT + TAÇA ACRÍLICO BRANCA
COD. 11857

Aromas de frutas, como pêssego e abacaxi. Em boca, apresenta bom corpo, final macio, frutado, longo e agradável.

REGIÃO: Borgonha.

UVAS: 40% Colombard , 40% Sauvignon Blanc e 20%

HARMONIZAÇÃO: Peixes, aves com molhos leves, queijos e como aperitivo.

FRANÇA

PATRIARCHE

A vinícola Patriarche possui uma seleção dos melhores vinhedos da França, principalmente da região do Rhône.

HÉRITAGE BRANCO

COD. 21712

Aromas florais, com notas de frutas cítricas. Em boca, é agradável, combinando vivacidade, frescor e um frutado expressivo. Aromático e vibrante.

REGIÃO: Côtes-du-Rhône.

UVAS: Colombard, Ugni Blanc e Folle Blanche.

HARMONIZAÇÃO: Para ser apreciado sozinho como aperitivo ou acompanhado de camarão ou peixe grelhado.

HÉRITAGE ROSÉ

COD. 21710

Levemente refrescante e de agradável aroma frutado. Final de boca saboroso e fresco.

REGIÃO: Côtes-du-Rhône.

UVAS: Cinsault e Carignan.

HARMONIZAÇÃO: Ótimo como aperitivo, mas também acompanha pratos leves.

HÉRITAGE TINTO

COD. 21711

Aromas de frutas vermelhas, como framboesa, e notas condimentadas. Macio e redondo, com um frutado acentuado.

REGIÃO: Côtes-du-Rhône.

UVAS: Carignan, Grenache e Syrah.

HARMONIZAÇÃO: Carne vermelha e queijos.

RAVOIRE & FILS

A propriedade Ravoire & Fils está localizada no vilarejo de Lauris, próximo a Marselha. Ao longo de quatro séculos a família tornou-se referência na produção de grandes vinhos rosés. A região da Provence está localizada no sudeste da França e é conhecida pelo clima mediterrâneo que propicia céu azul e dias ensolarados durante quase todo o ano. Essas condições climáticas e as paisagens repletas de campos de lavandas inspiraram e encantaram artistas como Vincent Van Gogh, Henry Matisse e Paul Cézanne, entre outros. Provence também é considerada um dos berços dos vinhos na França, assim como protagonista na elaboração dos rosés.

MANON CÔTES DE PROVENCE ROSÉ (375 ml)

COD. 21615

Entre seus aromas, flores brancas e pêssego. Em boca, é seco, com estrutura suave, sedosa e longo final. Deve ser consumido fresco, mas não exageradamente gelado.

REGIÃO: Provence.

UVAS: Cinsault, Grenache e Syrah.

HARMONIZAÇÃO: Excelente como aperitivo, acompanha com maestria as culinárias tailandesa e japonesa, além de pratos com curry.

MANON CÔTES DE PROVENCE ROSÉ (750 ml)

COD. 21613

Entre seus aromas, flores brancas e pêssego. Em boca, é seco, com estrutura suave, sedosa e longo final. Deve ser consumido fresco, mas não exageradamente gelado.

REGIÃO: Provence.

UVAS: Cinsault, Grenache e Syrah.

HARMONIZAÇÃO: Excelente como aperitivo, acompanha com maestria as culinárias tailandesa e japonesa, além de pratos com curry.

MANON CÔTES DE PROVENCE ROSÉ (1,5 L)

COD. 21614

Entre seus aromas, flores brancas e pêssego. Em boca, é seco, com estrutura suave, sedosa e longo final. Deve ser consumido fresco, mas não exageradamente gelado.

REGIÃO: Provence.

UVAS: Cinsault, Grenache e Syrah.

HARMONIZAÇÃO: Excelente como aperitivo, acompanha com maestria as culinárias tailandesa e japonesa, além de pratos com curry.

JAS DES VIGNES PROVENCE ROSÉ IGP

COD. 21616

Na degustação, apresenta intensos aromas florais, com notas frutadas. No paladar, é fresco, com bom corpo e final prolongado.

REGIÃO: Provence.

UVAS: Grenache, Syrah e Cinsault.

HARMONIZAÇÃO: Excelente como aperitivo, também acompanha perfeitamente a culinária oriental e pratos com curry.

FRANÇA

CHÂTEAU NÉNIN

Um dos maiores vinhedos de Pomerol com 32 hectares, o Château Nénin foi adquirido por Léoville Las Cases, um dos principais Grand Cru da apelação Saint Julien A densidade de plantação é baixa em comparação a outras regiões de Bordeaux entre 6 300 e 7 100 videiras por hectare.

A composição mineral do Pomerol é singular são depósitos milenares de sedimentos aluviais do rio Dordogne misturados à argila sílica, quartzo, granito, cascalho e seixos de basalto O planalto onde são feitos os melhores Merlot do mundo é, também, rico em minério de ferro

Vinho de guarda excepcional. Combina potência e elegância, complexidade e equilíbrio a melhor expressão da Merlot. A adição esporádica de Cabernet Franc, a depender da safra, confere ao Château Nénin um toque de frescor. É um vinho que pode e deve envelhecer antes de ser degustado. Seu segundo rótulo Fugue de Nénin foi criado em 1997. Fugue é uma referência à música; já que “Fuga” significa uma repetição do tema principal, o que diz muito sobre o estilo do vinho.

FUGUE DE NÉNIN AOC POMEROL 2013

COD. 23317

Apresenta aromas de cerejas e ameixas, com notas de especiarias doces. Em boca, destacam-se os taninos macios e as saborosas notas de especiarias. Equilibrado e sedoso.

REGIÃO: Bordeaux, AOC Pomerol

AMADURECIMENTO: Amadurece por 16 meses em barricas de carvalho francês.

UVAS: Merlot (95%) e Cabernet Franc (5%).

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas assadas.

FRANÇA

DOMAINE DE LA CHARTREUSE

O vinhedo, com idade média de 40 anos, estende-se por 15 hectares em Châteauneuf-du-Pape, seis hectares na Côtes-du-Rhône e mais cinco hectares de “vin de pays” (vinho regional). A vinha está presente em três comunas da denominação, Châteauneuf du Pape, Bédarrides e Sorgues e está espalhada pelos distritos de Cansaud, Coteaux St-Jean, Font de Michelle e Plan du Rhône. O solo é constituído por seixos rochosos que conseguem acumular o calor durante o dia e restituí-lo às vinhas durante a noite.

DOMAINE DE LA CHARTREUSE

COD. 23316

Complexo e elegante, apresenta aromas de frutas vermelhas com notas apimentadas. Em boca, é complexo e destacam-se as notas defumadas e de cacau, com taninos macios e longa persistência.

REGIÃO: Châteauneuf-du-Pape.

AMADURECIMENTO: Amadureceu por 12 meses em barricas de carvalho francês.

UVAS: Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre, Bourboulenc, Clairette e Roussanne.

HARMONIZAÇÃO: Ideal para acompanhar carnes vermelhas e de caça.

FRANÇA

DOMAINES DELON

O Château Potensac leva o nome de sua localização, que fica no topo do planalto de Potensac , na parte norte do Médoc . Há gerações é propriedade da família Delon, que também está à frente dos consagrados Leoville Las Cases (Saint Julien) e Nénim (Pomerol). Château Potensac é o único Cru Bourgeois Exceptionnel , situado em Médoc, margem esquerda do rio Gironde. Uvas Merlot, que têm uma estrutura tânica flexível e fruta brilhante, Cabernet Sauvignon, que traz poder e sedosidade a este tinto , Cabernet Franc, que entrega densidade e complexidade, e 1% de Petit Verdot, que completa o corte. Envelhecido em barricas de carvalho por cerca de 16 meses, é caracterizado por sua finesse e frescor.

CHÂTEAU POTENSAC AOC MÉDOC 2018

COD. 23319

Possui cor violeta profunda, com um poderoso buquê aromático que leva groselha e cereja preta, cassis e especiarias doces. Em boca, textura aveludada, sedutora, com sabores de frutas silvestres bem maduras, nuances de tabaco doce, mentol e a clássica madeira de cedro. Tem corpo cheio, excelente estrutura e complexidade, excelente acidez (que garante a longevidade deste tinto) e taninos presentes com textura cremosa e firme. A safra 2018 é excelente!

REGIÃO: Bordeaux, AOC Médoc.

AMADURECIMENTO: Amadureceu 16 meses em barricas de carvalho francês.

UVAS: Merlot (45%), Cabernet Sauvignon (36%), Cabernet Franc (18%) e Petit Verdot (1%).

HARMONIZAÇÃO: Ideal com carnes vermelhas e de caça.

CHAPELLE DE POTENSAC AOC MÉDOC 2019

COD. 23318

Apresenta aromas de cerejas e do clássico chão de floresta (sous bois). Em boca, é encorpado, amplo e vibrante, com taninos maduros e macios. O Chapelle é o segundo vinho do Château Potensac

REGIÃO: Bordeaux, AOC Médoc.

AMADURECIMENTO: Amadureceu por 12 meses em barricas de carvalho francês.

UVAS: Merlot (60%), Cabernet Sauvignon (25%) e Cabernet Franc (15%).

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas e massas com molhos de carne.

FRANÇA

CHÂTEAU CHASSE SPLEEN

Château Chasse Spleen é o principal cru de Moulis en Médoc, uma parcela de terra especial com uma denominação que segue regras ainda mais específicas do que aquelas de Médoc geral. A qualidade de seus vinhos é comparada aos melhores Grand Cru Classés de Bordeaux . Coroado como Crus Exceptionnels na classificação de Cru Bourgeois de 1932.

Para Robert Parker, Chasse Spleen pode ser comparado aos ótimos 3ème Grand Cru Classé de 1855.

Essa famosa propriedade nasceu de uma divisão do Chateau Grand Poujeaux . Em 1822, suas vinhas de Bordeaux deram origem a quatro propriedades, Château Gressier Grand Poujeaux, Château Maucaillou (também em nosso portfólio), Poujeaux Theil e, claro, Chêsse Spleen.

CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN MOULIS EN MÉDOC AOC 2013

COD. 23320

Apresenta aromas de frutas vermelhas que lembram cerejas com notas mentoladas. Em boca, é encorpado, volumoso e com taninos macios. Saboroso, com notas florais, terrosas e defumadas.

REGIÃO: Bordeaux, AOC Médoc.

AMADURECIMENTO: Amadureceu entre 12 e 15 meses em barricas francesas.

UVAS: Cabernet Sauvignon (60%), Merlot (33%) e Petit Verdot (7%).

HARMONIZAÇÃO: Combina com carnes vermelhas grelhadas, embutidos e queijos curados.

CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN MOULIS EN MÉDOC AOC 2017

COD. 23376

Aromas de fruta fresca e notas picantes lembrando curry, brioche e torrada. Em boca, é fresco e expressivo, mostra estrutura e taninos potentes, mas macios. Muito saboroso e com final longo.

REGIÃO: Bordeaux, AOC Médoc.

AMADURECIMENTO: Amadureceu entre 12 e 15 meses em barricas francesas.

UVAS: Cabernet Sauvignon (50%), Merlot (41%), Petit Verdot (6%) e Cabernet Franc (3%).

HARMONIZAÇÃO: Combina com carnes vermelhas grelhadas, embutidos e queijos curados.

CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN MOULIS EN MÉDOC AOC 2019

COD. 23377

Leves notas de baunilha e aromas profundos de cereja, amora, groselha preta e rosa. Em boca, é volumoso com taninos aveludados e marcados por notas de madeira. Tem sabor de fruta e persistência.

REGIÃO: Bordeaux, AOC Médoc.

AMADURECIMENTO: Amadureceu entre 12 e 15 meses em barricas francesas.

UVAS: Cabernet Sauvignon (52%), Merlot (40%), Petit Verdot (6%) e Cabernet Franc (2%).

HARMONIZAÇÃO: Combina com carnes vermelhas grelhadas, embutidos e queijos curados..

CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN MOULIS EN MÉDOC AOC 2021

COD. 23378

Buquê de frutas vermelhas, como groselha e cereja, misturadas com hortelã, pimenta, especiarias de curry e flor de tília. Toques minerais. Em boca, tem corpo envolvente, potência e taninos muito finos, com um final longo e elegante.

REGIÃO: Bordeaux, AOC Médoc.

AMADURECIMENTO: Amadureceu entre 12 e 15 meses em barricas francesas.

UVAS: Cabernet Sauvignon (53%), Merlot (38%) e Petit Verdot (9%).

HARMONIZAÇÃO: Combina com carnes vermelhas grelhadas, embutidos e queijos curados.

FRANÇA

CHÂTEAU GRAND-PUY DUCASSE PAUILLAC

Com uma vinha localizada no maior terroir de Pauillac, o Château Grand Puy Ducasse é uma das mais belas propriedades da prestigiada denominação localizada na margem esquerda de Bordeaux. Este 5° Grand Cru Classé distingue se pelos seus vinhos que oferecem uma definição precisa do terroir de Pauillac , pela sua estrutura e sua incrível capacidade de envelhecimento.

Vinícola construída e montada pelo advogado Pierre Ducasse no século XVIII, Château Grand Puy Ducasse possui 40 hectares de vinhas distribuídas por três grandes parcelas. As videiras, que têm em média 25 anos de idade, são plantadas em cascalhos de sílica de Garonne.

O fruto de uma bela colheita ensolarada, o Château Grand Puy Ducasse 2019 vai seduzir os amantes dos grandes vinhos tintos de Pauillac , com a sua riqueza e complexidade, ao mesmo tempo que promete um excelente potencial de guarda.

CHÂTEAU GRAND-PUY DUCASSE AOP PAUILLAC

COD. 23358

Vinho de grande complexidade com aromas que remetem a framboesa, groselha, ameixas pretas assadas e cassis, com sutis notas minerais. Apresenta excelente estrutura e capacidade de envelhecimento, típico dos melhores vinhos de Pauillac. Destaca-se o equilíbrio entre os taninos e a fruta e a acidez vibrante. Destaque para os sabores que lembram frutas negras e o toque mentolado. Gran Cru Classé de Pauillac em 1855.

REGIÃO: Bordeaux, AOC Médoc.

AMADURECIMENTO: Amadureceu entre 12 e 15 meses em barricas francesas.

UVAS: Cabernet Sauvignon e Merlot

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas assadas ou de caça.

FRANÇA

CHÂTEAU PONTOISE

Em Saint-Seurin-de-Cadourne, a história de Cabarrus Château Pontoise remonta ao século XVIII. O Château e seus vinhos se beneficiam da história e do prestigiado terroir de Pauillac, Margaux ou Saint Julien. Essa herança o torna um lugar de símbolos, o ponto de encontro entre a tradição do vinho e as novas gerações.

CHÂTEAU HAUTS DE PLAISANCE HAUT MÉDOC 2021

COD. 23331

Vinho tinto de caráter jovem elaborado com vinhas velhas de Cabernet Sauvignon e Merlot. De boa estrutura e taninos finos e macios, apresenta aromas frutadas com notas tostadas.

REGIÃO: Bordeaux, Haut Médoc.

AMADURECIMENTO: Amadurece 1 2 barricas de carvalho francês.

UVAS: Merlot e Cabernet Sauvignon

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas assadas e charcutaria.

FRANÇA

CHÂTEAU DES MOINES

Em 1940, o pai de William Darnajou, um tanoeiro, já trabalhava nas terras onde hoje é o Château. Na década de 1940, William e Léontine Darnajou herdaram a propriedade e deram continuidade ao trabalho nos vinhedos. Na década de 1960, o filho de William, Henri Darnajou, ficou à frente dos negócios e os desenvolveu internacionalmente. Com a morte de seu pai em 1994, Jean Darnajou, a quarta geração da família, assumiu a propriedade juntamente com sua mãe, Colette. Em 2004, Jean se associou ao seu cunhado, Patrick Merle, para criar o Château des Moines.

CHÂTEAU JEAN GUÉ LALANDE DE POMEROL AOP

COD. 23332

Vinho tinto de caráter jovem elaborado com vinhas velhas de Cabernet Sauvignon e Merlot. De boa estrutura e taninos finos e macios, apresenta aromas frutadas com notas tostadas.

REGIÃO: Bordeaux, Lalande de Pomerol.

UVAS: Merlot.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas e queijos maduros.

FRANÇA

DOMAINE VIRGINIE THUNEVIN BORDEAUX

Jean Luc Thunevin tornou-se uma figura conhecida no mundo do vinho em menos de uma década, graças ao seu bem-sucedido vinho de garagem, o Château Valandraud. Foi provavelmente ao provar o Le Pin, um vinho Pomerol produzido a partir de uma vinha muito pequena, que surgiu a vontade de fazer um grande vinho sozinho. Obcecado por vinho, opinativo e determinado, finalmente realizou seu sonho em 1991, primeira safra do Château Valandraud. Este foi o início de uma aventura fantástica que levou a um sucesso rápido. A partir daí, tornou-se a inspiração e uma espécie de líder para outros garagistas. Todos esses micro cuvées vindos de baixo rendimento para se tornarem vinhos concentrados. O trabalho da vinha está sob a estrita supervisão de Murielle, esposa de Jean Luc, que lidera a sua equipa para respeitar cada videira e adaptar a poda individualmente, campanhas sistemáticas de desengalhe e, claro, vindimas verdes fazem parte do menu. Jean Luc visa colher em plena maturidade, ele também copiou as formas de vinificação da Borgonha (pigeage...) para atingir uma concentração ideal. O vinho é produzido com uma constante pesquisa de excelência.

DOMAINE VIRGINIE THUNEVIN BORDEAUX

COD. 23354

Aromas de frutas, como cerejas vermelhas, cassis , alcaçuz e madeira tostada. Em boca, tem corpo médio, redondo, macio, aveludado e ótima integração com madeira tostada. Equilibrado, textura elegante e taninos moderados.

REGIÃO: Bordeaux.

UVAS: 100% Merlot (vinhas com mais de 40 anos).

HARMONIZAÇÃO: Aves, carnes brancas, carnes vermelhas, massas leves e peixes.

ALEMANHA

A Alemanha está localizada na Europa Central e sua capital é Berlim, também sua cidade mais populosa. O clima, em geral, é frio e úmido, sendo que as regiões mais ao norte apresentam condições ainda mais extremas e instáveis. O sul ostenta um clima mais ensolarado e quente, sendo que os vinhos de qualidade se originam no sudoeste do país, em torno dos rios Reno e Mosel

Nas últimas décadas, uma nova geração de vinicultores assumiu o comando da vitivinicultura com a preocupação de retomar a tradição do país, o que tem beneficiado a imagem dos vinhos alemães. Dessa forma, a Alemanha está recuperando o seu lugar como referência internacional, com novos consumidores descobrindo suas qualidades únicas: o frescor, a vibração e o perfume, presentes especialmente em seus vinhos brancos, elaborados a partir da uva Riesling.

OH

ALEMANHA

OH

Na virada do século, a cidade de Traben Trarbach estava no centro do comércio global do vinho. Esta pequena cidade art nouveau no Mosel , na Alemanha , era então a segunda maior cidade de comércio de vinho, depois de Bordeaux, na França.

As origens da família

Haussmann remontam o século XVI. Isto faz de Oscar Haussmann uma das famílias mais antigas em viticultura e engarrafamento em Traben Trarbach . No século XIX, esta família tornou se uma das vinícolas de maior sucesso do vinho alemão nos mercados internacionais. As caves históricas em Traben Trarbach também datam deste período.

SPÄTLESE FRUIT

Pronúncia: spátles froot

COD. 21721

Apresenta aromas de frutos tropicais com notas de noz moscada. Em boca, sabores de pêsse go e melão.

REGIÃO: Rheinhessen (essa região fica a oeste do rio Reno).

UVAS: Riesling.

HARMONIZAÇÃO: Massas leves, saladas, peixes, frutos do mar e antepastos.

RIESLING DRY

Pronúncia: reez lin drai

COD. 21722

Apresenta aromas cítricos que lembram maçã verde. Em boca, é seco, e levemente mineral.

REGIÃO: Rheinhessen (essa região fica a oeste do rio Reno).

UVAS: Riesling.

HARMONIZAÇÃO: Massas leves, saladas, peixes, frutos do mar e antepastos..

GEWÜRZTRAMINER SEMI SWEET

Pronúncia: gue-vurs-traminer

COD. 21723

Apresenta aromas de noz moscada, muito típico desta uva, com notas de rosas e baunilha. Em boca, destaca se a boa acidez e a riqueza de sabores.

REGIÃO: Rheinhessen (essa região fica a oeste do rio Reno).

UVAS: Gewürztraminer.

HARMONIZAÇÃO: Ideal para sobremesas à base de frutas.

RIESLING SEMI SWEET

Pronúncia: reez lin semi suit

COD. 21724

Apresenta aromas de maçã verde. Em boca, destacam se também as frutas, lembrando pêssegos e damascos, com acidez bem integrada e delicada.

REGIÃO: Rheinhessen (essa região fica a oeste do rio Reno).

UVAS: Riesling.

HARMONIZAÇÃO: Ideal para aves, porco, carnes curadas e pratos picantes.

RIESLING RESERVE

Pronúncia: reez lin reserve

COD. 21725

Aroma delicado com notas de pêssego, maçã verde, toranja, limão e especiarias finas. Em boca, é seco, elegante e com bom corpo.

REGIÃO: Rheinhessen (essa região fica a oeste do rio Reno).

UVAS: Riesling.

HARMONIZAÇÃO: Massas leves, saladas, peixes, frutos do mar e antepastos.

RIESLING TROCKEN BEERENAUSLESE 375 ML

Pronúncia: reez lin trroquen bier naus lize

COD. 21726

Apresenta aromas de frutas secas com caroço, como pêssego, uvas passas e notas de ameixa e mel. Em boca, destacam se a acidez equilibrada e os sabores que lembram mel.

REGIÃO: Rheinhessen (essa região fica a oeste do rio Reno).

UVAS: Riesling.

HARMONIZAÇÃO: Ideal para sobremesas e queijos.

LÍBANO

Localizado no Oriente Médio, o Líbano tem uma população de 4 milhões de pessoas e faz fronteira com a Síria ao norte e a leste e com Israel ao sul. Com altitude de cerca de 1.000 m, o Vale do Bekaa é a principal região vitivinícola do país. Os verões são secos, as noites frescas e as chuvas consistentes. O Líbano é um dos locais mais antigos do mundo para a produção do vinho, cujas origens remontam a provavelmente 7 mil anos a.C. Ao longo dos milênios, a indústria enológica enfrentou altos e baixos e, com o fim da longa guerra civil no começo dos anos 1990, o setor teve um crescimento nunca visto antes. Atualmente, a produção é de 8 milhões de garrafas por ano, com um consumo doméstico de 5 milhões.

CHÂTEAU ST. THOMAS

CHÂTEAU ST. THOMAS

Fundada em 1990 por Saïd Touma e sua família, o Château St. Thomas está localizado em uma colina com vista para o Vale de Bekaa, no Líbano, em uma região histórica conhecida por produzir grandes vinhos desde a época dos romanos.

A tradição vinícola da família remonta a 1888 e paixão pela vitivinicultura foi passada de geração em geração. Atualmente, Saïd Touma e seu filho Joe-Assaad são os responsáveis pela produção de vinhos de alta qualidade.

Joe-Assaad é um agrônomo e enólogo formado na França, com uma filosofia de trabalho que busca obter vinhos de máxima qualidade a partir do terroir excepcional do Vale de Bekaa. Ele respeita a natureza com uma abordagem moderna de vinificação, buscando criar vinhos equilibrados, ricos e com aromas frescos.

CHÂTEAU ST. THOMAS LES GOURMETS BLANC

COD. 23342

Vinho fresco e agradável, com notas de frutas como abacaxi e pêssego branco, refletindo a generosidade de um terroir excepcional.

REGIÃO: Bekaa Valley.

UVAS: Sauvignon Blanc, Viognier, Chardonnay e Obeidy.

HARMONIZAÇÃO: Aperitivos, saladas, petiscos e frutos do mar.

CHÂTEAU ST. THOMAS LES GOURMETS ROSÉ

COD. 23341

Apresenta aromas intensos de frutas vermelhas, como morango e groselha. Em boca, é muito fresco e frutado.

REGIÃO: Bekaa Valley.

UVAS: Syrah, Cinsault e Petit Verdot.

HARMONIZAÇÃO: Perfeito com aperitivos, cozinha oriental e asiática.

CHÂTEAU ST. THOMAS LES GOURMETS TINTO

COD. 23343

Apresenta aromas que lembram eucalipto, com notas de especiarias. Um vinho intenso e complexo, com taninos sedosos.

REGIÃO: Bekaa Valley.

UVAS: Grenache, Cinsault, Syrah e Cabernet Sauvignon..

HARMONIZAÇÃO: Excelente com cozinha libanesa e mediterrânea e massas com molho de carne.

CHÂTEAU ST. THOMAS CHARDONNAY

COD. 23344

Apresenta aromas que lembram abacaxi e goiaba, com notas de baunilha e amêndoas torradas. Em boca, destacam-se as frutas maduras, a acidez marcante e o final persistente. Amadurece em barricas *sur lies* por 6 meses.

REGIÃO: Bekaa Valley.

UVAS: Chardonnay de vinhedos com mais de 25 anos, localizados a 1000 m de altitude.

HARMONIZAÇÃO: Ideal com mariscos, carnes brancas e queijo de cabra.

CHÂTEAU ST. THOMAS LES EMIRS

COD. 23345

Este tinto possui aroma intenso de frutas que lembram cereja preta, com notas de baunilha, especiarias e alcaçuz. Encorpado e com taninos macios e elegantes. Amadurece por 12 meses em barris de carvalho e depois estagia em garrafas por 6 a 8 meses.

REGIÃO: Bekaa Valley.

UVAS: Cabernet Sauvignon, Syrah e Grenache.

HARMONIZAÇÃO: Excelente com carnes vermelhas, pato e queijos.

CHÂTEAU ST. THOMAS PINOT NOIR 2017

COD. 23346

As videiras de Pinot Noir deste tinto têm mais de 15 anos e estão localizadas a 1.200 metros de altitude, o que é excelente para o amadurecimento desta uva. Seus aromas lembram morangos, com notas de tabaco e especiarias. Elegante, de acidez equilibrada e carácter excepcional de frutos vermelhos e especiarias.

REGIÃO: Bekaa Valley.

UVAS: Pinot Noir.

HARMONIZAÇÃO: Carnes como roast beef, prime rib, filé Chateaubriand, Tournedos Rossini e cordeiro.

CHÂTEAU ST. THOMAS 2014

COD. 23347

Apresenta aromas complexos que lembram alecrim, gengibre e chocolate. Em boca, destacam-se os taninos macios e a longa persistência. Encorpado e de grande personalidade. Amadurece por 18 meses em barricas de carvalho francês e posteriormente estagia por 10 a 12 meses.

REGIÃO: Bekaa Valley.

UVAS: Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah.

HARMONIZAÇÃO: Excelente com carnes vermelhas de caça, queijos fortes e picantes.

CHÂTEAU ST. THOMAS LE MERLOT A 2009

COD. 23348

As videiras de Merlot deste vinho tinto têm mais de 20 anos e estão a 1.000 metros de altitude, característica excelente para vinhos elegantes. Apresenta complexos aromas de ameixas, chocolate, canela e couro. Em boca, é equilibrado e com taninos macios. Amadurece 10 meses em barricas de carvalho francês.

REGIÃO: Bekaa Valley.

UVAS: Merlot.

HARMONIZAÇÃO: Excelente com costelas nobres, Chateaubriand e todos os tipos de queijos.

NOVO MUNDO

São chamados países do Novo Mundo aqueles que tiveram a cultura do vinho estabelecida por colonizadores, como Chile, Argentina, Uruguai e África do Sul, entre outros. Eles carregam também grande tradição na produção dos vinhos, porém historicamente a experiência é mais recente. O Novo Mundo é conhecido por elaborar vinhos exuberantes e de ótimo custo e benefício.

CHILE

ARGENTINA

URUGUAI

AUSTRÁLIA

ÁFRICA DO SUL

CHILE

A geografia exuberante torna o Chile um local único, com diversidade de microclimas que vai do frio extremo a um dos desertos mais áridos do mundo. A espinha dorsal da produção chilena são as vinhas europeias e apesar de a Carmenère ser a uva mais famosa, a Cabernet Sauvignon é a mais cultivada. Destacam-se também as uvas Pinot Noir, Chardonnay e Sauvignon Blanc de regiões mais frias. O Chile se reinventou a partir da década de 1990 e desde então os profissionais dominam o *terroir* e elaboram vinhos da mais alta qualidade, exportados para o mundo todo.

BODEGA VIEJA

SANTA CAROLINA

ANTARES

CALITERRA

TABALI

VIÑEDOS FAMILIA CHADWICK

FRIZZANTE ROSÉ
COD. 23143

Apresenta aromas de frutas vermelhas frescas. Em boca, é levemente frisante, meio doce erefrescante.

REGIÃO: Vale Central.

UVA: Merlot, Carménère e Syrah.

HARMONIZAÇÃO: para ser consumido sozinho ou acompanhar aperitivos.

ESPUMANTE SANTA CAROLINA RESERVADO BRUT
COD. 23116

É elaborado pelo método Charmat e o amadurecimento *sur lies* confere complexidade e textura cremosa. Possui aromas cítricos, com notas florais. É seco e tem acidez equilibrada. Apresenta intenso toque cítrico e notas frutadas.

REGIÃO: Vale Central.

UVA: Chardonnay.

HARMONIZAÇÃO: Entradas, saladas e queijos azuis.

KIT ESPUMANTE SANTA CAROLINA RESERVADO BRUT + TAÇA DE ACRÍLICO
COD. 12280

É elaborado pelo método Charmat e o amadurecimento *sur lies* confere complexidade e textura cremosa. Possui aromas cítricos, com notas florais. É seco e tem acidez equilibrada. Apresenta intenso toque cítrico e notas frutadas.

REGIÃO: Vale Central.

UVA: Chardonnay.

HARMONIZAÇÃO: Entradas, saladas e queijos azuis.

ESPUMANTE SANTA CAROLINA BRUT
COD. 23039

Possui aromas cítricos, com nuances de pão assado e toques florais. Em boca, é cítrico, com notas de pêssego e pão. Tem textura macia e bom equilíbrio entre doçura e acidez. Elaborado pelo método Charmat.

REGIÃO: Vale Central.

UVA: Chardonnay.

HARMONIZAÇÃO: Aperitivos, queijo azul e torta de maçã.

SANTA CAROLINA RESERVADO SAUVIGNON BLANC (375 ml)
COD. 23005

Apresenta aroma de frutas tropicais como abacaxi, frutas cítricas e discreto floral. Em boca, é seco e equilibrado.

REGIÃO: Vale Central.

UVA: Sauvignon Blanc.

HARMONIZAÇÃO: Peixes e aves.

SANTA CAROLINA RESERVADO SAUVIGNON BLANC (750 ml)
COD. 23000

Apresenta aroma de frutas tropicais como abacaxi, frutas cítricas e discreto floral. Em boca, é seco e equilibrado.

REGIÃO: Vale Central.

UVA: Sauvignon Blanc.

HARMONIZAÇÃO: Peixes e aves.

SANTA CAROLINA RESERVADO CHARDONNAY
COD. 23078

Apresenta aroma de frutas brancas maduras. Em boca, apresenta-se cremoso e com final agradável.

REGIÃO: Vale Central.

UVA: Chardonnay.

HARMONIZAÇÃO: Carnes brancas, queijos e massas.

SANTA CAROLINA RESERVADO BRANCO SUAVE
COD. 23121

Apresenta aromas de pêssego branco com notas de marmelo. Em boca, é doce e equilibrado.

REGIÃO: Vale Central.

UVAS: Moscatel e Sauvignon Blanc.

HARMONIZAÇÃO: Ideal como aperitivo. Combinado com refrigerante, hortelã e limão, transforma-se em uma bebida leve e refrescante, ideal para festas e dias quentes.

SANTA CAROLINA RESERVADO CABERNET SAUVIGNON ROSÉ
COD. 23080

Apresenta aroma de frutas vermelhas, como morangos. Em boca, é fresco e sedoso, com agradável final.

REGIÃO: Vale Central.

UVA: Cabernet Sauvignon.

HARMONIZAÇÃO: Carnes brancas, queijos e massas.

SANTA CAROLINA RESERVADO CABERNET SAUVIGNON (375 ml)
COD. 23011

Apresenta aroma de frutas vermelhas maduras, com toques de baunilha e tostado. Em boca, é seco, com taninos maduros e final agradável.

REGIÃO: Vale Central.

UVA: Cabernet Sauvignon.

HARMONIZAÇÃO: Massas, carnes vermelhas e queijos.

SANTA CAROLINA RESERVADO CABERNET SAUVIGNON (750 ml)
COD. 23001

Apresenta aroma de frutas vermelhas maduras, com toques de baunilha e tostado. Em boca, é seco, com taninos maduros e final agradável.

REGIÃO: Vale Central.

UVA: Cabernet Sauvignon.

HARMONIZAÇÃO: Massas, carnes vermelhas e queijos.

SANTA CAROLINA RESERVADO CABERNET SAUVIGNON MAGNUM (1,5 L)
COD. 23122

Apresenta aroma de frutas vermelhas maduras, com toques de baunilha e tostado. Em boca, é seco, com taninos maduros e final agradável.

REGIÃO: Vale Central.

UVA: Cabernet Sauvignon.

HARMONIZAÇÃO: Massas, carnes vermelhas e queijos.

SANTA CAROLINA RESERVADO CARMENÈRE
COD. 23048

Apresenta aroma de frutas vermelhas e especiarias. No paladar, é seco, apresenta corpo médio e taninos macios.

REGIÃO: Vale Central.

UVA: Carmenère.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas e pratos condimentados.

SANTA CAROLINA RESERVADO MERLOT
COD. 23049

Apresenta aromas de frutas escuras como cerejas e uvas passas. No paladar, é seco, possui corpo médio, boa acidez e taninos macios.

REGIÃO: Vale Central.

UVA: Merlot.

HARMONIZAÇÃO: Massas e carnes vermelhas.

SANTA CAROLINA RESERVADO SHIRAZ
COD. 23077

Apresenta aroma de frutas vermelhas e pimenta-preta. Em boca, é redondo, com boa acidez e final agradável.

REGIÃO: Vale Central.

UVA: Shiraz.

HARMONIZAÇÃO: Pratos condimentados.

SANTA CAROLINA RESERVADO MALBEC
COD. 23079

Apresenta aromas de frutas negras e vermelhas, amoras e ameixas com notas florais que lembram violetas. Em boca, apresenta sabores frutados e especiarias adocicadas.

REGIÃO: Vale Central.

UVA: Malbec.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas, massas e queijos curados.

SANTA CAROLINA RESERVADO TINTO SUAVE
COD. 23123

Apresenta aromas de frutas vermelhas maduras, como ameixas e amoras, e notas de caramelo. Em boca, é doce e frutado.

REGIÃO: Vale Central.

UVAS: País, Cabernet Sauvignon e Shiraz.

HARMONIZAÇÃO: Ideal como aperitivo. Recomenda-se combiná-lo com gelo e frutas vermelhas para um coquetel refrescante e fácil de beber.

SANTA CAROLINA RESERVADO EDIÇÃO LIMITADA CABERNET SAUVIGNON E MERLOT
COD. 23096

Aromas de frutas vermelhas frescas, com notas herbáceas. No paladar, apresenta corpo médio, taninos bem estruturados e final longo.

REGIÃO: Vale Central.

UVAS: Cabernet Sauvignon e Merlot.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas, massas com molhos intensos e queijos curados.

VISTAÑA CABERNET SAUVIGNON E MERLOT (375 ml)
COD. 23091

Possui aroma de frutas vermelhas, notas florais e toques de ervas frescas. No paladar, é seco, tem boa acidez, taninos finos e final agradável.

REGIÃO: Vale do Rapel.

UVAS: Cabernet Sauvignon e Merlot.

HARMONIZAÇÃO: Massas, carnes vermelhas, aves e queijos não muito salgados.

VISTAÑA CABERNET SAUVIGNON E MERLOT (750 ml)
COD. 23050

Possui aroma de frutas vermelhas, notas florais e toques de ervas frescas. No paladar, é seco, tem boa acidez, taninos finos e final agradável.

REGIÃO: Vale do Rapel.

UVAS: Cabernet Sauvignon e Merlot.

HARMONIZAÇÃO: Massas, carnes vermelhas, aves e queijos não muito salgados.

VISTAÑA CABERNET SAUVIGNON (187 ml)
COD. 23132

Apresenta aromas de frutas vermelhas com notas florais. Em boca, possui boa acidez, taninos macios e final agradável.

REGIÃO: Vale Central

UVAS: Cabernet Sauvignon

HARMONIZAÇÃO: Massas em geral.

ESTELAR 57 SAUVIGNON BLANC
COD. 23127

Apresenta aromas de frutas cítricas, como limas e laranjas, e frutas doces, como pêssegos e abacaxis. Em boca, possui corpo médio e acidez fresca.

REGIÃO: Vale Central.

UVAS: Sauvignon Blanc.

HARMONIZAÇÃO: Aperitivo, peixes crus, como *sashimi* ou *ceviche*, ou salada de frango.

ESTELAR 57 CHARDONNAY
COD. 23131

Aromas de frutas tropicais, como maracujá e abacaxi. A acidez fresca dá equilíbrio à expressão de frutas maduras que se misturam com notas levemente tostadas e de especiarias.

REGIÃO: Vale Central.

UVAS: Chardonnay.

HARMONIZAÇÃO: Ótimo como aperitivo ou com peixe, marisco e carnes brancas com acompanhamentos agridoces.

ESTELAR 57 CARMENÈRE
COD. 23128

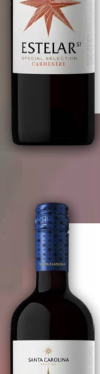
Apresenta aromas de frutas vermelhas e pretas. Em boca, possui corpo médio, taninos macios e boa persistência.

REGIÃO: Vale Central.

UVAS: Carmenère.

AMADURECIMENTO: Breve passagem por madeira.

HARMONIZAÇÃO: *Curry* de frango, torta de milho e carnes assadas.



ESTELAR 57 MERLOT
COD. 23130

Apresenta aromas de frutas vermelhas, como framboesa e cereja. Em boca, percebem-se também notas de chá. Taninos finos e macios.

REGIÃO: Vale Central.

UVAS: Merlot.

AMADURECIMENTO: Breve passagem por madeira.

HARMONIZAÇÃO: Frango com molhos picantes, massas e *paellas*.

ESTELAR 57 CABERNET SAUVIGNON
COD. 23129

Aromas de frutas vermelhas e pretas com notas de baunilha. Em boca, frutas vermelhas frescas, como cerejas e framboesas, acompanhadas de um toque de café torrado. Apresenta taninos firmes.

REGIÃO: Vale Central.

UVAS: Cabernet Sauvignon.

AMADURECIMENTO: Breve passagem por madeira.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas grelhadas e queijos curados.

HARMONIZAÇÃO: Pimenos, carnes vermelhas, pizzas, queijos, molhos, saladas e sobremesas à base de frutas.

CAROLINA RESERVA CHARDONNAY

COD. 23000

Aparência amarela de palhas tostadas e notas cítricas. Em boca, apresenta uma boa textura macia, acidez balanceada e final equilibrado.

REGIÃO: Vale de Leyda.

AMADURECIMENTO: 40% fermenta em barricas antigas, proporcionando ainda uma pequena textura. 6 meses em carvalho francês.

UVA: Chardonnay.

HARMONIZAÇÃO: Massas, peixes untuosos, frutos do mar empanados, carnes brancas e caça.

CAROLINA RESERVA PINOT NOIR

COD. 23082

Vinho com aromas de frutas vermelhas e notas de alcaçuz. Em boca, aparenta corpo médio, última acidez, taninos médios e final harmonioso.

REGIÃO: Vale de Leyda.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 6 meses em barrica de carvalho americano e francês.

UVA: Pinot Noir.

HARMONIZAÇÃO: Risoto ou salada com atum.

CAROLINA RESERVA MERLOT

COD. 23029

Apresenta aroma de frutas ericáceas maduras e especiarias como noz moscada. Em boca, é seco, possui medio corpo e acidez equilibrada com taninos finos.

REGIÃO: Vale do Colchagua.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 9 meses em carvalho francês e americano.

UVA: Merlot.

HARMONIZAÇÃO: Carnes brancas e queijos como gouda.

CAROLINA RESERVA CARMENÈRE

COD. 23021

Apresenta aroma de frutas vermelhas maduras (cereja) e notas de chocolate. Em boca, é seco, com acidez em harmonia com seus taninos redondos.

REGIÃO: Vale do Colchagua.

AMADURECIMENTO: Amadurece 8 meses em barrica de carvalho francês.

UVA: Carmenère.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas, massas e cozinha mediterrânea.

CAROLINA RESERVA CABERNET SAUVIGNON (375 ml)

COD. 23128

Vinho com aromas clássicos de casis e tabaco. Em boca, é seco, encorpado e com taninos presentes.

REGIÃO: Vale do Colchagua.

AMADURECIMENTO: Amadurece 8 meses em barrica de carvalho americano e francês.

UVA: Cabernet Sauvignon.

HARMONIZAÇÃO: Carnes assadas.

CAROLINA RESERVA CABERNET SAUVIGNON (750 ml)

COD. 23002

Vinho com aromas clássicos de casis e tabaco. Em boca, é seco, encorpado e com taninos presentes.

REGIÃO: Vale do Colchagua.

AMADURECIMENTO: Amadurece 8 meses em barrica de carvalho americano e francês.

UVA: Cabernet Sauvignon.

HARMONIZAÇÃO: Carnes assadas.

KIT CAROLINA RESERVA CABERNET SAUVIGNON (750 ml) + TAÇA DE VINHO

COD. 23128

Vinho com aromas clássicos de casis e tabaco. Em boca, é seco, encorpado e com taninos presentes.

REGIÃO: Vale do Colchagua.

AMADURECIMENTO: Amadurece 8 meses em barrica de carvalho americano e francês.

UVA: Cabernet Sauvignon.

HARMONIZAÇÃO: Carnes assadas.

CAROLINA GRAN RESERVA CARMENÈRE

COD. 23101

Apresenta aromas de ameixa, pimenta branca e alcaçuz. Em boca, é macio, bem equilibrado, com taninos macios e grande persistência.

REGIÃO: Vale do Rapel.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 12 meses em barricas de carvalho francês.

UVA: Carmenère.

HARMONIZAÇÃO: Acompanha pratos condimentados e queijos maturados.

CAROLINA GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON

COD. 23082

Apresenta aromas de frutas vermelhas, como framboesa e cereja, e notas de chocolate. Envolvente e bastante firme. Em boca, é encorpado, apresenta ela acidez, taninos finos e final longo.

REGIÃO: Vale do Rapel.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 12 meses em barricas de carvalho francês e americano.

UVA: Cabernet Sauvignon.

HARMONIZAÇÃO: Massas com molhos encorpados, carnes vermelhas, carnes de caça, empadões e queijos maturados.

CAROLINA GRAN RESERVA ASSEMBLAGE

COD. 23103

Aromas de frutas vermelhas frescas, baunilha, tabaco e toques de especiarias. Em boca, é equilibrado, com taninos macios e macios, toques de chocolate no final e boa persistência.

REGIÃO: Vale do Rapel.

UVA: 80% Malbec e 20% Cabernet Sauvignon.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas, massas com molhos intensos e queijos curados.

SANTA CAROLINA RESERVA DE FAMÍLIA CHARDONNAY

COD. 23030

Apresenta aroma de frutas cítricas maduras, como cereja, e chocolate amargo. Em boca, é seco, encorpado, possui boa acidez, taninos avalizados e final equilibrado.

REGIÃO: Vale do Maipo.

AMADURECIMENTO: Amadurece 14 meses em barrica de carvalho francês.

UVA: Cabernet Sauvignon.

HARMONIZAÇÃO: Massas, carnes vermelhas e queijos maturados.

PRÊMIOS:
Safra 2016, 90+ no Robert Parker.
Safra 2009, 90 na Wine Spectator.
Safra 2009, 90 na Wine Spectator.
Safra 2008, 91 no Robert Parker.

SANTA CAROLINA RESERVA DE FAMÍLIA CABERNET SAUVIGNON

COD. 23031

Possui aromas frutas cítricas maduras, como cereja, e chocolate amargo. Em boca, é seco, encorpado, possui boa acidez, taninos finos, final longo e equilibrado.

REGIÃO: Vale do Maipo.

AMADURECIMENTO: Amadurece 16 meses em barrica de carvalho francês e americano.

UVA: Cabernet Sauvignon.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas (cordeiro), comidas apimentadas e cozinha mexicana.

PRÊMIOS:
Safra 2016, 90+ no Robert Parker.
Safra 2009, 90 na Wine Spectator.
Safra 2012, 90 na Wine Spectator.
Safra 2007, 90 no Robert Parker.

SANTA CAROLINA RESERVA DE FAMÍLIA SELECT CASK CABERNET SAUVIGNON

COD. 23197

Aromas de frutas vermelhas maduras, como ameixa e cereja. Em boca, é seco, apresenta boa acidez, taninos macios e sabores com notas de madeira, sabrosos e bem estruturados.

REGIÃO: Vale do Colchagua.

UVA: 91% Cabernet Sauvignon e 5% Merlot.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas, charcutaria e queijos maturados.

PRODUÇÃO LIMITADA: 12.000 garrafas.

RESERVA DE FAMÍLIA CABERNET SAUVIGNON + DECANTER DE CRISTAL COM VITIANO

COD. 23150

Aromas intensos de frutas vermelhas e pretas, com notas florais. Na boca, apresenta boa complexidade, taninos macios e sabrosos com notas de madeira, sabrosos e bem estruturados.

REGIÃO: Vale Alto Cachapoal

UVA: 95% Cabernet Sauvignon e 5% Merlot.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas, charcutaria e queijos maturados.

PRODUÇÃO LIMITADA: 12.000 garrafas.

VSC

COD. 23024

Vinho muito completo, apresenta aromas de frutas vermelhas e notas florais. Em boca, é seco, encorpado, possui alta acidez, taninos finos e final longo e equilibrado.

REGIÃO: Vale do Maipo.

AMADURECIMENTO: Amadurece 18 meses em barricas novas de carvalho francês e outros 12 meses em garrafa antes de ser comercializado.

UVAS: Cabernet Sauvignon, Carmenère e Syrah.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas assadas (cordeiro) e queijos como manchego e provolone.

PRÊMIOS:
Safra 2017, 94 no Decanter Wine Awards.
Safra 2016, 94 no Robert Parker.
Safra 2012, 90 na Wine Spectator.
Safra 2008, 89 no Robert Parker.
Safra 2008, 89 no Robert Parker.
Safra 2007, 90+ no Robert Parker.

HERENCIA CARMENÈRE

COD. 23112

Possui aromas de frutas vermelhas e notas de tabaco e especiarias. Em boca, é seco, com taninos macios e equilibrados. Sua acidez é equilibrada com boa e final persistente, equilibrado e harmônico. Este é o grande clone da vinícola Santa Carolina.

REGIÃO: Peumo.

AMADURECIMENTO: O amadurecimento é feito em 18 meses em barricas de carvalho francês, sendo que o primeiro ano 100% de vinho passa por barricas novas e 60% do vinho permanece em barricas novas mesmo durante o 2º ano. Os restantes são transferidos para barricas novas por 6 meses. Antes de ser comercializado permanece 4 meses em repouso em garrafa.

UVA: Carmenère.

HARMONIZAÇÃO: Carnes de caça, carnes vermelhas e queijos curados.

EL PACTO ACORDO N. 6 CHARDONNAY

COD. 23102

Aromas de baunilha com notas de frutas tropicais doces, como abacaxi e banana, vanilla e nuances de casca de laranja. Embora, é macio, gastronômico com notas de manacaju, prolongo, baunilha e especiarias doces parmeiras de seu envelhecimento em barrica de carvalho.

REGIÃO: Vale do Maipo.

UVA: Chardonnay.

HARMONIZAÇÃO: Frutos do mar, peixes grelhados com crosta de castanhas, aves assadas.

EL PACTO ACORDO N. 2 CARMÈNERE

COD. 23102

Aromas de frutas negras, madura e um toni lavanteiras especiarias doces. Em boca, é macio, gastronômico com notas redondas e finas. Mostra uma acidez surpreendente e sabores de frutas vermelhas, como cereja, e preta, como ameixas. maduras, com suave notas de pápria doçada e especiarias, como pimenta e baunilha.

REGIÃO: Los Lingues.

UVA: Carmenère.

HARMONIZAÇÃO: Carnes brancas, assados com cozimento longo, tannes, queijos curados, queijos envelhecidos.

EL PACTO ACORDO N. 5 ROMANO

COD. 23103

Notas de framboesa e cereja, negras, baunilha, com toques especiarias doces. Em boca, é macio, gastronômico com notas de estrutura e excelente potencial de envelhecimento. Apresenta toques de especiarias como pimenta, nuances de frutas vermelhas frescas e uma grada de chocolate amargo que persistem na final.

AMADURECIMENTO: 12 meses em barricas de carvalho.

REGIÃO: Vale do Cauquenes.

UVA: Carmenère.

HARMONIZAÇÃO: Carnes de caça, molhos, cortes nobres, confit de pato.

EL PACTO ACORDO N. 3 BLEND

COD. 23104

Aromas complexos de frutas vermelhas maduras, couro, tabaco e toques especiarias doces. Em boca, é macio, gastronômico com notas de frutas e excelente potencial de envelhecimento.

AMADURECIMENTO: 12 meses em barricas de carvalho.

REGIÃO: Vale do Maule.

UVA: 60% Bardarera, 35% Sangiovese, 20% Corvina.

HARMONIZAÇÃO: Churrasco, massas com molhos condimentados, embutidos e queijos curados.

EL PACTO ACORDO N. 1 CABERNET SAUVIGNON

COD. 23535

Aromas complexos de frutas vermelhas como cereja e framboesas, com leve toque de tabaco. Em boca, é macio, gastronômico com notas redondas e finas. Com final persistente, apresenta sabores frutados de ameixa e um toque levemente herbáceo. Tem potencial de envelhecimento.

AMADURECIMENTO: 12 meses em barricas de carvalho.

REGIÃO: Vale de Cachapoal

UVA: Cabernet Sauvignon.

HARMONIZAÇÃO: Carnes de caça, carnes vermelhas e queijos curados.

ESTELAR 57 ONLY WHITE

COD. 23121

UVA: Blend de uvas viníferas brancas.

HARMONIZAÇÃO: Excelente para drinks.

ESTELAR 57 ONLY PINK

COD. 23122

Aromas frutas cítricas maduras, como cereja, framboesa e morangos. Em boca, é fresco. A Frutado e saboroso.

REGIÃO: Vale Central.

UVA: Blend de uvas viníferas.

HARMONIZAÇÃO: Excelente para drinks.

ESTELAR 57 RED BLE

COD. 23120

Apresenta aromas de frutas vermelhas maduras com notas de baunilha. Em boca, é macio, fresco, destacam-se os sabores de framboesa, cereja, baunilha e avelã torrada.

REGIÃO: Vale Central.

UVA: Blend de uvas viníferas.

HARMONIZAÇÃO: Ideal para acompanhar queijos curados e embutidos.

CHILE

ANTARES

Uma das marcas que pertencem a Carolina Wine Brands, a Antares produz vinhos varietais para quem tem perfil jovem e moderno. Antares é a estrela mais brilhante da constelação de escorpião. Os Onas, o povo primitivo da região, relacionava esta estrela com a figura de Kwanyip, um herói lendário.

ANTARES SAUVIGNON BLANC

COD. 23107

Apresenta aromas de melão e abacaxi. Em boca, é macio e frutado com corpo médio e acidez bem equilibrada.

REGIÃO: Vale Central.

UVA: Sauvignon Blanc.

HARMONIZAÇÃO: Peixes, saladas ou frango com ervas suaves.

ANTARES CABERNET SAUVIGNON

COD. 23100

Aroma de frutas vermelhas, como cerejas e framboesas, com notas delicadas de canela e cacau. Em boca, é redondo e possui taninos macios.

REGIÃO: Vale Central.

UVA: Cabernet Sauvignon.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas, queijos e massas.

ANTARES CARMENÈRE

COD. 23101

Apresenta aroma de frutas negras maduras, especiarias como pimenta e notas de baunilha e canela. No paladar, possui médio corpo e taninos maduros.

REGIÃO: Vale Central.

UVA: Carmenère.

HARMONIZAÇÃO: Massas leves, pescados e sopas.

BODEGA VIEJA

Os vinhos do produtor Bodega Vieja têm origem em vinhedos selecionados localizados no Vale Central do Chile. Esse Vale se caracteriza por estações bem definidas com inverno frio e chuvoso e verão seco e quente, com temperaturas altas durante o dia e moderadas ao entardecer. As uvas amadurecem por completo graças à excelente exposição ao sol, ao verão seco e a ausência de chuva no momento da colheita. Fatores que asseguram a ótima expressão da fruta.

BODEGA VIEJA SAUVIGNON BLANC

COD. 14200

Vinho branco fresco e frutado, apresenta aromas de frutas tropicais e limão. Em boca, possui deliciosa textura e agradável acidez.

REGIÃO: Vale Central.

UVA: Sauvignon Blanc.

HARMONIZAÇÃO: Peixes e mariscos, além de excelente como aperitivo.

BODEGA VIEJA BRANCO SUAVE

COD. 14205

Apresenta aromas intensos no qual predominam as frutas tropicais e florais que se mesclam com suaves notas cítricas, especialmente de *grapefruit*. Em boca, é frutado, levemente adocicado e com acidez balanceada.

REGIÃO: Vale Central.

UVAS: Chardonnay, Moscatel e Sauvignon Blanc.

HARMONIZAÇÃO: Aperitivos, queijos macios e sobremesas.

BODEGA VIEJA CABERNET SAUVIGNON

COD. 14201

Vinho tinto fresco e frutado, apresenta sabores que remetem a mirtilo, ameixa e cereja negra. Possui final agradável, com taninos redondos.

REGIÃO: Vale Central.

UVA: Cabernet Sauvignon.

HARMONIZAÇÃO: Pratos à base de carne vermelha.

BODEGA VIEJA TINTO SUAVE

COD. 14204

Apresenta aromas que lembram frutas vermelhas maduras, com notas de caramelo e geleia de pêssego. Em boca, é suave, levemente adocicado e fácil de beber.

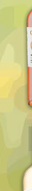
REGIÃO: Vale Central.

UVAS: Cabernet Sauvignon, Carmenère, Merlot e Syrah.

HARMONIZAÇÃO: Queijos e chocolates.

CALITERRA

VinaCalitterranasceu em 1996 no Vale de Colchagua, no Chile, e seu nome é formado pela união das palavras "cal" (calidad, qualidade) e "terra". A filosofia da vinícola é norteada pelo respeito do planeta. O trabalho é realizado em harmonia com a natureza e os recursos são usados de forma responsável. A vinícola se estende sobre mais de 1.000 hectares protegidos por 80% de mata nativa. Os vinhedos ficam em diferentes altitudes, solos e exposição ao sol. O clima é mediterrâne



CALITERRA RESERVA ROSÉ 2021

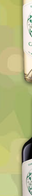
COD. 23505

Vinho fresco com notas cítricas, como tangerina. Em boca, é frutado, refrescante e fácil de beber.

REGIÃO: Vale de Colchagua.

UVAS: Syrah.

HARMONIZAÇÃO: Frutos do mar e comida japonesa.



CALITERRA RESERVA SAUVIGNON BLANC 2023

COD. 23504

Aromas cítricos e florais, como toranja, limão e flor de laranjeira, com toques minerais e de frutas tropicais como mango e maracujá. Em boca, é refrescante, equilibrado e tem sabor cítrico.

REGIÃO: Aconcágua.

UVA: Sauvignon Blanc.

HARMONIZAÇÃO: Ceviche de peixe e camarões, queijos moles, saladas e antepastos.

CALITERRA RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2022

COD. 23500

Aromas intensos de frutas e especiarias como cereja, framboesa, brioche, estragão, pimenta-do-reino e sutis notas minerais como grafite e especiarias como alcaçuz e cravo. Em boca, é estruturado, encorpado, frutado, com taninos redondos.

REGIÃO: Vale de Colchagua.

UVAS: Cabernet Sauvignon.

AMADURECIMENTO: 12 meses em barricas de carvalho francês. Tem potencial de guarda.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas grelhadas e assadas, massas, risotos e queijos curados.

CALITERRA RESERVA CARMENÈRE 2022

COD. 23502

Aromas de frutas vermelhas e negras, como amora e groselhas, e toques de especiarias como pimenta-do-reino e anis. Em boca, é sedoso, fresco e muito frutado, com corpo médio e final persistente.

REGIÃO: Vale de Colchagua

UVAS: Carmenère

AMADURECIMENTO: 30% do vinho amadurece em barricas usadas de carvalho francês por 6 meses.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas, tapas e massas ao sugo e pizzas.

CALITERRA RESERVA MERLOT 2022

COD. 23503

Aromas frutados de amora, cereja e mirtilo, notas de pão tostado e avelã, e especiarias como pimenta branca e tabaco. Em boca, é elegante, tem estrutura, equilíbrio e aromas delicados.

REGIÃO: Vale de Colchagua

UVAS: Merlot.

AMADURECIMENTO: 30% do vinho amadurece em barricas usadas por em média 8 meses.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas, carne suína e cordeiro

CALITERRA RESERVA MALBEC 2022

COD. 23506

Aromas de mirtilos, ginja e violetas acompanhado de notas picantes e herbais como pimenta rosa, alecrim e estragão. Em boca, é fresco e de grande vivacidade, muito fácil de beber.

REGIÃO: Vale de Colchagua

UVAS: Malbec

AMADURECIMENTO: 50% do vinho amadurece por 6 meses em barricas de carvalho francês de segundo uso.

HARMONIZAÇÃO: Massas ao molho sugo e de carnes, pizzas e bruschettas.

CALITERRA TRIBUTO GRAN RESERVA SAUVIGNON BLANC 2023

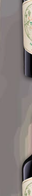
COD. 23512

Aromas florais e frutados de toranja, manga, flor de laranjeira e notas minerais e salinas. Em boca, é equilibrado, refrescante e saboroso, com notas minerais e longo final.

REGIÃO: Vale de Colchagua

UVAS: Sauvignon Blanc.

HARMONIZAÇÃO: Saladas, comida japonesa, antepastos e queijos moles.



CALITERRA TRIBUTO GRAN RESERVA CHARDONNAY 2022

COD. 23513

Aromas de frutas secas como avelã, amêndoas e nozes, toques de feno, anis, pêssego branco e notas de flores brancas. Em boca, é muito equilibrado, elegante, suculento e fresco.

REGIÃO: Vale de Colchagua

UVAS: Chardonnay.

AMADURECIMENTO: 9 meses em barricas usadas de carvalho francês.

HARMONIZAÇÃO: Peixes à belle meunière, queijos curados e massas ao molho branco.

CALITERRA TRIBUTO GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2021

COD. 23508

Aromas de groselhas, framboesa, pão brioche, pimenta-do-reino, notas vegetais, minerais e grafite. Em boca, é equilibrado e frutado, com bom corpo e taninos presentes.

REGIÃO: Vale de Colchagua

UVAS: Chardonnay.

AMADURECIMENTO: 12 meses em barricas de carvalho francês de segundo uso. Tem potencial de guarda de 10 anos.

HARMONIZAÇÃO: Vitela assada com legumes, spaghettiã bolonhesa e queijo parmesão.

CALITERRA TRIBUTOGRAN RESERVACARMENÈRE 2022

COD. 23511

Aromas de frutas vermelhasmaduras, como mirtilos, e leves toques herbaisde estragão, louroe sousboi. Em boca, é fresco e frutado, comtaninos maciose presentes.

REGIÃO: Vale de Colchagua

UVAS: Carmenère.

AMADURECIMENTO: 12 meses em barrica usada de carvalho.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas assadas e grelhadas.

CALITERRA TRIBUTO MALBEC 2021

COD.

Aromas de flores azuis e frutos silvestres como groselha e amora, notas minerais, de amêndoas e vegetais. Em boca, sabores frutados e minerais, com taninos macios e bom corpo.

REGIÃO: Vale de Colchagua

UVAS: Malbec.

AMADURECIMENTO: 12 meses em barricas de carvalho francês.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas assadas e grelhadas, lasagna à bolonhesa e massas com molhos de carnes.

CALITERRA PÉTREO CARMÉNÈRE 2021

COD. 23514

No nariz, é austero e mineral com notas de silex, amora, casca de toranja e toques vegetais de louro, estragão, mirtilos e violetas. Em boca, é suculento, redondo e complexo, com taninos finos.

REGIÃO: Vale de Colchagua

UVAS: Carmenère.

AMADURECIMENTO: 18 meses em barricas usadas de carvalho francês.

HARMONIZAÇÃO: Cordeiro, carnes vermelhas, aves e massas com molhos de carnes.

CALITERRA PETREO MALBEC 2020

COD. 23515

Vinho complexo com aromas minerais, notas de flores como violeta e frutas como framboesas e groselha, pimenta-do-reino e cedro. Em boca, é mineral, suculento e cheio de frutas e sabores florais. Elegante e fresco, tem estrutura profunda, taninos presentes e redondos. Potencial de guarda de 10 anos.

REGIÃO: Vale de Colchagua

UVAS: Malbec.

AMADURECIMENTO: 18 meses em barricas de carvalho novas e usadas, sendo 30% do vinho em recipientes de argila.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas assadas e grelhadas, cordeiro, aves e massas ao molho vermelho.

CALITERRA CENIT 2019

COD. 23516

Apresenta intensos aromas de frutas vermelhas e azuis, como framboesa, mirtilo e groselha, acompanhados por notas de flores de acácia e violetas, junto a notas de pimenta-preta, alecrim e grão de café, com nuances minerais e de grafite. Em boca, é suculento, profundo, estruturado e complexo, com notas de mirtilo, framboesa e flor de laranjeira; sua acidez vibrante e estrutura indicam um grande potencial de envelhecimento.

REGIÃO: Vale de Colchagua

UVAS: 49% Malbec, 23% Cabernet Sauvignon, 16% Petit Verdot e 12% Syrah.

AMADURECIMENTO: 24 meses sendo 81% do vinho em barricas de carvalho francês e 19% em ânforas de terracota. **Tem potencial de guarda**

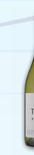
HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas, carnes de caça e massas ao molho vermelho.

TABALI

Vinícola familiar fundada por Guillermo Luksic e hoje comandada por seu filho Nicolás.Hoje produz exclusivamente vinhos de terroir, que transmitem com pureza e precisão o local de origem.

É pioneira no desenvolvimento da viticultura no Vale do Limarie também tem vinhedos próprios no Vale do Maipo, na zona montanhosa costeira.

De todos os vinhedos, Talinayé a joia da coroa. Localizado na costa fria e selvagem do norte do Chile, no Vale do Limarí, em território declarado Reserva Mundial da Biosfera pela UNESCO. É um lugar muito especial, a 12 km do Oceano Pacífico, com presença constante de brisas frias que contribuem para condições climáticas extraordinárias.



TABALI PEDREGOSO CHARDONNAY GRAN RESERVA 2023

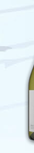
COD. 23520

Aromas minerais, cítricos e de abacaxi. Em boca, possui excelente acidez e frescor, frutas frescas, mineralidade e leve toque salino no final.

REGIÃO: Vale de Limarí.

UVA: Chardonnay.

HARMONIZAÇÃO: Frutos do mar e queijos moles.



TABALI PEDREGOSO SAUVIGNON BLANC GRAN RESERVA 2023

COD. 23521

Aromas cítricos de maracujá e toques de grama cortada. Em boca, é fresco, com sabores minerais e de toranja.

REGIÃO: Vale de Limarí.

UVA: Sauvignon Blanc.

HARMONIZAÇÃO: Peixes e frutos do mar.

TABALI PEDREGOSO ROSÉ

COD. 23522

Apresenta delicados aromas de flores e frutas, como rosas, hibisco, cerejas e framboesas, com notas minerais. Em boca, é elegante, com notas de melancias, especiarias e destacada mineralidade.

REGIÃO: Vale de Limarí.

UVA: Pinot Noir.

AMADURECIMENTO: 12 meses em carvalho francês.

HARMONIZAÇÃO: Moqueca e queijos moles.

TABALI PEDREGOSO PINOT NOIR GRAN RESERVA 2023

COD. 23519

Aromas elegantes de frutas frescas. Em bocaé redondo com intensos sabores de cereja e framboesa combinados a delicada acidez e toque de especiarias.

AMADURECIMENTO: 8 meses em barrica de carvalho francês.

REGIÃO: Vale de Limarí.

UVA: Pinot Noir.

HARMONIZAÇÃO: Risotos de cogumelos e carne suína assada.

TABALI PEDREGOSO CARMENÈRE GRAN RESERVA 2022

COD. 23518

Nariz elegante e complexo de especiarias, frutos negros e chocolate. Em boca, taninos macios e equilíbrio entre fruta e madeira. Final longo.

AMADURECIMENTO: 10 meses em barricas de carvalho francês.

REGIÃO: Vinhas velhas do Vale de Cachapoal.

UVA: Carmenère.

HARMONIZAÇÃO: Carnes assadas e grelhadas, massas ao molho de carne e comida indiana.

TABALI MICAS CARMENÈRE 2022

COD. 23523

Aromas complexos e elegantes de cravo, especiarias, frutas negras e notas de chocolate. Em boca, é volumoso, equilibra fruta e madeira, com taninos macios. Final longo e elegante.

AMADURECIMENTO: 18 meses em barricas de carvalho francês.

REGIÃO: Vale de Cachapoal.

UVA: Carmenère.

HARMONIZAÇÃO: Carnes assadas e grelhadas, massas ao molho de carne e comida indiana.

TABALI TALUD CABERNET SAUVIGNON 2022

COD. 23524

Aromas intensos de fruta negra fresca e notas amadeiradas. Em boca, sabores frutados de groselhas e cerejas negras com taninos sedosos, mas marcantes. Final longo e persistente.

AMADURECIMENTO: 18 meses em barricas de carvalho francês.

REGIÃO: Vale de Maipo.

UVA: Cabernet Sauvignon.

HARMONIZAÇÃO: Carnes grelhadas e assadas.

TABALI TALINAY CHARDONNAY 2022

COD. 23527

No nariz, notas minerais e de frutas frescas. No paladar, é cremoso e vibrante com final persistente e elegante.

AMADURECIMENTO: 11 meses em barricas de carvalho.

REGIÃO: Vale de Limarí.

UVA: Chardonnay.

HARMONIZAÇÃO: Queijos moles, risotos de queijos, massas ao molho branco, peixes e aves assados.

TABALI DOM CABERNET SAUVIGNON 2017

COD. 23531

Notas intensas de groselha escura e menta com toques de bálsamo, louro e madeira. Em boca, é suculento com grande frescor, textura redonda, taninos finos, saborosos e com final prolongado e elegante.

REGIÃO: Valle del Maipo.

UVA: Cabernet Sauvignon.

HARMONIZAÇÃO: Carnes grelhadas, assadas e de caça.

TABALI PEDREGOSO CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA 2022

COD. 23517

Aromas de cerejas, violetaegroselhas, com toques tostados e defumados. Em boca, é redondo, com taninos sedosos e sabores de frutas.

REGIÃO: Vale de Maipo.

UVA: Cabernet Sauvignon.

AMADURECIMENTO: 10 meses em barricas de carvalho francês.

HARMONIZAÇÃO: Carnes grelhados e assadas.

TABALI TRANSVERSAL MEZCLA DE TINTOS 2019

COD. 23525

Aromas complexos que vão desde florais a frutados, como mirtilos, amoras e groselhas, além de notas de madeira. Em boca, é redondo e frutado com taninos muito macios, final longo, equilibrado e persistente.

REGIÃO: Vale de Limarie Vale de Maipo.

UVA: Cabernet Franc (30%), Malbec(30%), Syrah (25%) e Cabernet Sauvignon (15%).

AMADURECIMENTO: 20 meses em barricas de carvalho francês.

HARMONIZAÇÃO: Carnes grelhados e assadas.

TABALI TALINAY PINOT NOIR 2021

COD. 23526

Aromas complexos e minerais com muita fruta vermelha e um caráter terroso. Rico e refrescante, em boca, é volumoso, suculento, equilibrado e com final convidativo.

REGIÃO: Vale de Limarí.

UVA: Pinot Noir.

AMADURECIMENTO: 12 meses em barricas de carvalho francês.

HARMONIZAÇÃO: Risotos de cogumelos, carne suína assada e carne de caça.

TABALI TALINAY CALIZA CHARDONNAY 2022

COD. 23529

Notas salinas e minerais. Em boca, é profundo, suculento e com grande vivacidade.

REGIÃO: Vale de Limarí.

UVA: Chardonnay.

AMADURECIMENTO: 10 meses em barrica.

HARMONIZAÇÃO: Saladas com queijos e nozes, aves ao molho curry, bacalhau, massas ao molho branco.

TABALI TALINAY PAI PINOT NOIR 2020

COD. 23530

No nariz, lembra terra molhada, sousbois, frutas vermelhas e ervas com toques de rosas, especiarias doces e nota amadeirada. Em boca, é equilibrado, complexo e elegante, com toques salinos e minerais. Delicado e refinado, tem taninos macios.

REGIÃO: Vale de Limarí.

UVA: Pinot Noir.

AMADURECIMENTO: 12 meses em carvalho francês.

HARMONIZAÇÃO: Carré de cordeiro, carne suína assada e risoto de cogumelos Porcini.

VIÑEDO FAMILA CHADWICK

1945 -O pai de Eduardo, Alfonso Chadwick, adquiriu uma propriedade em Puente Alto, Vale do Maipo, há muito considerada o berço do Cabernet Sauvignon de excepcional requinte e qualidade no Chile, onde criou sua família, estabeleceu sua casa e construiu seu próprio.

1914 - 1993 Alfonso Chadwick Errázuriz, um homem de duas paixões:

O pai de Eduardo foi considerado o melhor jogador de pólo da história do Chile e ao mesmo tempo um visionário na modernização da indústria vinícola.

1992 – Campo de Polo transformado em vinhedos

Ciente do potencial deste terroir, Eduardo Chadwick convenceu o seu pai após a sua reforma e transformou o seu querido campo de pólo numa vinha de classe mundial, dando origem a Viñedo Chadwick.

Antigos Terraços de solos aluviais de cascalho

O Viñedo Chadwick está localizado no terceiro terraço do rio Alto Maipo. 70 cm de solo argiloso acima de um aluvião grosso composto por cascalhos arredondados de diferentes tamanhos, que representam de 50% a 90% do volume do estrato do solo.

Clima Mediterrâneo com influência Andina

As brisas frescas que sopram da Cordilheira dos Andes moderam as temperaturas diurnas e criam altas oscilações de temperatura entre o dia e a noite.

Localização Privilegiado em Puente Alto D.O.

15 hectares de Cabernet Sauvignon plantados no sopé da Cordilheira dos Andes, em Puente Alto, Vale do Maipo, na margem norte do rio Maipo, a 650 m.a.s.l.

VIÑEDOCHADWICK 2016

COD. 23137

Apresenta aromas de frutas vermelhas e pretas maduras, como groselhas, framboesas e cassis, notas de especiarias, como alcaçuz, cravo-da-Índia e pimenta-preta, além de toques defumados, de baunilha e tabaco. Encorpado, com taninos firmes e ótima acidez. Seu final é marcado por frutas pretas maduras, especiarias e toques defumados.

REGIÃO: Alto Maipo.

UVAS: Cabernet Sauvignon e Petit Verdot (3%).

AMADURECIMENTO: 22 meses em barricas (75%) e foudres (25%) de carvalho francês.

HARMONIZAÇÃO: Carnes de caça, embutidos e queijos curados.

SEÑA 2021

COD. 23136

Apresenta delicados aromas de morangos, cassis e pétalas de rosa, envoltas por toques de cravo, especiarias e cacau. Frutas vermelhas, groselha preta e chocolate amargo formam um paladar delicioso, perfeitamente equilibrado pela acidez suculenta e taninos finos. Vinho com maravilhoso potencial de envelhecimento.

REGIÃO: Vale do Aconcágua.

UVA: Cabernet Sauvignon (50%), Malbec (27%), Carménère (17%) e Petit Verdot (6%).

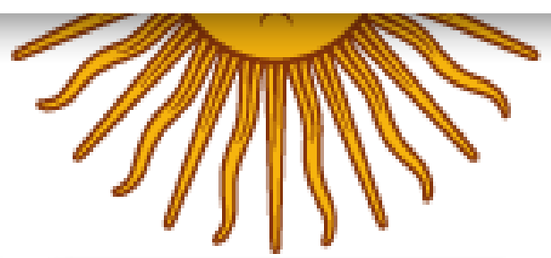
AMADURECIMENTO: por 22 meses, sendo 90% em barricas francesas e 10% em foudres.

HARMONIZAÇÃO: Carnes de caça, cordeiro assado e queijos duros.

ARGENTINA

A produção e o consumo de vinhos da Argentina remontam há mais de quatrocentos anos, quando as primeiras videiras foram trazidas à América pelos colonizadores espanhóis, no início do século XVI. Em 1551 foi introduzido o cultivo na Argentina e a cultura vinícola se propagou pelo centro, oeste e nordeste do país.

Favorecida pelas ótimas condições climáticas e de solo, a vitivinicultura manifestou um amplo e acelerado desenvolvimento. Devido à incorporação de tecnologia de elaboração, sistema de cultivo, seleção de cepas e novos sistemas de comercialização, a indústria vitivinícola argentina posicionou-se no mercado internacional.



BODEGA NORTON

BODEGA SANTA JULIA

ALFREDO ROCA

ARGENTINA

BODEGA NORTON

A história da Norton nos leva a 1895 quando o engenheiro Edmund Norton se encantou pelo *terroir* de Mendoza e encomendou vinhas francesas para um nova vinícola em Luján de Cuyo. Assim nascia a Bodega Norton. Em 1950, seus vinhos já eram aclamados nacionalmente e, no fim dos anos 1980, o empresário Gernot Langes-Swarovski, da austríaca cristal Swarovski, adquiriu a vinícola. Hoje, a Bodega está sob a direção de Michael Halstrick, filho de Gernot, reúne vários enólogos premiados e uma equipe afinada para a produção de vinhos com história e com a assinatura do *terroir*.

ESPUMANTE NORTON EXTRA BRUT BRANCO
COD. 11573

Apresenta aromas de flores e frutas brancas. Em boca, é fresco e frutado. É elaborado pelo método Charmat.

REGIÃO: Mendoza.

UVAS: Chenin Blanc e Chardonnay.

HARMONIZAÇÃO: Aperitivos, saladas e queijos.

ESPUMANTE NORTON BRUT ROSÉ
COD. 11574

Intensos aromas de frutas, como morangos e mirtilos. Em boca, é fresco, saboroso e com deliciosos final. É elaborado pelo método Charmat.

REGIÃO: Mendoza.

UVAS: Chenin Blanc e Pinot Noir.

HARMONIZAÇÃO: Aperitivos, saladas e queijos.

ESPUMANTE 101 BUBBLES EXTRA BRUT
COD. COD. 11582

Espumante branco elaborado pelo método Charmat. Apresenta aromas cítricos. Em boca, destacam-se os sabores que lembram pêssegos e peras e a excelente acidez.

REGIÃO: Mendoza.

UVAS: Grüner Veltliner.

HARMONIZAÇÃO: Excelente como aperitivo e para acompanhar petiscos de frutos do mar.

PORTEÑO CHARDONNAY
COD. 11577

Apresenta aromas de frutas brancas, como maçã verde, e tropicais, como abacaxi. Em boca, possui boa estrutura e equilíbrio, além de saboroso final.

REGIÃO: Mendoza.

UVA: Chardonnay.

HARMONIZAÇÃO: Saladas, queijos e risotos.

PORTEÑO TORRONTÉS
COD. 11589

Extremamente aromático, lembrando pêssego maduro e abacaxi, com notas florais. Em boca, é fresco e muito equilibrado.

REGIÃO: Mendoza.

UVA: Torrontés.

HARMONIZAÇÃO: Acompanha saladas verdes.

PORTEÑO SUAVE E REFRESCANTE BRANCO
COD. 11578

Vinho branco suave, levemente adocicado, apresenta aromas de mel. Em boca, é equilibrado, com boa acidez.

REGIÃO: Mendoza.

HARMONIZAÇÃO: Sobremesas, frutas e queijos azuis.

PORTEÑO CABERNET SAUVIGNON
COD. 11576

Destacam-se os aromas de frutas maduras como cerejas e amoras, com notas de cassis. Apresenta ótima estrutura, taninos macios e final persistente.

REGIÃO: Mendoza.

UVA: Cabernet Sauvignon.

HARMONIZAÇÃO: Pizzas e massas com molho vermelho.

PORTEÑO MALBEC
COD. 11575

Destacam-se os aromas de especiarias, como pimenta-preta. Em boca, é frutado, equilibrado e com taninos macios.

REGIÃO: Mendoza.

UVA: Malbec.

HARMONIZAÇÃO: Pizzas e massas com molho vermelho.

PORTEÑO SUAVE E REFRESCANTE TINTO
COD. 11579

Vinho tinto suave, levemente adocicado, apresenta aromas de framboesa. Em boca, é bastante frutado, delicado e equilibrado.

REGIÃO: Mendoza.

HARMONIZAÇÃO: Sobremesas, queijos duros e chocolates.

SEXY FISH BLANC DE BLANCS
COD. 11572

Apresenta aromas cítricos com notas de frutas como peras e pêssegos. Em boca, é suculento, com deliciosos sabores cítricos e grande frescor.

REGIÃO: Vale do Uco, Mendoza.

UVA: Chardonnay e Torrontés.

HARMONIZAÇÃO: Aperitivos, saladas, queijos e pratos à base de peixes e frutos do mar.

SEXY FISH ROSÉ
COD. 11588

Cor rosa salmão brilhante com intensos aromas de frutas vermelhas, como cerejas e framboesa. Em boca, é fresco e tem boa acidez.

REGIÃO: Luján de Cuyo, Mendoza.

UVA: Malbec, Merlot e Bonarda.

HARMONIZAÇÃO: Ideal para o verão e para acompanhar saladas, peixes e pratos leves.

SEXY FISH CABERNET FRANC
COD. 11571

Fresco e muito saboroso, possui aromas de frutas vermelhas frescas, com notas herbáceas típicas desta uva. Em boca, destacam-se os sabores frutados com notas de pimenta e ervas. Equilibrado, com taninos macios e boa acidez.

REGIÃO: Luján de Cuyo, Mendoza.

UVA: Cabernet Franc.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas, risotos e queijos duros.

SEXY FISH MALBEC
COD. 11570

Destacam-se os aromas de cerejas e figos, com notas de especiarias. Em boca, é equilibrado, com ótima acidez e sedoso. Elegante e saboroso.

REGIÃO: Luján de Cuyo, Mendoza.

UVA: Malbec.

HARMONIZAÇÃO: Massas com molho à base de carnes vermelhas, pizzas e carnes vermelhas assadas.

NORTON SELECT CHARDONNAY
COD. 11568

Branco elegante de aromas frutados que lembram abacaxi e pêssego. Em boca, é fresco e frutado, com delicado final.

REGIÃO: Mendoza.

AMADURECIMENTO: Metade do vinho amadureceu em barricas de carvalho francês e a outra metade em cubas de concreto.

UVA: Chardonnay.

HARMONIZAÇÃO: Massas com molho leves, culinária vegana, comida japonesa e pratos à base de peixes.

NORTON SELECT PINOT NOIR
COD. 11590

É um vinho intenso e complexo, com notas de frutos vermelhos. Apresenta textura sedosa, com taninos maduros. Sabor intenso, dominado por notas de frutos vermelhos, com final persistente.

REGIÃO: Mendoza.

UVA: Pinot Noir.

AMADURECIMENTO: 50% do vinho estagia em barricas de carvalho francês durante 3 meses e os restantes 50% em tanques de concreto.

HARMONIZAÇÃO: Harmoniza com massas com molho picantes e carnes vermelhas magras.

NORTON SELECT MALBEC 375 ML
COD. 11591

Tinto de aromas que lembram ameixas e figos. Em boca, é elegante, apresenta bom corpo e taninos macios.

REGIÃO: Mendoza.

UVA: Malbec.

AMADURECIMENTO: 50% do vinho estagia em barricas de carvalho francês durante 3 meses e os restantes 50% em tanques de concreto.

HARMONIZAÇÃO: Acompanha massas com molhos de carnes.

NORTON SELECT MALBEC
COD. 11567

Tinto de aromas que lembram ameixas e figos. Em boca, é elegante, apresenta bom corpo e taninos macios.

REGIÃO: Mendoza.

AMADURECIMENTO: Uma parte do vinho (50%) amadureceu em barricas de carvalho francês e outra parte em cubas de concreto.

UVA: Malbec.

HARMONIZAÇÃO: Lasanhas, massas com molhos à base de carnes e carnes vermelhas assadas.

NORTON SELECT CABERNET SAUVIGNON
COD. 11569

Apresenta aromas de frutas escuras, com as clássicas notas de pimenta-vermelha, cassis e tabaco. Elegante, com ótimo corpo, equilibrado e estruturado.

REGIÃO: Mendoza.

UVA: Cabernet Sauvignon.

HARMONIZAÇÃO: Massas com molho leves, culinária vegana, comida japonesa e pratos à base de peixes.

NORTON D.O.C. MALBEC
COD. 11566

Apresenta aromas de frutas vermelhas maduras e pimenta-preta. Em boca, taninos macios, ótima estrutura e longo final.

REGIÃO: Luján de Cuyo, Mendoza.

AMADURECIMENTO: Amadureceu por 6 meses em barricas francesas e, posteriormente, 12 meses em adega.

UVA: Malbec.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas em geral e massas com molhos encorpados.

NORTON RESERVA CHARDONNAY
COD. 11565

Este branco é um Blend de Terroirs elaborado com uvas cultivadas no Vale de Uco e Luján de Cuyo, em Mendoza. Apresenta grande intensidade aromática, com destaque para frutas tropicais, e notas amanteigadas, de pão torrado e de fermento. Em boca, é sedoso e equilibrado.

REGIÃO: Vale do Uco e Luján de Cuyo, Mendoza.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 6 meses em barricas de carvalho.

UVA: Chardonnay.

HARMONIZAÇÃO: Massas com molhos leves, pratos à base de peixes e frutos do mar, tábua de queijos.

PRÊMIOS:
Safra 2018, 90 no Descorchados.
Safra 2017, 90 no Robert Parker.

NORTON RESERVA CABERNET SAUVIGNON
COD. 11564

Este tinto é um Blend de Terroirs com uvas cultivada em Luján de Cuyo e Vale de Uco. Apresenta aromas complexos de frutas vermelhas maduras e menta, com notas de chocolate. Altamente concentrado em boca, com taninos redondos e maduros.

REGIÃO: Vale do Uco e Luján de Cuyo, Mendoza.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 12 meses em barricas de carvalho.

UVA: Cabernet Sauvignon.

HARMONIZAÇÃO: Massas com molhos à base de carnes e carnes assadas.

NORTON RESERVA MALBEC

COD. 11563

Este tinto é um Blend de Terroirs elaborado com uvas Malbec do Vale do Uco e de Luján de Cuyo, em Mendoza. Seus aromas lembram frutas escuras maduras, especiarias e tabaco. Em boca, é complexo, carnudo e persistente.

REGIÃO: Vale do Uco e Luján de Cuyo, Mendoza.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 12 meses em carvalho.

UVA: Malbec.

HARMONIZAÇÃO: Massas com molhos à base de carnes e carnes assadas.

PRÊMIOS:
Safra 2019, 91 no Robert Parker.
Safra 2019, 93 no IWC.
Safra 2019, 91 no Tim Atkin.

NORTON RESERVA CABERNET FRANC

COD. 11587

Este tinto é um Blend de Terroirs com uvas cultivada em Luján de Cuyo e Vale de Uco. Apresenta aromas de especiarias vermelhas, como páprica e pimentão-vermelho. Em boca, é frutado, com notas herbáceas, grande estrutura e taninos firmes.

REGIÃO: Vale do Uco e Luján de Cuyo, Mendoza.

AMADURECIMENTO: 12 meses em barricas de carvalho e seis meses na garrafa.

UVA: Cabernet Franc.

HARMONIZAÇÃO: Excelente com empanadas de carne, estrogonofe, massas com molhos de carne e carnes grelhadas.

ALTURA CABERNET FRANC

COD. 11562

Apresenta aromas complexos de frutas com destacadas notas minerais. Vinho de grande personalidade e tipicidade, que traduz as nuances do *terroir*.

REGIÃO: Vale do Uco e Luján de Cuyo, Mendoza.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 12 meses em carvalho francês, seguidos de 6 meses de adega.

UVA: Cabernet Franc.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas assadas e massas com molhos encorpados.

PRÊMIOS:
Safra 2019, 93 no James Suckling.
Safra 2017, 93 no James Suckling.
Safra 2017, 91 no Tim Atkin.
Safra 2017, 95 no Descorchados.

ALTURA MALBEC

COD. 11561

Apresenta aromas complexos de frutas com destacadas notas minerais. Vinho de grande personalidade e tipicidade, que traduz as nuances do *terroir*.

REGIÃO: Vale do Uco, Mendoza.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 12 meses em carvalho francês, seguidos de 6 meses de adega.

UVA: Malbec.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas assadas e massas com molhos encorpados.

PRÊMIOS:
Safra 2019, 91+ no Robert Parker.
Safra 2019, 94 no IWSC.
Safra 2019, 92 no Tim Atkin.

ALTURA PINOT NOIR

COD. 11581

Apresenta elegantes aromas florais que lembram violetas, com notas de cerejas. Em boca, destacam-se a ótima acidez e os taninos macios.

REGIÃO: Vale do Uco, Mendoza.

AMADURECIMENTO: Estagia 6 meses em tanques de concreto.

UVA: Pinot Noir.

HARMONIZAÇÃO: Acompanha risotos e massas.

ALTURA WHITE BLEND

COD. 11153

Aromas cítricos e herbais frescos e intensos com notas de frutas brancas. Em boca, é saboroso, fresco e tem final prolongado.

REGIÃO: Vale do Uco, Mendoza.

AMADURECIMENTO: Fermenta em concreto e tanques de inox, nos quais descansa 6 meses posteriormente.

UVA: 85% Sauvignon Blanc, 10% Grüner Veltliner e 5% Sémillon.

HARMONIZAÇÃO: Saladas, peixes e queijos.

PRÊMIOS:
Safra 2022, 92 pontos no Robert Parker.

PRIVADO FAMILY BLEND

COD. 11560

Apresenta aromas complexos de frutas com notas de menta e pimentas. Tem ótima estrutura e taninos macios.

REGIÃO: Luján de Cuyo, Mendoza.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 12 meses em carvalho francês, seguidos de 6 meses de adega.

UVAS: Malbec, Cabernet Sauvignon e Merlot.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas assadas e massas com molhos encorpados.

PRÊMIOS:
Safra 2019, 93 no James Suckling.
Safra 2017, 93 no James Suckling.
Safra 2017, 91 no Tim Atkin.
Safra 2017, 95 no Descorchados.

NORTON LOTE A-120 FINCA AGRELO

COD. 11586

Aromas de frutas negras, como amoras e framboesas em geleia, com sutis notas de especiarias e de chocolate. Em boca, tem caráter frutado, taninos macios, estrutura, acidez presente e final persistente.

REGIÃO: Luján de Cuyo, Mendoza.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 16 meses em barrica de carvalho francês e repousa mais 12 meses na garrafa.

UVAS: Malbec.

HARMONIZAÇÃO: Carnes com molhos condimentados echurrascos.

NORTON LOTE LC-120 FINCA LA COLÔNIA

COD. 11585

Aromas de frutas negras frescas, com uma certa exuberância, e notas de especiarias. Em boca, tem frescor, notas de ameixa madura, taninos aveludados com potencial de amaciar ainda mais com a guarda, e final persistente.

REGIÃO: Luján de Cuyo, Mendoza.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 16 meses em barrica de carvalho francês e repousa mais 12 meses na garrafa.

UVAS: Malbec.

HARMONIZAÇÃO: Carnes com molhos condimentados e churrascos.

LOTE L-120 LUNLUNTA

COD. 11584

Aromas de frutas negras frescas e especiarias se misturam com as notas florais e tostadas da passagem por barrica. Em boca, tem caráter fresco, notas de ameixa madura, taninos sedosos e final longo.

REGIÃO: Maipú, Mendoza.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 16 meses em barrica de carvalho francês e repousa mais 12 meses na garrafa.

UVAS: Malbec.

HARMONIZAÇÃO: Carnes com molhos condimentados e churrascos.

NORTON LOTE NEGRO

COD. 11583

Aromas de frutas escuras como amoras e framboesas, combinadas com especiarias e menta. Em boca, possui grande estrutura e elegância, além de excelente acidez e final prolongado.

REGIÃO: Vale do Uco, Mendoza.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 12 meses em barricas francesas e permanece em adega mais 12 meses.

UVAS: Malbec e Cabernet Franc.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas.

GERNOT LANGES

COD. 11559

O rótulo expressa toda a elegância e a tipicidade dos melhores *terroirs* do Vale do Uco. Apresenta complexos aromas de frutas vermelhas maduras. É um vinho de grande estrutura, com ótimo equilíbrio entre acidez e frescor. Produção limitada a 7 mil garrafas.

REGIÃO: Luján de Cuyo, Mendoza.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 16 meses em barricas de carvalho francês e estagia mais 12 meses em adega.

UVAS: Malbec, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas assadas.

BODEGA SANTA JULIA

A história da Bodega Santa Julia nos leva a 1950, quando José Zuccardi, o fundador, começa a experimentar novos sistemas de irrigação em Mendoza. O nome é uma homenagem à sua filha, Julia. A Bodega representa o compromisso de alcançar os mais altos níveis de qualidade, com práticas sustentáveis que respeitam o meio ambiente. Desde 1990, Ruben Ruffo é o enólogo da vinícola e o responsável pelo crescimento da marca mundialmente. Em 2004, os vinhedos receberam a certificação de orgânicos. A Bodega recebeu o prêmio "Destacado Custo-Benefício" do Guia Descorchados 2021.

ALAMBRADO MALBEC ROSÉ

COD. 12352

Aromas de rosa, casca de laranja, pêssego branco, maçã e toque herbáceo. Em boca, é fresco e tem corpo leve com sabor de toranja rosa, pêssego e pera maduros.

REGIÃO: Vale de Uco, Mendoza.

UVA: Malbec.

HARMONIZAÇÃO: Entradas como gazpacho, steak tartare, peixes e queijos moles.

ALAMBRADO VIOGNIER

COD. 23245

A variedade expressa toda a sua tipicidade com aromas delicados e florais, resultando em um vinho muito fresco e elegante.

REGIÃO: Vale do Uco, Mendoza.

UVA: Viognier.

HARMONIZAÇÃO: É ótimo para ser consumido sozinho, mas também harmoniza com *ceviche*, culinária japonesa e pratos à base de peixes leves.

ALAMBRADO ETIQUETA NEGRA CHARDONNAY

COD. 23303

Aromas complexos de frutas brancas maduras como peras, maçãs e bananas, com notas de baunilha, manteiga e mel. Em boca, apresenta bom volume, é untuoso e com expressivas notas frutadas.

REGIÃO: Tupungato, Mendoza.

UVA: Chardonnay.

HARMONIZAÇÃO: Culinária japonesa, peruana e pratos à base de peixes leves.

ALAMBRADO TORRONTÉS

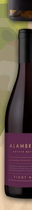
COD. 12353

Muito aromático com notas florais, como rosas, frutas brancas e cítricas como, casca de laranja e maçã. Em boca, é macio e refrescante, com um final elegante e equilibrado.

REGIÃO: Vale de Uco, Mendoza.

UVA: 90% Torrontés e 10% Pinot Grigio.

HARMONIZAÇÃO: Peixes como robalo, sushi e carnes de sabor delicado e molhos agridoces.



ALAMBRADO PINOT NOIR

COD. 23244

Possui aromas frescos de frutas vermelhas, é complexo e delicado. Apresenta corpo médio e é muito saboroso em boca.

REGIÃO: Vale do Uco, Mendoza.

UVA: Pinot Noir.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas magras, massas com molhos vermelhos ou levemente condimentados.

ALAMBRADO ETIQUETA NEGRA BONARDA

COD. 23304

Apresenta tipicos aromas de frutas vermelhas maduras, especialmente cerejas, com notas de baunilha e especiarias. Em boca, é saboroso, sedoso e com taninos macios.

REGIÃO: Mendoza, Vale do Uco.

UVA: Bonarda.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas e massas com molhos encorpados.

ALAMBRADO ETIQUETA NEGRA MALBEC

COD. 23235

Possui aromas de frutas vermelhas como ameixas, amoras e cerejas. Também os que vem da maturação em barrica, como baunilha, tabaco e chocolate.

REGIÃO: Vale do Uco, Mendoza.

AMADURECIMENTO: Amadurece durante 10 meses em barricas de carvalho francês.

UVA: Malbec.

HARMONIZAÇÃO: Carnes com molhos condimentados e churrascos.

PRÊMIOS:
Safra 2019, 91 no Guia Descorchados.

ALAMBRADO ETIQUETA NEGRA MALBEC (375ML)

COD. 23314

Possui aromas de frutas vermelhas como ameixas, amoras e cerejas. A maturação em barrica confere também notas de baunilha, tabaco e chocolate.

REGIÃO: Vale do Uco, Mendonza.

AMADURECIMENTO: Amadurece durante 10 meses em barricas de carvalho francês.

UVA: Malbec.

HARMONIZAÇÃO: Carnes com molhos condimentados e churrascos.

PRÊMIOS:
Safra 2019, 91 no Guia Descorchados.

ALAMBRADO ETIQUETA NEGRA CABERNET FRANC

COD. 23305

Apresenta aromas de frutas que lembram groselha, mirtilo e amora em harmonia com os aromas de ervas frescas. Em boca, é elegante, de corpo médio e com taninos macios. Complexo e sofisticado.

REGIÃO: Vale do Uco, Mendoza.

UVA: Cabernet Franc.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas e massas com molhos encorpados.

ALAMBRADO ETIQUETA NEGRA CABERNET SAUVIGNON

COD. 23236

Apresenta aromas de frutas negras maduras com notas de pimenta-preta, chocolate e baunilha.

REGIÃO: Vale do Uco, Mendoza.

AMADURECIMENTO: Amadurece durante 10 meses em barricas de carvalho francês.

UVA: Cabernet Sauvignon.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas.

GRAN ALAMBRADO MALBEC

COD. 23237

Apresenta aromas de frutas vermelhas, com notas de violetas. Em boca, é equilibrado, com taninos que transmitem complexidade.

REGIÃO: Vale do Uco, Mendoza.

AMADURECIMENTO: Uma parte do vinho amadurece por 10 meses em madeira.

UVA: Malbec.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas, risoto de *funghi* Porcini e massas com molhos de carnes.

GRAN ALAMBRADO CABERNET SAUVIGNON

COD. 23306

Aromas de frutas vermelhas e negras maduras, com notas de especiarias como pimenta-do-reino, pimentões e ervas. Macio, fresco e equilibrado, com taninos maduros.

REGIÃO: Vale do Uco, Mendoza.

UVA: Cabernet Sauvignon.

HARMONIZAÇÃO: Ossobuco e churrascos.

GRAN ALAMBRADO BLEND

COD. 23307

Notas típicas de frutas vermelhas e violetas, provenientes da Malbec, e frutas maduras e especiarias oriundas da Cabernet Sauvignon. Complexo e equilibrado, de grande estrutura e personalidade. Possui taninos macios e excelente acidez, o que o torna deliciosamente gastronômico.

REGIÃO: Mendoza, Vale do Uco.

UVAS: Malbec (70%) e Cabernet Sauvignon (30%).

HARMONIZAÇÃO: Pratos à base de carnes vermelhas e massas com molhos encorpados.

ALFREDO ROCA

Situada na região de San Rafael, a vinícola apresenta uma paisagem estonteante: vinhedos robustos, alamedas belíssimas, um céu limpido e águas claras provenientes do degelo da Cordilheira dos Andes. A vinícola foi fundada em 1905 e a sua construção original é mantida até os dias de hoje. Dois outros prédios foram construídos posteriormente, respeitando o mesmo estilo de arquitetura. Os equipamentos para a produção e a sala para o acondicionamento das barricas foram desenhados exclusivamente para se obter vinhos de qualidade.

ROCA EXCLUSIVO CHENIN/CHARDONNAY

COD. 24062

Apresenta aromas de frutas brancas e cítricas. Em boca, é seco, leve e equilibrado.

REGIÃO: San Rafael, Mendoza.

UVAS: Chardonnay e Chenin Blanc.

HARMONIZAÇÃO: Massas leves.

ROCA BONARDA/SANGIOVESE

COD. 24069

Apresenta aromas de frutas vermelhas e flores. Em boca, é seco, com taninos finos, boa acidez e equilíbrio.

REGIÃO: San Rafael, Mendoza.

UVAS: Bonarda e Sangiovese.

HARMONIZAÇÃO: Massas leves.

ROCA MALBEC/MERLOT

COD. 24076

Apresenta aromas de ameixas e frutas vermelhas. Em boca, é seco, com taninos finos e equilibrados.

REGIÃO: San Rafael, Mendoza.

UVAS: Malbec e Merlot.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas e massas leves.

ALFREDO ROCA FINCAS CHARDONNAY

COD. 24007

Vinho com aroma de fruta branca e toque lácteo. Em boca, é seco, apresenta boa acidez e ótimo sabor.

REGIÃO: San Rafael, Mendoza.

UVA: Chardonnay.

HARMONIZAÇÃO: Saladas e peixes.

PRÊMIO:
Safra 2011, 90 no Robert Parker.

ALFREDO ROCA FINCAS MERLOT ROSÉ

COD. 24075

Apresenta aroma fresco e frutado. Em boca, é seco, com boa acidez, leve e refrescante.

REGIÃO: San Rafael, Mendoza.

UVA: Merlot.

HARMONIZAÇÃO: Frutos do mar, pescados e saladas.

ALFREDO ROCA FINCAS PINOT NOIR

COD. 24064

Apresenta aroma de frutas frescas. Em boca, é frutado e macio.

REGIÃO: San Rafael, Mendoza.

AMADURECIMENTO: Amadurece em barricas de carvalho por 8 meses.

UVA: Pinot Noir.

HARMONIZAÇÃO: Aves e massas com molho vermelho.

ALFREDO ROCA FINCAS MERLOT

COD. 24031

Apresenta aroma de frutas vermelhas e toques de carvalho. Em boca, é seco, frutado, com boa acidez, taninos suaves e redondos.

REGIÃO: San Rafael, Mendoza.

AMADURECIMENTO: Amadurece de 6 meses em barrica de carvalho.

UVA: Merlot.

HARMONIZAÇÃO: Risotos e massas com molho vermelho.

ALFREDO ROCA FINCAS MALBEC (375 ml)

COD. 24083

Apresenta aroma de frutas vermelhas, como ameixa e framboesa. Possui excelente concentração e equilíbrio, com taninos macios.

REGIÃO: Mendoza.

AMADURECIMENTO: Amadurece em barris de carvalho por 9 meses.

UVA: Malbec.

HARMONIZAÇÃO: Churrasco e polenta com ragu de carne.

ALFREDO ROCA FINCAS MALBEC (750 ml)

COD. 24033

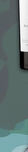
Apresenta aroma de frutas vermelhas, como ameixa e framboesa. Possui excelente concentração e equilíbrio, com taninos macios.

REGIÃO: Mendoza.

AMADURECIMENTO: Amadurece em barris de carvalho por 9 meses.

UVA: Malbec.

HARMONIZAÇÃO: Churrasco e polenta com ragu de carne.



ALFREDO ROCA FINCAS CABERNET SAUVIGNON (375 ml)

COD. 24103

Apresenta aroma de frutas vermelhas maduras. Em boca, é seco, com taninos maduros e macios.

REGIÃO: San Rafael, Mendoza.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 8 meses em barrica de carvalho.

UVA: Cabernet Sauvignon.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas.

ALFREDO ROCA FINCAS CABERNET SAUVIGNON

COD. 24030

Apresenta aroma de frutas vermelhas maduras. Em boca, é seco, com taninos maduros e macios.

REGIÃO: San Rafael, Mendoza.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 8 meses em barrica de carvalho.

UVA: Cabernet Sauvignon.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas.

ALFREDO ROCA FINCAS SYRAH

COD. 24049

Apresenta aroma de frutas vermelhas, negras e especiarias. Em boca, percebe-se muita fruta fresca, taninos maduros e ótimo equilíbrio.

REGIÃO: San Rafael, Mendoza.

AMADURECIMENTO: Amadurece em barrica de carvalho por 9 meses.

UVA: Syrah.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas e massas com molhos condimentados.

ALFREDO ROCA PARCELAS ORIGINALES GLERA

COD. 25033

Aromas complexos e elegantes de maçã verde e pêssegos brancos. Em boca, possui boa acidez e textura sedosa.

REGIÃO: San Rafael, Mendoza.

UVA: Glera.

HARMONIZAÇÃO: Peixes, frutos do mar e massas com molhos brancos.

ALFREDO ROCA PARCELAS ORIGINALES MALBEC

COD. 25031

Aromas intensos que lembram frutas escuras, violeta, cerejas e notas de cascalho molhado. Em boca, traz equilíbrio entre a intensidade e o frescor, graças aos seus taninos elegantes e acidez viva.

REGIÃO: San Rafael, Mendoza.

AMADURECIMENTO: Amadurece 8 meses em barricas de carvalho francês e americano.

UVA: Malbec.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas grelhadas e massas com molhos de carnes.

ALFREDO ROCA PARCELAS ORIGINALES TINTO DE PARCELA BLEND

COD. 25032

Entre os aromas, destacam-se as notas florais e as frutas escuras. Vinho potente, elegante e com grande vivacidade.

REGIÃO: San Rafael, Mendoza.

AMADURECIMENTO: Amadurece 8 meses em barricas de carvalho americano e francês.

UVAS: Malbec, Cabernet Sauvignon, Bonarda e Syrah.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas grelhadas.

ALFREDO ROCA RESERVA DE FAMÍLIA MALBEC

COD. 24058

Apresenta aroma de frutas vermelhas com toques de baunilha. Possui taninos maduros, corpo médio para encorpado, é equilibrado e muito saboroso.

REGIÃO: San Rafael, Mendoza.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 12 meses em barris de carvalho, 70% francês e 30% americano.

UVA: Malbec.

HARMONIZAÇÃO: Churrasco.

URUGUAI

O Uruguai é a terra da Tannat, a uva proveniente do sul da França que gera alguns dos vinhos mais interessantes do País. O Uruguai possui geografia plana e clima com influência atlântica (com invernos frios e verões quentes e secos). Desde o fim do século XIX, a produção uruguaia fez progressos surpreendentes, pois ao longo do tempo seus viticultores aprenderam a domar a uva Tannat, que perdeu um pouco de sua aspereza, mas ainda está longe de ser delicada. A principal área vinícola é a região de Canelones, onde está a Bodegas Montes Toscanini.

BODEGA MONTES TOSCANINI

BODEGA MONTES TOSCANINI

A bodega Montes Toscanini tem um perfil notadamente familiar e tradição vitivinícola há mais de um século. Atualmente, a quarta geração da mesma família que dirige a empresa com grande paixão e entusiasmo para produzir vinhos de qualidade.

RESERVA FAMILIAR SAUVIGNON BLANC

COD. 35085

Apresenta aromas intenso e fresco, com notas cítricas e tropicais. Em boca, tem acidez marcada, é refrescante e agradável.

REGIÃO: Las Piedras, Canelones.

UVA: Sauvignon Blanc.

HARMONIZAÇÃO: Saladas, peixes e queijos moles.

RESERVA FAMILIAR TANNAT ROSÉ

COD. 25029

Apresenta aroma frutado e, em boca, é seco, fresco e de corpo e estrutura intensos para um rosé, além de possuir acidez equilibrada.

REGIÃO: Canelones.

UVA: Tannat.

HARMONIZAÇÃO: Pescados, mariscos, carnes vermelhas magras e aves.

RESERVA FAMILIAR CABERNET SAUVIGNON

COD. 35084

Apresenta aromas de frutas vermelhas e tabaco. Em boca, é equilibrado e com taninos macios.

AMADURECIMENTO: Amadurece 6 meses em barricas de carvalho.

REGIÃO: Canelones.

UVAS: Cabernet Sauvignon.

HARMONIZAÇÃO: Carnes assadas.

RESERVA FAMILIAR TANNAT (375 ml)

COD. 25021

Apresenta aroma de frutas escuras, com notas de chocolate e tostado. Em boca, possui excelente acidez com taninos bem estruturados e final equilibrado.

REGIÃO: Canelones.

AMADURECIMENTO: Amadurece em barrica de carvalho para maior complexidade.

UVA: Tannat.

HARMONIZAÇÃO: Carnes assadas, queijos maduros, massas.

RESERVA FAMILIAR TANNAT (750 ml)

COD. 25013

Apresenta aroma de frutas escuras, com notas de chocolate e tostado. Em boca, possui excelente acidez com taninos bem estruturados e final equilibrado.

REGIÃO: Canelones.

AMADURECIMENTO: Amadurece em barrica de carvalho para maior complexidade.

UVA: Tannat.

HARMONIZAÇÃO: Carnes assadas, queijos maduros, massas.

ELEGIDO RESERVA

COD. 25016

Apresenta aromas de frutas maduras, baunilha e tostado. Em boca, é seco, possui boa acidez, taninos finos e final macio.

REGIÃO: Canelones.

AMADURECIMENTO: Amadurece em barrica de carvalho por 8 meses.

UVAS: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Tannat.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas, massas e queijos.

ELEGIDO TANNAT/MERLOT

COD. 25017

Apresenta aromas de frutas vermelhas muito maduras. Em boca, é seco, possui boa acidez, corpo médio, taninos macios e final harmônico.

REGIÃO: Canelones.

UVAS: Tannat e Merlot.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas e massas com molhos de carnes.

GRAN TANNAT PREMIUM

COD. 25010

Apresenta aromas de frutas vermelhas, baunilha, chocolate com notas de café e tabaco. Em boca, é seco, possui boa acidez, é encorpado e com taninos bem estruturados.

REGIÃO: Canelones.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 18 meses em barrica de carvalho americano.

UVA: Tannat.

HARMONIZAÇÃO: Carnes de caça, carnes vermelhas e massas com molhos intensos.

CARLOS MONTES TANNAT

COD. 25012

Apresenta aromas complexos e elegantes que lembram couro, café, tabaco, além de frutas vermelhas. Em boca, é intenso, sedoso e complexo, com taninos muito maduros e longo final.

REGIÃO: Canelones.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 12 meses em barrica de carvalho.

UVA: Tannat.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas e pratos condimentados.

BLEND CRIADO EN ROBLE 15 MESES

COD. 25030

Apresenta aromas de frutas vermelhas maduras, defumado e tostado. Em boca, é seco, muito encorpado, com taninos finos e final longo.

REGIÃO: Canelones.

AMADURECIMENTO: Amadurece em barricas de carvalho francês por 15 meses.

UVAS: Merlot, Syrah e Tannat.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas, embutidos, massas com molho intenso e queijos curados.

CRIADO EN ROBLE TANNAT

COD. 35086

Apresenta intensos aromas de frutas maduras com notas de tabaco e café. Em boca, tem estrutura, taninos maduros e final persistente

AMADURECIMENTO: Amadureceu por 15 meses em barricas francesas.

REGIÃO: Las Piedras, Canelones.

UVAS: Tannat.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas grelhadas e assadas.

CRUDO 6 ROBLE BLEND

COD. 35087

No nariz, apresenta frutas maduras, com notas sutis de baunilha. Na boca, é redondo e muito equilibrado, com taninos presentes e sedosos. O final é longo e agradável.

AMADURECIMENTO: Amadureceu po r4 meses em barricas de carvalho.

REGIÃO: Las Piedras , Canelones.

UVAS: Tannat, Cabernet Franc e Merlot.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas assadas e grelhadas, massas com ragu de carne.

CRUDO TANNAT 1

COD. 35088

No nariz, é intenso e apresenta notas de frutos vermelhos e pretos. Na boca, é equilibrado, saboroso, tem acidez e taninos macios e redondos.

REGIÃO: Las Piedras, Canelones.

UVAS: Tannat.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas grelhadas e assadas.

AUSTRÁLIA

A Austrália ostenta diversos microclimas e, devido à latitude, as principais regiões vitivinícolas têm clima quente ou moderadamente quente. O país sofre influência dos fenômenos El Niño e La Niña e isso quer dizer que testa sua capacidade de produção em condições extremas. Como as características climáticas da Austrália são rígidas, com secas severas, os vinhateiros resolveram sair de Sydney e apostar em regiões montanhosas ou costeiras, já que as correntes da Antártica derrubam as temperaturas.

JACOB'S CREEK

JACOB'S CREEK

Verdadeiro ícone da indústria australiana, a vinícola Jacob´s Creek produz rótulos de personalidade e elegância. Se hoje o Vale Barrosa, no sul da Austrália, é conhecido pelos excelentes vinhos que produz, muito se deve ao imigrante alemão Johann Gramp, natural da Bavária, que ficou impressionado com a potencialidade daquelas terras para a viticultura e, em 1847, plantou seu primeiro vinhedo na região com a intenção de produzir vinhos que mostrassem o verdadeiro caráter da terra.

Jacob's Creek originalmente é o nome do riacho que atravessa a região, localizada 80 quilômetros ao norte da cidade de Adelaide. Ele emprestou o nome à famosa marca de vinhos produzidos pela Orlando Wine, fundada por Gramp. Desde seu surgimento, a vinícola é reconhecida pelos exemplares de personalidade e elegância que produz e atualmente é um verdadeiro ícone da indústria australiana, além de um dos principais exportadores do país. A empresa foi adquirida pela Pernod Ricard em 1989.

JACOB'S CREEK CHARDONNAY

COD. 26051

Apresenta aromas cítricos com toques de melão maduro. No paladar, é seco com notas de limão e melão, apresenta ótima acidez e final refrescante.

REGIÃO: Barossa Valley.

UVA: Chardonnay.

HARMONIZAÇÃO: Queijos suaves e massas com molhos leves.

JACOB'S CREEK SHIRAZ/CABERNET SAUVIGNON

COD. 26052

Apresenta aromas de ameixas e cerejas escuras com toques de anis. Em boca, é seco, possui corpo médio e é bastante equilibrado.

REGIÃO: Barossa Valley.

UVAS: Shiraz e Cabernet Sauvignon.

HARMONIZAÇÃO: Filés grelhados, pizza e massas com molho de tomate.

JACOB'S CREEK SHIRAZ

COD. 26040

Apresenta aromas de frutas vermelhas e notas apimentadas. Em boca, é seco, possui boa acidez, taninos macios e final longo e agradável.

REGIÃO: Barossa Valley.

UVA: Shiraz.

HARMONIZAÇÃO: Pernil de cordeiro assado, queijos moles e cremosos como cheddar.

JACOB'S CREEK CABERNET SAUVIGNON

COD. 26043

Apresenta aromas de frutas escuras. Em boca, percebem-se notas herbáceas e de pimenta. Possui boa acidez, taninos macios e final longevo.

REGIÃO: Barossa Valley.

UVA: Cabernet Sauvignon.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas grelhadas, pizza e massas com molho de tomate.

ÁFRICA DO SUL

A África do Sul está localizada no extremo sul do continente africano. Terra de contrastes, o país é também o mais moderno do continente. É considerado o país do Novo Mundo de maior tradição vinícola ininterrupta, porém teve seu desenvolvimento vitivinícola atrasado por causa do apartheid, que ocasionou o fechamento de importantes mercados internacionais até 1994, quando houve a eleição de Nelson Mandela.

NEDERBURG

NEDERBURG

Nederburg é a vinícola mais condecorada da África do Sul, tendo recebido mais prêmios internacionais e nacionais do que qualquer outra vinícola sul-africana. Principal marca de vinhos da Distel, é exportada para os mais importantes mercados do Reino Unido, Europa, América do Norte e América Latina, onde construiu uma reputação de vinhos de estilo clássico com ricos sabores frutados. Seu crescente sucesso como uma marca global de estilo de vida é o resultado de uma estrutura que inclui permanente pesquisa e a implementação de técnicas pioneiras de viticultura, uvas de altíssima qualidade, um grande investimento em instalações para elaboração de vinho e uma rede internacional de distribuição e marketing.

NEDERBURG SAUVIGNON BLANC

COD. 51046

Apresenta aroma de maracujá com notas florais e cítricas. Em boca, é seco, floral e cítrico, com final persistente.

REGIÃO: Paarl.

UVA: Sauvignon Blanc.

HARMONIZAÇÃO: Refeições leves, frutos do mar e saladas.

NEDERBURG ROSÉ

COD. 51044

Um rosé frutado com notas de frutas vermelhas. Em boca, é levemente suave e possui final agradável.

REGIÃO: Paarl.

UVA: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinotage e Shiraz.

HARMONIZAÇÃO: Salmão defumado, saladas e pratos vegetarianos.

NEDERBURG CABERNET SAUVIGNON

COD. 51040

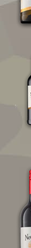
Apresenta aroma de frutas maduras, especiarias e chocolate. Em boca, é seco e com taninos finos e macios.

REGIÃO: Paarl.

AMADURECIMENTO: Amadurece 6 meses em barricas de carvalho americano.

UVA: Cabernet Sauvignon.

HARMONIZAÇÃO: Estrogonofe de carne e queijos maduros.



NEDERBURG PINOTAGE

COD. 51047

Apresenta aroma de frutas negras, como ameixa e cereja, e toques de especiarias. No paladar, é seco, frutado e com taninos macios.

REGIÃO: Paarl.

AMADURECIMENTO: Amadurece em barricas de carvalho francês e americano por 6 meses.

UVA: Pinotage.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas e queijos curados.

NEDERBURG SHIRAZ

COD. 51048

Apresenta aroma de ameixa e cereja, com toques de especiarias. Em boca, é seco, encorpado, com acidez equilibrada, taninos finos e final intenso.

REGIÃO: Paarl.

AMADURECIMENTO: Amadurece em barrica de carvalho por 6 meses.

UVA: Shiraz.

HARMONIZAÇÃO: Pratos típicos mediterrâneos, cordeiro e comidas condimentadas.

NEDERBURG THE WINEMASTERS RESERVE SAUVIGNON BLANC

COD. 51017

Apresenta aroma de frutas cítricas maduras e notas herbáceas. No paladar, é seco, possui acidez pungente e final longo.

REGIÃO: Paarl.

UVA: Sauvignon Blanc.

HARMONIZAÇÃO: Frutos do mar, aves e carnes magras.

NEDERBURG THE WINEMASTERS RESERVE CABERNET SAUVIGNON (250 ml)

COD. 51050

Apresenta aromas de frutas negras, como cassis e cereja, e toques de baunilha. Em boca, é seco, encorpado, com boa acidez, taninos finos e final longo.

REGIÃO: Western Cape.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 12 meses em barrica.

UVA: Cabernet Sauvignon.

HARMONIZAÇÃO: *Stroganoff*, ensopados de carnes, *roastbeef* e queijos maduros.

NEDERBURG THE WINEMASTERS RESERVE CABERNET SAUVIGNON (750 ml)

COD. 51006

Apresenta aromas de frutas negras, como cassis e cereja, e toques de baunilha. Em boca, é seco, encorpado, com boa acidez, taninos finos e final longo.

REGIÃO: Western Cape.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 12 meses em barrica.

UVA: Cabernet Sauvignon.

HARMONIZAÇÃO: *Stroganoff*, ensopados de carnes, *roastbeef* e queijos maduros.

NEDERBURG THE WINEMASTERS RESERVE SHIRAZ

COD. 51022

Apresenta aromas de frutas vermelhas maduras, especiarias (*cravo e canela*) e toques de chocolate amargo. Em boca, é seco, encorpado, com acidez equilibrada com taninos finos e final intenso.

REGIÃO: Paarl.

AMADURECIMENTO: Amadurece em barricas de carvalho francês e americano por 12 meses.

UVA: Shiraz.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas e pratos condimentados.

NEDERBURG THE WINEMASTERS RESERVE PINOTAGE

COD. 51031

Apresenta aromas de frutas negras como ameixa e cereja, com notas de especiarias. Em boca, é seco, possui acidez equilibrada, taninos finos e final persistente.

REGIÃO: Western Cape.

AMADURECIMENTO: Amadurece em barricas de carvalho americano e francês por 12 meses.

UVA: Pinotage.

HARMONIZAÇÃO: Massas e pizzas.

NEDERBURG BARONNE CABERNET SAUVIGNON E SHIRAZ

COD. 51032

Apresenta aroma frutado (amoras e cerejas), com especiarias e toque de chocolate escuro. Em boca, é extremamente saboroso, com notas de frutas maduras, como ameixas secas, chocolate escuro e especiarias.

REGIÃO: Paarl.

AMADURECIMENTO: Amadurece por 6 meses em barrica de carvalho.

UVAS: Cabernet Sauvignon e Shiraz.

HARMONIZAÇÃO: Carnes assadas e massas com molhos intensos.

NEDERBURG MANOR HOUSE SHIRAZ

COD. 51023

Apresenta aroma de frutas negras e especiarias, como canela. Em boca, é seco, possui acidez alta, taninos macios e bem estruturados e longo final.

REGIÃO: Paarl.

AMADURECIMENTO: Amadurece 12 meses em barricas de carvalho francês e americano.

UVA: Shiraz.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas e pratos bem condimentados.

NEDERBURG MANOR HOUSE CABERNET SAUVIGNON

COD. 51042

Apresenta aromas de frutas negras, chocolate e café. Em boca, é seco, possui acidez alta, taninos maduros com especiarias no final de boca.

REGIÃO: Paarl.

AMADURECIMENTO: Amadurece entre 12 e 14 meses em barrica de carvalho francês.

UVA: Cabernet Sauvignon.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas, embutidos, pratos à base de funghi e queijos curados.

NEDERBURG NOBLE LATE HARVEST (375ML)

COD. 51020

Apresenta aromas de mel, tangerina, abacaxi e pêssego e acidez elevada que equilibra a doçura. Vinho de sobremesa elaborado por meio do método de colheita tardia.

REGIÃO: Paarl.

AMADURECIMENTO: Amadurece entre 12 e 14 meses em barrica de carvalho francês.

UVAS: Chenin Blanc, Muscat de Frontignan, Grasã de Cotnari e Rhine Riesling.

HARMONIZAÇÃO: Sobremesas.

NEDERBURG HERITAGE HEROES THE ANCHOR MAN OLD VINES CHENIN BLANC

COD. 51053

Apresenta aromas de damascos e pêssegos brancos, floral e cítrico, com notas de especiarias. Em boca, destacam se a deliciosa acidez e a textura cremosa.

REGIÃO: Swartland e Paarl.

AMADURECIMENTO: Amadureceu 9 meses em barricas.

UVA: Chenin Blanc de vinhedos de 38 anos.

HARMONIZAÇÃO: Delicioso com frutos do mar e peixes frescos, aves, vitela, massas e saladas.

*Este rótulo é uma homenagem a Phillippus Wolvaart , fundador da vinícola em

NEDERBURG HERITAGE HEROES THE MOTORCYCLE MARVEL RHÔNE STYLE RED BLEND

COD. 51055

Apresenta aromas complexos de ameixa, especiarias e pimenta preta. Em boca, é extremamente equilibrado, encorpado, estruturado e com notas de especiarias.

REGIÃO: Paarl.

AMADURECIMENTO: Amadureceu por 28 meses em barricas de carvalho francês e americano.

UVA: Carignan (44%), Shiraz (41%), Grenache (11%) e Mourvèdre (4%)

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas assadas, ensopadas e grelhadas.

NEDERBURG HERITAGE HEROES THE BREW MASTER BORDEAUX STYLE RED BLEND

COD. 51054

Apresenta aromas de frutas escuras e toque de cedro. Em boca, é equilibrado, encorpado, com taninos macios e ótima persistência.

REGIÃO: Paarl e Stellenbosch.

AMADURECIMENTO: Amadureceu por 28 meses em barricas de carvalho americano e francês.

UVA: Cabernet Sauvignon (55%), Merlot (24%), Petit Verdot (7%), Malbec (7%) e Cabernet Franc (7%)

HARMONIZAÇÃO: Acompanha carnes vermelhas, carnes de pato, de Fango, massas com molhos intensos e queijos curados.

* Este rótulo é uma homenagem a Johann Graue , que desde 1937 é o "Brew Master" para o estilo Bordeaux.