



CATÁLOGO

2025/2026

ÍNDICE

	África do Sul	03
	Alemanha	09
	Argentina	12
	Austrália	26
	Brasil	30
	Chile	36
	Espanha	54
	Estados Unidos	68
	França	71
	Hungria	127
	Itália	130
	Nova Zelândia	189
	Portugal	193
	Uruguai	212
	Ícones	223





ÁFRICA DO SUL

BABYLON'S PEAK | KLEIN CONSTANTIA



BABYLON'S PEAK

SWARTLAND



Localizada a 700 metros de altitude nas montanhas Paardeberg, entre Malmesbury e Paarl, Babylon's Peak homenageia o pico mais alto de Swartland, conhecido pelos locais por "Babylonstoren" (A Torre da Babilônia). Fundada em 1919 pela família Basson, a propriedade conta com 380 hectares fincados em solos graníticos, que resultam em ótima expressão do terroir e pureza dos frutos.

Atualmente, a vinícola é administrada pelo enólogo Stephan Bassonpela, 4ª geração da família, que mantém a tradição, paixão e a arte da vinificação, usando pequenas quantidades de sulfitos para interferir o mínimo possível na elaboração de seus rótulos.





BABYLON'S PEAK CHENIN BLANC



Este vinho sul-africano é fresco e leve, proveniente da região de Swartland. Um vinho que revela notas de abacaxi, pera e lichia, além de toques florais e de frutas cítricas. É complexo e encantador, com boa acidez e untuosidade.

**AMADURECIMENTO**

Sem estágio em carvalho.

**HARMONIZAÇÃO**

Saladas, aves ou pescados grelhados, pratos da culinária tailandesa e queijos amarelos.

CORPO**TANINOS****ACIDEZ****DOÇURA****UVAS:**

Chenin Blanc

REGIÃO:

Swartland

GRAD. ALC.:

13%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

027574

EAN:

6009804300242

CX:

06

BABYLON'S PEAK PINOTAGE



Este Pinotage é fresco e se destaca pelos aromas de frutas pretas maduras, especiarias e toques herbáceos. Em boca possui taninos finos e final equilibrado.

**AMADURECIMENTO**

10 meses em barricas de carvalho.

**HARMONIZAÇÃO**

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, churrasco, carnes suínas, embutidos e queijos duros.

CORPO**TANINOS****ACIDEZ****DOÇURA****UVAS:**

Pinotage

REGIÃO:

Swartland

GRAD. ALC.:

13,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

027575

EAN:

6009804300013

CX:

06



KLEIN CONSTANTIA

CONSTANTIA



KLEIN CONSTANTIA

— 1685 —

A Klein Constantia possui uma rica história que remonta ao século XVII, sendo considerada uma das mais antigas da região de Constantia, na África do Sul. A vinícola é famosa por sua produção de vinhos de alta qualidade, especialmente o famoso vinho doce, o Vin de Constance, que conquistou prestígio internacional.

Situada nas encostas da montanha Constantia, em um ambiente que favorece o cultivo de uvas de alta qualidade. O terroir único, que combina solos vulcânicos e um microclima peculiar, proporciona condições ideais para o crescimento das uvas, permitindo que a Klein Constantia crie vinhos com características excepcionais.





KLEIN CONSTANTIA ESTATE RIESLING



Branco fresco assinado por Klein Constantia a partir da aromática Riesling, este vinho revela o caráter principal dos brancos do hemisfério sul, seu grande frescor. Uma explosão de notas cítricas se mesclam a flores brancas e toques minerais.



AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Massas com molhos brancos, frutos do mar, queijos curados e de capa branca.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Riesling

REGIÃO:

Constantia

GRAD. ALC.:

13,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

027579

EAN:

6003884000832

CX:

06



KLEIN CONSTANTIA ESTATE SAUVIGNON BLANC



Este Sauvignon Blanc foi elaborado utilizando uma seleção de 42 blocos diferentes de vinhedos, cada um colhido e vinificado separadamente para criar o blend perfeito. O resultado: um vinho que revela grande aporte aromático, destacando-se por notas de frutas brancas e toques herbáceos. Um ótimo exemplo de que é possível criar bons vinhos a base desta uva fora da região de Bordeaux.



AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Massas com molhos brancos, frutos do mar, queijos curados e de capa branca.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Sauvignon Blanc

REGIÃO:

Constantia

GRAD. ALC.:

13,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

027578

EAN:

6003884000313

CX:

06



KLEIN CONSTANTIA ESTATE CHARDONNAY



Elaborado a partir de vinhedos de Chardonnay recém-plantados, situados a aproximadamente 120 metros acima do nível do mar. Um vinho que revela elegância e complexidade, no nariz aromas de frutas secas, notas de especiarias e toques de baunilha ganham destaque.



AMADURECIMENTO

Fermentado e 9 meses em foudres de carvalho francês.



HARMONIZAÇÃO

Massas com molhos brancos, frutos do mar, queijos curados e de capa branca.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Chardonnay

REGIÃO:

Constantia

GRAD. ALC.:

13,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

027580

EAN:

6003884000351

CX:

06



KLEIN CONSTANTIA ESTATE RED BLEND



Este blend de Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Malbec é intenso. No nariz se destaca por aromas de frutas pretas maduras, especiarias e toques herbáceos. Em boca possui taninos sedosos e final equilibrado.



AMADURECIMENTO

15 meses em barricas de carvalho francês (40% novos).



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, churrasco, carnes suínas, embutidos e queijos duros.

CORPO



ACIDEZ



TANINOS



DOÇURA



UVAS:

Cabernet Sauvignon,
Malbec e Petit Verdot

REGIÃO:

Constantia

GRAD. ALC.:

14%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

027581

EAN:

6009803615002

CX:

06





ALEMANHA

BALTHASAR RESS



BALTHASAR RESS

RHEINGAU



Fundada em 1870, a empresa familiar Balthasar Ress está na 5ª geração e é um dos produtores de maior ascensão no Rheingau, uma das menores e mais sofisticadas regiões vitivinícolas alemãs. Seu destaque é a uva Riesling, proveniente do vinhedo Schloss Reichartshausen, cultivada de acordo com os princípios dos antigos monges.





BALTHASAR RESS PETNAT RIESLING



Os primeiros registros do PetNat, abreviação de Pétillant Naturel, palavra francesa que significa borbulhante natural, datam do séc. XVI. Diferente dos demais espumantes, em que se adiciona licor de expedição para desencadear a segunda fermentação, o PetNat resulta de uma única fermentação, conferindo-lhe um leve grau de gaseificação. Com efervescência mais delicada, este vinho tem complexidade e leveza, com muito frescor no fim de boca.



AMADURECIMENTO

Parte do mosto fermenta em tanques de aço inoxidável e parte em garrafa, com posterior contato com as leveduras.



HARMONIZAÇÃO

Entradas leves, massas salteadas com manteiga e ervas, risotos com frutos do mar, além de embutidos e queijos de massa mole.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Riesling

GRAD. ALC.:

13%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

029031

EAN:

4018847116385

CX:

06

BALTHASAR RESS RHEINGAU RIESLING TROCKEN



As vinhas mais altas das colinas do Rheingau são utilizadas nessa linha da Balthasar Ress. São vinhos leves, joviais, de paladar fluído e perfumado. A colheita, nas tardes de verão, garante a preservação da acidez o que torna este vinho altamente gastronômico para todas as horas.



AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Entradas leves, como saladas, massas salteadas com manteiga e ervas, além de pescados e frutos do mar.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Riesling

REGIÃO:

Rheingau

GRAD. ALC.:

12%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

028169

EAN:

4018847116323

CX:

06



BALTHASAR RESS VON UNSERM RHEINGAU RIESLING TROCKEN



Balthasar Ress utiliza o termo "Von Unserm" para designar vinhos especialmente selecionados de suas melhores parcelas. A prática começou em 1870. De produção orgânica, este exemplar entrega aromas de pimenta síria, mel, marmelo e notas de pederneira e grafite. Em boca a mineralidade é sensacionalmente envolvida por sabores de favo de mel cítrico com muita persistência.



AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Saladas, embutidos, carnes brancas grelhadas, além de queijos de cabra e de ovelha.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Riesling

REGIÃO:

Rheingau

GRAD. ALC.:

12%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

025726

EAN:

4018847100315

CX:

06





ARGENTINA

FINCA SOPHENIA | OTRONIA | VALLISTO



FINCA SOPHENIA

MENDOZA



Finca
S O P H E N I A

A Finca Sopenia se destaca pela qualidade e singularidade de seus vinhos. Localizada na região de Gualtallary, um dos principais polos vitivinícolas da Argentina, a marca tem se consolidado como um referencial no mercado internacional, atraindo a atenção de apreciadores e críticos de vinho. A filosofia da Finca Sopenia é pautada na harmonização entre tradição e inovação, utilizando técnicas modernas e sustentáveis de vinificação que resultam em vinhos de alta qualidade.

A propriedade conta com vinhedos situados em altitudes privilegiadas, o que contribui para a expressão única das uvas cultivadas, especialmente nas variedades Malbec, Cabernet Sauvignon e Chardonnay. Além da localização invejável, a Finca Sopenia conta com a expertise de um dos maiores nomes da vitivinicultura do país, Roberto Luka, incansável embaixador dos vinhos argentinos. Ao lado de Gustavo Benvenuto, eles produzem alguns dos melhores vinhos da região, que recebem altíssimas pontuações e apresentam uma excelente relação entre qualidade e preço.



SOPHENIA ALTOSUR DULCE NATURAL



Fresco e frutado, Altosur Dulce Natural revela notas de frutas cítricas, flores brancas e toques de frutas tropicais. Em boca, é agradável, com ótimo frescor e sutil dulçor residual. Este exemplar é ideal para acompanhar queijos de cabra, entradas leves e saladas de frutas.

 **AMADURECIMENTO**
Sem estágio em carvalho.

 **HARMONIZAÇÃO**
Entradas leves, como saladas, canapés, saladas de frutas e queijos de cabra.

CORPO ●●○○○ **TANINOS** ○○○○○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ●●●○○

UVAS: Chardonnay, Sauvignon Blanc e Sémillon
REGIÃO: Mendoza
GRAD. ALC.: 11%

VOLUME: 750ml
CÓD.: 025537
EAN: 7798103869008
EAN: 17798103869012
CX: 12




SOPHENIA ALTOSUR TORRONTÉS



Este Torrontés revela grande aporte de frutas tropicais e toques cítricos. Delicado, é ideal para acompanhar pratos leves, como saladas e queijos cremosos.

 **AMADURECIMENTO**
Sem estágio em carvalho.

 **HARMONIZAÇÃO**
Carnes brancas, como pescados, saladas verdes com frutas da estação, aperitivos leves e queijos de massa mole.

CORPO ●●○○○ **TANINOS** ○○○○○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Torrontés
REGIÃO: Mendoza
GRAD. ALC.: 12,5%

VOLUME: 750ml
CÓD.: 022440
EAN: 7798103868506
DUN: 17798103868503
CX: 12




SOPHENIA ALTOSUR SAUVIGNON BLANC



Vinho branco elaborado com a aromática Sauvignon Blanc cultivada a 1.300 metros acima do nível do mar. Um vinho fresco e equilibrado que revela grande aporte de frutas cítricas e notas de frutas tropicais, como maracujá.

 **AMADURECIMENTO**
Sem estágio em carvalho.

 **HARMONIZAÇÃO**
Entradas leves, como saladas verdes, peixes delicados, massas com frutos do mar e queijos de massa mole.

CORPO ●●○○○ **TANINOS** ○○○○○
ACIDEZ ●●●●● **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Sauvignon Blanc
REGIÃO: Mendoza
GRAD. ALC.: 12%

VOLUME: 750ml
CÓD.: 021783
EAN: 7798103868254
DUN: 17798103868251
CX: 12
375ml 021782 7798103868568 47798103868252 24




SOPHENIA ALTOSUR CHARDONNAY



Frutado e refrescante, este Chardonnay, revela grande aporte de frutas tropicais, cítricas e de caroço, além de toque mineral. Delicado, é ideal para acompanhar pratos leves, como saladas e frutos do mar.

 **AMADURECIMENTO**
Sem estágio em carvalho.

 **HARMONIZAÇÃO**
Carnes brancas grelhadas com molhos leves, preparações à base de frutos do mar, massas com molho branco, além de queijos de massa amarela.

CORPO ●●●○○○ **TANINOS** ○○○○○○
ACIDEZ ●●●○○○ **DOÇURA** ○○○○○○

UVAS: Chardonnay **REGIÃO:** Mendoza **GRAD. ALC.:** 13,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 021781 **EAN:** 7798103862214 **DUN:** 17798103862211 **CX:** 12




SOPHENIA ALTOSUR MALBEC ROSÉ



Este vinho rosé é aromático e delicado, marcado por frutas vermelhas frescas, notas florais e toques de pêssegos brancos. Um fresco exemplar, ideal para acompanhar entradas leves, frutos do mar e queijos de massa mole.

 **AMADURECIMENTO**
Sem estágio em carvalho.

 **HARMONIZAÇÃO**
Carnes brancas, como aves grelhadas, pescados e frutos do mar, massas e risotos com frutos do mar, carpaccio e queijos amarelos.

CORPO ●●○○○○ **TANINOS** ○○○○○○
ACIDEZ ●●●○○○ **DOÇURA** ○○○○○○

UVAS: Malbec **REGIÃO:** Mendoza **GRAD. ALC.:** 13,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 021095 **EAN:** 7798103868261 **DUN:** 17798103868268 **CX:** 12




SOPHENIA ALTOSUR CABERNET SAUVIGNON



Este Cabernet Sauvignon possui taninos finos e boa acidez. No nariz, é marcado por cassis, amoras e toques de menta.

 **AMADURECIMENTO**
3 a 4 meses em barricas de carvalho.

 **HARMONIZAÇÃO**
Carnes vermelhas grelhadas, churrasco, massas com ragu de carne, embutidos e queijos duros.

CORPO ●●●●○○ **TANINOS** ●●●○○○
ACIDEZ ●●●○○○ **DOÇURA** ○○○○○○

UVAS: Cabernet Sauvignon **REGIÃO:** Mendoza **GRAD. ALC.:** 14%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 022437 **EAN:** 7798103862245 **DUN:** 17798103862242 **CX:** 12





SOPHENIA ALTOSUR MALBEC



Elaborado a partir de vinhas plantadas em Gualtallary, a 1200 metros de altitude, este Malbec revela grande frescor e equilíbrio. Frutas vermelhas e negras maduras se mesclam a toques de chocolate, enquanto em boca é fresco e frutado. Um dos destaques da Sopenia por sua ótima relação qualidade x preço, e por seu caráter varietal.



AMADURECIMENTO

3 a 4 meses em barricas de carvalho francês.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas, churrasco, massas com ragu de carne, embutidos e queijos duros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Malbec

REGIÃO:

Mendoza

GRAD. ALC.:

14%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

021787

EAN:

7798103862238

DUN:

17798103862235 12

CX:

375ml

021786

7798103868582

37798103862239 24



SOPHENIA ESTATE RESERVA CHARDONNAY



Intenso e elegante, este Sopenia Chardonnay revela notas de frutas brancas maduras, como pêssegos, e notas de baunilha. Com bom corpo, mostra equilíbrio entre acidez e untuosidade.



AMADURECIMENTO

Fermentado e 3 meses em barricas de carvalho (30% do vinho).



HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas grelhadas, como aves, pescados e frutos do mar, pratos da culinária asiática e queijos de massa mole.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Chardonnay

REGIÃO:

Mendoza

GRAD. ALC.:

14%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

022438

EAN:

7798103861217

DUN:

17798103861214 06

CX:



SOPHENIA ESTATE RESERVA CABERNET SAUVIGNON



Este rótulo premiadíssimo revela grande complexidade aromática e se destaca por notas de frutas vermelhas e toques defumados. Em seu paladar, taninos redondos e ótimo frescor dão graça a este autêntico Cabernet Sauvignon.



AMADURECIMENTO

10 a 12 meses em barricas de carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas assadas, churrasco, cordeiro, carnes suínas, massas com molho de tomate e queijos duros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Cabernet Sauvignon

REGIÃO:

Mendoza

GRAD. ALC.:

14%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

020803

EAN:

7798103861248

DUN:

17798103861245 06

CX:





SOPHENIA ESTATE RESERVA CABERNET FRANC



Elegante exemplar elaborado com a tradicional Cabernet Franc, este vinho assinado por Joaquin Martin, enólogo chefe da Finca Sopenia, nos encanta por seu frescor e equilíbrio. Frutas vermelhas maduras se mesclam a especiarias e toques de café e baunilha, neste agradável Cabernet Franc de altitude.



AMADURECIMENTO

12 meses em barricas de carvalho



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, carnes suínas, costela com molhos intensos, embutidos e queijos duros, como o Parmesão.

CORPO
ACIDEZ



TANINOS
DOÇURA



UVAS:
Cabernet Franc

REGIÃO:
Mendoza

GRAD. ALC.:
14,3%

VOLUME: 750ml
CÓD.: 030004
EAN: 7798103869077
CX: 06



SOPHENIA ESTATE RESERVA SYRAH



Rótulo premiadíssimo da Finca Sopenia, este vinho revela grande complexidade aromática, com notas de frutas pretas e notas defumadas. Em seu paladar, taninos redondos e ótimo frescor dão graça a este inesquecível Syrah.



AMADURECIMENTO

10 a 12 meses em barricas de carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, cortes suínos, funghi, embutidos e queijos duros.

CORPO
ACIDEZ



TANINOS
DOÇURA



UVAS:
Syrah

REGIÃO:
Mendoza

GRAD. ALC.:
14,5%

VOLUME: 750ml
CÓD.: 026372
EAN: 7798103860241
DUN: 56003140400654
CX: 06



SOPHENIA ESTATE RESERVA MALBEC



Elegante, equilibrado e agradável, este Malbec coleciona premiações dos mais influentes críticos devido ao seu frescor e intensidade. Destacam-se notas de frutas vermelhas maduras, acompanhadas de sutis toques mentolados. O vinho apresenta boa acidez e taninos maduros.



AMADURECIMENTO

10 a 12 meses em barricas de carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas, churrasco, carnes de cordeiro, massas com ragu de carne e queijos duros.

CORPO
ACIDEZ



TANINOS
DOÇURA



UVAS:
Malbec

REGIÃO:
Mendoza

GRAD. ALC.:
14%

VOLUME: 750ml
CÓD.: 021790
EAN: 7798103861231
DUN: 17798103861238
CX: 06





SOPHENIA ANTISYNTHESIS FIELD BLEND MALBEC - CABERNET SAUVIGNON



AntiSynthesis é um blend potente, elegante e maduro. Os aromas de amoras e violetas se mesclam a toques de especiarias e cacau, resultando neste grande rótulo da região de Mendoza.



AMADURECIMENTO

12 meses em barricas de carvalho francês.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas, churrasco, carnes de caça, carnes suínas, cordeiro, pizza, embutidos e queijos duros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Malbec e Cabernet Sauvignon

REGIÃO:

Mendoza

GRAD. ALC.:

14,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

028312

EAN:

7896196075297

CX:

6



SOPHENIA ANTISYNTHESIS PARCELA RÍO SECO CABERNET FRANC & SAUVIGNON BLANC



AntiSynthesis Río Seco possui taninos finos e aroma intenso de frutas pretas maduras como groselha e amora, além de especiarias como hortelã e pimenta-negra. É potente, saboroso e elegante. Este corte mesclando uvas brancas e tintas (co-fermentação), agradam safra após safra críticos e entusiastas do mundo do vinho.



AMADURECIMENTO

12 meses em barricas de carvalho francês.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, churrasco, cordeiro, massas com ragu de carne e queijos duros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Cabernet Franc e Sauvignon Blanc

REGIÃO:

Mendoza

GRAD. ALC.:

14%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

028272

EAN:

7798103869435

CX:

06



SOPHENIA SYNTHESIS CABERNET SAUVIGNON



Este Cabernet Sauvignon de altitude, proveniente de vinhedos situados em solos calcários de Gualtallary, é elegante, sedoso e maduro. Seus 12 meses de maturação em barricas de carvalho conferem um caráter refinado e equilíbrio a este grande vinho assinado por Joaquin Martin.



AMADURECIMENTO

12 meses em barricas novas de carvalho francês e 6 meses em garrafa.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, churrasco, carnes de caça, carnes suínas, embutidos e queijos duros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Cabernet Sauvignon

REGIÃO:

Mendoza

GRAD. ALC.:

14%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

025241

EAN:

7798103861118

DUN:

17798103861115

CX:

06



SOPHENIA SYNTHESIS MALBEC



Este intenso e estruturado Malbec, elaborado a partir de vinhedos plantados a 1.200 metros acima do nível do mar, revela uma boa complexidade aromática. Destaca-se por suas notas de frutas vermelhas maduras e por sutis toques de chocolate.



AMADURECIMENTO

12 meses em barricas novas de carvalho francês e 6 meses em garrafa.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas, churrasco, carnes de caça, embutidos e queijos duros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Malbec

REGIÃO:

Mendoza

GRAD. ALC.:

14,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

021814

EAN:

7798103868414

DUN:

87798103868410

CX:

06



SOPHENIA SYNTHESIS THE BLEND



Elegante, intenso e persistente, este vinho revela uma grande complexidade e estrutura. Destacando-se por notas de frutas vermelhas e negras maduras, além de sutis toques de tabaco, apresenta taninos firmes e uma notável elegância.



AMADURECIMENTO

14 meses em barricas novas de carvalho francês.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, churrasco, cordeiro, carnes suínas, massas com ragu de carne, cogumelos e queijos duros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Malbec,
Cabernet Sauvignon
e Merlot

REGIÃO:

Mendoza

GRAD. ALC.:

14,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

021102

EAN:

7798103868353

DUN:

77798103868352

CX:

6





OTRONIA

PATAGONIA



OTRONIA
PATAGONIA EXTREMA

A Otronia está localizada em Sarmiento, no extremo da Patagônia argentina, sendo reconhecida como a vinícola mais austral do mundo.

Essa localização privilegiada impõe uma série de desafios climáticos, como as baixas temperaturas, a escassez de chuvas e os ventos intensos, que podem ultrapassar os 100 km/h.

Com cultivo orgânico que respeita as diretrizes de sustentabilidade e preservação ambiental, a Otronia se posiciona como uma vinícola inovadora e de excelência, com vinhos assinados por Juan Pablo Murgia, foi eleito em 2021 como “Enólogo Jovem do Ano” por Tim Atkin e, em 2022 e 2023, como “Enólogo do Ano” pelo Guia Descorchados. Além disso, a vinícola conta com a consultoria do renomado enólogo italiano Alberto Antonini, cuja vasta expertise contribui significativamente para a produção de vinhos de alta qualidade.



OTRONIA BRUT



Elaborado exclusivamente com a uva Chardonnay, este espumante foi criado para celebrar a complexidade e a sutileza das terras da Patagonia. Seu caráter, elegância e simplicidade proporcionam um equilíbrio perfeito e uma delicadeza notável. Os 25 meses em contato com as leveduras (autólise) conferem ao vinho notas defumadas e de pão, que se harmonizam com as nuances de frutas cítricas, como o limão siciliano, além de sutis toques de maçãs.

AMADURECIMENTO

Método tradicional (segunda fermentação em garrafa), 25 meses em contato com as leveduras.

HARMONIZAÇÃO

Entradas leves, canapés, pescados e frutos do mar, ceviche, pratos da cultura japonesa, além de queijos de massa mole, como os de cabra.

CORPO ●●●○○○ **TANINOS** ○○○○○○
ACIDEZ ●●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○○

UVAS: Chardonnay **REGIÃO:** Patagonia **GRAD. ALC.:** 12,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 029040 **EAN:** 7896196078304 **CX:** 06



OTRONIA 45° RUGIENTES CORTE DE BLANCAS



Este blend cultivado de maneira orgânica, é um vinho branco proveniente de um clima frio e se destaca pelo seu caráter aromático e pelo equilíbrio notável.

AMADURECIMENTO

20 a 22 meses em foudres de carvalho francês e tanques de concreto.

HARMONIZAÇÃO

Entradas leves, como saladas, canapés, além de massas com molho branco, carnes brancas grelhadas, como aves, pescados e frutos do mar, além de queijos de massa mole.

CORPO ●●●○○○ **TANINOS** ○○○○○○
ACIDEZ ●●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○○

UVAS: Chardonnay, Gewürztraminer, Pinot Gris e Riesling **REGIÃO:** Patagonia **GRAD. ALC.:** 13%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 029838 **EAN:** 7896196079561 **CX:** 06



OTRONIA 45° RUGIENTES ROSÉ



O Rosé de Pinot Noir é elaborado a partir de parcelas cultivadas em solos argilosos, que ressaltam o frescor, a fruta e a complexidade da bebida. Apresenta cor salmão suave e delicada, revelando notas de frutas vermelhas e especiarias, como pimenta e rosas.

AMADURECIMENTO

20 meses em foudres de carvalho sem tosta.

HARMONIZAÇÃO

Entradas leves, como saladas, canapés, além de massas com molho branco, carnes brancas grelhadas, como aves, pescados e frutos do mar, além de queijos de massa mole.

CORPO ●●●○○○ **TANINOS** ○○○○○○
ACIDEZ ●●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○○

UVAS: Pinot Noir **REGIÃO:** Patagonia **GRAD. ALC.:** 13,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 029010 **EAN:** 7896196078328 **CX:** 06





OTRONIA 45° RUGIENTES PINOR NOIR



O 45° Rugientes é um vinho tinto elaborado a partir de um blend de diversos vinhedos de Pinot Noir. Este vinho se destaca por seu equilíbrio, delicadeza e excelente frescor. A fermentação ocorre em tanques de concreto, com 50% das uvas sendo fermentadas com os cachos inteiros, o que confere uma sutileza ao seu caráter de frutas vermelhas frescas.



AMADURECIMENTO

20 a 22 meses em foudres de carvalho e tanques de concreto.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas, carnes brancas, como aves guisadas e assadas, massas com molho de tomate, funghi, além de queijos amarelos.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Pinot Noir

REGIÃO:

Patagonia

GRAD. ALC.:

13%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

029840

EAN:

7896196079189

DUN:

17798325470232

CX:

06



OTRONIA 45° RUGIENTES MERLOT



O Merlot, elaborado a partir da parcela 22, conta com 1 hectare de vinhas orgânicas cultivadas em solos calcários. Fermentado em tanques de concreto, sem a adição de leveduras, estagia por 20 meses em foudres de carvalho francês, sem tostagem. Este Merlot, proveniente de um clima frio, encanta por seu caráter de frescor e sutileza.



AMADURECIMENTO

20 meses em foudres de carvalho sem tosta



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas, carnes brancas, como aves guisadas e assadas, massas com molho de tomate, funghi, além de queijos amarelos.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Merlot

REGIÃO:

Patagonia

GRAD. ALC.:

14,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

029839

EAN:

7896196079554

CX:

06



OTRONIA CHARDONNAY



Elaborado a partir de uma mescla dos blocos 3 e 6, no lote 22, este Chardonnay revela grande mineralidade e equilíbrio. Um vinho elegante, com ótima textura e boa acidez. No nariz, notas florais, herbáceas e de frutas brancas se mesclam a toques defumados e de baunilha. Trata-se de um grande vinho branco elaborado em um clima frio.



AMADURECIMENTO

20 meses em foudres de carvalho francês.



HARMONIZAÇÃO

Entradas elaboradas com queijos cremosos, massas salteadas com manteiga e ervas, além de queijos de capa branca.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Chardonnay

REGIÃO:

Patagonia

GRAD. ALC.:

13%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

029106

EAN:

7896196078335

CX:

03





OTRONIA PINOT NOIR



Elaborado a partir de vinhas orgânicas de Pinot Noir, o vinho utiliza 50% dos cachos durante a fermentação, o que garante uma maior estrutura tânica à bebida. Após o processo de fermentação, o vinho estagia em barricas de carvalho por um período de 18 a 20 meses, proporcionando assim equilíbrio e elegância a este Pinot Noir.



AMADURECIMENTO

18 a 20 meses em barricas de carvalho francês.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas guisadas, como *boeuf bourguignon*, carnes brancas, como aves, grelhadas, pescados gordos, como atum e salmão, além de embutidos e queijos amarelos.

CORPO



ACIDEZ



TANINOS



DOÇURA



UVAS:

Pinot Noir

REGIÃO:

Patagonia

GRAD. ALC.:

13%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

028893

EAN:

7896196077697

CX:

03





VALLISTO

CATAMARCA E SALTA



VALLISTO

VALLE DE CAFAYATE

Criado por dois enólogos de diferentes origens, Francisco Lavaque e Hugh Ryman, o projeto Vallisto pode ser descrito como um “Blend de Enólogos”. Juntos, eles elaboram vinhos de altíssima qualidade em Salta, uma das regiões de maior altitude da Argentina. Os vinhos da Vallisto apresentam grande mineralidade, proveniente de seus solos ricos em pedras, além de uma incrível amplitude térmica. A vinícola se orgulha de ter um dos mais espetaculares terroirs desta alta e fria região.





VALLISTO TORRONTÉS

Este vinho branco é elaborado a partir da aromática e emblemática uva Torrontés. Apresenta ótima acidez, notas de frutas cítricas e sutis toques florais, tornando-se um belíssimo exemplar da região de Salta.

AMADURECIMENTO

6 meses em contato com as borras e mais 6 meses em barrica de carvalho francês (40%).

HARMONIZAÇÃO

Pescados e frutos do mar, massas em manteiga com ervas e queijos de massa mole.

CORPO ●●○○○ **TANINOS** ○○○○○
ACIDEZ ●●●●○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Torrontés **REGIÃO:** Salta **GRAD. ALC.:** 13%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 100038 **EAN:** 7896196080642 **CX:** 06



VALLISTO EXTREMO CRIOLLA

Este vinho é o resultado de uma mescla de culturas. Os Vallistos, pessoas que pertencem aos vales, herdaram dos Jesuítas as vinhas da uva Criolla, que foram trazidas para a Argentina no século XVI, com o propósito de produzir os vinhos utilizados nas celebrações religiosas. Os vinhedos da Vallisto, cultivados com a uva Criolla, foram plantados em 1898, a uma altitude de 2.600 metros acima do nível do mar.

AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas, massas com molhos de tomate, aves, vegetais e queijos amarelos.

CORPO ●●○○○ **TANINOS** ●●○○○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Criolla **REGIÃO:** Catamarca **GRAD. ALC.:** 13,7%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 100039 **EAN:** 7896196080659 **CX:** 06



VALLISTO MALBEC

Excepcional exemplar de Malbec de altitude, este é um vinho intenso, tem taninos aveludados e notas de frutas maduras, toques defumados e de especiarias.

AMADURECIMENTO

12 meses em barricas de carvalho francês.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas com molhos de média intensidade, massas recheadas com ragus de carne e queijos duros.

CORPO ●●●●○ **TANINOS** ●●●●○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Malbec **REGIÃO:** Salta **GRAD. ALC.:** 13,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 100040 **EAN:** 7896196080666 **CX:** 06





AUSTRÁLIA

ANGOVE





ANGOVE

SOUTH AUSTRALIA



ANGOVE
SINCE 1884
FAMILY WINEMAKERS

“O vinho é uma experiência individual concebida para ser compartilhada com amigos.” Essa é a filosofia de John Angove, principal nome à frente da vinícola e representante da quinta geração de produtores de vinhos da família. Fundamentando a produção em três pilares: persistência, paciência e muito trabalho, John compreende profundamente como combinar técnicas avançadas para cultivar 19 cepas diferentes e dar vida a grandes vinhos, que são premiados e apreciados em todo o mundo.





ANGOVE LONG ROW CHARDONNAY



Este é um elegante vinho branco do sul da Austrália. Apresenta uma textura untuosa, boa persistência na boca e aromas de frutas brancas, frutas tropicais, além de sutis toques herbáceos.



AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Entradas leves, cremes, frutos do mar, queijo tipo brie.

CORPO
ACIDEZ



TANINOS
DOÇURA



UVAS:
Chardonnay

REGIÃO:
South Australia

GRAD. ALC.:
13%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 022302 **EAN:** 9300694368341 **DUN:** 19300694368348 **CX:** 12



ANGOVE LONG ROW RIESLING



Este vinho branco é fresco e cítrico, elaborado a partir da aromática uva Riesling. Agradável e equilibrado, apresenta aromas de flores que se mesclam a notas cítricas e minerais. Em boca, revela uma ótima acidez.



AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Entradas leves, saladas com frutos do mar, burrata, peixes e frutos do mar, e queijos de massa mole.

CORPO
ACIDEZ



TANINOS
DOÇURA



UVAS:
Riesling

REGIÃO:
South Australia

GRAD. ALC.:
13%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 022303 **EAN:** 9300694375646 **DUN:** 19300694375643 **CX:** 12



ANGOVE LONG ROW SAUVIGNON BLANC



Elegante e equilibrado, este Sauvignon Blanc revela boa persistência na boca. Frutas cítricas, como abacaxi e lima, juntamente com toques herbáceos, se mesclam de forma harmoniosa neste agradável vinho branco australiano.



AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Entradas leves, como saladas, risotos de vegetais, vegetais grelhadas e assados, pescados e frutos do mar, além de queijos de massa mole.

CORPO
ACIDEZ



TANINOS
DOÇURA



UVAS:
Sauvignon Blanc

REGIÃO:
South Australia

GRAD. ALC.:
12,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 026686 **EAN:** 9300694368440 **DUN:** 19300694368447 **CX:** 12





ANGOVE LONG ROW CABERNET SAUVIGNON

As notas de cassis e groselhas, além de toques defumados e de especiarias, fazem deste Cabernet Sauvignon um vinho elegante e redondo.



AMADURECIMENTO

Breve estágio em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, churrasco, carnes de caça, massas com molho de tomate e queijos duros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Cabernet Sauvignon

REGIÃO:

South Australia

GRAD. ALC.:

14%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

022304

EAN:

9300694338344

DUN:

29300694338348 12

CX:



ANGOVE LONG ROW SHIRAZ



Um Shiraz autêntico do sul da Austrália, frutado e elegante, apresenta taninos maduros e um grande corpo. Este vinho possui aromas intensos de frutas vermelhas e negras maduras, além de notas de especiarias, acompanhadas por toques defumados e terrosos.



AMADURECIMENTO

Breve estágio em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, costela de porco ao molho barbecue, massas recheadas.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Shiraz

REGIÃO:

South Australia

GRAD. ALC.:

14,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

022305

EAN:

9300694338443

DUN:

19300694338440 12

CX:





BRASIL

SACRAMENTOS



SACRAMENTOS VINIFER

SERRA DA CANASTRA, SERRA GAÚCHA,
SERRA CATARINENSE, SERRA DA MANTIQUEIRA



Projeto de Jorge Donadelli e sua família, apaixonados por vinho e que, há anos, sonhavam em ter seu próprio rótulo elaborado no Brasil. A Sacramentos Vinifer possui vinhedos na Serra da Canastra, em Minas Gerais, plantados a 1.100 metros de altitude, adotando a técnica dupla poda, ou poda invertida. Essa técnica brasileira altera o ciclo normal da videira, permitindo que a colheita ocorra durante o inverno.

Da propriedade, localizada em Sacramento, as uvas seguem um percurso curioso: são transportadas em caminhões refrigerados até Caxias do Sul, no Rio Grande do Sul. Em parceria com o enólogo Alejandro Cardozo, a vinificação ocorre nas instalações da EBV, Empresa Brasileira de Vinificação. Para expandir o projeto, a Sacramentos mantém parcerias com produtores do Sul e do Sudeste, com cultivo na Serra Gaúcha, Catarinense e da Mantiqueira, em Minas Gerais.

A jovem vinícola coleciona prêmios. Em 2025, pelo Guia Descorchados, a Sacramentos foi eleita Vinícola do Ano; o lançamento Sabina Seleção de Parcelas Syrah foi premiado como “Melhor Vinho Tinto de Minas Gerais/ São Paulo” e também reconhecido como o “Melhor Tinto do Ano”. Já na revista inglesa Decanter, três vinhos foram premiados com medalha de prata: o Sabina Syrah Entre Serras, com 94 pontos; o Sabina Syrah Seleção de Parcelas, com 91 pontos; e o Rosso Far Niente, com 93 pontos.





SACRAMENTOS ANTONELLA BRUT



O Antonella Brut é um espumante leve, repleto de notas de mel e frutas cítricas maduras. Este exemplar possui a característica qualidade dos vinhos espumantes do sul do Brasil.



AMADURECIMENTO

Método Charmat (segunda fermentação em tanques de aço inoxidável).



HARMONIZAÇÃO

Saladas, aperitivos, peixes brancos, frutos do mar e queijos de massa mole.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Glera, Trebbiano, Chardonnay e Riesling Itálico

REGIÃO:

Serra Gaúcha

GRAD. ALC.:

11%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

028131

EAN:

7010653449753

CX:

06

SACRAMENTOS ANTONELLA ROSÉ BRUT



O espumante Antonella Rosé é elaborado a partir de um blend muito equilibrado de cinco uvas: Glera, Trebbiano, Riesling Itálico, Chardonnay e Pinot Noir, cultivadas na Serra Gaúcha. Este vinho apresenta um perfil frutado e levemente floral, sendo expressivo e rico, com minúsculas borbulhas persistentes.



AMADURECIMENTO

Método Charmat (segunda fermentação em tanques de aço inoxidável).



HARMONIZAÇÃO

Entradas leves, como saladas, tartar de atum, pescados e frutos do mar, queijos amarelos, quiches tradicionais da cozinha francesa, como as de alho poró.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Glera, Trebbiano, Riesling Itálico, Chardonnay e Pinot Noir

REGIÃO:

Serra Gaúcha

GRAD. ALC.:

12,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

028132

EAN:

7010653449760

CX:

06

SACRAMENTOS ANTONELLA MOSCATEL



As uvas deste Moscotel são provenientes de duas regiões, que refletem a vivacidade dos espumantes brasileiros. Com coloração amarelo-esverdeada e perlage fino, apresenta frescor e cremosidade, aromas de frutas brancas como peras e pêssegos, e um final prolongado, equilibrando acidez e dulçor.



AMADURECIMENTO

Método Asti.



HARMONIZAÇÃO

Pode ser apreciado sozinho ou acompanhado de sobremesas delicadas à base de frutas, como mousses, cheesecakes, tarte tatin e também panetones de frutas.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Moscato Bianco e Moscato Giallo

REGIÃO:

Serra Gaúcha e Catarinense

GRAD. ALC.:

8%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

028816

EAN:

7893095371017

CX:

06





SACRAMENTOS SABINA EXTRA BRUT



Sabina Extra Brut é elaborado com as variedades Pinot Noir, Chenin Blanc e Chardonnay. O vinho permanece por 12 meses em contato com as lias e parte do vinho base de Pinot Noir estagia em madeira.



AMADURECIMENTO

Método Tradicional (segunda fermentação em garrafa), 12 meses em contato com as leveduras (autólise).



HARMONIZAÇÃO

Aperitivos, pratos com pescados, crustáceos e mariscos, além de aves e massas com molhos cremosos.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Pinot Noir, Chenin Blanc e Chardonnay

REGIÃO:

Serra Gaúcha

GRAD. ALC.:

11,3%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

029993

EAN:

7893095371086

CX:

06

SACRAMENTOS SABINA EXTRA BRUT ROSÉ



Sabina Extra Brut Rosé é um vinho elaborado com as uvas Pinot Noir e Chenin Blanc. Este exemplar permanece por 12 meses em contato com as lias, e uma parte do vinho base de Pinot Noir estagia em barricas de madeira. Essa combinação de processos confere ao vinho uma complexidade e elegância que o tornam uma escolha distinta para os apreciadores.



AMADURECIMENTO

Método tradicional (Segunda fermentação em garrafa), com 12 meses em contato com as leveduras (autólise), e parte do Pinot Noir estagia em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Embutidos, pescados gordos, carnes brancas, como aves, preparados com carnes magras, risoto de vegetais e queijos macios.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Pinot Noir e Chenin Blanc

REGIÃO:

Serra Gaúcha

GRAD. ALC.:

11,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

029994

EAN:

7893095371093

CX:

06

SACRAMENTOS FAR NIENTE PETNAT CHENIN BLANC



Este espumante é um pet-nat (pétillant naturel), com fermentação espontânea segundo o método Ancestral, o mais antigo conhecido para elaboração de borbulhantes. O sabor tem acidez vigorosa, textura firme e levemente salina que demonstra a tipicidade da variedade Chenin Blanc.



AMADURECIMENTO

Método Ancestral.



HARMONIZAÇÃO

Aperitivos, peixes, frango, preparos vegetarianos e queijos de cabra e ovelha.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Chenin Blanc

REGIÃO:

Serra Gaúcha

GRAD. ALC.:

11,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

028941

EAN:

7893095371048

CX:

06





SACRAMENTOS FAR NIENTE PINOT NOIR ROSÉ

O Far Niente Rosé é um vinho delicado perfeito para os momentos de descontração. No nariz apresenta boa presença de frutas vermelhas como pêssego e morango além de nuances florais que dão equilíbrio para uma acidez equilibrada, leve e refrescante totalmente convidativas



AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Aperitivos, salada caprese, gastronomia asiática crua, peixes leves, frutos do mar, carpaccio e preparos com vegetais frescos.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Pinot Noir

REGIÃO:

Faria Lemos

GRAD. ALC.:

12%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

028942

EAN:

7893095371031

CX:

06



SACRAMENTOS FAR NIENTE BIANCO

Rico em aromas frescos e de frutas cítricas, Far Niente Bianco se destaca como um fácil e agradável Sauvignon Blanc do sudeste do Brasil. Delicado e cheio de tipicidade, perfeito para momentos de descontração, revela no nariz um perfil aromático vibrante, enquanto no paladar, sua acidez refrescante realça sabores tropicais de abacaxi e maracujá.



AMADURECIMENTO

4 meses em contato com as borras finas.



HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas, como aves e pescados, entradas leves, pratos da culinária japonesa, massas salteadas com manteiga e sálvia, além de queijos de massa mole.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Sauvignon Blanc

REGIÃO:

Serra da Canastra

GRAD. ALC.:

13,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

100003

EAN:

7893095371147

CX:

06



SACRAMENTOS FAR NIENTE ROSSO

Um dos melhores vinhos do sudeste pelo Descorchados, Far Niente Rosso nos encanta por seu perfil frutado e por seus taninos macios. Elaborado a partir de uma parcela de vinhas de Murillo Regina, idealizador da técnica de dupla poda de videiras no sudeste do Brasil, este Syrah fermentou com 60% dos cachos inteiros. Após um estágio de 4 meses em Foudres e barricas de carvalho francês (parte do vinho), revela notas de frutas pretas frescas, especiarias e um sutil caráter defumado.



AMADURECIMENTO

4 meses em foudres e barricas de carvalho (parte do vinho).



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas, charcutaria, massas salteadas em manteiga e ervas, pizzas, cortes suínos, pratos com cogumelos e queijos amarelos.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Syrah

REGIÃO:

Serra da Mantiqueira

GRAD. ALC.:

12,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

100002

EAN:

7893095371130

CX:

06





SACRAMENTOS SABINA ENTRE SERRAS

Blend de serras elaborado sob a supervisão de Alejandro Cardozo, este corte de 60% de Syrah da Serra da Mantiqueira com 40% de Syrah da Serra da Canastra, nos encanta pela estrutura, frescor e pelo caráter de especiarias. Eleito como um dos melhores vinhos do sudeste em 2025 pelo Descorchados, é intenso, com boa complexidade, taninos firmes e excelente frescor.



AMADURECIMENTO

4 meses em foudres de carvalho francês de tostagem neutra (50% do vinho).



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, churrasco, cordeiro, pratos com cogumelos, massas com ragu de carne, embutidos e queijos duros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Syrah (60% da Serra da Mantiqueira e 40% da Serra da Canastra)

REGIÃO:

Serra da Canastra e Serra da Mantiqueira

GRAD. ALC.:

12,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

100000

EAN:

7893095371116

CX:

06



SACRAMENTOS SABINA SELEÇÃO DE PARCELAS

Syrah proveniente das melhores parcelas do Vinhedo São Miguel, Sabina Seleção de Parcelas Syrah possui ótimo frescor, com taninos maduros e firmes, dando textura e persistência a este grande vinho da Serra da Canastra. Destaque para suas notas de amoras, cassis, além de toques de pimenta preta e violetas. Eleito como Melhor Tinto do sudeste e do Brasil em 2025 pelo Descorchados.



AMADURECIMENTO

3 meses em Clyvers de cerâmica.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, churrasco, cordeiro, pratos com cogumelos, massas com ragu de carne, embutidos e queijos duros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Syrah

REGIÃO:

Serra da Canastra

GRAD. ALC.:

12,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

100001

EAN:

7893095371123

CX:

06



CHILE

ARBOLEDA | BARONESA P. | BISQUERTT
BOUCHON | LONGAVÍ



ARBOLEDA

ACONCAGUA



Arboleda

Arboleda se destaca pela qualidade de seus vinhos e pela profunda conexão com a natureza. Fundada em 1999 pelo renomado enólogo chileno Eduardo Chadwick, que é a quinta geração da família fundadora da Viña Errazuriz, a vinícola foi batizada em homenagem aos mais de 1.450 hectares de floresta nativa preservados entre seus vinhedos de manejo sustentável.

Localizada no encantador Valle del Aconcagua, Arboleda se beneficia de um terroir único, que proporciona condições ideais para o cultivo de uvas de alta qualidade. Ademais, Eduardo Chadwick, além de sua atuação Arboleda, é também o proprietário do Seña, considerado o primeiro vinho ícone do Chile, ressaltando ainda mais sua importância no cenário vitivinícola do país.





ARBOLEDA SAUVIGNON BLANC



As uvas para este Sauvignon Blanc provêm de blocos selecionados da vinha Chilhué, que se caracterizam pelo elevado conteúdo de rochas de xisto, o que confere ao vinho um caráter mineral. O resultado é um vinho com acidez vibrante, elegante e fresco, destacando-se por frutas cítricas, notas minerais e toques de florais e herbáceos.



AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Entradas leves, carnes brancas grelhadas e assadas, pescados e frutos do mar, queijos de massa mole e culinária asiática.

CORPO
ACIDEZ



TANINOS
DOÇURA



UVAS:

Sauvignon Blanc

REGIÃO:

Aconcagua

GRAD. ALC.:

13,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

024626

EAN:

7809636300644

DUN:

17809636300641

CX:

06



ARBOLEDA CHARDONNAY



Este Chardonnay provêm de blocos selecionados da vinha Chilhué, resultando em um vinho de caráter mineral, sedoso, maduro e fresco. Destaca-se por suas frutas brancas maduras, notas defumadas e toques de manteiga, baunilha e especiarias.



AMADURECIMENTO

Fermentação e estágio por 10 meses em barricas usadas de carvalho francês.



HARMONIZAÇÃO

Massas com molhos brancos, frutos do mar, aves grelhadas, além de queijos maduros e de capa branca.

CORPO
ACIDEZ



TANINOS
DOÇURA



UVAS:

Chardonnay

REGIÃO:

Aconcagua

GRAD. ALC.:

13,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

024624

EAN:

7804304105590

DUN:

17804304105597

CX:

06



ARBOLEDA PINOT NOIR



Este é um vinho que é definido pela identidade e pureza. Complexo, revela notas herbáceas e vegetais, com toques minerais provenientes do solo xistoso. Seu estágio em carvalho durante 11 meses lhe aportou notas defumadas, tostadas e toques de especiarias e baunilha, tornando este vinho complexo, elegante e equilibrado.



AMADURECIMENTO

11 meses em barricas de carvalho francês (10% barricas novas, 70% barricas de segundo uso e 20% em foudres).



HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas grelhadas e assadas, peixes e frutos do mar, massas salteadas em manteiga com ervas, e pratos à base de cogumelos.

CORPO
ACIDEZ



TANINOS
DOÇURA



UVAS:

Pinot Noir

REGIÃO:

Aconcagua

GRAD. ALC.:

14%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

024625

EAN:

7804624920033

DUN:

17804624920030

CX:

06





ARBOLEDA CARMENÈRE



Um vinho fino e sedoso com ótima tipicidade. Ano após ano, este Carmenere apresenta taninos elegantes em perfeito equilíbrio com a sua acidez. Suas clássicas notas balsâmicas e de frutas pretas provém da baixa produtividade do vinhedo Las Vertientes, onde passam por um longo e lento processo de amadurecimento.



AMADURECIMENTO

12 meses em barricas de carvalho francês.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, carnes de caça, cordeiro, carnes suínas, além de massas com ragu de carne e queijos duros.

CORPO
ACIDEZ



TANINOS
DOÇURA



UVAS:

Carmenère

REGIÃO:

Aconcagua

GRAD. ALC.:

13,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

024623

EAN:

7804304105446

DUN:

17804304105443

CX:

06



ARBOLEDA CABERNET SAUVIGNON



Um vinho elegante e encorpado. Com taninos sedosos e maduros, este Cabernet Sauvignon revela-se complexo e estruturado. Seu afinamento em carvalho confere-lhe notas de baunilha e especiarias, como a pimenta-preta, além de sutis toques de chocolate e tabaco. Este vinho é um verdadeiro símbolo do potencial desta casta nos solos da região de Aconcagua.



AMADURECIMENTO

14 meses em barricas de carvalho francês (15% novas).



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, carne suína, embutidos e queijos maduros.

CORPO
ACIDEZ



TANINOS
DOÇURA



UVAS:

Cabernet Sauvignon

REGIÃO:

Aconcagua

GRAD. ALC.:

13,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

024622

EAN:

7804304105422

DUN:

37804304105423

CX:

06



ARBOLEDA SYRAH



As uvas Syrah de Las Vertientes apresentam ótima acidez, que proporciona grande frescor e vivacidade. Complexo e elegante, este vinho estagiou por 12 meses em barricas de carvalho francês, com uma maior proporção de barricas usadas, a fim de preservar o caráter da fruta neste excelente Syrah.



AMADURECIMENTO

12 meses em barricas de carvalho francês (20% novas).



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, polenta com ragu de ossobuco, embutidos e queijos duros.

CORPO
ACIDEZ



TANINOS
DOÇURA



UVAS:

Syrah

REGIÃO:

Aconcagua

GRAD. ALC.:

13,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

024928

EAN:

7804304105453

DUN:

17804304105450

CX:

06





ARBOLEDA BRISA

Blend elaborado a partir de vinhas cultivadas no vinhedo Las Vertientes, este ícone é assinado pelo enólogo Francisco Baettig, o mesmo responsável pelo renomado Seña. Trata-se de um vinho longo, com um potencial de guarda de aproximadamente 15 anos.



AMADURECIMENTO

18 meses em barricas de carvalho francês (40% novas) e 15% em ovos de concreto.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas assadas com molhos estruturados, cordeiro, além de queijos maduros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Syrah, Grenache,
Cabernet Sauvignon,
Malbec e Mourvedre

REGIÃO:

Aconcagua

GRAD. ALC.:

13,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

029957

EAN:

7896196079530

CX:

06





BARONESA P. (BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD)

MAIPO



Baronesa P.

Com a cuvée especial Baronesa P., Escudo Rojo presta homenagem à sua criadora, a baronesa Philippine de Rothschild. Fascinada pela riqueza dos terroirs chilenos, a Baronesa decidiu, em 1999, elaborar seu próprio vinho no coração do Vale do Maipo: Escudo Rojo.

Vinte anos depois, a obra iniciada por ela no Chile é celebrada com a cuvée que leva a inicial de seu nome: Baronesa P. proveniente do terroir excepcional do Vale do Maipo, este grande vinho é um assemblage de cinco castas, com predominância da Cabernet Sauvignon.





BARONESA P. (BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD)



BARONESA P.

O Baronesa P. homenageia a grande Baronesa Philippine de Rothschild, responsável pela expansão de Baron Philippe de Rothschild no Chile com os projetos Almaviva e Escudo Rojo. Blend potente e elegante, revela notas de frutas pretas maduras, especiarias, tabaco e toques de caramelo.



AMADURECIMENTO

15 meses em barricas de carvalho (60% novas).



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas, churrasco, carnes suínas e de cordeiro, embutidos e queijos duros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Syrah,
Petit Verdot e Carmenere

REGIÃO:

Maipo

GRAD. ALC.:

14,5%

VOLUME:

750ml

Consulte safra disponível

CX:

06





BISQUERTT

ACONCAGUA



BISQUERTT

Family Vineyards

Localizada no coração de Colchagua, no Chile, a Bisquertt iniciou suas atividades com o plantio dos primeiros vinhedos em 1965, em uma propriedade conhecida como Rinconada. Naquela época, o potencial da região ainda era desconhecido, e, mesmo hoje, Colchagua continua a revelar seus segredos e a surpreender os apreciadores de vinho.

Um dos aspectos fundamentais que contribuíram para o sucesso da vinícola foi o projeto “Terroir Project”, que contou com a consultoria de Pedro Parra, renomado especialista em terroirs, e de Alberto Antonini, respeitado enólogo italiano. Essa colaboração resultou em um notável aumento na qualidade dos vinhos, que ganharam um caráter único, refletindo as particularidades do terroir de El Chequén.





BISQUERTT PETIRROJO RESERVA SAUVIGNON BLANC

A linha Petirrojo da Bisquertt homenageia um dos mais importantes integrantes da fauna de Colchagua: o pássaro petirrojo. Este vinho branco é fresco e cítrico, elaborado a partir de vinhas plantadas na costa de Colchagua.



AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Entradas leves, como saladas com queijos, pescados e frutos do mar, quiches de vegetais e queijos de massa mole.

CORPO**TANINOS****ACIDEZ****DOÇURA****UVAS:**

Sauvignon Blanc

REGIÃO:

Colchagua

GRAD. ALC.:

12,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

022432

EAN:

7804343004175

DUN:

17804343004172 12

CX:

375ml

023451

7804343004496

17804343004493 24



BISQUERTT PETIRROJO RESERVA CHARDONNAY

De corpo médio, este agradável vinho branco revela o verdadeiro caráter desta casta internacional, se destacando por notas de frutas brancas maduras e sutis toques de manteiga. Trata-se de um vinho frutado e harmonioso.



AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Entradas leves, como saladas, pescados e frutos do mar, além de massas com molhos brancos e queijos de capa branca.

CORPO**TANINOS****ACIDEZ****DOÇURA****UVAS:**

Chardonnay

REGIÃO:

Colchagua

GRAD. ALC.:

12,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

022431

EAN:

7804343004182

DUN:

17804343004189 12

CX:

187ml

027997

7804343004212

27804343004216 48



BISQUERTT PETIRROJO RESERVA ROSÉ

O blend de Syrah e Malbec, proveniente de vinhedos situados na região de Colchagua, apresenta um vinho rosado que revela notas de frutas vermelhas frescas, além de sutis toques florais e herbáceos.



AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Entradas, como tartar de salmão, frutos do mar, como mariscos e camarões, carnes brancas, como aves e pescados, além de queijos de capa branca.

CORPO**TANINOS****ACIDEZ****DOÇURA****UVAS:**

Syrah e

Malbec

REGIÃO:

Colchagua

GRAD. ALC.:

12,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

023924

EAN:

7804343004397

DUN:

17804343004394 12

CX:



BISQUERTT PETIRROJO RESERVA MERLOT



Frutado e elegante, este Merlot é elaborado a partir de vinhas plantadas no fresco Colchagua. Este tinto é agradável e fresco, destacando-se por aromas de amoras e ameixas maduras.



AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas, massas com molhos de tomate, risoto de funghi e queijos amarelos.

CORPO
ACIDEZ



TANINOS
DOÇURA



UVAS:
Merlot

REGIÃO:
Colchagua

GRAD. ALC.:
13,5%

VOLUME:
750ml

CÓD.:
022430

EAN:
7804343004168

DUN:
17804343004165

CX:
12

BISQUERTT PETIRROJO RESERVA CARMÉNÈRE



Elegante e equilibrado, este Carménère revela notas de frutas vermelhas e toques herbáceos e de especiarias.



AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, cordeiro, carnes de caça, além de massas com molho de tomate, embutidos e queijos duros.

CORPO
ACIDEZ



TANINOS
DOÇURA



UVAS:
Carménère

REGIÃO:
Colchagua

GRAD. ALC.:
13%

VOLUME:
750ml

CÓD.:
022433

EAN:
7804343004250

DUN:
17804343004257

CX:
12

BISQUERTT PETIRROJO RESERVA CABERNET SAUVIGNON



Este Cabernet Sauvignon revela notas de frutas vermelhas e toques de especiarias. É um vinho com boa relação qualidade-preço.



AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, massas recheadas com ragu de carne, funghi, embutidos e queijos duros.

CORPO
ACIDEZ



TANINOS
DOÇURA



UVAS:
Cabernet Sauvignon

REGIÃO:
Colchagua

GRAD. ALC.:
13%

VOLUME:
750ml
375ml
187ml

CÓD.:
022429
023452
022434

EAN:
7804343004151
7804343004366
7804343004199

DUN:
17804343004158
17804343004363
17804343004196

CX:
12
24
48





BOUCHON

MAULE



BOUCHON
FAMILY WINES

A Bouchon é uma vinícola que se destaca tanto pela qualidade de seus vinhos quanto pela rica história que carrega. Com uma trajetória vitivinícola que já soma 138 anos, a Bouchon é movida por uma paixão genuína pela arte de fazer vinho.

Localizada na região mais seca e próxima à costa do Vale do Maule, a vinícola se dedica à produção de vinhos autênticos, priorizando a mínima interferência do uso de madeira. O resultado são rótulos que harmonizam de forma exemplar com a gastronomia.

Um dos grandes diferenciais da Bouchon é o resgate de uvas patrimoniais e históricas do Chile, como País, Carignan e Carmenere. Essas variedades, muitas vezes negligenciadas, são cuidadosamente trabalhadas para criar vinhos que impressionam não apenas pelo sabor, mas também pela elegância e identidade.

A assinatura da vinícola é do renomado enólogo Christian Sepúlveda, uma figura de destaque no cenário da enologia mundial.





BOUCHON RESERVA SAUVIGNON BLANC



Delicado e com acidez surpreendente, este Sauvignon Blanc se destaca por suas notas de frutas tropicais e cítricas, como abacaxi e maracujá, além de seus toques de folhas de tomate. É leve, com final persistente e muito equilibrado.



AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Entradas leves, como saladas com queijos, pescados e frutos do mar, quiches de vegetais e queijos de massa mole.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Sauvignon Blanc

REGIÃO:

Maule

GRAD. ALC.:

13%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

027756

EAN:

7804444001202

DUN:

17804444001209

CX:

12



BOUCHON RESERVA CHARDONNAY



Este Chardonnay é fresco e equilibrado, um vinho com ótima acidez, e se destaca por notas de frutas cítricas, frutas tropicais, como abacaxi, além de toques florais e de mel.



AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Entradas leves, como salada caprese, massas salteadas em manteiga com ervas, pescados e frutos do mar, além de queijos de cabra.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Chardonnay

REGIÃO:

Maule

GRAD. ALC.:

13%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

025176

EAN:

7804444001226

DUN:

17804444001223

CX:

12



BOUCHON RESERVA ROSÉ



Fresco e frutado, este rosé é elegante e delicado. Elaborado 100% com a uva País, destacam-se frutas vermelhas frescas, além de toques de pêssegos, minerais e florais.



AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Entradas leves, como saladas, pescados e frutos do mar, além de massas com molho branco e queijos de massa mole.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

País

REGIÃO:

Maule

GRAD. ALC.:

12,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

025530

EAN:

7804444001257

DUN:

27804444001251

CX:

12





BOUCHON RESERVA MERLOT

Sedoso e maduro, este estruturado Merlot tem notas de frutas vermelhas e pretas maduras, chocolate, baunilha, além de toques tostados.



AMADURECIMENTO

6 meses em barricas de carvalho francês (50% do vinho).



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, massas com molhos de tomate, embutidos e queijos duros.

CORPO
ACIDEZ



TANINOS
DOÇURA



UVAS:
Merlot

REGIÃO:
Maule

GRAD. ALC.:
14%

VOLUME:
750ml

CÓD.:
025174

EAN:
7804444001189

DUN:
17804444001186

CX:
12



BOUCHON RESERVA CARMENERRE

Este Carménère da região do Maule é encorpado, tem taninos sedosos e aromas de frutas vermelhas maduras, notas de especiarias e herbáceas, além de toques de tabaco e chocolate.



AMADURECIMENTO

6 meses em barricas de carvalho francês (50% do vinho).



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas, polenta com ragu de ossobuco, além de pratos com cogumelos.

CORPO
ACIDEZ



TANINOS
DOÇURA



UVAS:
Carménère

REGIÃO:
Maule

GRAD. ALC.:
13,5%

VOLUME:
750ml

CÓD.:
025175

EAN:
7804444001196

DUN:
17804444001193

CX:
12



BOUCHON RESERVA CABERNET SAUVIGNON

Com taninos finos e ótimo frescor, este Cabernet Sauvignon elaborado tem aromas de frutas vermelhas e pretas maduras, de especiarias e toques herbáceos.



AMADURECIMENTO

6 meses em barricas de carvalho francês (50% do vinho).



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, massas com molhos de tomate, embutidos e queijos amarelos.

CORPO
ACIDEZ



TANINOS
DOÇURA



UVAS:
Cabernet Sauvignon

REGIÃO:
Maule

GRAD. ALC.:
13,5%

VOLUME:
750ml
375ml

CÓD.:
025173
027757

EAN:
7804444001172
7804444001394

DUN:
17804444001179

CX:
12
24





BOUCHON BLOCK SERIES SÉMILLON



Elaborado a partir de frutos de dois blocos (1 e 16) do vinhedo Batuco, este branco tem aromas de frutas cítricas, notas defumadas e de baunilha. Grande rótulo assinado por Christian Sepúlveda, famoso enólogo-chefe da Bouchon.



AMADURECIMENTO

6 meses em barricas de carvalho (50% do vinho).



HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas grelhadas, pescados e frutos do mar, carnes suínas, além de queijos de capa branca.

CORPO
ACIDEZ



TANINOS
DOÇURA



UVAS:
Sémillon

REGIÃO:
Maule

GRAD. ALC.:
12%

VOLUME:
750ml

CÓD.:
027018

EAN:
7804444002360

DUN:
17804444002367

CX:
06



BOUCHON BLOCK SERIES CARMENERE



Este Carménère nasce nos blocos 27 e 28 do vinhedo Mingre, na parte costeira do Maule. Complexo, apresenta aromas de frutas vermelhas e pretas maduras, além de notas de especiarias, café e tabaco.



AMADURECIMENTO

12 meses em carvalho francês (50% foudres e 50% barricas).



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, polenta com ragu de cogumelos, embutidos e queijos duros.

CORPO
ACIDEZ



TANINOS
DOÇURA



UVAS:
Carménère

REGIÃO:
Maule

GRAD. ALC.:
14%

VOLUME:
750ml

CÓD.:
025181

EAN:
7804444001158

CX:
06



BOUCHON BLOCK SERIES CABERNET SAUVIGNON



Elaborado a partir de frutos de dois blocos (20 e 21) do vinhedo Mingre, na parte costeira do Maule, este tinto tem aromas de frutas vermelhas e pretas, notas defumadas, de especiarias e de baunilha.



AMADURECIMENTO

12 meses em carvalho francês (70% foudres e 30% barricas).



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas, massas com molhos de tomate e queijos duros.

CORPO
ACIDEZ



TANINOS
DOÇURA



UVAS:
Cabernet
Sauvignon

REGIÃO:
Maule

GRAD. ALC.:
14%

VOLUME:
750ml

CÓD.:
025180

EAN:
7804444001141

DUN:
27804444001145

CX:
06





BOUCHON GRANITO SÉMILLON



Este vinho branco do Maule expressa a complexidade do solo granítico em que nasce. Mineral e de boa complexidade aromática, apresenta notas de frutas cítricas e brancas, além de toques herbáceos, defumados e de baunilha.



AMADURECIMENTO

Fermentação e estágio em foudres e barricas de carvalho francês durante 14 meses.



HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas grelhadas e assadas, pescados e frutos do mar, cortes suínos e queijos amarelos.

CORPO
ACIDEZ



TANINOS
DOÇURA



UVAS:
Sémillon

REGIÃO:
Maule

GRAD. ALC.:
13,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 025184 **EAN:** 7804444001738 **DUN:** 17804444001735 **CX:** 06

BOUCHON GRANITO CABERNET SAUVIGNON - CARMENERE



Este blend, elaborado a partir de frutos colhidos manualmente, apresenta aromas de frutas vermelhas e pretas maduras, notas florais, herbáceas e de especiarias, além de toques defumados, tostados e de baunilha.

Trata-se de um grande vinho produzido a partir das duas tintas emblemáticas do Chile.



AMADURECIMENTO

Fermentação e estágio em foudres e barricas de carvalho francês durante 14 meses.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas com molhos de média intensidade, polenta com ragu de cogumelos e embutidos.

CORPO
ACIDEZ



TANINOS
DOÇURA



UVAS:
Cabernet Sauvignon e
Carménère

REGIÃO:
Maule

GRAD. ALC.:
13,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 025183 **EAN:** 7804444002094 **CX:** 06





LONGAVÍ

MAULE E ITATA



LONGAVÍ

Longaví é a parceria de dois amigos de diferentes continentes que se uniram em 2012 para elaborar vinhos. O chileno Julio Bouchon, descendente de uma família apaixonada e entusiasta, e David Nieuwoudt, proprietário e enólogo da Cederberg, uma das vinícolas com maiores destaques da África do Sul. Com pouca interferência de madeira, preservando o terroir das vinhas velhas de Maule, Itata e Bio- Bío exibe a tipicidade, resgatando uvas patrimoniais e históricas do Chile, como a País, Carignan e Cinsault, a vinícola cria vinhos gastronômicos e elegantes.



LONGAVÍ GLUP CHENIN BLANC



Elaborado com vinhas fincadas em solos graníticos da zona fresca do Alto Maule, este Chenin é a verdadeira expressão do terroir. Fermentado sem adição de leveduras e em contato com as cascas, que permanecem por 1 mês. Leve, suculento, com acidez elétrica e tensão que harmonizam este instigante branco.



AMADURECIMENTO

1 mês em contato com as lias.



HARMONIZAÇÃO

Saladas, aves ou pescados grelhados, pratos da culinária tailandesa e queijos amarelos.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Chenin Blanc

REGIÃO:

Maule

GRAD. ALC.:

12%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

027782

EAN:

7804444001998

DUN:

17804444001995

CX:

06



LONGAVÍ GLUP NARANJO



Vinho laranja fermentado em contato com as cascas por 6 meses, Glup Naranja é seco, fino e complexo. Sem filtragem, é um vinho que revela notas de frutas cítricas, gengibre, frutas de caroço, além de flores brancas. Um vinho complexo, mineral e persistente.



AMADURECIMENTO

Fermentado e macerado com as cascas por 6 meses em barricas usadas.



HARMONIZAÇÃO

Entradas leves, carnes brancas grelhadas, carnes suínas, queijos duros e embutidos.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Moscatel de Alejandria

REGIÃO:

Itata

GRAD. ALC.:

13%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

027820

EAN:

7804444002384

DUN:

27804444002388

CX:

06



LONGAVÍ GLUP ROSADO



Rosé elaborado a partir de vinhas centenárias de Garnacha, Mourvèdre e País, este vinho aromático e delicado, é marcado por frutas vermelhas frescas, notas florais e toques de pêssegos brancos. Um fresco exemplar ideal para acompanhar entradas leves, frutos do mar e queijos de massa mole.



AMADURECIMENTO

8 meses em barricas usadas de carvalho francês.



HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas, como aves grelhadas, pescados e frutos do mar, massas e risotos com frutos do mar, carpaccio e queijos amarelos.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Garnacha,
Mourvèdre e País

REGIÃO:

Maule

GRAD. ALC.:

12,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

027779

EAN:

7804444002377

CX:

06



LONGAVÍ GLUP CINSULT



Elaborado a partir de Cinsault em solos graníticos de Itata, Glup Cinsault é a verdadeira expressão de terroir. Fermentado sem adição de leveduras e amadurecido em foudres, encanta por seu perfil de frutas vermelhas frescas e notas de ervas. Suculento, com acidez elétrica, taninos macios e intenso frescor.

AMADURECIMENTO

6 meses em foudres sem tosta.

HARMONIZAÇÃO

Entradas leves, canapés, além de pescados, frutos do mar e queijos de massa mole, como os de cabra.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Cinsault

REGIÃO:

Itata

GRAD. ALC.:

12,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

027781

EAN:

7804444002001

CX:

06



LONGAVÍ GLUP CARIGNAN



Proveniente de vinhedos do Maule, fincados em solos graníticos. Fermentado em tanques de cimento, sem adição de leveduras e amadurecimento de 12 meses em barricas de carvalho francês. Enérgico, fresco e com acidez vibrante, conta com sabores de frutas vermelhas e pretas frescas, com final marcado por especiarias.

AMADURECIMENTO

12 meses em barricas de carvalho francês.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas assadas, embutidos curados, carnes suínas, além de queijos duros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Carignan

REGIÃO:

Maule

GRAD. ALC.:

13%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

027780

EAN:

7804444002452

DUN:

17804444002459

CX:

06





ESPAÑA

BARBADILLO | BORSAO | GRAMONA | MARQUÉS DE MURRIETA
SAN ROMÁN | VIVANCO



BODEGAS BARBADILLO

JEREZ



BARBADILLO

DESDE 1821

Fundada em 1821, em Sanlúcar de Barrameda, Bodegas Barbadillo preenche uma tradição centenária como uma vinícola 100% familiar que elabora vinhos, brandys e vinagres em Jerez. Atualmente a bodega é uma das mais importantes para o famoso Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda, liderando o mercado desse autêntico vinho local. Além dos vinhos na Andaluzia, possuem vinhedos em Somontano e no coração de Ribera del Duero. Em 2015, o famoso Guía Peñín reconheceu a Barbadillo como “A Melhor vinícola do ano”, uma honraria para esta tradicional vinícola do sul da Espanha.





BARBADILLO MANZANILLA SANLÚCAR DE BARRAMEDA

Elaborado apenas com vinhas localizadas em Sanlúcar de Barrameda, este delicado Manzanilla de ótima acidez tem aromas de frutas brancas, frutas secas, além de notas de leveduras, salinas e herbáceas.



AMADURECIMENTO

3 anos em botas de Jerez (500 litros) de carvalho francês, em Solera.



HARMONIZAÇÃO

Caldos e saladas, presunto cru e queijos curados, frutas secas, mariscos e frutos do mar.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Palomino Fino

REGIÃO:

Jerez

GRAD. ALC.:

15%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

024836

DUN:

8410061018005

CX:

06



BARBADILLO FINO SHERRY

Este Jerez da Andaluzia é elaborado com a uva Palomino Fino, tem ótima acidez e boa complexidade. Leve, exala notas de frutas brancas maduras, frutas secas, além de notas salinas e herbáceas.



AMADURECIMENTO

3 anos em botas de Jerez (500 litros) de carvalho francês, em Solera.



HARMONIZAÇÃO

Caldos e saladas, presunto cru e queijos curados, além de pratos com pescados.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Palomino Fino

REGIÃO:

Jerez

GRAD. ALC.:

15%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

024837

DUN:

8410061018012

CX:

06



BARBADILLO OLOROSO SHERRY

Oloroso de médio corpo, grande complexidade e intensidade de sabores e aromas, este vinho é marcado por notas defumadas, além de frutas secas, como amêndoas, e toques herbáceos e de azeitonas.



AMADURECIMENTO

5 anos em botas de Jerez (500 litros) de carvalho francês, em Solera, com crianza oxidativa.



HARMONIZAÇÃO

Ótimo digestivo, pode harmonizar com azeitonas, castanhas e frutas secas, além de carnes vermelhas assadas e acompanhar perfeitamente charutos.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Palomino Fino

REGIÃO:

Jerez

GRAD. ALC.:

18%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

024838

EAN:

8410061018036

CX:

06





BARBADILLO PALE CREAM SHERRY

Criado a partir do Manzanilla de Barbadillo, este Pale Cream é a combinação perfeita entre a complexidade e a mineralidade do Manzanilla e a doçura e sutileza dos aromas e sabores da Moscatel de Jerez.



AMADURECIMENTO

3 anos em botas de Jerez (500 litros) de carvalho francês, em Solera.



HARMONIZAÇÃO

Queijos curados e azuis, frutas secas, panna cotta de baunilha e outros doces com cremes de baunilha.

CORPO	●●●●○	TANINOS	●○○○○
ACIDEZ	●●●○○	DOÇURA	●●●●●

UVAS:	REGIÃO:	GRAD. ALC.:
Palomino Fino e Moscatel	Jerez	17,5%

VOLUME:	CÓD.:	EAN:	CX:
750ml	024839	8410061018043	06



BARBADILLO PEDRO XIMÉNEZ SHERRY

Este complexo e estruturado Pedro Ximénez tem aromas de frutas secas, como figo, ameixa, damasco e tâmara, notas de mel e melaço de cana, além de toques de cacau, tabaco, chocolate e baunilha.



AMADURECIMENTO

5 anos em botas de Jerez (500 litros) de carvalho francês, em Solera.



HARMONIZAÇÃO

Sobremesas à base de doce de leite, chocolates, doces com café, além de pastelaria portuguesa, queijos azuis e curados.

CORPO	●●●●●	TANINOS	●●●○○
ACIDEZ	●●●○○	DOÇURA	●●●●●

UVAS:	REGIÃO:	GRAD. ALC.:
Pedro Ximénez	Jerez	19%

VOLUME:	CÓD.:	EAN:	CX:
750ml	024840	8410061018067	06





BODEGAS BORSAO

CAMPO DE BORJA



B O R S A O
B O D E G A S

A Borsao, localizada na região de Campo de Borja, na Espanha, foi fundada em 1958, com o objetivo de preservar e promover a tradição vitivinícola da área. A vinícola é famosa por sua dedicação à produção de vinhos de alta qualidade, especialmente aqueles elaborados com a uva Garnacha, a variedade mais emblemática da região.

A propriedade se destaca por sua abordagem moderna e sustentável, combinando técnicas tradicionais de vinificação com inovações tecnológicas. Isso permite que a Borsao produza vinhos que expressam plenamente as características do terroir local, que é marcado por solos variados e um clima continental. As vinhas entre 35 e 60 anos são cultivadas em altitudes que variam entre 400 e 800 metros, favorecendo a maturação lenta das uvas e resultando em vinhos com complexidade e elegância.





BORSAO CLÁSICO BLANCO



Elaborado com a delicada Macabeo, casta muito utilizada na elaboração dos famosos Cavas, este branco possui grande equilíbrio e frescor, com destaque para notas florais e toques cítricos.



AMADURECIMENTO

Sem estágio em barricas.



HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas grelhadas e assadas, pescados, frutos do mar, frutos do mar, paella e queijos de capa branca.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Macabeo

REGIÃO:

Campo de Borja

GRAD. ALC.:

12,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

026370

EAN:

8412423120524

DUN:

68412423120526

CX:

06

BORSAO CLÁSICO ROSADO GARNACHA



Fresco, frutado e equilibrado, este vinho rosé é elaborado a partir da frutada Garnacha. Possui aromas de cerejas maduras, morangos e toques de framboesas.



AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas, como aves e pescados, entradas leves, sushi e sashimi, massas salteadas com manteiga e sálvia, além de queijos de massa mole.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Garnacha

REGIÃO:

Campo de Borja

GRAD. ALC.:

13%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

024882

EAN:

8412423120517

DUN:

6841243120519

CX:

06

BORSAO CLÁSICO GARNACHA



Este vinho tinto é elaborado com a frutada Garnacha. Um vinho equilibrado e fácil de gostar. No nariz, são perceptíveis aromas de frutas vermelhas maduras que se mesclam a notas de especiarias.



AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas, massas com molhos de tomate, pratos com cogumelos, queijos de média maturação e embutidos.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Garnacha

REGIÃO:

Campo de Borja

GRAD. ALC.:

14%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

022912

EAN:

8412423120500

DUN:

68412423120502

CX:

06





GRAMONA

PENEDÈS



Gramona

Fundada em 1881, a Gramona se destaca pela produção de espumantes de alta qualidade na região do Penedès, na Catalunha. A vinícola é amplamente respeitada por seu compromisso com a sustentabilidade e é conhecida por criar espumantes que envelhecem por longos períodos em contato com as leveduras, liberando seus vinhos com no mínimo 40 meses.

A Gramona é uma das fundadoras da Corpinnat, associação de produtores que desejam garantir a qualidade e a autenticidade dos espumantes elaborados na região. Os vinhos da Corpinnat são caracterizados por um rigoroso controle de qualidade, utilizando apenas uvas variedades autóctones, como a Xarel·lo e a Macabeo, provenientes de vinhedos próprios, cultivados de maneira sustentável e respeitando os princípios da viticultura ecológica. O objetivo é que cada garrafa represente a identidade do local onde as uvas são cultivadas, com um forte compromisso com a qualidade e a autenticidade.





GRAMONA IMPERIAL BRUT

O Gramona Imperial possui um perfil aromático intenso e cativante, devido aos seus 57 meses em contato com as leveduras. Biodinâmico, apresenta intensos aromas secundários, como notas de manteiga e toques florais, além de uma ótima cremosidade em boca e perlage fina.



AMADURECIMENTO

Método clássico (segunda fermentação em garrafa), 57 meses em contato com as leveduras.



HARMONIZAÇÃO

Canapés com caviar, pratos da cultura asiática, como pato laqueado, além de pescados e frutos do mar.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Xarel-lo, Macabeo, Parellada e Chardonnay

REGIÃO:

Penedès

GRAD. ALC.:

12%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

028946

EAN:

8424918984009

DUN:

68424918984001

CX:

06



GRAMONA GESSAMÍ BLANCO

Biodinâmico e vegano, Gessamí nos encanta por todo seu caráter aromático e belíssimo equilíbrio em boca. Contando com ótimo frescor, este blend das aromáticas Muscat, Gewuztraminer e Sauvignon Blanc nos encanta por seus aromas florais, de pêssegos e damascos. Um delicioso branco catalão.



AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Entradas leves, como saladas, pratos da cozinha asiática, como sushi e sashimi, além de pescados e frutos do mar, além de queijos de massa mole.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Muscat (de Frontignan e de Alexandria), Sauvignon Blanc e Gewürztraminer

REGIÃO:

Penedès

GRAD. ALC.:

11%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

028949

EAN:

8424918375005

DUN:

68424918375007

CX:

06



GRAMONA MART ROSADO

Delicado rosé biodinâmico, Mart é elaborado a partir de uma casta nativa da região que esteve perto da extinção, a Xarel-lo Vermell. Após colheita manual, as uvas são maceradas a frio por 48 horas, aportando sua tonalidade delicada e seus aromas cítricos, de pêssegos e toques herbáceos característicos. Um fresco e delicado rosé de Penedès assinado por Gramona.



AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Entradas leves, pratos da cultura japonesa, como sushi e sashimi, pratos picantes, como os tailandeses e coreanos, frutos do mar e queijos de massa mole.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Xarel-lo Vermell

REGIÃO:

Penedès

GRAD. ALC.:

11%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

028950

EAN:

8424918085324

DUN:

68424918983233

CX:

06





MARQUÉS DE MURRIETA

RIOJA



A Marqués de Murrieta está situada na região da Rioja, na Espanha, e se destaca pela produção de vinhos de alta qualidade. Fundada em 1852 por Luciano Murrieta, a propriedade tem uma rica história que se entrelaça com a tradição vitivinícola da Espanha. Seu nome é uma referência ao título nobiliárquico de seu fundador, que foi um dos pioneiros na introdução de técnicas modernas de vinificação no país.

A vinícola está instalada no Castillo Ygay, um imponente edifício que remonta ao século XV, onde as uvas são cultivadas em vinhedos que desfrutam de um microclima ideal, caracterizado por verões quentes e invernos frios. A combinação de solo calcário e a altitude da região contribuem para a produção de uvas de excelente qualidade, que são a base dos vinhos da marca.

Além de sua produção excepcional, Marqués de Murrieta também se destaca no cenário internacional, recebendo diversas premiações e reconhecimentos ao longo dos anos. A vinícola não apenas mantém a tradição, mas também investe em inovações e práticas sustentáveis, assegurando a qualidade e a integridade de seus vinhos para as futuras gerações.





MARQUÉS DE MURRIETA



Um dos grandes vinhos tintos de Rioja, um exemplar complexo e elegante. Frutas vermelhas maduras se mesclam a notas de tabaco, especiarias, cacau e coco neste persistente e intenso rótulo assinado por Marqués de Murrieta.



AMADURECIMENTO

18 meses em barricas de carvalho americano mais 12 meses em garrafa.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, cordeiro, jamón curado.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Tempranillo, Graciano,
Mazuelo e Garnacha

REGIÃO:

Rioja

GRAD. ALC.:

14,5%

VOLUME:

750ml

Consulte safra disponível

CX:

06

MARQUÉS DE MURRIETA GRAN RESERVA LIMITED SELECTION



Elaborado apenas em safras excepcionais, este tinto apresenta grande estrutura e potencial de guarda de 15 a 20 anos. Um belo exemplar dos Gran Reservas riojanos.



AMADURECIMENTO

24 meses em barricas de carvalho americano e 36 meses em garrafa.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas, cordeiro, queijos maduros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Tempranillo, Graciano,
Mazuelo e Garnacha

REGIÃO:

Rioja

GRAD. ALC.:

14%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

026447

EAN:

8411509167026

DUN:

8411509167436

CX:

06

MARQUÉS DE MURRIETA CASTILLO YGAY GRAN RESERVA ESPECIAL



O ícone da Marqués de Murrieta, Castillo Ygay Gran Reserva Especial, é um rótulo de destaque na região, revelando grande estrutura e elegância, além do ótimo potencial de guarda.



AMADURECIMENTO

28 meses em barricas de carvalho (Tempranillo em carvalho americano e Mazuelo em carvalho francês), 13 meses em tanques de concreto.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas assadas, carnes suínas, cordeiro, embutidos, como jamón ibérico e queijos duros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Tempranillo
e Mazuelo

REGIÃO:

Rioja

GRAD. ALC.:

14%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

027625

EAN:

841509125026

DUN:

8411509125436

CX:

06





SAN ROMÁN BODEGAS Y VIÑEDOS

TORO



SAN ROMÁN
BODEGAS Y VIÑEDOS

Fundada em 1997, a San Román Bodegas y Viñedos está comprometida com a excelência. A família García prioriza a vitivinicultura ancestral, cultivando vinhas velhas, não muito vigorosas, em regiões mais frias e continentais. A propriedade conta com 130 hectares de vinhas orgânicas fincadas em solos de calcário e argila, que dão origem a rótulos característicos pelo frescor e elegância. Quem assina a elaboração dos vinhos é o genial Mariano García, que esteve por 30 safras à frente da mítica Vega Sicilia.





SAN ROMÁN PRIMA



Com assinatura de Mariano García, que durante décadas elaborou o famoso Vega Sicilia, Prima é a apresentação de San Román Bodegas y Viñedos. Elaborado a partir de Tinta de Toro e Garnacha com mais de 50 anos de idade, fermentado sem adição de leveduras e amadurecido por 14 meses em foudres de carvalho americano e francês, encanta por sua elegância, frescor e intensidade.



AMADURECIMENTO

14 meses em foudres de carvalho americano e francês.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, churrasco, embutidos e queijos duros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Tinta de Toro (Tempranillo) e Garnacha

REGIÃO:

Toro

GRAD. ALC.:

14,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

027754

EAN:

8437014707533

DUN:

17896196073900

CX:

06





VIVANCO

RIOJA



Vivanco

A Vivanco é amplamente conhecida por seu compromisso com a produção de vinhos de alta qualidade e pela promoção da cultura do vinho. Fundada em 1994 pela família Vivanco, seus vinhos são elaborados a partir de uvas cuidadosamente selecionadas das melhores parcelas de vinhedos. Além da produção de vinhos, a Vivanco abriga um museu dedicado à história do vinho, onde os visitantes podem explorar a evolução das técnicas de viticultura e vinificação ao longo dos séculos, oferecendo exposições interativas, atividades educativas e degustações.





VIVANCO BLANCO



Fresco e floral, Vivanco Blanco foi o primeiro vinho de Rioja elaborado a partir do blend singular: Viura, Tempranillo Blanco e Maturana Blanca. Um vinho delicado e sutil.



AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Ideal como aperitivo, com pratos à base de carnes brancas, como peixes e frutos do mar, cremes frios, como o gazpacho, além de saladas e canapés.

CORPO**TANINOS****ACIDEZ****DOÇURA****UVAS:**

Viura, Tempranillo Blanca e Maturana Blanca

REGIÃO:

Rioja

GRAD. ALC.:

13%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

022395

EAN:

8436028380060

DUN:

38436028380061

CX:

06

VIVANCO CRIANZA



Este vinho tinto é fresco e elegante. O Crianza exala frutas vermelhas e notas tostadas. Complexo e maduro, provém de vinhas com idade entre 15 e 20 anos.



AMADURECIMENTO

16 meses em barricas de carvalho francês e americano.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas, pratos da culinária mediterrânea.

CORPO**TANINOS****ACIDEZ****DOÇURA****UVAS:**

Tempranillo, Graciano e Maturana Tinta

REGIÃO:

Rioja

GRAD. ALC.:

13,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

022391

EAN:

8436028380008

DUN:

38436028380009

CX:

06

VIVANCO RESERVA



Elaborado a partir de vinhas com 35 anos, este vinho estagiou durante 24 meses em barricas de carvalho. O resultado é uma bebida singular e elegante, marcado por frutas vermelhas maduras e notas de chocolate.



AMADURECIMENTO

24 meses em barricas de carvalho e 24 meses em garrafa.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas assadas e grelhadas, carnes suínas, como costelas e queijos duros.

CORPO**TANINOS****ACIDEZ****DOÇURA****UVAS:**

Tempranillo e Graciano

REGIÃO:

Rioja

GRAD. ALC.:

14%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

022394

EAN:

8436028380015

DUN:

38436028380016

CX:

06





ESTADOS UNIDOS

SILVER CREEK



SILVER CREEK

CALIFORNIA



A Silver Creek é uma vinícola que representa a rica tradição da vinificação, cultivada ao longo de cinco gerações pela família Cribari. A história desta renomada vinícola teve início em uma pequena cidade montanhosa no sul da Itália, onde os Cribari, com dedicação e anseio por excelência, compravam uvas de vizinhos para a elaboração de seus vinhos.

O destino da família tomou um novo rumo quando alguns membros decidiram emigrar para a América, estabelecendo-se na região do Santa Clara Valley. Esta nova terra ofereceu um ambiente propício para a continuidade de sua paixão pela viticultura. Desde então, as gerações da família Cribari têm se empenhado em transmitir, em cada garrafa, o verdadeiro DNA dos vinhos da Califórnia.



SILVER CREEK CHARDONNAY



Vinho branco de grande equilíbrio e elegância, elaborado a partir de vinhas plantadas na região central da Califórnia. Este Chardonnay revela notas de frutas brancas, como maçãs e peras, além de toques cítricos, em perfeito equilíbrio com sua estrutura, cremosidade e corpo.

AMADURECIMENTO

4 meses em barricas de carvalho francês.

HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas grelhadas, pescados, massas com molho branco e queijos de casca branca.

CORPO ●●●○○○ **TANINOS** ○○○○○○
ACIDEZ ●●●○○○ **DOÇURA** ●●○○○○

UVAS: Chardonnay **REGIÃO:** Califórnia **GRAD. ALC.:** 13%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 027341 **EAN:** 719118972023 **DUN:** 10719118972020 **CX:** 12

SILVER CREEK CABERNET SAUVIGNON



Este Cabernet Sauvignon mescla vinhedos de diversas partes da Califórnia. É fresco, elegante e apresenta aromas de frutas vermelhas e pretas maduras, especiarias e toques de baunilha.

AMADURECIMENTO

5 meses em barricas de carvalho (50% do vinho).

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, churrasco, carne suína, massas com ragu de carne e queijos duros.

CORPO ●●●○○○ **TANINOS** ●●●○○○
ACIDEZ ●●●○○○ **DOÇURA** ●●○○○○

UVAS: Cabernet Sauvignon **REGIÃO:** Califórnia **GRAD. ALC.:** 12,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 027342 **EAN:** 719118468793 **DUN:** 10719118468790 **CX:** 12





FRANÇA

CHÂTEAU BEYCHEVELLE | CHÂTEAU BROWN | CHÂTEAU CANTEMERLE
CHÂTEAU DE CHAMIREY | CHÂTEAU DE SALES | CHÂTEAU DOISY-VÉDRINES
CHÂTEAU MANGOT | CHÂTEAU ROUBINE | CLARENDELLE
DOMAINE SÉGUINOT-BORDET | DRAPPIER | FAMILLE BOUGRIER | FAMILLE HUGEL
GEORGES DUBOEUF | LAROCHE | M. CHAPOUTIER | MAISON ANDRÉ GOICHOT
POEME VINEYARDS | PREMIER RENDEZ-VOUS | VEUVE AMBAL



CHÂTEAU BEYCHEVELLE

BORDEAUX



CHÂTEAU
BEYCHEVELLE
SAINT-JULIEN

O Château Beychevelle é um renomado Cru Classé localizado na prestigiosa região de Saint-Julien, cuja identidade e caráter foram moldados ao longo de três séculos de rica história. O próprio nome do château possui uma origem fascinante: “Beychevelle” deriva da expressão francesa “baisse-voile”, que significa “baixar velas”. Este ato simbólico remonta ao período do reinado de Henri III, quando o château servia como residência do Duque de Épernon, ilustre almirante francês. A lenda conta que os barcos que navegavam nas proximidades do château eram obrigados a baixar suas velas em sinal de respeito e lealdade ao duque.

A elegância da arquitetura clássica de Beychevelle é uma verdadeira joia da região do Médoc, sendo admirada e cobiçada desde sua fundação no século XVII. Ao longo dos anos, o château atraiu a atenção de famílias influentes que desempenharam papéis significativos na vida econômica, política e cultural de Bordeaux. Sua história reflete a evolução da viticultura na região, e a intersecção entre vinho e prestígio social, consolidando Beychevelle como um símbolo de excelência e tradição no mundo da enologia.



ASPIRANT DE BEYCHEVELLE



Second vin do prestigioso rótulo Château Beychevelle, este Bordeaux revela grande elegância e acidez. Frutas pretas maduras, notas defumadas e toques terrosos se mesclam a flores neste complexo e tradicional francês. O nome Amiral (Almirante) é uma homenagem ao antigo proprietário da vinícola, o Almirante Duc d'Epéron.



AMADURECIMENTO

14 meses em barricas de carvalho (25% novas).



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas assadas com molhos intensos, preparações a base de cordeiro, massas recheadas com ragu de carne e queijos maduros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Cabernet Sauvignon e Merlot

REGIÃO:

Bordeaux

GRAD. ALC.:

13%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

029107

DUN:

3523689563187

CX:

06

AMIRAL DE BEYCHEVELLE



Elaborado com as uvas jovens de seu Grand Cru (Château Beychevelle), Aspirant é elegante e frutado. No nariz, revela notas de fruta preta, com nuances de cedro e ervas. Na boca, apresenta um vinho agradavelmente encorpado, com taninos firmes e bem integrados. Suculento e saboroso, exibe uma estrutura bem equilibrada, com um final agradável.



AMADURECIMENTO

Breve passagem em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, churrasco, cordeiro, pratos com cogumelos, massas com ragu de carne, embutidos e queijos duros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Merlot e Cabernet Sauvignon

REGIÃO:

Château Beychevelle

GRAD. ALC.:

13%

VOLUME:

750ml

Consulte safra disponível

CX:

06



CHÂTEAU BROWN

BORDEAUX



CHATEAU BROWN

PESSAC-LEOQNAN
GRAND VIN DE GRAVES

O nome da propriedade deve-se ao comerciante escocês John Lewis Brown que se estabeleceu em Bordeaux no ano de 1795. Originalmente a propriedade chamava-se Château Barrière que logo mudou para Château Brown no final do século XVIII. Nos anos 90, a propriedade teve uma grande virada com a contratação do enólogo Jean- Cristophe Mau que pertence há uma grande dinastia de 5 gerações de enólogos e negociants em Bordeaux. Localizado na área norte de Pessac, conta com vinhedos fincados nos famosos graves, pedras redondas, da região.



LE COLOMBIER DE BROWN BLANC (2º CH. BROWN)



Este branco fermenta e estagia durante 8 meses sobre as lias em tanques de concreto (30%) e barricas de carvalho francês (70%, sendo 35% novas), o que garante estrutura e elegância a este branco de ótima acidez e caráter cremoso. Em boca, é suave e generoso, com um final um pouco picante que dura bem, apresentando um toque de notas amadeiradas remanescentes.



AMADURECIMENTO

Fermentação e estágio por 8 meses em tanques de concreto (30%) e carvalho francês (35% novas).



HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas grelhadas e assadas, pescados e frutos do mar, massas salteadas em manteiga e ervas, além de queijos maduros.

CORPO ●●○○○ **TANINOS** ○○○○○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Sémillon e Sauvignon Blanc
REGIÃO: Bordeaux
GRAD. ALC.: 13%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 027694 **EAN:** 3760208652827 **CX:** 06

LE COLOMBIER DE BROWN ROUGE (2º CH. BROWN)



O Colombier foi sinal de riqueza e nobreza das propriedades agrícolas. Este edifício do século XVIII é o testemunho da idade e qualidade da vinha Château Brown. Bernard Barthe, antigo proprietário da herdade, decidiu dar o nome de "Colombier de Brown" ao segundo vinho, com um caráter mais frutado, mais leve e fresco.



AMADURECIMENTO

12 meses em barricas de carvalho francês (50%).



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, churrasco, cordeiro, pratos com cogumelos, massas com ragu de carne, embutidos e queijos duros.

CORPO ●●●○○ **TANINOS** ●●●●○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Merlot e Cabernet Sauvignon
REGIÃO: Bordeaux
GRAD. ALC.: 14,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 027695 **EAN:** 3760208652575 **CX:** 06



CHÂTEAU CANTEMERLE

BORDEAUX



CHÂTEAU
CANTEMERLE
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
HAUT-MÉDOC

O Château Cantemerle data de 1576, mas foi em 1981 que a propriedade passou por um grande revolução. Neste ano toda sua adega foi renovada, fazendo deste belo chateau um dos mais importantes Grand Cru Classés de Haut-Médoc. O castelo, que originalmente não participou da classificação de 1855, gozava de grande prestígio na região, e após uma série de reuniões foi incluído como 5ème Grand Cru Classé de Bordeaux.

Cantemerle exala charme romântico e suas vinhas dão o toque mágico a este belo Bordeaux. Atraente mesmo quando jovem, o vinho é rico, poderoso e elegante. Nas palavras de Robert Parker, “Cantemerle é um vinho elegante e bem-sucedido”.





CHÂTEAU CANTEMERLE

Encorpado e frutado, o Château Cantemerle nos encanta com frutas pretas maduras, como mirtilo e amora, toque fresco e final de boca persistente.



AMADURECIMENTO

12 meses em barricas de carvalho (50% novas).



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas com molhos de média intensidade, cordeiro, embutidos e queijos curados.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Cabernet Sauvignon,
Merlot, Petit Verdot e
Cabernet Franc

REGIÃO:

Bordeaux

GRAD. ALC.:

13%

VOLUME:

750ml

Consulte safra disponível

CX:

12



CHÂTEAU DE CHAMIREY

BOURGOGNE



Château de Chamirey

HÉRITIERS DU MARQUIS DE JOUENNES D'HERVILLE

A família Devillard é proprietária de diversas vinícolas na Borgonha, como a famosa Domaine des Perdrix e o Château de Chamirey, e dedica a todas a mesma atenção para produzir vinhos excepcionais. Assim como para a alta gastronomia, você só pode produzir grandes vinhos com uvas muito boas. Os Devillard gostam de mencionar que a noção de terroir, que é o solo, o subsolo e o microclima, atinge o seu extremo requinte e sutileza na Borgonha.



CH. CHAMIREY MERCUREY BLANC



Fresco e agradável, o Mercurey Blanc, assinado por Chamirey, provém de seis parcelas de vinhedos fincados em solos argilo-calcários. Após 10 meses em carvalho, revela notas de baunilha, especiarias e toques de maçãs maduras.

AMADURECIMENTO

10 meses em barricas de carvalho (30% do vinho).

HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas grelhadas e assadas, como pescados, frutos do mar e aves, cozinha mediterrânea, além de queijos de capa branca.

CORPO ●●●○○ **TANINOS** ○○○○○
ACIDEZ ●●●●○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Chardonnay **REGIÃO:** Bourgogne **GRAD. ALC.:** 13%

VOLUME: 750ml **CX:** 06
 Consulte safra disponível

CH. CHAMIREY MERCUREY ROUGE



Mercurey assinado por Chamirey, este tinto da Bourgogne revela agradáveis notas de frutas vermelhas frescas, mescladas a especiarias e toques de baunilha. Um terço das uvas provém de vinhedos 1er Cru.

AMADURECIMENTO

12 meses em barricas de carvalho (40% do vinho).

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas ensopadas e assadas, carne de pato e codorna, embutidos, funghi, além de queijos maduros.

CORPO ●●○○○ **TANINOS** ●●○○○
ACIDEZ ●●●●○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Pinot Noir **REGIÃO:** Bourgogne **GRAD. ALC.:** 14,5%

VOLUME: 750ml **CX:** 06
 Consulte safra disponível

CH. CHAMIREY MERCUREY 1ER CRU "LA MISSION" MONOPOLE BLANC



Projeto do grupo Devillard em Mercurey, este 1er Cru (La Mission), um monopólio do Château de Chamirey, revela grande frescor e untuosidade, com destaque para notas de frutas brancas maduras e toques de baunilha.

AMADURECIMENTO

18 meses em barris de carvalho (30% novas).

HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas grelhadas e assadas, como aves e pescados, risoto de funghi e queijos de capa branca.

CORPO ●●●○○ **TANINOS** ○○○○○
ACIDEZ ●●●●○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Chardonnay **REGIÃO:** Bourgogne **GRAD. ALC.:** 14,5%

VOLUME: 750ml **CX:** 06
 Consulte safra disponível



CH. CHAMIREY MERCUREY 1ER CRU “CLOS DES RUELLES” MONOPOLE ROUGE

Le Clos des Ruelles é um terreno de monopólio do Château de Chamirey. Este 1er Cru estagiou durante 15 meses, garantindo notas defumadas e de especiarias, que se mesclam a toques de frutas vermelhas, herbáceas e florais.



AMADURECIMENTO

15 meses em barricas de carvalho (25% novas).



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas ensopadas e assadas, carne de pato e codorna, embutidos, funghi, além de queijos maduros.

CORPO	● ● ○ ○ ○	TANINOS	● ● ○ ○ ○
ACIDEZ	● ● ● ● ○	DOÇURA	○ ○ ○ ○ ○

UVAS:	REGIÃO:	GRAD. ALC.:
Pinot Noir	Bourgogne	15%

VOLUME:	CX:
750ml	06

Consulte safra disponível





CHÂTEAU DE SALES

BORDEAUX



CHÂTEAU DE SALES



O Château de Sales é uma das joias raras da região de Pomerol, na França, e ostenta uma história que se estende por mais de cinco séculos. Este magnífico chateau é uma exceção em muitos aspectos, destacando-se não apenas pela sua rica herança, mas também pela sua impressionante arquitetura do século XVII.

Com uma área total de 90 hectares, dos quais 47,5 hectares são dedicados ao cultivo de vinhas, o Château de Sales é a maior propriedade vinícola da denominação de Pomerol. Este fato é particularmente notável, considerando que, em Pomerol, o tamanho médio das parcelas de vinhedos gira em torno de apenas 7 hectares. Essa singularidade confere ao Château uma posição distinta no panorama vinícola da região, permitindo-lhe produzir vinhos de qualidade excepcional em uma escala que não é habitual.




CHÂTEAU CHANTALOUETTE (2º CH. DE SALES)



Second vin do prestigioso Château de Sales, Chantalouette é elegante e equilibrado. Aromas de frutas vermelhas maduras e notas defumadas são o cartão de visitas deste rótulo da margem direita.

 **AMADURECIMENTO**
18 meses em barricas de carvalho.

 **HARMONIZAÇÃO**
Carnes vermelhas grelhadas e assadas, cordeiro, ensopados e guisados de cogumelos, além de queijos maduros.

CORPO ●●●●○ **TANINOS** ●●●●○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon
REGIÃO: Bordeaux
GRAD. ALC.: 13%

VOLUME: 750ml
Consulte safra disponível





CHÂTEAU DOISY-VÉDRINES

BORDEAUX



Quando foi estabelecida a classificação oficial dos vinhos de Bordeaux em 1855, os três châteaux Doisy (Château Doisy-Daëne, Château Doisy-Dubroca e Château Doisy-Védrières) formavam uma só propriedade na comuna de Barsac, e foi classificado como 2^{ème} Cru Classé de Sauternes. Depois da divisão, o nome Védrières foi dado a este château em homenagem aos Cavaleiros de Védrières, da família proprietária até o ano 1846.

O Château Doisy-Védrières, o maior entre os três, pertence hoje à família Castéja (Olivier Castéja, atual diretor, já é da sexta geração da família herdeira). Possui 27 hectares de vinhedos situados no mais alto platô em Barsac, plantados com 80% de Sémillon, 15% Sauvignon Blanc e 5% Muscadelle.



CHÂTEAU PETIT VÉDRINES (2º CH. DOISY-VÉDRINES)



Fresco e equilibrado, este Second Vin de um dos melhores produtores de vinhos botrytizados de Bordeaux, Château Doisy-Védrières, revela notas de damascos e mel, além de toques resinosos e cítricos.



AMADURECIMENTO

16 meses em barris de carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Sobremesas à base de creme, doces preparados com frutas cítricas, além de queijos azuis.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Sémillon
e Sauvignon Blanc

REGIÃO:

Bordeaux

GRAD. ALC.:

13%

VOLUME:

375ml

Consulte safra disponível

CX:

12





CHÂTEAU MANGOT

BORDEAUX



MANGOT
TODESCHINI

O Château Mangot está situada na prestigiada denominação de St. Emilion Grand Cru, em Bordeaux. Este Cru é um verdadeiro reflexo dos quatro terroirs distintos que a família Todeschini cultiva. Com uma extensão de 35 hectares, a propriedade é atualmente administrada por Karl e Yann Todeschini, que mantêm a tradição e a qualidade que caracterizam os vinhos desta região.

O Château se destaca por ser a última propriedade antes da AOC Côtes de Castillon. A diversidade dos terroirs é evidenciada pelas 21 parcelas de vinhedos que compõem a propriedade, as quais são organizadas com base em uma combinação de tipos de solo e exposições. Essa variedade de terroir permite que as uvas se desenvolvam de maneira única, refletindo as nuances do ambiente local.





CHÂTEAU MANGOT

Localizado na área leste de Saint-Émilion Grand Cru, Mangot nos encanta por seu caráter macio, maduro e elegante. Cerejas pretas se mesclam a ameixas, baunilha e tabaco, fazendo deste exemplar da margem direita um ótimo vinho para apreciar enquanto jovem ou para guarda.



AMADURECIMENTO

13 a 15 meses em barricas de carvalho (40% novas).



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, carnes suínas, cordeiro, embutidos e queijos duros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon

REGIÃO:

Bordeaux

GRAD. ALC.:

14,5%

VOLUME:

750ml

Consulte safra disponível

CX:

06



CHÂTEAU ROUBINE

IGP MEDITERRANÉE, PROVENCE



CHATEAU ROUBINE
- CRU CLASSÉ -

Localizado no coração da Provence, o Château Roubine é um dos mais antigos castelos da França, conhecido desde o século XIV. Sua posição estratégica e sua beleza peculiar fizeram do Château Roubine um ponto vital de parada para quem passa pela região. Em 1953, o Ministério da Agricultura francês classificou seus vinhedos como Cru Classé.

Hoje, a propriedade abrange 130 hectares, sendo 72 hectares de vinhedos. A produção é uma combinação ideal entre a tecnologia e a correta aplicação das normas da agricultura sustentável. Valérie Rousselle é cercada de uma equipe eficaz, que sabe utilizar com respeito o melhor da natureza para produzir vinhos de qualidade excepcional, renomados em todo o mundo.





R DE ROUBINE ROSÉ

Delicado e fresco, este rosé revela notas de frutas vermelhas frescas, além de toques florais e minerais. Um vinho agradável, com ótima acidez e final de boca fresco, remetendo ao caráter e à elegância do sul da França.

AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Saladas, carnes brancas grelhadas, pratos da cozinha oriental, como sushi, além de queijos de massa mole.

CORPO ● ○ ○ ○ ○ ○ **TANINOS** ○ ○ ○ ○ ○ ○
ACIDEZ ● ● ● ○ ○ ○ **DOÇURA** ○ ○ ○ ○ ○ ○

UVAS: Grenache, Caladoc e Merlot **REGIÃO:** IGP Méditerranée **GRAD. ALC.:** 12%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 022845 **EAN:** 3760105790226 **CX:** 06



ROUBINE LA VIE EN ROSE ROSÉ

Delicado e muito perfumado, este rosé da Provence exala notas de rosas e lavanda, toques de frutas brancas e cítricas. Leve, refrescante e agradável, apresenta ótimo frescor e um final de boca delicado.

AMADURECIMENTO

Sem estágio em barricas de carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas grelhadas com molhos leves, culinária provençal, pratos da cozinha oriental.

CORPO ● ○ ○ ○ ○ ○ **TANINOS** ○ ○ ○ ○ ○ ○
ACIDEZ ● ● ● ○ ○ ○ **DOÇURA** ○ ○ ○ ○ ○ ○

UVAS: Tibouren e Cinsault **REGIÃO:** Provence **GRAD. ALC.:** 12,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 023994 **EAN:** 3760105796662 **DUN:** 3760105790547 **CX:** 06
 1500ml **CÓD.:** 024385 **EAN:** 3760105790301 **CX:** 03





CLARENDELLE

BORDEAUX



Clarendelle
INSPIRÉ PAR
HAUT-BRION

Clarence Dillon, americano de ascendência francesa e um apaixonado pela França, adquiriu o Château Haut-Brion em 1935. Em 1983, a família Dillon também adquiriu o prédio vizinho, Château La Mission Haut-Brion. Em 2005, setenta anos depois da chegada de Clarence Dillon, seu bisneto, o Príncipe Robert de Luxemburg, começou a escrever um novo capítulo da história da família Dillon, estabelecendo a produção e a venda da primeira marca premium de vinhos em Bordeaux da Domaine Clarence Dillon: “Clarendelle”.



CLARENDELLE BLANC



Assinado pela equipe enológica do grande Haut-Bri-
on, este Bordeaux blanc revela o potencial dos frescos e
agradáveis brancos da região. Destaca-se seu caráter fru-
tado e suas notas minerais.

AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas grelhadas, peixes leves e queijo de cabra.

CORPO ●●○○○ **TANINOS** ○○○○○
ACIDEZ ●●●●○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Sauvignon Blanc,
Sémillon e Muscadelle **REGIÃO:** Bordeaux **GRAD. ALC.:** 13%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 021778 **EAN:** 3760136194543 **DUN:** 3760136194642 **CX:** 06

CLARENDELLE ROSÉ



Elegante e fresco, este rosé expressa toda a elegância do
terroir bordelês. Exala aromas de frutas vermelhas frescas
e maracujá, além de frutas cítricas e toques florais.

AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Aves e pescados, frutos do mar e massas salteadas em
manteiga com ervas.

CORPO ●●○○○ **TANINOS** ○○○○○
ACIDEZ ●●●●○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Merlot, Cabernet
Sauvignon
e Cabernet Franc **REGIÃO:** Bordeaux **GRAD. ALC.:** 12,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 023486 **EAN:** 3760136211974 **CX:** 06

CLARENDELLE ROUGE



Este tinto é elegante e complexo, com notas de frutas
vermelhas e pretas frescas. É uma excelente opção para
quem busca um Bordeaux autêntico.

AMADURECIMENTO

Parte do vinho estagia em barricas de carvalho francês por
18 meses.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, cordeiro, além de
massas com molhos intensos.

CORPO ●●●●○ **TANINOS** ●●●●○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Merlot, Cabernet
Sauvignon
e Cabernet Franc **REGIÃO:** Bordeaux **GRAD. ALC.:** 13,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 021776 **EAN:** 3760136207434 **DUN:** 3760136195441 **CX:** 06
375ml **CÓD.:** 021297 **EAN:** 3760136175443 **DUN:** 3760136175542 **CX:** 12
1500ml **CÓD.:** 021777 **EAN:** 3760136190644 **DUN:** 3760196190743 **CX:** 06





CLARENDELLE MÉDOC

Este blend tinto de Médoc apresenta notas de frutas vermelhas e pretas maduras, além de toques defumados e de chocolate.

AMADURECIMENTO

4 meses em barricas de carvalho francês.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, pratos à base de fungui, queijos curados.

CORPO ●●●○○ **TANINOS** ●●●○○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot
REGIÃO: Bordeaux
GRAD. ALC.: 14%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 024183 **EAN:** 3760136216245 **DUN:** 3760136216252 **CX:** 06



CLARENDELLE SAINT-ÉMILION

Blend de Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, este Bordeaux da Margem Direita é elegante. Exala notas de frutas vermelhas e pretas maduras, de especiarias e toques defumados.

AMADURECIMENTO

6 a 8 meses em barricas de carvalho francês.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, assas com molhos intensos, queijos curados.

CORPO ●●●●○ **TANINOS** ●●●●○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Merlot, Cab. Franc e Cabernet Sauvignon
REGIÃO: Bordeaux
GRAD. ALC.: 14,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 023945 **EAN:** 3760136214593 **DUN:** 3760136214609 **CX:** 06



DOMAINE SÉGUINOT-BORDET

BOURGOGNE



A história da família Séguinot em Maligny, na região de Chablis, iniciou-se em 1590. Hoje, a propriedade é administrada pelo vibrante enólogo Jean-François Bordet, a 19ª geração desta supertradicional família. Com vinhas localizadas na margem direita do rio Serein, seus 16 hectares estão fincados em solos ricos em argila kimmeridgian, aportando a mineralidade de seus vinhos. Sob uma filosofia de máximo respeito aos processos com as vinhas, Séguinot-Bordet carrega toda a tradição de seu terroir em seus vinhos de Chablis.



DOM. SÉGUINOT-BORDET PETIT CHABLIS



Exemplar assinado pelo vibrante Jean-François Bordet, este Petit Chablis mescla o caráter mineral da região às notas cítricas e de frutas brancas da Chardonnay. Em boca, é refrescante e delicado, com ótima acidez e final marcado por lima, pêssegos e toques florais.

AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas grelhadas e assadas, frutos do mar, massas salteadas com manteiga e ervas e queijos de massa mole.

CORPO ● ○ ○ ○ ○ ○ **TANINOS** ○ ○ ○ ○ ○ ○
ACIDEZ ● ● ● ● ● ○ **DOÇURA** ○ ○ ○ ○ ○ ○

UVAS: Chardonnay **REGIÃO:** Bourgogne **GRAD. ALC.:** 12,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 026957 **EAN:** 7896196071671 **CX:** 06

DOM. SÉGUINOT-BORDET CHABLIS



Fresco e de agradável mineralidade, este Chablis possui ótima acidez e final de boca marcado por frutas cítricas, notas de peras e toques de maçã verde. É um excelente exemplar elaborado com vinhas entre 25 e 40 anos, que carrega toda a mineralidade e frescor dessa região francesa.

AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas grelhadas e assadas, frutos do mar, massas salteadas com manteiga e ervas e queijos de massa mole.

CORPO ● ○ ○ ○ ○ ○ **TANINOS** ○ ○ ○ ○ ○ ○
ACIDEZ ● ● ● ● ● ○ **DOÇURA** ○ ○ ○ ○ ○ ○

UVAS: Chardonnay **REGIÃO:** Bourgogne **GRAD. ALC.:** 12,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 026956 **EAN:** 7896196071688 **CX:** 06



DRAPPIER

CHAMPAGNE



A Maison Drappier é uma renomada produtora de Champagne que se destaca pela qualidade e singularidade de seus produtos. Fundada em 1808, a Drappier possui uma rica história que se entrelaça com a tradição vinícola da região, sendo reconhecida por sua abordagem artesanal e pelo respeito ao terroir.

A filosofia da marca é centrada na preservação da biodiversidade e na utilização de práticas sustentáveis. A casa oferece uma variedade de Champagnes, que vão desde os mais clássicos até edições limitadas, cada um refletindo a personalidade única do terroir e a maestria da equipe enológica.





DRAPPIER CHAMPAGNE CARTE D'OR EXTRA-BRUT

Carte d'Or, este blend majoritariamente composto de Pinot Noir revela ótima acidez e é marcado por notas de pão, pêssegos e geleia de marmelo. Este Champagne não é clarificado nem filtrado, o que garante sua complexidade.



AMADURECIMENTO

Método clássico (segunda fermentação em garrafa), 30 meses em contato com as leveduras e 5% do vinho base estagia em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Aperitivo como canapés, carnes brancas grelhadas e assadas, pescados e frutos do mar, além de queijos de capa branca.

CORPO ●●○○○ **TANINOS** ○○○○○
ACIDEZ ●●●●● **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier **REGIÃO:** Champagne **GRAD. ALC.:** 12%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 026605 **EAN:** 3469380630219 **CX:** 06



DRAPPIER CHAMPAGNE ROSÉ DE SAIGNÉE EXTRA-BRUT

Elaborado apenas com a tinta Pinot Noir, este Champagne Rosé é produzido a partir do processo de Saignée, criando um vinho intenso e potente. Um vinho com grande expressão de frutas vermelhas, como cerejas e morangos, além de notas florais, minerais e de brioches.



AMADURECIMENTO

Método clássico (segunda fermentação em garrafa), 30 meses em contato com as leveduras e 5% do vinho base estagia em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas grelhadas com molhos leves, culinária provençal, pratos da cozinha oriental.

CORPO ●●●○○ **TANINOS** ○○○○○
ACIDEZ ●●●●● **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Pinot Noir **REGIÃO:** Champagne **GRAD. ALC.:** 12%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 026607 **EAN:** 3469380630417 **CX:** 06



DRAPPIER CHAMPAGNE MILLÉSIME EXCEPTION EXTRA-BRUT

Este blend, majoritariamente composto de Pinot Noir, revela ótima acidez e é marcado por notas de pão, pêssegos e geleia de marmelo. Após 48 meses em contato com as leveduras e contando com 60% de vinho base que estagia em carvalho, este Champagne não é clarificado nem filtrado, o que garante sua complexidade.



AMADURECIMENTO

Método tradicional (segunda fermentação em garrafa), 48 meses em contato com as leveduras e 60% do vinho base estagia em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Aperitivo como canapés, carnes brancas grelhadas e assadas, pescados e frutos do mar, além de queijos de capa branca.

CORPO ●●●○○ **TANINOS** ○○○○○
ACIDEZ ●●●●● **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier **REGIÃO:** Champagne **GRAD. ALC.:** 12%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 026608 **EAN:** 3469380630929 **CX:** 06





FAMILLE BOUGRIER

FAMILLE **BOUGRIER** DEPUIS 1885

A Famille Bougrier, reconhecida por sua tradição e excelência na produção de vinhos, foi fundada em 1885. Desde sua criação, tem se destacado na elaboração de vinhos de alta qualidade, refletindo a riqueza dos terroirs da região do Vale do Loire, na França.

A Bougrier é sinônimo de paixão pela viticultura e respeito pelas tradições, utilizando métodos de produção que aliam técnicas modernas à sabedoria ancestral. Com um portfólio diversificado, a vinícola oferece uma variedade de rótulos que vão desde vinhos brancos frescos e aromáticos até tintos estruturados e complexos, todos elaborados com uvas cuidadosamente selecionadas.





F. BOUGRIER PURE VALLÉE CHENIN BLANC

O Pure Vallée é elaborado a partir de vinhas localizadas em Le Pallet, no coração do Pays Nantais. Sem estágio em carvalho, este branco estagiou durante 2 a 3 meses em contato com as borras finas, o que garante seu perfil elegante e agradável textura na boca.

AMADURECIMENTO

2 a 3 meses em contato com borras finas em tanques de aço inoxidável.

HARMONIZAÇÃO

Entradas leves, como saladas, ceviche e canapés, pescados e frutos do mar e queijos de massa mole.

CORPO ●●○○○ **TANINOS** ○○○○○
ACIDEZ ●●●●○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Chenin Blanc **GRAD. ALC.:** 11,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 027233 **EAN:** 3172258000013 **CX:** 06



F. BOUGRIER PURE VALLÉE SAUVIGNON BLANC

Elaborado a partir de vinhas localizadas em Pays Nantais, este Sauvignon Blanc estagiou em contato com as borras finas, o que garantiu maior estrutura em boca. No nariz, o destaque fica por conta de frutas cítricas e notas florais.

AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Entradas leves, como saladas e ceviche, pescados e frutos do mar, além de queijos de massa mole, como os de cabra.

CORPO ●●○○○ **TANINOS** ○○○○○
ACIDEZ ●●●●○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Sauvignon Blanc **GRAD. ALC.:** 11,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 025026 **EAN:** 3172258008026 **DUN:** 13172258008023 **CX:** 06



F. BOUGRIER PURE VALLÉE GAMAY

Este tinto, elaborado a partir da frutada Gamay, é delicado, com taninos finos e bom frescor. Seu final é marcado por frutas vermelhas e pretas frescas e toques de especiarias.

AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Massas com molho de tomate, carnes vermelhas grelhadas e assadas, embutidos, pratos com cogumelos e toques amarelos.

CORPO ●●○○○ **TANINOS** ●○○○○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Gamay **GRAD. ALC.:** 13%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 027234 **EAN:** 3172258000921 **CX:** 06



F. BOUGRIER PURE VALLÉE PINOT NOIR

Frutado e fresco, o Pinot Noir é elaborado a partir de vinhas localizadas na costa atlântica. Este tinto revela notas de frutas vermelhas frescas e toques herbáceos, com taninos finos e ótimo frescor.



AMADURECIMENTO

6 meses em tanques de aço inoxidável.



HARMONIZAÇÃO

Entradas, sushi e sashimi, massas com molhos brancos, aves grelhadas e assadas, além de pratos à base de cogumelos.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Pinot Noir

GRAD. ALC.:

12,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

025029

EAN:

3172258001980

DUN:

13172258001987

CX:

06



F. BOUGRIER MUSCADET SÈVRE & MAINE

Este vinho branco fresco da costa atlântica do Loire é elegante e complexo em sabores. Elaborado com a delicada Melon de Bourgogne, adquire nítida cremosidade graças ao período em que fica em contato com as leveduras.



AMADURECIMENTO

6 meses em contato com as borras finas (sur lie).



HARMONIZAÇÃO

Saladas, frutos do mar, queijo de cabra.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Melon de Bourgogne

REGIÃO:

Loire

GRAD. ALC.:

12%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

025033

EAN:

3172258001065

DUN:

13172258001062

CX:

06



F. BOUGRIER TOURAINE SAUVIGNON BLANC

Aromático e elegante, este Touraine revela notas florais, de frutas brancas frescas, como maçãs verdes, além de notas cítricas.



AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Entradas leves, como saladas, ceviche e carpaccio, pescados e frutos do mar, além de queijos de massa mole, como os de cabra.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Sauvignon Blanc

REGIÃO:

Loire

GRAD. ALC.:

12%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

025031

EAN:

3172258000839

DUN:

13172258000836

CX:

06



F. BOUGRIER SANCERRE BLANC



Este branco tem ótima complexidade aromática e equilíbrio. De médio corpo, este cítrico e herbáceo Sauvignon Blanc é um ótimo e elegante exemplar de Sancerre.

AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Saladas, ceviches, culinária asiática, pescados com molhos leves.

CORPO ●●○○○ **TANINOS** ○○○○○
ACIDEZ ●●●●● **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Sauvignon Blanc **REGIÃO:** Loire **GRAD. ALC.:** 12,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 025030 **EAN:** 3172258000747 **CX:** 06

F. BOUGRIER ROSÉ D'ANJOU



Famoso e fresco rosé do Loire, sempre esteve entre os vinhos mais populares de Paris. Elaborado com as frutadas Gamay e Grolleau, tem notas florais, de morangos frescos, toques de cereja e framboesa.

AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Frutos do mar, cozinha tailandesa, queijo de cabra.

CORPO ●●○○○ **TANINOS** ○○○○○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ●●●○○

UVAS: Gamay e Grolleau **REGIÃO:** Loire **GRAD. ALC.:** 11%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 025032 **EAN:** 3172258000778 **CX:** 06

F. BOUGRIER VOUVRAY SEC "CONFIDENCES"



Assinado por Bougrier, a linha Confidences sempre busca expressar o nível máximo dos vinhos desta tradicional família do Loire. Vouvray Sec, este branco elaborado com a complexa Chenin Blanc revela notas de peras, maçãs e toques de abacaxis maduros. Em boca é refrescante e mineral.

AMADURECIMENTO

Breve estágio em contato com as borras finas (sur lie).

HARMONIZAÇÃO

Entradas leves, como saladas, massas salteadas com manteiga e ervas, frutos do mar e queijos de massa mole.

CORPO ●●●○○ **TANINOS** ○○○○○
ACIDEZ ●●●●○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Chenin Blanc **REGIÃO:** Loire **GRAD. ALC.:** 12,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 026045 **EAN:** 3172250002480 **CX:** 06

F. BOUGRIER POUILLY-FUMÉ “CONFIDENCES”



Pouilly-Fumé assinado por família Bougrier, é complexo e sedutor. Exala notas herbáceas e de frutas cítricas, além de toques de flores brancas, como jasmim. Um belo símbolo da vitivinicultura do Loire.



AMADURECIMENTO

6 meses em contato com borras finas (sur lie).



HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas assadas com molhos ricos, frutos do mar, massas com pesto.

CORPO ●●●○○○ **TANINOS** ○○○○○○
ACIDEZ ●●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○○

UVAS: Sauvignon Blanc **REGIÃO:** Loire **GRAD. ALC.:** 13%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 025035 **EAN:** 3172250001186 **CX:** 06

F. BOUGRIER CHINON “CONFIDENCES”



Bougrier seleciona os melhores lotes todos os anos para a criação da linha Confidences. Este Chinon, elaborado a partir de vinhas fincadas em solos argilosos e ricos em sílex, é rico e elegante, com taninos finos e ótimo frescor.



AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, churrasco, massas com ragu de carne, pratos com cogumelos e queijos amarelos.

CORPO ●●●○○○ **TANINOS** ●●●○○○
ACIDEZ ●●●○○○ **DOÇURA** ○○○○○○

UVAS: Cabernet Franc **REGIÃO:** Loire **GRAD. ALC.:** 12,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 025852 **EAN:** 3172259008131 **CX:** 06





FAMILLE HUGEL

ALSACE



**FAMILLE
HUGEL**
ALSACE - FRANCE

A tradição da Hugel é tão grande que foi uma das famílias idealizadoras da aplicação do nome da uva nos rótulos de vinhos. Além disso, é uma das 11 famílias a fazer parte do seletivo grupo PFV (Primum Familiae Vini) reconhecida como a mais importante associação de grandes produtores de vinho.

Apesar do porte moderado, Hugel alcançou fama mundial e mais de 90% da sua produção é destinada ao mercado internacional. A vinícola também foi a pioneira na produção de vinhos de colheita tardia na região, com premiações e reconhecimento desde 1976.



F. HUGEL GENTIL



Inspirado na antiga tradição da região da Alsace de produzir vinhos brancos a partir de cortes, a F. Hugel apresenta um belo blend de Riesling, Gewurztraminer, Pinot Gris, Muscat, Sylvaner e Pinot Blanc.

 **AMADURECIMENTO**
Sem estágio em carvalho.

 **HARMONIZAÇÃO**
Canapés, frutos do mar grelhados, peixes defumados, queijos de cabra.

CORPO ●●○○○ **TANINOS** ○○○○○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ●○○○○

UVAS: Gewurztraminer, Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot Gris e Muscat
REGIÃO: Alsace
GRAD. ALC.: 13,5%


VOLUME: 750ml **CÓD.:** 021638 **EAN:** 3300370111038 **DUN:** 13500699904886 **CX:** 06

F. HUGEL CLASSIC SYLVANER



Branco tipicamente fresco e leve, este Sylvaner, elaborado a partir de vinhas localizadas no distrito de Riquewihr, com média de 30 anos de idade, é agradável e equilibrado. Destaca-se seu caráter floral e suas notas de maçãs verdes.

 **AMADURECIMENTO**
Sem estágio em carvalho.

 **HARMONIZAÇÃO**
Carnes brancas, como aves e pescados, frutos do mar, massas salteadas em manteiga com ervas e queijos de massa mole.

CORPO ●●○○○ **TANINOS** ○○○○○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Sylvaner
REGIÃO: Alsace
GRAD. ALC.: 12%


VOLUME: 750ml **CÓD.:** 022360 **EAN:** 3300370120030 **DUN:** 13300370120037 **CX:** 06

F. HUGEL CLASSIC GEWURZTRAMINER



Equilibrado e refrescante, este vinho branco é elaborado a partir da aromática e intensa Gewurztraminer, plantada em vinhedos argilocalcários. Este Classic revela notas florais, de especiarias e toques cítricos.

 **AMADURECIMENTO**
Sem estágio em carvalho.

 **HARMONIZAÇÃO**
Entradas leves, pescados, queijos de massa mole, como os elaborados com leite de cabra e pratos da culinária japonesa.

CORPO ●●●●○ **TANINOS** ○○○○○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ●○○○○

UVAS: Gewurztraminer
REGIÃO: Alsace
GRAD. ALC.: 13%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 021135 **EAN:** 3300370180034 **DUN:** 13300370180031 **CX:** 06



F. HUGEL CLASSIC PINOT GRIS



Este vinho, elaborado com a Pinot Gris, é bastante rico, de paladar frutado e seco. O final é uma obra-prima que mescla fruta branca de caroço e mineralidade.

AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas, como aves e pescados, frutos do mar, massas salteadas em manteiga com ervas e queijos de massa mole.

CORPO ●●○○○ **TANINOS** ○○○○○
ACIDEZ ●●●●○ **DOÇURA** ●○○○○

UVAS: Pinot Gris **REGIÃO:** Alsace **GRAD. ALC.:** 14,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 021639 **EAN:** 3300370160036 **DUN:** 9999999021137 **CX:** 06

F. HUGEL CLASSIC RIESLING



Fresco e mineral, este Riesling revela notas de flores brancas, frutas cítricas, como limão e grapefruit, além de toques de pêssegos maduros.

AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas grelhadas e assadas, pescados e frutos do mar, como ostras, além de sushi e sashimi, e queijos de massa mole.

CORPO ●●○○○ **TANINOS** ○○○○○
ACIDEZ ●●●●● **DOÇURA** ●○○○○

UVAS: Riesling **REGIÃO:** Alsace **GRAD. ALC.:** 13%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 021637 **EAN:** 3300370190033 **DUN:** 13500699904879 **CX:** 06

F. HUGEL CLASSIC PINOT NOIR



Este agradável vinho tinto revela as características particulares do terroir da Alsace. Notas de frutas em compota se mesclam a toques florais e herbáceos neste ótimo alsaciano.

AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas assadas e grelhadas, carnes brancas grelhadas e guisadas, como aves, além de pescados e frutos do mar e queijos amarelos.

CORPO ●●○○○ **TANINOS** ●○○○○
ACIDEZ ●●●●○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Pinot Noir **REGIÃO:** Alsace **GRAD. ALC.:** 13,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 021136 **EAN:** 3300370100032 **DUN:** 13300370100039 **CX:** 06



GEORGES DUBOEUF

BEAUJOLAIS



Georges Duboeuf, uma figura emblemática no mundo do vinho, nasceu em 1933 na região do Mâconnais, na França. Desde muito jovem, sua vida foi ligada à viticultura, tendo participado de sua primeira colheita aos apenas cinco anos. Essa conexão precoce com a terra e as tradições vinícolas moldou sua trajetória e paixão pelo vinho.

GEORGES
DUBŒUF

Duboeuf dedicou-se inteiramente ao vinhedo de sua família, uma das mais tradicionais da região. Em 1964, ele fundou a “Les Vins Georges Duboeuf” em Beaujolais, marcando o início de uma nova era na produção de vinhos. Seus produtos rapidamente conquistaram a apreciação dos críticos e consumidores, estabelecendo um padrão de qualidade e inovação que reverberou por toda a indústria vinícola.

Com o passar do tempo, Georges Duboeuf tornou-se uma referência inquestionável, sendo reconhecido como o “Rei de Beaujolais”. Sua capacidade de transformar a tradição em modernidade e sua dedicação à excelência ajudaram a elevar a reputação dos vinhos da região, tornando-os apreciados em todo o mundo. A trajetória de Duboeuf não apenas enriqueceu o cenário vinícola francês, mas também deixou um legado duradouro que continua a inspirar novos produtores e amantes do vinho.




G. DUBOEUF DOMAINE DES 3 VALLONS BEAUJOLAIS-VILLAGES



Este Beaujolais-Villages, de produção super cuidadosa, é um vinho com caráter de frutas frescas e toques de violetas. Possui taninos sedosos e um agradável frescor final.

 **AMADURECIMENTO**
Sem estágio em carvalho.

 **HARMONIZAÇÃO**
Carnes vermelhas grelhadas, carnes suínas, pratos com cogumelos, além de queijos amarelos.

CORPO ●●○○○ **TANINOS** ●●○○○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Gamay **REGIÃO:** Beaujolais **GRAD. ALC.:** 13,5%


VOLUME: 750ml **CÓD.:** 029029 **EAN:** 3351650027525 **CX:** 06

G. DUBOEUF DOMAINE DE LA MARTINGALE BROUILLY



Contando com vinhedos entre 20 e 85 anos de idade, este Brouilly assinado por Georges Duboeuf nasceu a partir de vinhedos fincados em solos arenosos e argilo-calcários. Frutas vermelhas e pretas se mesclam neste elegante exemplar de Brouilly, em boca bom equilíbrio, com taninos finos e bom frescor de frutas e especiarias em boca.

 **AMADURECIMENTO**
Sem estágio em carvalho.

 **HARMONIZAÇÃO**
Carnes vermelhas grelhadas e guisadas, aves assadas com molhos intensos, massas com molho de tomate, embutidos leves e queijos amarelos, como o Gouda e o Gruyère.

CORPO ●●●○○ **TANINOS** ●●●○○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Gamay **REGIÃO:** Beaujolais **GRAD. ALC.:** 13%


VOLUME: 750ml **CÓD.:** 029026 **EAN:** 3351650019520 **CX:** 06

G. DUBOEUF DOMAINE DES ROSIERS MOULIN-À-VENT



Este Moulin-à-Vent assinado por Georges Duboeuf estagiou brevemente em carvalho, aportando estrutura e elegância a este ótimo Cru de Beaujolais. Desde 1976, a família Charvet dispõe este vinho a assinatura de vinhos premium de Georges Duboeuf.

 **AMADURECIMENTO**
Breve estágio em carvalho (parte do vinho).

 **HARMONIZAÇÃO**
Carnes vermelhas grelhadas, massas com molho vermelho, carnes suínas, aves grelhadas e assadas, além de queijos amarelos.

CORPO ●●●○○ **TANINOS** ●●●○○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Gamay **REGIÃO:** Beaujolais **GRAD. ALC.:** 13,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 028245 **EAN:** 3351650026627 **CX:** 06



G. DUBOEUF DOMAINE JEAN ERNEST DESCOMBES MORGON "CÔTE DU PY"



Jean-Ernest Descombes foi o primeiro produtor que Georges Duboeuf trabalhou quando iniciou o projeto Les Vins Georges Duboeuf, em 1968. Elaborado a partir de vinhas velhas, com mais de 50 anos de idade, fincadas em solos de xisto e vulcânicos, este Morgon "Côte du Py" é estruturado, potente e elegante.



AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, cortes suínos, embutidos e queijos duros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Gamay

REGIÃO:

Beaujolais

GRAD. ALC.:

13,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

028304

EAN:

3351650026832

CX:

06

G. DUBOEUF CHÂTEAU DES CAPITANS JULIÉNAS



Videiras com mais de 70 anos de idade fincadas em solos vulcânicos e graníticos dão vida a este Juliéna. Com taninos firmes e ótima acidez, é um tinto elegante e estruturado, apresentando um excelente potencial de guarda.



AMADURECIMENTO

8 meses em barricas de carvalho francês novas (20% do vinho).



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas com molhos ricos, cordeiro, carnes suínas, caça, polenta com ragu de cogumelos, além de embutidos e queijos duros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Gamay

REGIÃO:

Beaujolais

GRAD. ALC.:

13%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

028242

EAN:

3351650026597

CX:

06



LAROCHE

LANGUEDOC-ROUSSILLON



L A R O C H E

A Domaine Laroche foi fundada em 1850 e, ao longo de sua história, passou por cinco gerações de dedicados viticultores. Atualmente, a vinícola está sob a liderança de Michel Laroche, que ampliou a propriedade de 60 para 100 hectares. Esse crescimento solidificou a posição da vinícola como uma referência em Chablis, região famosa por seus vinhos brancos de alta qualidade.

A filosofia da vinícola baseia-se na crença de que, para se criar vinhos excepcionais, é imprescindível trabalhar em harmonia com a natureza, evitando intervenções desnecessárias que possam comprometer a pureza do produto final.

Além de sua tradição em Chablis, a Laroche também é reconhecida por seu projeto no Languedoc, que se destaca pela busca de terroirs excepcionais. A história de Mas la Chevalière é um testemunho dessa busca, iniciada com a descoberta de dois vinhedos notáveis: Peyroli e Roqua Blanca. Com vinhas plantadas na década de 1980, esses terroirs proporcionam uma base sólida para a criação de vinhos que aliam a tradição à modernidade, refletindo o know-how adquirido ao longo de gerações.



LAROCHE LA CHEVALIÈRE CHARDONNAY



Frutado e fresco, o Larocche Chardonnay La Chevalière provém de vinhas localizadas no Languedoc-Roussillon, a 400 metros de altitude. No nariz, mesclam-se frutas cítricas, toques de maçãs verdes, peras, além de flores brancas.



AMADURECIMENTO

9 meses em barris de carvalho (30% do vinho).



HARMONIZAÇÃO

Entradas frias, como saladas e aperitivos, pescados e frutos do mar, como mariscos e camarões, além de queijos de massa mole.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Chardonnay

REGIÃO:

Languedoc-Roussillon

GRAD. ALC.:

13%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

025455

EAN:

3546680013963

CX:

06

LAROCHE LA CHEVALIÈRE PINOT NOIR



O know-how de Larocche na elaboração de vinhos da Borgogne se traduz neste Pinot Noir do Languedoc, que apresenta um traço mais elegante e fresco. Destacam-se notas de cerejas maduras, notas florais e toques de especiarias doces.



AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas, carnes brancas guisadas e grelhadas, como aves, massas com molho de tomate e queijos de massa amarela.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Pinot Noir

REGIÃO:

Languedoc-Roussillon

GRAD. ALC.:

12,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

025456

EAN:

3546680019415

CX:

06

LAROCHE CHABLIS LES CHANOINES



Elaborado por um dos mais famosos produtores da região, este Chablis é cítrico, fresco e complexo. Seu nariz é marcado por pêssegos frescos, lima, além de toques minerais e florais. Seu nome é uma homenagem aos antigos cânones que habitavam o antigo mosteiro de l'Obédience.



AMADURECIMENTO

6 meses em tanques de aço inoxidável em contato com as borras finas (sur lie).



HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas grelhadas, como aves, pescados e frutos do mar, massas salteadas com frutos do mar, além de queijos de massa mole.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Chardonnay

REGIÃO:

Borgogne

GRAD. ALC.:

12,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

021819

EAN:

3292060009254

DUN:

3292060052854

CX:

06

375ml

021818

3292060051857

23292060010254

24



LAROCHE CHABLIS 1ER CRU “L'ESSENCE DES CLIMATS”



Contando com a assinatura de Gregory Viennois, enólogo de Laroche, este Chablis 1er Cru é elaborado a partir de uma mescla de vinhedos 1er Crus, com solo de calcário Kimmeridgian selecionado pelo enólogo. Após parte do vinho estagiar por 9 meses em barris de carvalho, revela notas minerais, de amêndoas, além de toques cítricos e de flores brancas.



AMADURECIMENTO

9 meses em barris de carvalho (12% do vinho).



HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas grelhadas, como aves e pescados, massas e risotos com frutos do mar, pratos da culinária asiática, como sushi, sashimi, além de queijos de massa mole.

CORPO ● ○ ○ ○ ○ ○ **TANINOS** ○ ○ ○ ○ ○ ○
ACIDEZ ● ● ● ○ ○ ○ **DOÇURA** ○ ○ ○ ○ ○ ○

UVAS: Chardonnay **REGIÃO:** Bourgogne **GRAD. ALC.:** 12,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 028259 **EAN:** 3292060013466 **CX:** 06



M. CHAPOUTIER

LANGUEDOC-ROUSSILLON E RHÔNE



A Maison M. Chapoutier é admirada em todo o mundo, graças à sua filosofia de respeito ao terroir. Fundada em 1808, passou por uma grande revolução nos anos 80 com a chegada de Michel Chapoutier, um estandarte para o vinho no país. Autêntico e visionário, Michel se auto intitula um agricultor, trabalhando dia após dia perto da terra, numa busca minuciosa para desvendar terroirs. Uma das referências de vinhos biodinâmicos, M. Chapoutier nos encanta por seus vinhos elegantes e únicos, que impressionam pela tipicidade e grande potencial de guarda.



MARIUS BY MICHEL CHAPOUTIER BLANC



A Vermentino surgiu na Sardenha e adaptou-se bem ao sul da França, especialmente em Languedoc-Roussillon. Marius blanc é fresco, elegante e descontraído. Apresenta aromas de frutas cítricas, tropicais e notas minerais, em boca, encanta por sua acidez e elegância.

AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Entradas, saladas, carnes brancas grelhadas e assadas, como aves e peixes, massas com molhos brancos, além de queijos de massa mole.

CORPO ●●○○○ **TANINOS** ○○○○○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Vermentino **REGIÃO:** Languedoc-Roussillon **GRAD. ALC.:** 13,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 027295 **EAN:** 3391180015357 **CX:** 06



MARIUS BY MICHEL CHAPOUTIER ROSÉ



Marius é um ótimo exemplar da qualidade e do frescor dos rosés elaborados a partir deste blend típico do sul da França. No nariz, destaca-se por frutas vermelhas frescas e toques florais, que também podemos sentir em boca.

AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Canapés, entradas leves, como saladas e carpaccio, além de pratos com frutos do mar.

CORPO ●○○○○ **TANINOS** ○○○○○
ACIDEZ ●●○○○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Grenache, Cinsault e Syrah **REGIÃO:** Languedoc-Roussillon **GRAD. ALC.:** 12,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 027296 **EAN:** 3391180014190 **CX:** 06



MARIUS BY MICHEL CHAPOUTIER ROUGE



Frutado e redondo, Marius Rouge revela frutas vermelhas maduras, especiarias e toques defumados.

AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Entradas leves, carnes brancas, como aves, massas com molhos de tomate, além de queijos amarelos.

CORPO ●●●○○ **TANINOS** ●●●○○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Grenache e Syrah **REGIÃO:** Languedoc-Roussillon **GRAD. ALC.:** 13,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 027297 **EAN:** 3391180015579 **CX:** 06





M. CHAPOUTIER CÔTES-DU-RHÔNE BLANC "BELLERUCHE"

Elaborado a partir das variedades brancas autóctones do Vale do Rhône, este vinho branco é elegante e equilibrado. Encanta pelos aromas de frutas de caroço, como pêssegos e damascos, além de toques de flores brancas, com a acidez destacando o frescor e equilíbrio.

AMADURECIMENTO

5 meses em tanques de inox em contato com as borras.

HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas grelhadas, como aves e pescados, pratos com cogumelos e queijos de capa branca.

CORPO ●●○○○ **TANINOS** ○○○○○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Grenache Blanc, Roussanne, Viognier, Clairette e Bourbolenc
REGIÃO: Rhône
GRAD. ALC.: 14%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 027289 **EAN:** 3391180015074 **CX:** 06



M. CHAPOUTIER CÔTES-DU-RHÔNE ROUGE "BELLERUCHE"

Elaborado com maior proporção de Grenache, complementada com Syrah, este vinho tinto é fermentado em tanques de concreto e em inox, para preservar o frescor e a sutileza. Trata-se de um vinho com corpo médio, taninos sedosos, notas de frutas vermelhas e toques tostados.

AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas, massas com molhos de tomate e queijos de massa amarela.

CORPO ●●●○○ **TANINOS** ●●●○○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Grenache e Syrah
REGIÃO: Rhône
GRAD. ALC.: 14,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 027290 **EAN:** 3391180015265 **CX:** 06



M. CHAPOUTIER TAVEL "BEAUREVOIR"

Tavel AOC, localizada ao sul do Rhône, ao lado de Châteauneuf-du-Pape, encanta por sua intensidade e por seus sabores intrigantes. As uvas são maceradas e permanecem em contato com as cascas por 36 horas, aportando complexidade a este grande rosé de Tavel. Encanta pelos aromas frutados; em boca, apresenta boa acidez e sabores persistentes de frutas vermelhas.

AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas grelhadas, como aves e pescados, frutos do mar, crustáceos, pratos asiáticos, como pad thai, além de queijos leves.

CORPO ●●●○○ **TANINOS** ●○○○○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Clairette e Bourbolenc
REGIÃO: Rhône
GRAD. ALC.: 14%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 027292 **EAN:** 3391180014831 **CX:** 06





M. CHAPOUTIER RASTEAU “LES GADILLES”

Elaborado na sub-região do Rhône, Rasteau, este vinho tinto é feito a partir do blend de Grenache e Syrah. Apresenta aromas tradicionais da região, com caráter de frutas pretas maduras, notas de especiarias, como café e chocolate, além de notas tostadas. Persistente, encanta por sua vivacidade e potência.

AMADURECIMENTO

De 12 a 16 meses em tanques de aço inox.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas, massas com molhos de tomate e queijos de massa amarela.

CORPO ●●●●○ **TANINOS** ●●●●○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Grenache e Syrah **REGIÃO:** Rhône **GRAD. ALC.:** 14,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 027294 **EAN:** 3391180015432 **CX:** 06



M. CHAPOUTIER VACQUEYRAS “AVARUM”

Criado na sub-região de Vacqueyras, este vinho tinto revela elegância, com ótimo frescor e notas de frutas vermelhas maduras, além de toques de especiarias. Apresenta corpo médio, com taninos elegantes.

AMADURECIMENTO

Parte estagia em tanques de cimento e outra parte, em foudres de carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas, carnes de caça, massas com molhos de tomate e queijos de massa amarela.

CORPO ●●●●○ **TANINOS** ●●●●○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Grenache e Syrah **REGIÃO:** Rhône **GRAD. ALC.:** 14,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 027293 **EAN:** 3391180015838 **CX:** 06



M. CHAPOUTIER SAINT-JOSEPH ROUGE “DESCHANTS”

Belíssimo Syrah do norte do Rhône, este Saint-Joseph encanta por sua expressividade. Tinto incrível, elegante e intenso, surpreende por seu frescor e sutileza. Apresenta aromas de frutas pretas frescas, além de especiarias e notas florais.

AMADURECIMENTO

12 a 18 meses em barricas de carvalho (parte do vinho).

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas, carnes de caça, vegetais grelhados e queijos de massa amarela.

CORPO ●●●●○ **TANINOS** ●●●●●
ACIDEZ ●●●●○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Syrah **REGIÃO:** Rhône **GRAD. ALC.:** 12%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 027304 **EAN:** 3391180014282 **CX:** 06



M. CHAPOUTIER GIGONDAS “LES JOCASSES”



Com maior proporção de Grenache, complementado com Syrah e Mourvèdre, este vinho tinto é fermentado e estagiado em tanques de cimento, preservando o frescor e a sutileza. É um vinho encorpado, com taninos sedosos e notas de frutas vermelhas, além de toques tostados.

 **AMADURECIMENTO**
8 meses em tanques de cimento.

 **HARMONIZAÇÃO**
Carnes vermelhas grelhadas, massas com molhos de tomate e queijos de massa amarela.

CORPO ●●●●○ **TANINOS** ●●●●○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Grenache, Syrah e Mourvèdre **REGIÃO:** Rhône **GRAD. ALC.:** 14,5%


VOLUME: 750ml **CÓD.:** 027291 **EAN:** 3391180015463 **CX:** 06




M. CHAPOUTIER CONDRIEU “INVITARE”



Vinhas fincadas em solos de xisto e granito dão estrutura, complexidade e elegância a este tradicional vinho branco do Rhône. Potente, intenso e aromático, este Condrieu assinado por Chapatier revela notas de frutas cítricas, frutas tropicais, toques de pêssegos, defumados e de manteiga. Destaca-se seu caráter intenso, estrutura e seu ótimo potencial de guarda.

 **AMADURECIMENTO**
8 meses em contato com as borras (15% do vinho estagia em barricas de carvalho).

 **HARMONIZAÇÃO**
Carnes brancas grelhadas e assadas, como aves e peixes, massas com molhos brancos, além de queijos amarelos.

CORPO ●●●●○ **TANINOS** ○○○○○○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○○

UVAS: Viognier **REGIÃO:** Rhône **GRAD. ALC.:** 14,5%

VOLUME: 750ml **Consulte safra disponível** **CX:** 06



M. CHAPOUTIER CROZES-HERMITAGE “LES MEYSONNIERS”



Orgânico, elegante e potente blend de Grenache e Syrah elaborado a partir de vinhas do Crozes-Hermitage, no Rhône Norte. Estruturado, revela boa complexidade e evoluirá bem pelas próximas décadas.

 **AMADURECIMENTO**
12 meses em barricas de carvalho (15% do vinho).

 **HARMONIZAÇÃO**
Carnes vermelhas grelhadas, massas com molhos de tomate e queijos de massa amarela.

CORPO ●●●●○ **TANINOS** ●●●●○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Syrah **REGIÃO:** Rhône **GRAD. ALC.:** 12,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 027299 **EAN:** 3391180016774 **CX:** 06





M. CHAPOUTIER CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE “LA BERNARDINE”

Fresco e elegante blend com maior proporção de Grenache, complementado por Syrah e Mourvèdre, fincados em solos argilo-calcários. Fermentado e estagiado em tanques de cimento, preserva o frescor e a sutileza. Encorpado, com taninos sedosos e notas de frutas vermelhas, além de toques tostados.



AMADURECIMENTO

15 meses em tanques de cimento.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas, carnes de caça, vegetais grelhados e queijos de massa amarela.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Grenache, Syrah e Mourvèdre

REGIÃO:

Rhône

GRAD. ALC.:

14%

VOLUME:

750ml

Consulte safra disponível

CX:

06





MAISON ANDRÉ GOICHOT

BOURGOGNE



A Maison André Goichot foi fundada em 1947 nas proximidades da comuna de Meursault, na prestigiada região de Côte de Beaune. Desde sua criação, a Goichot se destaca por seu espírito familiar, que permeia todas as suas operações e reflete um compromisso profundo com a qualidade e a tradição.

Embora a vinícola tenha uma abordagem futurista em relação à produção de vinhos, ela mantém um grande respeito pelas tradições seculares da Bourgogne. Isso é evidenciado pelo estreito relacionamento que André Goichot cultivou ao longo dos anos com diversos pequenos produtores de alta qualidade localizados nas sub-regiões de Côtes de Nuits, Côtes de Beaune e Chablis. Essa rede de parcerias permite à Maison Goichot acessar uvas excepcionais, que são fundamentais para a elaboração de vinhos de caráter único e distinto.





A. GOICHOT BOURGOGNE CHARDONNAY



Vinho branco clássico da região de Borgonha, é perfeito para acompanhar entradas e pratos leves. Intenso em aromas frutados, possui ótimo frescor e cremosidade em boca.



AMADURECIMENTO

10 meses em barricas de carvalho (50% do vinho).



HARMONIZAÇÃO

Entradas leves, como saladas, carnes brancas grelhadas e assadas, frutos do mar, além de queijos de massa mole.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Chardonnay

REGIÃO:

Borgogne

GRAD. ALC.:

13%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

021332

EAN:

3443350024109

DUN:

3443351224102

CX:

06

A. GOICHOT BOURGOGNE PINOT NOIR



Elaborado a partir de uma mescla de uvas das sub-regiões da Borgonha, este Pinot Noir assinado por André Goichot é sutil e delicado. Possui aromas de frutas vermelhas, como cerejas e morangos, notas herbáceas, de especiarias e toques florais.



AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas grelhadas e assadas, como aves, carnes suínas, pratos com cogumelos, e culinária mediterrânea, além de embutidos e queijos amarelos.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Pinot Noir

REGIÃO:

Borgogne

GRAD. ALC.:

12,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

021334

EAN:

3443350026103

DUN:

3443351226106

CX:

06

375ml

021335

3443351026102

3443354026109

12

A. GOICHOT POMMARD



Este vinho da Côte de Beaune revela grande intensidade, estrutura e elegância. No nariz, o vinho é marcado por frutas vermelhas frescas, especiarias e toques defumados.



AMADURECIMENTO

15 meses em barricas de carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, pratos com aves, como coq au vin, cogumelos, além de embutidos e queijos maduros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Pinot Noir

REGIÃO:

Borgogne

GRAD. ALC.:

13,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

029064

CX:

06





A. GOICHOT GEVREY-CHAMBERTIN



Este Gevrey-Chambertin é potente, estruturado e elegante. Com notas de frutas vermelhas maduras, especiarias, couro e chocolate, além de toques defumados e tostados, apresenta taninos firmes e ótima acidez.



AMADURECIMENTO

15 meses em barricas de carvalho francês.



HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas grelhadas e assadas, como aves, carnes vermelhas grelhadas e guisados, pratos à base de cordeiro, embutidos e queijos macios.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Pinot Noir

REGIÃO:

Bourgogne

GRAD. ALC.:

13,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

029063

CX:

06

A. GOICHOT POUILLY-FUISSÉ 1ER CRU “LE CLOS REYSSIER”



O A. Goichot Pouilly-Fuissé, parcela 1er Cru de Chardonnay, provém de solos predominantemente de calcário e argila, favorecendo a elegância e uma acidez equilibrada. É vibrante, com acidez equilibrada e grande frescor. Revela notas de frutas brancas e frutas cítricas, como maçã e lima, além de nuances florais e minerais.



AMADURECIMENTO

12 meses em barricas de carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Pescados e frutos do mar, carnes brancas grelhadas, como aves, além de queijos amarelos e de capa branca.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Chardonnay

REGIÃO:

Bourgogne

GRAD. ALC.:

13,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

029065

CX:

06

A. GOICHOT SANTENAY 1ER CRU “LA MALADIÈRE”



Elaborado a partir de vinhas fincadas em La Maladière, 1er Cru de Santenay, com vinhas fincadas em solos calcários e de marga, este vinho é complexo e fresco. Seu nome em francês antigo significava hospital, e tem esse nome porque suas vinhas pertenciam ao “Maladière de Chagny”, localizado a poucos quilômetros dali.



AMADURECIMENTO

15 meses em barricas de carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, pratos com aves, como coq au vin, cogumelos, além de embutidos e queijos maduros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Pinot Noir

REGIÃO:

Bourgogne

GRAD. ALC.:

13,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

026412

CX:

06





POEME VINEYARDS

LANGUEDOC-ROUSSILLON



POEME
Vineyards

Poeme Vineyards é um tributo do grupo LGL aos seus vinhedos localizados em Languedoc, onde os ventos sopram do Mediterrâneo através de suas videiras. Os Vent d'Autan e Cers transmitem para as uvas todo o seu calor e a névoa que vem do mar. Graças a essas condições, os vinhedos estão protegidos contra diversas doenças, garantindo a produção de uvas sãs que amadurecem de maneira excelente, influenciadas pelo sol mediterrâneo.





POEME GRANDE RÉSERVE CABERNET SAUVIGNON - SYRAH

Blend a partir de duas das mais importantes castas francesas, Poeme Grande Réserve é complexo e maduro. Frutas vermelhas e pretas maduras se mesclam a notas de pimenta e toques florais neste tinto do sul da França.



AMADURECIMENTO

5 meses em carvalho sem tosta.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, carnes suínas, pratos à base de cogumelos, embutidos e queijos duros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Cabernet Sauvignon e Syrah

REGIÃO:

Languedoc-Roussillon

GRAD. ALC.:

13,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

023580

EAN:

3700619317380

DUN:

13700619317387

CX:

06





PREMIER RENDEZ-VOUS

LANGUEDOC-ROUSSILLON E SUD-OUEST



PREMIER
RENDEZ-VOUS

Criada em 1999 por Alain Grignon, Mark Lynton e Thierry Leduc, a LGI Wines é uma empresa especializada na elaboração de vinhos no sul da França. Localizada em Carcassonne, no coração da região do Languedoc, a empresa possui um amplo portfólio, com rótulos de excelente custo-benefício. Atualmente, a LGI desenvolve vinhos contemporâneos, ao mesmo tempo que mantém a tradição clássica, comprometendo-se com a qualidade de cada um deles, desde a colheita até o engarrafamento.





PREMIER RENDEZ-VOUS SAUVIGNON BLANC - COLOMBARD



Agradável blend branco elaborado com as delicadas e aromáticas Sauvignon Blanc e Colombard em Gascogne, Premier Rendez Vous, ou na tradução livre Primeiro Encontro, possui incrível frescor. Um vinho perfeito para acompanhar pescados brancos e preparações asiáticas, como sashimis.



AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Entradas leves, como saladas, pescados e frutos do mar, como sashimi e ceviche, além de queijos de massa mole.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Sauvignon Blanc e Colombard

REGIÃO:

Sud-Ouest

GRAD. ALC.:

11%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

027549

EAN:

3700619341484

CX:

06

PREMIER RENDEZ-VOUS CHARDONNAY



Rendez-Vous Chardonnay é vibrante e expressa com elegância a tipicidade dos solos calcários margosos onde é cultivado. No nariz, revela aromas intensos de frutas brancas, como pera e maçã, além de notas cítricas e flores brancas. Em boca, destaca-se por sua firmeza, toques de frutas de caroço frescas e uma agradável mineralidade.



AMADURECIMENTO

5 meses sobre as borras finas (sur lie).



HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas com molhos untuosos, carpaccio, frutos do mar, pratos da culinária asiática, e entradas leves.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Chardonnay

REGIÃO:

Languedoc-Roussillon

GRAD. ALC.:

11%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

030068

EAN:

3700619341484

CX:

06

PREMIER RENDEZ-VOUS CINSAULT ROSÉ



Frutado e fresco, este rosé, elaborado a partir da leve e aromática Cinsault, revela notas de frutas cítricas, frutas vermelhas frescas e notas florais.



AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Entradas leves, saladas, pescados brancos, frutos do mar, como sushi e sashimi, e pratos mexicanos.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Cinsault

REGIÃO:

Languedoc-Roussillon

GRAD. ALC.:

12%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

024301

EAN:

3700619322568

DUN:

13700619322565

CX:

06





PREMIER RENDEZ-VOUS

PREMIER RENDEZ-VOUS PINOT NOIR



Fresco e agradável, este Pinot Noir do sul da França revela notas de frutas vermelhas maduras e especiarias. Em boca, é aveludado, com acidez equilibrada e agradável dulçor final.



AMADURECIMENTO

4 meses sobre as borras finas.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, como aves e pato, massas com molho de tomate, cogumelos e queijos amarelos.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Pinot Noir

REGIÃO:

Languedoc-Roussillon

GRAD. ALC.:

13%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

023559

EAN:

3700619317311

DUN:

13700619317318

CX:

06

PREMIER RENDEZ-VOUS MERLOT - CABERNET SAUVIGNON



Premier Rendez-Vous (Primeiro Encontro) é um típico vinho de bistrô, agradável frutado e maduro, ideal para acompanhar diversos pratos tradicionais da cozinha francesa. Versátil, este blend de Merlot e Cabernet Sauvignon revela agradáveis notas de ameixas maduras e toques de pimenta, com taninos finos e final agradável.



AMADURECIMENTO

Parte do vinho estagia 3 meses em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas, massas com molho de tomate, queijos amarelos, além de vegetais e cogumelos.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Merlot e Cabernet Sauvignon

REGIÃO:

Languedoc-Roussillon

GRAD. ALC.:

13,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

023557

EAN:

3700619315539

DUN:

13700619315536

CX:

06





VEUVE AMBAL

BOURGOGNE



VEUVE AMBAL
IN BURGUNDY SINCE 1898

Fundada em 1898 no distrito de Rully, na Côte Chalonnaise, a história da Veuve Ambal é marcada por uma notável determinação. Após a morte de seu marido, Marie Ambal tomou a audaciosa decisão de criar sua própria Maison, dedicando-se à produção de espumantes elegantes e complexos, elaborados com o rigor do método clássico. Essa escolha não só solidificou seu legado, mas também abriu novos caminhos para a produção de Crémants de Bourgogne. Hoje, já na sexta geração da família, a Maison continua a honrar suas tradições, ao mesmo tempo em que explora novas técnicas e métodos de vinificação. A Veuve Ambal permanece fiel à sua missão de produzir espumantes que não apenas encantam o paladar, mas também contam uma história de paixão, dedicação e respeito pelo terroir.



VEUVE AMBAL BLANC DE BLANCS BRUT



Espumante delicado e fresco, este Blanc de Blancs revela um bom leque de aromas, destacando-se por frutas brancas que se mesclam a notas de limão e toques florais.



AMADURECIMENTO

Método Charmat (Segunda fermentação em tanques de aço inoxidável).



HARMONIZAÇÃO

Saladas, tartar de salmão, ceviche de peixe branco, frutos do mar e queijos de cabra.

CORPO
ACIDEZ



TANINOS
DOÇURA



UVAS:
Airén

GRAD. ALC.:
11,5%

VOLUME:	CÓD.:	EAN:	DUN:	CX:
750ml	023405	3299641116721	13299641117060	12

VEUVE AMBAL BLANC DE BLANCS DEMI-SEC



Espumante fresco e com bom equilíbrio entre dulçor e fruta. No nariz, revela um bom leque de aromas, se destacando por frutas brancas, como peras, pêssegos e maçãs, que se mesclam a notas de limão e toques florais.



AMADURECIMENTO

Método Charmat (Segunda fermentação em tanques de aço inoxidável).



HARMONIZAÇÃO

Entradas leves, como saladas, canapés, pratos da culinária tailandesa, além de sobremesas com frutas cítricas.

CORPO
ACIDEZ



TANINOS
DOÇURA



UVAS:
Airén

GRAD. ALC.:
11,5%

VOLUME:	CÓD.:	EAN:	DUN:	CX:
750ml	028698	3299642113033	3299642113026	12

VEUVE AMBAL CUVÉE ROSÉ BRUT



Veuve Ambal Cuvée Rosé é fresco e equilibrado. Seus sutis aromas remetem a notas de morangos frescos que se mesclam a rosas e toques de pêssegos.



AMADURECIMENTO

Método Charmat (Segunda fermentação em tanques de aço inoxidável).



HARMONIZAÇÃO

Saladas, tartar de atum, frutos do mar, queijos amarelos, quiches tradicionais.

CORPO
ACIDEZ



TANINOS
DOÇURA



UVAS:
Tempranillo

GRAD. ALC.:
11,5%

VOLUME:	CÓD.:	EAN:	DUN:	CX:
750ml	023713	3299641116738	13299641118258	12

VEUVE AMBAL CRÉMANT DE BOURGOGNE GRANDE CUVÉE BRUT



Este Crémant de Bourgogne é elaborado com uvas colhidas manualmente nos 200 hectares de vinhas de Veuve Ambal. Um grande espumante borgonhês com boa persistência e intensidade.

AMADURECIMENTO

Método tradicional (Segunda fermentação em garrafa), e 12 a 18 meses de autólise (sur lie)

HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas grelhadas e assadas, carpaccio, frutos do mar e massas com molhos brancos.

CORPO ●●●○○○ **TANINOS** ○○○○○○
ACIDEZ ●●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○○

UVAS: Pinot Noir, Chardonnay, Aligoté e Gamay
GRAD. ALC.: 12%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 023407 **EAN:** 3299641100010 **DUN:** 13299641001079 **CX:** 12

VEUVE AMBAL CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ PREMIÈRES FLEURS BRUT



Blend de Pinot Noir, Chardonnay e Gamay, este Crémant de Bourgogne Rosé estagiou de 12 a 15 meses em contato com as leveduras. Destacam-se notas de frutas vermelhas frescas, notas florais, além dos agradáveis toques defumados e tostados.

AMADURECIMENTO

Método tradicional (2ª fermentação em garrafa) de 12 a 15 meses de autólise.

HARMONIZAÇÃO

Entradas leves, peixes e frutos do mar, além de canapés e queijos de massa mole.

CORPO ●●●○○○ **TANINOS** ○○○○○○
ACIDEZ ●●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○○

UVAS: Pinot Noir, Chardonnay e Gamay
REGIÃO: Bourgogne
GRAD. ALC.: 12%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 027882 **EAN:** 3299641122777 **CX:** 06





HUNGRIA

PAJZOS





PAJZOS

TOKAJ-HEGYALJA



A Pajzos é uma vinícola prestigiada na região de Tokaj, tem uma rica história desde o século XIII. Renomada por seus vinhos Aszú e Szamorodni, ganhou fama no século XVII sob o comando do Príncipe Ferenc II Rákóczi. Após desafios como a epidemia de filoxera e a política restritiva do país, esta tradicional propriedade, originalmente chamado de Megyer Vineyard foi revitalizada nos anos 1990 pelo enólogo de Bordeaux Jean-Michel Arcaute e investidores. Hoje, parte de um grupo juntamente com o renomado Château Clinet de Pomerol, Pajzos cria vinhos de alta qualidade premiados internacionalmente.



PAJZOS FURMINT DRY “T”



Elaborado a partir da Furmint, esse vinho revela boa textura de boca, com acidez refrescante, além de notas de frutas de caroço, flores brancas e agradável toque de manga verde. Um belíssimo exemplar da complexidade e frescor dos brancos secos de Tokaj.

AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas grelhadas, pescados e frutos do mar, além de risoto de queijo, massas com molhos brancos e saladas com queijos de cabra.

CORPO ●○○○○○ **TANINOS** ○○○○○○
ACIDEZ ●●●●○ **DOÇURA** ●●○○○○

UVAS: Furmint, Hárslevelü e Muscat Blanc **REGIÃO:** Tokaj-Hegyalja **GRAD. ALC.:** 12%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 028905 **EAN:** 5998830245225 **CX:** 06



PAJZOS FURMINT “F” LATE HARVEST



Este Late Harvest nos encanta por seu equilíbrio entre dulçor e frescor. A colheita é realizada entre o final de outubro e a primeira quinzena de novembro, revelando notas de pêssegos, peras, maçãs e toques de mel e damasco.

AMADURECIMENTO

6 meses em tanques de aço inoxidável.

HARMONIZAÇÃO

Sobremesas à base de creme, como tortas e canoli, além de saladas de frutas, chocolate branco e queijos azuis.

CORPO ●●○○○○○ **TANINOS** ○○○○○○
ACIDEZ ●●●○○○ **DOÇURA** ●●●●●●

UVAS: Furmint e Hárslevelü **REGIÃO:** Tokaj-Hegyalja **GRAD. ALC.:** 12,5%

VOLUME: 500ml **CÓD.:** 028906 **EAN:** 5998830242217 **CX:** 06



PAJZOS HÁRSLEVELÜ “H” LATE HARVEST



Este Late Harvest, elaborado com a autóctone Hárslevelü, é elegante, frutado e com incrível equilíbrio entre seu frescor e sua doçura. Destaca-se seu caráter cítrico, que se mescla a notas de damascos, flores brancas e toques de pêssego.

AMADURECIMENTO

6 meses em tanques de aço inoxidável.

HARMONIZAÇÃO

Sobremesas à base de creme, como tortas e canoli, além de saladas de frutas, chocolate branco e queijos azuis.

CORPO ●●○○○○○ **TANINOS** ○○○○○○
ACIDEZ ●●●○○○ **DOÇURA** ●●●●●●

UVAS: Hárslevelü **REGIÃO:** Tokaj-Hegyalja **GRAD. ALC.:** 10,5%

VOLUME: 500ml **CÓD.:** 028907 **EAN:** 5998830252216 **CX:** 06





ITALIA

ACQUESI | ALTA MORA | BERNARDI PIETRO E FIGLI | CASTELLO BANFI | CUSUMANO
DAI TERRA ROSSA | DI LENARDO | DIEVOLE | DONNAFUGATA | FANTINI
GIANNI GAGLIARDO | ICARDI | LUCIANO ERCOLIN | PODERE BRIZIO | PODERI DAL
NESPOLI | PODERI ORMA | POGGIOTONDO | TENUTA SETTE PONTI
TENUTE ROSSETTI | ZENATO | ZENITH



ACQUESI

PIEMONTE



A vinícola Acquesi foi fundada em 2011 em Acqui Terme, conhecida por seus vinhos e gastronomia autêntica, interpretando a tradição do espumante piemontês criado em 1895 por Frederico Martinotti. Conta com solos de calcário e argila, revelando vinhos com intensidade e personalidade. As lindas garrafas contam com design floral inspirado em peônias, flores abundantes no Piemonte, trazendo elegância e alegria. Seus espumantes são marcados pela delicadeza, frescor e perlage persistente.





ACQUESI MOSCATO SPUMANTE

Espumante elaborado com a Moscato, fresco, com delicada e persistente perlage, enaltecendo a tipicidade e a elegância deste piemontês. Apresenta cor amarelo palha com reflexos dourados. No nariz, é marcado por aromas florais intensos, além de toques de pêssegos frescos e maçãs.



AMADURECIMENTO

Método Asti.



HARMONIZAÇÃO

Torta de maçã, sobremesas com morangos, além de doces à base de creme e queijos azuis.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Moscato Bianco

REGIÃO:

Piemonte

GRAD. ALC.:

6,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

027459

EAN:

8056457511943

CX:

06



ACQUESI ASTI DOCG

Vinho elaborado pelo método Asti, exibe tipicidade e elegância. Espumante delicado, apresenta aromas intensos de mel, pêssegos frescos, frutas cítricas e notas florais. Marcado pela persistência e finesse da perlage, com agradável doçura.



AMADURECIMENTO

Método Asti.



HARMONIZAÇÃO

Torta de maçã, sobremesas com morangos, além de doces à base de creme e queijos azuis.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Moscato Bianco

REGIÃO:

Piemonte

GRAD. ALC.:

7%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

027460

EAN:

8056457510182

DUN:

18053303273007

CX:

06



ALTA MORA

SICILIA



ALTA MORA

Iniciado em abril de 2013, quando Francesco Cusumano e seus dois filhos, Diego e Alberto, tiveram a oportunidade de adquirir 18 hectares de propriedade ao redor do Vulcão Etna, o projeto Alta Mora se orgulha de ter um terroir especial. A propriedade possui vinhedos nos distritos de Guardiola, Feudo di Mezzo, Pietramarina, Solicchiata e Verzela, na encosta norte do maior vulcão da Europa. No campo, o trabalho da vinícola foi fortalecer as castas autóctones da região, a tinta Nerello Mascalese e a branca Carricante, fincadas entre 600 e 1000 metro acima do nível do mar, garantindo vinhos com bom potencial de guarda e frescor. Alta Mora revela o forte caráter deste terroir especial.



ALTA MORA ETNA BIANCO DOC



Elegante e mineral, este vinho branco é elaborado a partir da autóctone Carricante. Um vinho que revela boa complexidade aromática e grande potencial de evolução.



AMADURECIMENTO

4 meses em contato com as borras (sur lie).



HARMONIZAÇÃO

Entradas leves, carnes brancas, como aves, pescados e frutos do mar, além de queijos amarelos.

CORPO
ACIDEZ



TANINOS
DOÇURA



UVAS:

Carricante

REGIÃO:

Sicilia

GRAD. ALC.:

12,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

023942

EAN:

8028262010003

CX:

06



ALTA MORA ETNA ROSSO DOC



Elaborado a partir da uva Nerello Mascalese, este complexo tinto, de produção limitadíssima, tem notas de cerejas pretas maduras e de especiarias.



AMADURECIMENTO

6 meses em bottis de carvalho francês (2500 litros).



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas com molhos de cogumelos, costeleta de cordeiro, filet suíno e queijos maduros.

CORPO
ACIDEZ



TANINOS
DOÇURA



UVAS:

Nerello Mascalese

REGIÃO:

Sicilia

GRAD. ALC.:

13%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

023943

EAN:

8028262010010

CX:

06





BERNARDI

VENETO



BERNARDI
Pietro e Figli

Fundada em 1975, a propriedade familiar tem tradições entrelaçadas com a própria história das colinas de Conegliano-Valdobbiadene. As colinas têm um grande herdeiro: o Prosecco. Bernardi oferece vinhos distintos e elegantes, de extraordinário refinamento, que expressam toda a paixão que a família possui por este incrível terroir.



BERNARDI JACUR 756 BRUT



Agradável e frutado, o espumante Jacur homenageia uma antiga área de comércio da região. No nariz, mescla notas de pêssegos frescos a toques florais, enquanto, em boca, é delicado e refrescante.



AMADURECIMENTO

Método Charmat (segunda fermentação em tanques de aço inoxidável).



HARMONIZAÇÃO

Saladas, aperitivos, peixes brancos, frutos do mar e queijos de massa mole.

CORPO
ACIDEZ



TANINOS
DOÇURA



UVAS:
Glera

GRAD. ALC.:
11%

VOLUME:	CÓD.:	EAN:	DUN:	CX:
750ml	025020	8053264810092	8053264810306	06

BERNARDI PROSECCO DOC BRUT



Um espumante fácil de gostar, com notas de frutas cítricas, flores brancas e toques minerais. Em boca, se destaca por sua excelente acidez e por seu caráter elegante e fresco.



AMADURECIMENTO

Método Charmat (segunda fermentação em tanques de aço inoxidável).



HARMONIZAÇÃO

Saladas, aperitivos, peixes brancos, frutos do mar e queijos de massa mole.

CORPO
ACIDEZ



TANINOS
DOÇURA



UVAS:
Glera

REGIÃO:
Veneto

GRAD. ALC.:
11%

VOLUME:	CÓD.:	EAN:	DUN:	CX:
750ml	025022	8053264810061	8053264810337	06

BERNARDI PRIMOVENTO PROSECCO DOC ROSÉ BRUT MILLESIMATO



O Prosecco DOC Rosé é delicado e fresco, com notas de frutas vermelhas frescas, flores brancas e toques minerais. Em boca, destaca-se por sua excelente acidez, equilibrando este espumante quando acompanhado por uma entrada leve ou um prato à base de pescados.



AMADURECIMENTO

Método Charmat (segunda fermentação em tanques de aço inoxidável).



HARMONIZAÇÃO

Entradas leves, como saladas, canapés, pratos da culinária japonesa, além de queijos de massa mole, como os de cabra.

CORPO
ACIDEZ



TANINOS
DOÇURA



UVAS:
Glera e
Pinot Nero

REGIÃO:
Veneto

GRAD. ALC.:
11%

VOLUME:	CÓD.:	EAN:	DUN:	CX:
750ml	027091	8053264810436	8053264810313	06



BERNARDI PRA' DEI SALT PROSECCO CONEGLIANO VALDOBBIADENE BRUT DOCG



Pra' dei Salt é um espumante agradável e frutado. Destaca-se pelo longo período em contato com as leveduras, o que garante maior estrutura e elegância a esta bebida.



AMADURECIMENTO

Método Charmat (segunda fermentação em tanques de aço inoxidável) e mais 12 dias em contato com as leveduras.



HARMONIZAÇÃO

Saladas, aperitivos, peixes brancos, frutos do mar e queijos de massa mole.

CORPO ●●○○○○ **TANINOS** ○○○○○○
ACIDEZ ●●●○○○ **DOÇURA** ○○○○○○

UVAS:

Glera

REGIÃO:

Veneto

GRAD. ALC.:

11,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

025023

EAN:

8053264810115

DUN:

8053264810351

CX:

06



CASTELLO BANFI

TOSCANA



Uma das propriedades mais importantes da Toscana, o Castello Banfi teve um papel fundamental no renascimento da região de Brunello e na projeção internacional dos vinhos ali produzidos. Além disso, acumula premiações de peso, sendo eleita vinícola do ano pela Wine Enthusiast e Wine & Spirits. É também muito bem recomendada por Robert Parker e Wine Spectator. Tanta admiração só reafirma o compromisso em produzir vinhos célebres.





CASTELLO BANFI CENTINE BIANCO IGT

Este vinho branco revela grande frescor e tipicidade. Seus aromas revelam notas de frutas brancas, como peras e damascos, frutas cítricas, como limão, além de toques herbáceos.

AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Pescados e frutos do mar, aves grelhadas, além de queijos como o de cabra.

CORPO ●●○○○ **TANINOS** ○○○○○
ACIDEZ ●●●●○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Chardonnay e Vermentino **REGIÃO:** Toscana **GRAD. ALC.:** 12,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 022408 **EAN:** 8015674010462 **DUN:** 8015674010417 **CX:** 06



CASTELLO BANFI CENTINE ROSSO IGT

Blend tinto elaborado por Banfi, Centine tem aromas de frutas vermelhas e pretas, toques de especiarias e notas de baunilha e cacau. Elegante e de taninos macios, possui a elegância dos vinhos assinados por esse símbolo da Toscana.

AMADURECIMENTO

6 meses em barricas de carvalho francês.

HARMONIZAÇÃO

Massas com molho à bolonhesa, carnes vermelhas, embutidos e queijos duros.

CORPO ●●●○○ **TANINOS** ●●●○○
ACIDEZ ●●●●○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot **REGIÃO:** Toscana **GRAD. ALC.:** 13,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 022413 **EAN:** 8015674830862 **DUN:** 8015674010417 **CX:** 06
 375ml **CÓD.:** 022412 **EAN:** 8015674870806 **DUN:** 8015674870820 **CX:** 12



CASTELLO BANFI ROSSO DI MONTALCINO DOC

Este Rosso di Montalcino estagiou entre 3 e 6 meses. O resultado é um vinho sedoso e fresco, destacando-se por frutas vermelhas, além de toques de especiarias e notas defumadas.

AMADURECIMENTO

3 a 6 meses em bottis e barricas de carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Massas ao molho vermelho, lombo suíno ao forno com batatas, carnes vermelhas assadas, além de queijos macios.

CORPO ●●●○○ **TANINOS** ●●●○○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Sangiovese Grosso (Brunello) **REGIÃO:** Toscana **GRAD. ALC.:** 14%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 022415 **EAN:** 8015674840960 **DUN:** 17896196066933 **CX:** 06
 375ml **CÓD.:** 021357 **EAN:** 8015674070404 **DUN:** 8015674070411 **CX:** 12

CASTELLO BANFI ASKA BOLGHERI ROSSO DOC



Aska é um blend de Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc produzido em Bolgheri. Este tinto elegante e sedoso, assinado pela vinícola Banfi, revela notas de ameixas e amoras maduras, além de especiarias doces, eucalipto, toques defumados, de tabaco e nuances de chá.



AMADURECIMENTO

10 meses em barricas de carvalho francês.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, cordeiro e carneiro, embutidos, além de queijos duros.

CORPO ●●●●● **TANINOS** ●●●●○
ACIDEZ ●●●●○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc
REGIÃO: Toscana
GRAD. ALC.: 14%

VOLUME: 750ml
CÓD.: 027972
EAN: 8015674193653
CX: 06

CASTELLO BANFI BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



O grande clássico da Castello Banfi, este Brunello di Montalcino é obtido a partir de clones de Sangiovese selecionados após 20 anos de pesquisas sobre esta uva única. A partir do melhor blend da região, o vinho estagia em carvalho durante 24 meses, garantindo ótimo equilíbrio entre madeira e fruta.



AMADURECIMENTO

24 meses em carvalho francês (80% em bottis e 20% em barricas) e 12 meses em garrafa.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas guisadas, carnes de caça, massas com molho de tomate, cordeiro e queijos duros.

CORPO ●●●●● **TANINOS** ●●●●●
ACIDEZ ●●●●○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Sangiovese Grosso (Brunello)
REGIÃO: Toscana
GRAD. ALC.: 15%

VOLUME:
 375ml Verifique a safra disponível 12
 750ml Verifique a safra disponível 6
CÓD.: 028598
EAN: 7896196077086
 1500ml 01





CUSUMANO

VENETO

CUSUMANO

Desde o primeiro dia, a filosofia por trás de Cusumano enfatizou a importância do conhecimento do terroir, o investimento em tecnologia inovadora e, acima de tudo, a paixão pela vinificação. A vinícola foi fundada em 2021, quando os irmãos Alberto e Diego assumiram a administração da empresa de seu pai, Francesco.

Com a ajuda de um conhecimento íntimo do território, além do enólogo consultor Mario Ronco, os irmãos Cusumano hoje possuem mais de 400 hectares de vinhedos em 7 propriedades da Sicília, provocando uma explosão brilhante de produtos italianos modernos, inovadores e de alta qualidade.



CUSUMANO BAGLIORE CHARDONNAY IGT



Este Chardonnay possui boa acidez e final fresco. Bagliore, em italiano, significa brilho, uma referência precisa para este brilhante Chardonnay da Sicília.

AMADURECIMENTO

4 meses em contato com as borras finas (sur lie).

HARMONIZAÇÃO

Entradas leves, como saladas, pescados e frutos do mar, massas com molho branco, além de queijos de massa mole.

CORPO ●●○○○ **TANINOS** ○○○○○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Chardonnay **REGIÃO:** Sicília **GRAD. ALC.:** 13%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 025463 **EAN:** 8028262000967 **DUN:** 18028262000964 **CX:** 06



CUSUMANO BAGLIORE NERO D'AVOLA IGT



Vinho frutado e equilibrado assinado por Cusumano, este Nero d'Avola possui taninos maduros e boa acidez.

AMADURECIMENTO

5 meses em contato com borras finas em tanques de aço inoxidável.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas, carnes suínas, massas com molho de tomate, vegetais grelhados e queijos amarelos.

CORPO ●●●○○ **TANINOS** ●●●○○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Nero d'Avola **REGIÃO:** Sicília **GRAD. ALC.:** 13,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 025468 **EAN:** 8028262000950 **DUN:** 18028262000957 **CX:** 06



CUSUMANO LUCIDO DOC



Elaborado a partir da uva Catarratto Extra-Lucido, este branco tem médio corpo e boa acidez. Exala aromas de frutas cítricas e brancas, notas herbáceas e de especiarias.

AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Frutos do mar, massas salteadas em manteiga com sálvia e queijos de massa mole.

CORPO ●●○○○ **TANINOS** ○○○○○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Catarratto Extra-Lucido **REGIÃO:** Sicília **GRAD. ALC.:** 12,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 024981 **EAN:** 8028262001278 **DUN:** 18028262001275 **CX:** 06



CUSUMANO SHAMARIS GRILLO DOC



Proveniente de vinhedos fincados em solos arenosos, Shamaris nos envolve com um caráter elegante e mineral. Este vinho tem estrutura e complexidade, que combinam com notas cítricas e florais desta tradicional casta branca da Sicília.

 **AMADURECIMENTO**
4 meses em sur lie.

 **HARMONIZAÇÃO**

Entradas frias, como saladas e ceviche, pescados e frutos do mar, vegetais grelhados e assados, massas com manteiga e sálvia e queijos de capa branca.

CORPO ●●●○○ **TANINOS** ○○○○○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Grillo **REGIÃO:** Sicília **GRAD. ALC.:** 13,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 025464 **EAN:** 8028262000943 **CX:** 06



CUSUMANO JALÈ CHARDONNAY DOC



Proveniente de vinhedos fincados em solos argilosos, Jalè nos envolve com um caráter elegante e mineral. Fermentado e em estágio de 6 meses em barricas, este vinho ganha estrutura e complexidade, que combinam com notas cítricas e florais deste branco envolvente da Sicília.

 **AMADURECIMENTO**
Fermentação em barricas e amadurecimento por 6 meses.

 **HARMONIZAÇÃO**

Entradas frias, como saladas e ceviche, pescados e frutos do mar, vegetais grelhados e assados, massas com manteiga e sálvia e queijos de capa branca.

CORPO ●●●○○ **TANINOS** ○○○○○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Chardonnay **REGIÃO:** Sicília **GRAD. ALC.:** 13,5%


VOLUME: 750ml **CÓD.:** 027807 **EAN:** 8028262000097 **CX:** 06



CUSUMANO NERO D'AVOLA DOC



Este elegante tinto siciliano se destaca por ser eclético, agradável e sedoso. De corpo médio, apresenta aromas de frutas pretas e vermelhas maduras, notas de especiarias, toques defumados e de chocolate.

 **AMADURECIMENTO**
5 meses em contato com borras finas em tanques de aço inoxidável.

 **HARMONIZAÇÃO**

Carnes vermelhas grelhadas com molhos leves, pratos à base de vegetais e funghi embutidos.

CORPO ●●●○○ **TANINOS** ●●●○○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Nero d'Avola **REGIÃO:** Sicília **GRAD. ALC.:** 13,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 024982 **EAN:** 8028262000141 **DUN:** 18028262000148 **CX:** 06





CUSUMANO I TRUBI SYRAH DOC

Um Syrah elegante e sutil. Este vinho é elaborado principalmente nas vinhas da Tenuta San Giacomo e se destaca pelo seu caráter elegante, devido ao solo calcário e à altitude das vinhas, bem como por sua energia típica do território.



AMADURECIMENTO

5 meses em contato com borras finas em tanques de aço inoxidável.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas, carnes suínas, massas com molho de tomate, vegetais grelhados e queijos amarelos.

CORPO
ACIDEZ



TANINOS
DOÇURA



UVAS:
Syrah

REGIÃO:
Sicilia

GRAD. ALC.:
14%

VOLUME:
750ml

CÓD.:
027808

EAN:
8028262001148

CX:
06





DAI TERRA ROSSA

PUGLIA



DAI TERRA ROSSA

A região da Puglia é uma das responsáveis pela disseminação da cultura do vinho em toda a Europa, sendo a porta de entrada também para o restante da Itália. Historicamente, produz vinhos há mais de 2 mil anos, mas só ganhou notoriedade internacional em 1974 com a criação da DOC Primitivo di Manduria. Após milhares de anos, seu solo ainda apresenta fragmentos da erosão vulcânica e é riquíssimo em óxido de ferro, oferecendo tipicidade e retratando o que há de melhor na denominação de origem. Por isso, a marca carrega em seu nome e de seu vinho ícone a “terra vermelha” da Puglia.




DAI TERRA ROSSA A.MARE BIANCO PUGLIA IGP



Branco leve e frutado, inspirado na gastronomia da cidade litorânea de Polignano a Mare, rota turística conhecida e antiga da província de Bari, na Puglia. Tem notas cítricas, toques minerais e de anis.

 **AMADURECIMENTO**
Sem estágio em carvalho.

 **HARMONIZAÇÃO**
Pescados e frutos do mar, massas salteadas em manteiga de ervas, queijo de cabra.

CORPO ●○○○○○ **TANINOS** ○○○○○○
ACIDEZ ●●●○○○ **DOÇURA** ●○○○○○

UVAS: Malvasia e Chardonnay **REGIÃO:** Puglia **GRAD. ALC.:** 11,5%


VOLUME: 750ml **CÓD.:** 024030 **EAN:** 8033182901874 **DUN:** 17896196064397 **CX:** 06

DAI TERRA ROSSA A.MARE ROSATO PUGLIA IGP



Elaborado com a fresca e delicada Bombino Nero, este rosé é inspirado na gastronomia da cidade litorânea de Polignano a Mare. Frutado e floral, é um vinho deliciosamente agradável, ideal para acompanhar frutos do mar.

 **AMADURECIMENTO**
Sem estágio em carvalho.

 **HARMONIZAÇÃO**
Antepastos, entradas leves, como saladas, carpaccio, sushi e sashimi, pescados e frutos do mar, além de queijos de massa mole.

CORPO ●●○○○○ **TANINOS** ○○○○○○
ACIDEZ ●●●●○○ **DOÇURA** ●○○○○○

UVAS: Bombino Nero **REGIÃO:** Puglia **GRAD. ALC.:** 12%


VOLUME: 750ml **CÓD.:** 025001 **EAN:** 7896196067551 **DUN:** 17896196067558 **CX:** 06

DAI TERRA ROSSA A.MARE PRIMITIVO PUGLIA IGP



Frutado e agradável, o Primitivo é inspirado na gastronomia da cidade litorânea de Polignano a Mare, rota turística conhecida e antiga da província de Bari, na Puglia. Revela notas de ameixas e amoras, além de toques de especiarias.

 **AMADURECIMENTO**
Sem estágio em carvalho.

 **HARMONIZAÇÃO**
Carnes vermelhas grelhadas e assadas, massas com molho de tomate, carnes de caça, pratos com cogumelos, além de queijos amarelos.

CORPO ●●●○○○ **TANINOS** ●●●○○○
ACIDEZ ●●●○○○ **DOÇURA** ●○○○○○

UVAS: Primitivo **REGIÃO:** Puglia **GRAD. ALC.:** 13%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 024031 **EAN:** 8033182901881 **DUN:** 17896196064403 **CX:** 06



DAI TERRA ROSSA LA GROTTA BARRICATO BIANCO DI PUGLIA IGP



Este vinho branco de Salento possui notas de frutas cítricas e peras, além de toques minerais e caráter floral. Em boca, é delicado, ideal para acompanhar pratos leves e frutos do mar.



AMADURECIMENTO

6 meses em barricas de carvalho francês.



HARMONIZAÇÃO

Entradas leves, saladas, carnes brancas, como aves, pescados e frutos do mar, massas com molho branco, e queijos moles.

CORPO ●●○○○○ **TANINOS** ○○○○○○
ACIDEZ ●●●○○○ **DOÇURA** ●○○○○○

UVAS: Bombino Bianco e Chardonnay
REGIÃO: Puglia
GRAD. ALC.: 12%

VOLUME: 750ml
CÓD.: 024889
EAN: 7896196066899
DUN: 17896196066896
CX: 06

DAI TERRA ROSSA LA GROTTA BARRICATO NEGROAMARO DI PUGLIA IGP



Elaborado com a uva Negroamaro, esse vinho tem notas de frutas vermelhas e pretas maduras, além de toques de especiarias. Um tinto convidativo.



AMADURECIMENTO

12 meses em barricas de carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas com molhos leves, queijos maduros, embutidos.

CORPO ●●●○○○ **TANINOS** ●●●○○○
ACIDEZ ●●●○○○ **DOÇURA** ●○○○○○

UVAS: Negroamaro
REGIÃO: Puglia
GRAD. ALC.: 13%

VOLUME: 750ml
CÓD.: 025014
EAN: 7896196067575
DUN: 17896196067572
CX: 06

DAI TERRA ROSSA LA GROTTA BARRICATO PRIMITIVO DI PUGLIA IGP



Elegante e sedoso, este Primitivo apresenta aromas de frutas pretas maduras, toques de especiarias e chocolate. De médio corpo e taninos maduros, possui um final equilibrado.



AMADURECIMENTO

8 meses em tanques de aço inox mais 12 meses em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, pratos com cogumelos, embutidos.

CORPO ●●●○○○ **TANINOS** ●●●○○○
ACIDEZ ●●●○○○ **DOÇURA** ●○○○○○

UVAS: Primitivo
REGIÃO: Puglia
GRAD. ALC.: 13%

VOLUME: 750ml
CÓD.: 024890
EAN: 7896196066905
DUN: 17896196066902
CX: 06

DAI TERRA ROSSA TRULLI PRIMITIVO DI MANDURIA DOC



Elegante e sedoso, este Primitivo di Salento tem seus aromas de frutas pretas maduras, toques de especiarias e de chocolate. De médio corpo e taninos maduros, tem final equilibrado.

 **AMADURECIMENTO**
6 meses em barricas de carvalho.

 **HARMONIZAÇÃO**
Carnes vermelhas grelhadas e assadas com molhos leves, massas com molhos vermelhos e embutidos.

CORPO ●●●●○ **TANINOS** ●●●●○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ●○○○○

UVAS: Primitivo **REGIÃO:** Puglia **GRAD. ALC.:** 14%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 025002 **EAN:** 7896196067568 **DUN:** 17896196067565 **CX:** 06

DAI TERRA ROSSA PRIMITIVO DI MANDURIA VECCHIE VIGNE DOP



Este vinho tinto encorpado, elaborado a partir de vinhas entre 40 e 60 anos, tem notas de frutas vermelhas e pretas e de especiarias. Um deleite para apreciadores dos vinhos da Puglia, seu terroir particular e suas uvas locais.

 **AMADURECIMENTO**
12 meses em barricas de carvalho.

 **HARMONIZAÇÃO**
Carnes vermelhas grelhadas e assadas, pratos com cogumelos, além de queijos maduros.

CORPO ●●●●● **TANINOS** ●●●●○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ●●○○○

UVAS: Primitivo **REGIÃO:** Puglia **GRAD. ALC.:** 14,5%


VOLUME: 750ml **CÓD.:** 025243 **EAN:** 7896196067766 **DUN:** 17896196067763 **CX:** 06
1500ml **CÓD.:** 024292 **EAN:** 7896196064703 **DUN:** 17896196064700 **CX:** 02

DAI TERRA ROSSA SENZ'ALTRO PRIMITIVO MERLOT



Corte a partir das frutadas e encorpadas Primitivo e Merlot, Senz'altro é maduro, elegante e sedoso. Seu nome expressa o estilo "sem igual" deste grande vinho da Puglia.

 **AMADURECIMENTO**
12 meses em barricas de carvalho francês.

 **HARMONIZAÇÃO**
Carnes vermelhas grelhadas e assadas, embutidos, além de pratos com cogumelos.

CORPO ●●●●○ **TANINOS** ●●●●○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ●●○○○

UVAS: Primitivo e Merlot **REGIÃO:** Puglia **GRAD. ALC.:** 14%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 028012 **EAN:** 7896196077598 **CX:** 06





DAI TERRA ROSSA NEGROAMARO SALENTO IGP

Dai Terra Rossa Negroamaro Salento revela todo o potencial desta casta nesta ensolarada área da Puglia. Encorpado, possui taninos maduros e acidez equilibrada. No nariz, o vinho é marcado por frutas maduras, especiarias, além de toques de couro, tabaco e chocolate.



AMADURECIMENTO

4 meses em tanques de aço inoxidável.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas, massas recheadas com molho de tomate, polenta com ragu de gorgonzola, embutidos e queijos duros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Negroamaro

REGIÃO:

Puglia

GRAD. ALC.:

14%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

028013

EAN:

7896196077604

CX:

06



DI LENARDO

FRIULI



ESTABLISHED 1878 - FRIULI - ITALY

di Lenardo
VINEYARDS

A família di Lenardo está ligada à vinicultura desde 1878. A vinícola produz vinhos de qualidade a partir das uvas de seus próprios vinhedos em Ontagnano e Udine, no coração da região do Friuli. O aumento quantitativo da produção teve início em 1986, sob a direção de Massimo di Lenardo. A colheita das uvas é realizada exclusivamente à mão, enquanto a vinificação integra métodos tradicionais, tecnologias modernas e um grande cuidado com a temperatura da vinificação.



DI LENARDO PINOT GRIGIO DOC



Este Pinot Grigio é fresco, equilibrado e delicado. Se destacam frutas cítricas, além de flores brancas e toques de pêssegos, sendo este um excelente parceiro para pescados e frutos do mar.

 **AMADURECIMENTO**
Sem estágio em carvalho.

 **HARMONIZAÇÃO**
Pescados grelhados com molhos leves, frutos do mar e tartar de salmão.

CORPO ●○○○○○ **TANINOS** ○○○○○○
ACIDEZ ●●●●○ **DOÇURA** ●○○○○○

UVAS: Pinot Grigio **REGIÃO:** Friuli **GRAD. ALC.:** 12,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 022740 **EAN:** 8007711000055 **DUN:** 10647775001053 **CX:** 06




DI LENARDO TOH! FRIULANO DOC



Agradável, leve e equilibrado, este típico e fresco branco italiano possui ótimo equilíbrio e leveza. Grande vinho para acompanhar entradas leves, este Friulano revela aromas de frutas brancas maduras e notas de amêndoas.

 **AMADURECIMENTO**
Sem estágio em carvalho.

 **HARMONIZAÇÃO**
Pescados e frutos do mar, entradas leves, massas com cogumelos e culinária asiática.

CORPO ●●○○○○ **TANINOS** ○○○○○○
ACIDEZ ●●●●○ **DOÇURA** ○○○○○○

UVAS: Friulano **REGIÃO:** Friuli **GRAD. ALC.:** 13%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 027824 **EAN:** 8007711000017 **CX:** 06




DI LENARDO COMEMIVUOI RIBOLLA GIALLA IGT



Instigante, este branco do Friuli possui ótimo equilíbrio e frescor. Grande vinho para acompanhar carnes brancas, este Friulano revela aromas de frutas cítricas, notas de pimenta branca e incrível mineralidade.

 **AMADURECIMENTO**
Sem estágio em carvalho.

 **HARMONIZAÇÃO**
Pescados e frutos do mar, entradas leves, massas com cogumelos e culinária asiática.

CORPO ●●○○○○ **TANINOS** ○○○○○○
ACIDEZ ●●●●○ **DOÇURA** ●○○○○○

UVAS: Ribolla Gialla **REGIÃO:** Friuli **GRAD. ALC.:** 13%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 027825 **EAN:** 8007711000222 **CX:** 06



DI LENARDO PASS THE COOKIES (500ML)



Fresco e equilibrado, vinificado por uma das mais tradicionais famílias do Friuli, Pass The Cookies! revela notas de damasco e mel, além de toques resinosos e cítricos. É um ótimo exemplar do caráter equilibrado para um vinho de sobremesa.



AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Sobremesas com frutas cítricas, como torta de limão, salada de frutas, foie gras, além de queijos azuis.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Verduzzo Friulano
e Riesling

REGIÃO:

Friuli

GRAD. ALC.:

12,5%

VOLUME:

500ml

CÓD.:

027826

EAN:

8007711000147

CX:

06





DIEVOLE

TOSCANA



DIEVOLE
DAL 1090

Localizada ao norte de Siena, na cidade de Vagliagli, Dievole está a aproximadamente 450 metros de altitude. Nessa região, o vinho já é produzido há quase mil anos, o que garante um grande know-how à vinícola. Atualmente, 80 hectares são plantados com videiras fincadas em solos calcários, com abundância de fósseis marinhos. O objetivo de Dievole é recuperar o caráter das uvas autóctones da Toscana, com o máximo respeito pela autenticidade do terroir.





DIEVOLE CHIANTI CLASSICO DOCG

Vinho tinto complexo, elegante e maduro, produzido por uma das vinícolas mais tradicionais da Itália. Exibe belas notas de frutas vermelhas maduras, herbáceas e de especiarias, além de toques defumados.



AMADURECIMENTO

13 meses em bottis de carvalho francês e mais 3 meses em garrafa.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas, pratos com cogumelos, queijos maduros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Sangiovese, Canaiolo e Colorino

REGIÃO:

Toscana

GRAD. ALC.:

13,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

028430

EAN:

8007711000147

CX:

06





DONNAFUGATA

SICILIA



DONNAFUGATA

A Donnafugata é uma das mais importantes vinícolas da Sicília, se destaca pela produção de vinhos de alta qualidade que celebram a tradição e o terroir siciliano. Fundada em 1983 por Giacomo Rallo e sua esposa Gabriella, a empresa é guiada por seus filhos, José e Antonio, que continuam a tradição de excelência com foco em sustentabilidade e inovação.

A vinícola possui cinco propriedades espalhadas pela Sicília, incluindo áreas com vistas para o mar e outras em regiões montanhosas. Donnafugata é conhecida por sua abordagem única, mesclando terroir e variedades de uvas para criar vinhos autênticos. Além de seu compromisso com a qualidade, a vinícola também se dedica a uma filosofia de respeito ao meio ambiente e à humanidade, implementando práticas sustentáveis há mais de 30 anos.



DONNAFUGATA ANTHÌLIA DOC



Vinho branco fresco com aromas de frutas brancas e cítricas e toques minerais. Seu nome tem origem no período romano, quando a atual cidade de Contessa Entellina, onde ele nasce, era chamada de "Anthilia".

AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Frutos do mar, carnes brancas e queijos de massa mole.

CORPO ●●○○○ **TANINOS** ○○○○○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Lucido (Catarrato) e outras uvas tradicionais da região
REGIÃO: Sicília
GRAD. ALC.: 12,5%

VOLUME:	CÓD.:	EAN:	DUN:	CX:
750ml	022298	8000852000113	8000852022115	06
375ml	022299	8000852100110	1800522200661	12



DONNAFUGATA LA BELLA SEDÀRA DOC



Neste elegante tinto, elaborado a base de Nero d'Avola, Donnafugata engarrafa a tipicidade da região. Tem aromas de frutas vermelhas e pretas maduras, notas herbáceas, de especiarias e florais.

AMADURECIMENTO

8 meses em tanques de aço inoxidável e mais 5 meses em garrafa.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas com molhos leves e queijos de média cura.

CORPO ●●●○○ **TANINOS** ●●●○○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e outras uvas da região.
REGIÃO: Sicília
GRAD. ALC.: 13,5%

VOLUME:	CÓD.:	EAN:	DUN:	CX:
750ml	021506	8000852002124	8000852021125	06



DONNAFUGATA SHERAZADE NERO D'AVOLA DOC



Este exuberante tinto siciliano tem aromas de frutas vermelhas e pretas. Instigante como sua musa inspiradora, seu rótulo é um espetáculo à parte.

AMADURECIMENTO

Sem estágio em barricas de carvalho

HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas grelhadas, pizzas com queijo, vegetais grelhados, embutidos e queijos amarelos.

CORPO ●●●○○ **TANINOS** ●●●○○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Nero d'Avola
REGIÃO: Sicília
GRAD. ALC.: 13,5%

VOLUME:	CÓD.:	EAN:	DUN:	CX:
750ml	021504	8000852006399	8000852013397	06
375ml	023992	8000852108390	8000852126394	12



DONNAFUGATA FLORAMUNDI CERASUOLO DI VITTORIA DOCG



Floramundi nos encanta ao mesclar as duas variedades permitidas para essa importante DOCG do sul da Itália, apresentando o caráter de frutas pretas frescas, notas florais e pimenta-preta.

AMADURECIMENTO

8 meses em tanques de aço inoxidável e mais 7 meses em garrafa.

HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas grelhadas e assadas, como aves e pescados, massas com molho de tomate, vegetais, cogumelos e queijos amarelos.

CORPO ●●●○○○ **TANINOS** ●●○○○○
ACIDEZ ●●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○○

UVAS: Nero d'Avola e Frappato **REGIÃO:** Sicília **GRAD. ALC.:** 13%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 025477 **EAN:** 8000852006528 **CX:** 06



DONNAFUGATA DOLCE & GABBANA ISOLANO ETNA BIANCO DOC



Imponente e solitário em sua majestosa grandeza, o vulcão parece flutuar entre a terra e o céu, entre o sonho e a realidade, continuando a encantar com sua genuína beleza autenticamente siciliana. O rótulo desenvolvido por Dolce & Gabbana realça as cores da Sicília, em que vermelho, verde, azul e amarelo dominam o fundo, sobre o qual está o imponente Etna.

AMADURECIMENTO

10 meses em barricas usadas (parte do vinho) e 12 meses em garrafa.

HARMONIZAÇÃO

Entradas leves, carnes brancas, como aves, pescados e frutos do mar, além de queijos amarelos.

CORPO ●●●○○○ **TANINOS** ○○○○○○
ACIDEZ ●●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○○

UVAS: Carricante **REGIÃO:** Sicília **GRAD. ALC.:** 12%

• Acompanha caixa individual

VOLUME: 750ml **CX:** 03
 Verifique a safra disponível



DONNAFUGATA DOLCE & GABBANA ROSA ROSATO SICILIA DOC



Rosa nasceu de uma mistura original de duas variedades de uvas indígenas, entre as mais importantes Sicília. A Nerello Mascalese vem das encostas do Etna, onde a natureza vulcânica do solo e o microclima dão vida a notas de mineralidade particular e delicadeza floral. O cativante componente frutal, provém das uvas Nocera, o resultado é um vinho com fragrância agradável, mineralidade e finesse, surpreende com notável persistência.

AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Pescados e frutos do mar, entradas leves, como saladas, além de canapés, pratos vegetarianos e queijos de massa mole.

CORPO ●○○○○○ **TANINOS** ○○○○○○
ACIDEZ ●●●○○○ **DOÇURA** ○○○○○○

UVAS: Nerello Mascalese e Nocera **REGIÃO:** Sicília **GRAD. ALC.:** 12,5%

• Acompanha caixa individual

VOLUME: 750ml **CX:** 06
 1500ml **CX:** 01
 Verifique a safra disponível



DONNAFUGATA DOLCE & GABBANA TANCREDI EDIZIONE LIMITATA IGT



Com uma intensa cor rubi, Tancredi exhibe notas de frutas vermelhas maduras. Apresenta aromas de rosa vermelha seguidos por delicadas nuances especiadas e sutis toques de baunilha e tabaco.



AMADURECIMENTO

12 meses em barricas de carvalho francês e 36 meses em garrafa.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, churrasco, cordeiro, embutidos e queijos duros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Cabernet Sauvignon,
Nero d'Avola e Tannat

REGIÃO:

Sicilia

GRAD. ALC.:

14%

• Acompanha caixa individual

VOLUME:

750ml

Verifique a safra disponível

CX:

06



DONNAFUGATA DOLCE & GABBANA CUORDILAVA ETNA ROSSO DOC



As uvas de Nerello Mascalese usadas para dar vida Cuordilava são cultivadas em solos arenosos de origem vulcânica. O resultado é um vinho que apresenta um buquê de notas especiadas que se entrelaçam harmoniosamente com toques frutados de morangos silvestres e ameixas.



AMADURECIMENTO

14 meses em barricas de carvalho francês novas e 30 meses em garrafas.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, massas com ragu de carne, carnes suínas, embutidos, além de queijos maduros e duros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Nerello Mascalese

REGIÃO:

Sicilia

GRAD. ALC.:

14%

• Acompanha caixa individual

VOLUME:

750ml

Verifique a safra disponível

CX:

03

1500ml

Verifique a safra disponível

01





FANTINI
ABRUZZO




FANTINI

Fantini é uma vinícola boutique italiana que conquistou o paladar do mundo. Fundada por três amigos — três sonhadores — Filippo, Valentino e Camillo, nasceu com a missão de revelar o melhor do sul da Itália. Rapidamente ganhou destaque internacional e já foi eleita sete vezes a Melhor Vinícola Italiana por publicações especializadas como Mundus Vini e Wine Enthusiast. Seus vinhos têm origem principalmente nas regiões de Abruzzo e Puglia, mas também exploram terroirs únicos na Sicília, Toscana e Basilicata. O resultado são rótulos cheios de caráter, elegância e autenticidade.



FANTINI TREBBIANO D'ABRUZZO DOC



Um vinho fresco e fácil de beber pode ser harmonizado ou apreciado sozinho. De Trebbiano d'Abruzzo, a DOC mais tradicional na elaboração de vinhos brancos da região, é equilibrado e muito versátil.

AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas leves, saladas e canapés e queijo de cabra.

CORPO ●○○○○○ **TANINOS** ○○○○○○
ACIDEZ ●●●●○ **DOÇURA** ○○○○○○

UVAS: Trebbiano **REGIÃO:** Abruzzo **GRAD. ALC.:** 12%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 022280 **EAN:** 8019873000026 **DUN:** 8019873324009 **CX:** 12

FANTINI PINOT GRIGIO IGP



Fresco, frutado e equilibrado, o Pinot Grigio elaborado a partir de vinhas localizadas em Abruzzo, este Fantini mantém o estilo de vinhos da linha, boa tipicidade e uma grande relação qualidade-preço.

AMADURECIMENTO

Sem estágio em barricas de carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas leves, entradas frias, como saladas e canapés, além de queijos de massa mole, como os queijos de cabra.

CORPO ●●○○○○ **TANINOS** ○○○○○○
ACIDEZ ●●●●○ **DOÇURA** ●○○○○○

UVAS: Pinot Grigio **REGIÃO:** Abruzzo **GRAD. ALC.:** 12,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 023997 **EAN:** 8019873024329 **DUN:** 8019873024985 **CX:** 12

FANTINI SANGIOVESE IGT



De boa tipicidade e frescor, neste Sangiovese de Abruzzo, destacam-se notas de frutas vermelhas e pretas maduras, toques herbáceos e de especiarias. Tem corpo médio e taninos finos.

AMADURECIMENTO

Breve estágio em barricas de carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas com molhos de média intensidade e queijos de massa amarela.

CORPO ●●●○○○ **TANINOS** ●●●○○○
ACIDEZ ●●●○○○ **DOÇURA** ●○○○○○

UVAS: Sangiovese **REGIÃO:** Abruzzo **GRAD. ALC.:** 13,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 023996 **EAN:** 8019873660329 **DUN:** 8019873524003 **CX:** 12





FANTINI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Elegante e fresco, apresenta notas de frutas vermelhas frescas, frutas pretas maduras e um final de boca elegante. Notas herbáceas, além de especiarias e toques terrosos, completam seu conjunto de aromas.

AMADURECIMENTO

Sem estágio em barricas de carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Massas com molho de tomate e queijos de massa amarela.

CORPO ●●●○○ **TANINOS** ●●●○○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Montepulciano **REGIÃO:** Abruzzo **GRAD. ALC.:** 13%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 022282 **EAN:** 8019873000019 **DUN:** 8019873124005 **CX:** 12
 1500ml 022128 8019873000217 8019873133007 06



FANTINI EDIZIONE BIANCO TRE AUTOCTONI

Desenvolvido por Fantini buscando mostrar ao mundo do vinho o estilo e caráter dos vinhos do Sul da Itália, Edizione Bianco Tre Autoctoni é complexo e sedoso. As uvas são vinificadas separadamente para respeitar as peculiaridades de cada uma. Pecorino fermenta em barricas não tostadas enquanto Fiano e Grillo fermentam em tanques de aço inoxidável.

AMADURECIMENTO

Pecorino fermenta em barris de carvalho sem tostagem, enquanto Fiano e Grillo em tanques de aço inoxidável.

HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas grelhadas, como aves, pescados e frutos do mar, pratos da culinária asiática e queijos de massa mole.

CORPO ●●●○○ **TANINOS** ○○○○○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Pecorino, Fiano e Grillo **REGIÃO:** Abruzzo, Basilicata e Sicilia **GRAD. ALC.:** 13,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 027829 **EAN:** 8019873134004 **CX:** 06



FANTINI EDIZIONE CINQUE AUTOCTONI N° 22

Um dos ícones da viticultura do Sul da Itália, Edizione Cinque Autoctoni revela o terroir do Abruzzo e da Puglia em um só vinho. Seus 13 meses em carvalho aportam estrutura e notas de chocolate a este grande tinto.

AMADURECIMENTO

13 meses em barricas de carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, carne suína, cordeiro, embutidos e queijos amarelos.

CORPO ●●●●● **TANINOS** ●●●●●
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ●●○○○

UVAS: Montepulciano, Primitivo, Sangiovese, Negroamaro e Malvasia Nera **REGIÃO:** Abruzzo e Puglia **GRAD. ALC.:** 14,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 09394 **EAN:** 8019873924407 **DUN:** 8019873914200 **CX:** 06



GIANNI GAGLIARDO

PIEMONTE



Poderi
Gianni Gagliardo



Poderi Gianni Gagliardo é uma vinícola situada no Piemonte, Itália, e é especializada na produção de vinhos premium. Seus vinhedos estão localizados em algumas das melhores Menzione Geografica Aggiuntiva da zona do Barolo.

A filosofia da vinícola é baseada na busca pelo equilíbrio, tanto no cultivo das vinhas quanto na produção dos vinhos, com um grande respeito pelo meio ambiente. Gianni Gagliardo é conhecido por suas práticas sustentáveis e pelo compromisso com a qualidade dos vinhos, que refletem o terroir único dessas regiões. A vinícola também se dedica à preservação das variedades de uvas locais.



G. GAGLIARDO ROERO ARNEIS DOCG



Assinado por Gianni Gagliardo, um dos mais importantes produtores de vinhos do Piemonte, este Roero Arneis, clássico branco do Piemonte, é delicado, sutil e revela ótima mineralidade. Em boca, tem agradável complexidade e é marcado por frutas de caroço, flores brancas e toques de frutas secas.



AMADURECIMENTO

5 meses em contato com as borras (sur lie).



HARMONIZAÇÃO

Sashimi, carnes brancas grelhadas, como aves, pescados e frutos do mar, massas com molho branco e queijos de capa branca.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Arneis

REGIÃO:

Piemonte

GRAD. ALC.:

13,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

028296

EAN:

7896196075587

CX:

06



G. GAGLIARDO BAROLO DOCG



Gianni Gagliardo nos apresenta seu famoso Barolo. Complexo, potente e elegante, possui taninos firmes e ótima acidez. No nariz, notas florais se mesclam a cerejas azedas e toques defumados.



AMADURECIMENTO

33 meses em barris e barricas de carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, polenta com ragu de ossobuco, cordeiro, embutidos e queijos duros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Nebbiolo

REGIÃO:

Piemonte

GRAD. ALC.:

14%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

020517

EAN:

8017048002974

CX:

06





ICARDI

PIEMONTE



A vinícola Icardi foi fundada em 1914 em Castiglione Tinella e está localizada entre duas sub-regiões muito famosas, Langhe e Monferrato, conhecidas por seus grandes vinhos e pela melhor gastronomia encontrada no Piemonte. A vinícola é comandada, hoje, por Cláudio Icardi, enólogo, e Mariagrazia Icardi, responsável pela área comercial. A propriedade possui, ao seu redor, 75 hectares de vinhedos orientados de forma orgânica e 1 hectare com cultivo biodinâmico, onde Cláudio faz suas experiências.



ICARDI MOSCATO D'ASTI "LA ROSA SELVATICA" DOCG



Vinho de sobremesa muito fresco e agradável, com leve e delicada perlage que expressa a tipicidade deste vinho piemontês. Apresenta aromas de frutas brancas frescas, notas florais e cítricas.

AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Torta de maçã, sobremesas com morangos, além de doces à base de creme e queijos azuis.

CORPO ●○○○○○ **TANINOS** ○○○○○○
ACIDEZ ●●●●○ **DOÇURA** ●●●●●●

UVAS: Moscato **REGIÃO:** Piemonte **GRAD. ALC.:** 5,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 022823 **EAN:** 8022691000093 **CX:** 06



ICARDI BARBERA D'ASTI "TABAREN" DOCG



Tinto leve e agradável do Piemonte, este Barbera d'Asti conquista por seus taninos leves e notas de frutas vermelhas frescas, como morangos e cerejas, toques de especiarias doces, como canela, e nuances florais.

AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho

HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas assadas e grelhadas com molhos de média intensidade, cortes suínos e polenta com ragu de cogumelos.

CORPO ●●○○○○ **TANINOS** ●●●○○○
ACIDEZ ●●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○○

UVAS: Barbera **REGIÃO:** Piemonte **GRAD. ALC.:** 13,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 022826 **EAN:** 8022691000031 **CX:** 06



ICARDI DOLCETTO D'ALBA "ROUSORI" DOC



Este Dolcetto fresco e leve exala notas de frutas vermelhas frescas e toques florais. "Rousori" é a tradução de "Ausario", nome no antigo dialeto piemontês do vinhedo de onde provém este Dolcetto.

AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas, carnes brancas assadas com molhos leves, queijos de massa amarela.

CORPO ●●●○○○ **TANINOS** ●●●○○○
ACIDEZ ●●●○○○ **DOÇURA** ○○○○○○

UVAS: Dolcetto **REGIÃO:** Piemonte **GRAD. ALC.:** 13,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 025497 **EAN:** 7896196069210 **CX:** 06



ICARDI LANGHE NEBBIOLO “SURISJIVAN” DOC



Orgânico, este Langhe Nebbiolo é intenso e frutado, tem toques de especiarias e de violetas. Curiosidade: o nome do vinho significa “Sorriso de Ivan”, em dialeto piemontês, e homenageia o primeiro filho de Claudio Icardi, enólogo da vinícola.



AMADURECIMENTO

15 a 18 meses em barricas de carvalho francês.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas assadas e grelhadas, carnes de caça, cordeiro, embutidos e queijos duros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Nebbiolo

REGIÃO:

Piemonte

GRAD. ALC.:

13,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

025786

EAN:

7896196070711

CX:

06





LUCIANO ERCOLIN

CAMPANIA



L U C I A N O
E R C O L I N O

Luciano Ercolino, jovem empresário da região de Irpinia, começou sua carreira na década de 1990, quando fundou a famosa Feudi di San Gregório. Em 2004, criou seu próprio projeto, que se destacou em termos de inovação, fazendo de Vinosia um dos principais players entre os produtores do panorama italiano.



LUCIANO ERCOLINO GRECO DI TUFO “L'ARIELLA” DOCG



Exala aromas de frutas cítricas e brancas, toques minerais, de baunilha e herbáceos. Clássico branco da Campania, assinado por um dos mais importantes enólogos da região, o grande Luciano Ercolino.

AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Aves grelhadas e assadas com molhos de média intensidade, frutos do mar e queijos de massa mole.

CORPO ●●●○○ **TANINOS** ○○○○○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Greco **REGIÃO:** Campania **GRAD. ALC.:** 13,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 023552 **EAN:** 8033182900020 **DUN:** 8033182900860 **CX:** 06

LUCIANO ERCOLINO NEROMORA AGLIANICO DOC



Elegante e gastronômico, Neromora é assim chamado em referência à sua principal nota aromática: a de amoras pretas, que se mesclam a aromas de baunilha e toques de especiarias.

AMADURECIMENTO

8 meses em barricas de carvalho francês.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas assadas, embutidos, pratos com cogumelos, churrasco queijos maduros.

CORPO ●●●○○ **TANINOS** ●●●●○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ●○○○○

UVAS: Aglianico **REGIÃO:** Campania **GRAD. ALC.:** 13,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 024531 **EAN:** 7896196065366 **DUN:** 17896196065363 **CX:** 06
 1500ml **CÓD.:** 028990 **EAN:** 8033182900396 **DUN:** **CX:** 01

LUCIANO ERCOLINO TAURASI “MARZIACANALE” DOCG



O Taurasi revela notas de café, tabaco e toques de especiarias. Nascido no vinhedo de mesmo nome, trata-se de um tinto potente, sedoso e com bom potencial de guarda. É um grande exemplar deste clássico da região, elaborado a partir de vinhas da colina de Montefalcione, rica em solos vulcânicos.

AMADURECIMENTO

18 meses em barricas de carvalho francês e 24 meses de afinamento em garrafa.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas assadas, embutidos, pratos com funghi, carnes suínas, além de queijos duros.

CORPO ●●●●● **TANINOS** ●●●●●
ACIDEZ ●●●●○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Aglianico **REGIÃO:** Campania **GRAD. ALC.:** 14,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 028229 **EAN:** 7896196074863 **DUN:** 17896196073870 **CX:** 06





PODERE BRIZIO

TOSCANA



Podere BRIZIO



A Podere Brizio é uma vinícola situada nas proximidades de Montalcino, cuja história se entrelaça com a renomada produção do Brunello. O vinho, cuja importância remonta aos tempos etruscos, começou a ser produzido no século XIX a partir de uvas nativas, reconhecido posteriormente como uma variante do Sangiovese. O Brunello di Montalcino, que ganhou notoriedade internacional na segunda metade do século XX, recebeu a Denominazione di Origine Controllata e Garantita em 1980, consolidando sua excelência.

Apesar de sua fundação recente, a Podere Brizio possui uma herança histórica, simbolizada pela moeda Parpagliola, cunhada em 1556. O terroir da propriedade, com solo arenoso e franco, é ideal para os vinhedos, cultivados sob uma filosofia sustentável que respeita o ambiente. Com 33 hectares de terras, incluindo 11 hectares de Sangiovese, a vinícola prima pela qualidade, utilizando fermentação com levedura nativa e envelhecimento em barricas de carvalho francês. Os vinhos resultantes são uma fiel expressão do terroir, refletindo a rica tradição da região.



PODERE BRIZIO ROSSO DI MONTALCINO DOC



Um vinho jovem e frutado, este Rosso assinado por Alberto Antonini é redondo e agradável. Frutas vermelhas maduras se mesclam a notas herbáceas, de especiarias e a toques de baunilha.



AMADURECIMENTO

12 meses em barris de carvalho francês e mais 3 meses em garrafa.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas, cogumelos, carnes de caça, carnes suínas, massas com molho de tomate e queijos duros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Sangiovese Grosso
(Brunello)

REGIÃO:

Toscana

GRAD. ALC.:

13,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

029087

EAN:

8033055821216

CX:

06

PODERE BRIZIO BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



Assinado por Alberto Antonini, este Brunello di Montalcino estagiou durante 38 meses em barris de carvalho francês. O resultado é um vinho elegante, rico em notas de frutas pretas, especiarias, além de toques defumados e de chocolate.



AMADURECIMENTO

38 meses em barris de carvalho francês e 6 meses em garrafa.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, cortes suínos e queijos maduros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Sangiovese Grosso
(Brunello)

REGIÃO:

Toscana

GRAD. ALC.:

14,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

029086

EAN:

8033055821100

CX:

06





PODERI DAL NESPOLI

EMIGLIA-ROMAGNA



NPoderi dal 1^o
Nespoli
1929

Fundada em 1929, a Poderi dal Nespoli é uma vinícola histórica localizada no coração da Emiglia-Romagna, em uma região célebre por seu solo fértil e clima mediterrâneo, perfeitos para a viticultura. Com mais de 90 anos de história, a vinícola reflete a essência desta terra, combinando a tradição familiar com práticas modernas e sustentáveis para produzir vinhos que expressam autenticidade, equilíbrio e o caráter local.

Hoje, a vinícola combina esse legado com técnicas modernas, respeitando a sustentabilidade e adotando métodos agrícolas conscientes que preservam o equilíbrio do ecossistema. Mais do que uma vinícola, a Poderi dal Nespoli é um símbolo da paixão pela terra, pelas uvas e pela arte de produzir vinhos que celebram a história, a cultura e os sabores únicos da Emiglia-Romagna.



PODERI DAL NESPOLI 'LE COSTE' TREBBIANO ROMAGNA DOC



Le Coste é uma referência às encostas que caracterizam a paisagem da vinícola Poderi dal Nespoli e desempenham um papel importante na criação de condições ideais para o cultivo das vinhas. Produzido a partir da uva Trebbiano, uma das variedades mais tradicionais da Itália, este vinho revela aromas de frutas de caroço e cítricas, como limão e maçã verde, além de toques de flores brancas. Em boca, é leve, com ótima acidez e frescor.

AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Entradas leves, massas com molho branco, filé de frango grelhado, peixes com molhos leves e queijos de cabra.

CORPO ●○○○○○ **TANINOS** ○○○○○○
ACIDEZ ●●●○○○ **DOÇURA** ●●○○○○

UVAS: Trebbiano **REGIÃO:** Emiglia-Romagna **GRAD. ALC.:** 12%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 029531 **EAN:** 8000015432003 **CX:** 12

PODERI DAL NESPOLI 'FICO GRANDE' SANGIOVESE ROMAGNA DOC



O Poderi dal Nespoli 'Fico Grande' representa a expressão autêntica da Sangiovese di Romagna, a uva mais tradicional da região. No nariz, revela notas de frutas vermelhas frescas, como cereja, morango e framboesa, além de toques florais, como violetas. É um rótulo fresco e de acidez vibrante, com todo o potencial que a Sangiovese pode proporcionar.

AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas grelhadas, frutos do mar e pescados, queijos de massa mole e amarelos.

CORPO ●●●○○○ **TANINOS** ●●○○○○
ACIDEZ ●●●●○○ **DOÇURA** ●●○○○○

UVAS: Sangiovese **REGIÃO:** Emiglia-Romagna **GRAD. ALC.:** 13%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 029530 **EAN:** 8000015433000 **CX:** 12

PODERI DAL NESPOLI FAMOSO RUBICONE IGT



O Famoso Rubicone é produzido com a rara e autóctone uva da Emiglia-Romagna: a Famoso. Esta uva, que quase desapareceu ao longo dos anos, foi redescoberta e cultivada novamente, simbolizando o compromisso da Poderi dal Nespoli em preservar e valorizar o patrimônio vitivinícola regional. Expressivo e perfumado, apresenta notas intensas de flores brancas, como jasmim e flores de laranjeira, além de nuances de frutas tropicais e um leve toque cítrico. A textura é suave e agradável.

AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Entradas leves, massas com molho branco, filé de frango grelhado, peixes com molhos leves e queijos de cabra.

CORPO ●●○○○○ **TANINOS** ○○○○○○
ACIDEZ ●●○○○○ **DOÇURA** ●●○○○○

UVAS: Famoso **REGIÃO:** Emiglia-Romagna **GRAD. ALC.:** 12%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 029532 **EAN:** 8000154001061 **CX:** 06



PODERI DAL NESPOLI 'NESPOLINO' TREBBIANO E CHARDONNAY RUBICONE IGT



O nome "Nespolino" presta homenagem ao vilarejo onde a vinícola Poderi dal Nespoli está localizada. É uma referência carinhosa à terra onde a família cultiva sua paixão pela viticultura há gerações. O blend de Chardonnay e Trebbiano é ideal para quem aprecia um branco refrescante, equilibrado e descomplicado, sendo ótimo para momentos descontraídos ou como um acompanhante perfeito para refeições leves do dia a dia.



AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas assadas com molhos ricos, frutos do mar, massas com pesto.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Trebbiano e Chardonnay

REGIÃO:

Emilia-Romagna

GRAD. ALC.:

12%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

029533

EAN:

8000015440305

CX:

06

PODERI DAL NESPOLI 'NESPOLINO' SANGIOVESE E MERLOT RUBICONE IGT



O nome "Nespolino" presta homenagem ao vilarejo onde a vinícola Poderi dal Nespoli está localizada. É uma referência carinhosa à terra onde a família cultiva sua paixão pela viticultura há gerações. Em boca, revela corpo médio, taninos macios e redondos, com excelente equilíbrio entre frescor (da Sangiovese) e textura suave (da Merlot). O final é agradável, frutado e persistente.



AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas e vermelhas grelhadas, massas com molho de tomate, pescados gordos, além de queijos de massa amarela, como o Gouda.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Sangiovese e Merlot

REGIÃO:

Emilia-Romagna

GRAD. ALC.:

13%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

029534

EAN:

8000015424015

CX:

06



PODERI ORMA

TOSCANA



A Poderi Orma, fundada em 2004, está localizada na prestigiosa denominação Bolgheri DOC, na Toscana. A propriedade, que abrange 7,5 hectares, é cercada por vinhedos icônicos, com Ornellaia à direita e Sassicaia à esquerda.

Sob a liderança da família Moretti Cuseri, que também é proprietária da Tenuta Sette Ponti, reconhecida por sua dedicação aos vinhos de corte bordelês na Toscana, a família cultiva em Bolgheri as uvas Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc, que se beneficiam do clima mediterrâneo e de um solo que combina rochas e argila.



ROSSO DI ORMA IGT



O Rosso di Orma tem aromas de frutas vermelhas e pretas, toques de especiarias e notas de baunilha e cacau. Elegante e de taninos macios, possui a elegância desse símbolo da Toscana.



AMADURECIMENTO

4 meses em barricas de carvalho francês e 4 meses em concreto.



HARMONIZAÇÃO

Massas com molho à bolonhesa, carnes vermelhas, embutidos e queijos duros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Merlot, Cabernet
Sauvignon e Sangiovese

REGIÃO:

Toscana

GRAD. ALC.:

14,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

027822

EAN:

8033011200932

CX:

06



PASSI DI ORMA BOLGHERI DOC



Elaborado na região de Maremma, costa da Toscana, Passi di Orma é elegante, potente e equilibrado. Elaborado com corte bordalês, este tinto revela notas de frutas pretas, como groselhas pretas e cassis, além de toques defumados, tostados e de tabaco.



AMADURECIMENTO

6 meses em barricas de carvalho francês.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, massas com ragu de carne, carnes de caça, cordeiro, além de queijos duros e embutidos.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Merlot, Cabernet Sauvignon
e Cabernet Franc

REGIÃO:

Toscana

GRAD. ALC.:

14,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

027823

EAN:

8033011220015

CX:

06



ORMA IGT



Este incrível vinho tinto revela grande complexidade aromática e elegância. Com aromas de frutas vermelhas maduras e notas de tabaco, possui taninos firmes e maduros e final de boca persistente.



AMADURECIMENTO

12 meses em barricas de carvalho francês e 12 meses em garrafa.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas, carnes de caça, massas com ragu de carne e queijos duros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Merlot, Cabernet
Sauvignon e
Cabernet Franc

REGIÃO:

Toscana

GRAD. ALC.:

15%

VOLUME:

750ml

Consulte safra disponível.

CX:

06





POGGIOTONDO

TOSCANA



POGGIOTONDO



A história da vinícola pode ser dividida em duas fases. A primeira foi sua fundação em 1969, por Carlo Antonini. Já a segunda, no final da década de 90, é marcada pela sua completa renovação, com a chegada de seu filho, Alberto Antonini, famoso enólogo e consultor no Chile e na Argentina, com passagem por marcas como Concha y Toro e Bodega Garzón. Sua vasta experiência em enologia, adquirida com grandes nomes como Robert Mondavi, Frescobaldi e Antinori, faz de Alberto uma das grandes referências entre a nova geração de viticultores.



POGGIOTONDO ROSSO TOSCANA ORGANIC IGT



Elaborado a partir da casta Sangiovese, este Rosso Toscana IGT é equilibrado e fresco, com grande aporte de frutas vermelhas frescas e notas de especiarias.

AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Massas recheadas com molhos à base de tomate, carnes grelhadas com molhos de média intensidade e queijos curados.

CORPO ●●●○○○ **TANINOS** ●●●○○○
ACIDEZ ●●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○○

UVAS: Sangiovese **REGIÃO:** Toscana **GRAD. ALC.:** 13,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 022436 **EAN:** 8032937130040 **CX:** 12



POGGIOTONDO CHIANTI ORGANIC DOCG



De cultivo orgânico, este Chianti é elegante e gastronômico, exalando delicados aromas de frutas vermelhas e notas de especiarias.

AMADURECIMENTO

8 meses em botti de carvalho (5% do vinho).

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas ao forno, presunto toscano, queijo pecorino.

CORPO ●●●○○○ **TANINOS** ●●●○○○
ACIDEZ ●●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○○

UVAS: Sangiovese, Canaiolo e Colorino Toscano **REGIÃO:** Toscana **GRAD. ALC.:** 13,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 023591 **EAN:** 8032937139999 **DUN:** 28032937139993 **CX:** 12



POGGIOTONDO VERMENTINO DELLE CONCHIGLIE IGT



Este vinho branco, elaborado com uvas cultivadas organicamente, revela aromas florais e de frutas brancas e cítricas maduras. Seu nome é uma referência à característica principal do solo, rico em fósseis de conchas do mar (conchiglie).

AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Pescados e frutos do mar, massas com molhos brancos, além de queijos de cabra.

CORPO ●○○○○○ **TANINOS** ○○○○○○
ACIDEZ ●●●○○○ **DOÇURA** ○○○○○○

UVAS: Vermentino **REGIÃO:** Toscana **GRAD. ALC.:** 13%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 028439 **EAN:** 8032937130125 **CX:** 06



POGGIOTONDO CHIANTI RISERVA DOCG



Clássico tinto toscano, este Chianti Riserva conta com a assinatura de Alberto Antonini. É rico em notas de frutas vermelhas, especiarias, além de toques de baunilha, tabaco e terra.



AMADURECIMENTO

20 meses em barris (5400 litros) de carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas assadas, embutidos, cortes suínos, cordeiro e queijos duros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Sangiovese, Canaiolo e Colorino

REGIÃO:

Toscana

GRAD. ALC.:

14%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

021562

EAN:

8032937130156

DUN:

18032937130153

CX:

12





TENUTA SETTE PONTI

TOSCANA



TENUTA SETTE PONTI
TOSCANA

A Tenuta Sette Ponti é uma expressão de paixão e dedicação, enraizada na tradição vitivinícola da Toscana. Fundada em 1935 pelo Príncipe Amedeo de Savoy-Aosta, a propriedade, que abriga o histórico “Vigna dell’Impero”, se destaca pela qualidade dos vinhos elaborados a partir de um raro clone de Sangiovese. Na década de 1950, a propriedade foi adquirida por Alberto Moretti Cuseri que ampliou a área de cultivo, dedicando-se à produção de vinho e azeite. Seu filho, Antonio, assumiu a liderança nos anos 90 e a vinícola passou a produzir seus próprios vinhos que rapidamente conquistaram prestígio internacional.

A Sette Ponti trabalha seguindo os princípios da viticultura orgânica, respeitando o equilíbrio da terra e buscando a excelência em cada safra. A adega, onde as uvas se transformam em vinho, é um espaço de fermentação natural, com ênfase na qualidade desde a colheita até o envelhecimento. A Tenuta Sette Ponti continua a ser um símbolo da excelência italiana, unindo tradição e inovação em cada taça.



SETTE PONTI CROGNOLO IGT



Este Rosso é elegante, complexo e sedoso. Elaborado a partir de vinhas de Sangiovese com baixíssimo rendimento, apresenta aromas de frutas vermelhas e negras maduras, além de notas defumadas.



AMADURECIMENTO

10 a 14 meses em barricas de carvalho francês e mais 6 meses em garrafa.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, carnes de caça, queijos intensos.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Sangiovese e Merlot

REGIÃO:

Toscana

GRAD. ALC.:

14,5%

VOLUME:

750ml

Consulte safra disponível.

CX:

06



SETTE PONTI ORENO IGT



Incrível supertoscano elaborado pela Tenuta Sette Ponti, Oreno é um blend de 3 cepas típicas da região de Bordeaux. Elegante, complexo e sedoso, um dos grandes tintos do país, embora não conte com castas italianas.



AMADURECIMENTO

As uvas secam durante 2 meses, após a fermentação 36 meses em barris de carvalho "caratelli".



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas assadas e cozidas em vinho, lombo suíno e queijos duros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot

REGIÃO:

Toscana

GRAD. ALC.:

15%

VOLUME:

750ml

Consulte safra disponível.

CX:

06





TENUTE ROSSETTI

TOSCANA



**TENUTE
ROSSETTI**
VINI TOSCANI

A Fantini é um dos grupos vitivinícolas mais tradicionais e bem-sucedidos da Itália. Hoje, com mais de 31 anos, esta belíssima história é transmitida em cada uma das garrafas produzidas anualmente. O grupo possui vinícolas em diversas regiões da Itália, e é da Toscana que vem a Tenute Rossetti, cuja história remonta aos primeiros anos de 1900, com o fundador Sabatino. De lá para cá, muito tempo se passou até chegar em meados dos anos 1970 e 1980, onde a vinícola percorreu um processo de modernização e pesquisas de melhores técnicas de produção de vinhos. E, em poucos anos, a Tenute Rossetti conseguiu atingir altos patamares de conhecimento da viticultura toscana.



ROSSETTI BIANCO TOSCANA IGT



Blend dominado pela fresca e leve Trebbiano, este bianco toscano revela notas cítricas, de pêssegos e toques de abacaxi, banana e flores brancas, como jasmim.



AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Entradas leves, como saladas e cremes, pescados e frutos do mar, pratos da cultura mediterrânea, além de queijos leves, como burrata.

CORPO
ACIDEZ



TANINOS
DOÇURA



UVAS:

Trebbiano, Malvasia e Chardonnay

REGIÃO:

Toscana

GRAD. ALC.:

12,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

024092

EAN:

8027603005333

DUN:

80276003005449

CX:

06

ROSSETTI ROSSO TOSCANA IGT



Rótulo da Toscana, frutado e delicado, este Rosso, assinado pela Rossetti, a partir da autóctone Sangiovese e da Merlot, revela notas de cerejas frescas, além de toques florais e de especiarias.



AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Massas com molhos de tomate, carnes brancas grelhadas, como aves, carnes vermelhas grelhadas, além de queijos amarelos e embutidos.

CORPO
ACIDEZ



TANINOS
DOÇURA



UVAS:

Sangiovese e Merlot

REGIÃO:

Toscana

GRAD. ALC.:

12,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

024093

EAN:

8027603005326

DUN:

8027603005456

CX:

06

ROSSETTI CHIANTI DOCG



Agradável e redondo, Chianti elaborado por Tenute Rossetti, este blend, a partir da famosa Sangiovese e da local Canaiolo, revela notas de cerejas e morangos maduros, especiarias e toques florais.



AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Massas com molhos de tomate, carnes brancas, como aves, carnes vermelhas grelhadas, pratos com cogumelos, além de queijos duros, como o parmesão, e embutidos.

CORPO
ACIDEZ



TANINOS
DOÇURA



UVAS:

Sangiovese e Canaiolo

REGIÃO:

Toscana

GRAD. ALC.:

12,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

024116

EAN:

8027603005319

DUN:

8027603005425

CX:

06

ROSSETTI POGGIO CIVETTA CHIANTI CLASSICO DOCG



Proveniente de vinhedos no distrito de Greve in Chianti, este Chianti Classico revela notas de frutas vermelhas maduras, especiarias e toques defumados. É um vinho elegante, com taninos finos e ótimo frescor.



AMADURECIMENTO

9 meses em barris e barricas de carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Massas recheadas com molhos de tomate, preparações à base de aves, carnes vermelhas grelhadas e assadas, queijos duros e embutidos.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Sangiovese, Canaiolo e Cabernet Sauvignon

REGIÃO:

Toscana

GRAD. ALC.:

13%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

024117

EAN:

8027603005340

DUN:

8027603005401

CX:

06

ROSSETTI POGGIO CIVETTA CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG



Elegante e sedoso, este Chianti Classico Riserva revela notas defumadas, de tabaco e cacau. Em boca, é maduro, com taninos aveludados e ótima persistência.



AMADURECIMENTO

3 meses em barricas de carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, polenta com ragu de ossobuco, cordeiro, carne suína, funghi, massas recheadas com ragu de cogumelos, além de queijos duros e embutidos.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot

REGIÃO:

Toscana

GRAD. ALC.:

13,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

024118

EAN:

8027603005357

DUN:

8027603005418

CX:

06

ROSSETTI VIN SANTO DEL CHIANTI "IL NOSTRO" DOC



Clássico vinho doce elaborado na região de Chianti, o Vin Santo revela grande complexidade aromática e equilíbrio. Destacando-se por frutas secas e toques de laranja cristalizada, possui agradável dulçor e ótima acidez.



AMADURECIMENTO

As uvas secam durante 2 meses, após a fermentação 36 meses em barris de carvalho "caratelli".



HARMONIZAÇÃO

Sobremesas com frutas, chocolate e creme de ovos, panettone, frutas secas, como amêndoas, pistache e damascos, além de queijos azuis e os clássicos cantucci.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Malvasia Bianca, Trebbiano Toscano e San Colombano

REGIÃO:

Toscana

GRAD. ALC.:

15,5%

VOLUME:

375ml

CÓD.:

024122

EAN:

8027603003643

CX:

06



ZENATO

VENETO



ZENATO®

Esta grande propriedade familiar do Veneto foi fundada em 1960 por Sergio Zenato, motivado por sua paixão e dedicação ao vinho. Os princípios da família estão associados ao fator humano, ao tempo e à tradição, características marcantes das regiões históricas de Valpolicella e Lugana. A família Zenato elabora seus vinhos com muita energia e talento, impulsionada por uma enorme paixão pela qualidade e uma constante determinação em se superar a cada safra.



ZENATO LUGANA SAN BENEDETTO DOC



Fresco, cítrico e equilibrado, este excelente vinho branco do nordeste italiano apresenta delicadas notas de limão, tangerina, flores brancas e toques minerais. Leve, possui um final de boca fino e agradável.

 **AMADURECIMENTO**
Sem estágio em carvalho.

 **HARMONIZAÇÃO**
Entradas leves, massas com molho branco, filé de frango grelhado, peixes com molhos leves e queijos de cabra.

CORPO ●○○○○○ **TANINOS** ○○○○○○
ACIDEZ ●●●●○ **DOÇURA** ●○○○○○

UVAS: Trebbiano di Lugana **REGIÃO:** Veneto **GRAD. ALC.:** 13,5%


VOLUME: 750ml **CÓD.:** 021711 **EAN:** 8005631000025 **DUN:** 8005631100145 **CX:** 06

ZENATO SOAVE CLASSICO “COLOMBARA” DOC



Este Soave Classico Colombara nos encanta por seu frescor e pelo caráter delicado. Blend das brancas Garganega e Trebbiano, este vinho revela notas cítricas, de flores brancas, bem como agradável mineralidade.

 **AMADURECIMENTO**
Sem estágio em carvalho.

 **HARMONIZAÇÃO**
Entradas frias, como saladas, massas com frutos do mar, pescados grelhados e queijos de massa mole, como os de cabra.

CORPO ●●○○○○ **TANINOS** ○○○○○○
ACIDEZ ●●●○○○ **DOÇURA** ●●○○○○

UVAS: Garganega e Trebbiano **REGIÃO:** Veneto **GRAD. ALC.:** 12,5%


VOLUME: 750ml **CÓD.:** 027853 **EAN:** 8005631000018 **CX:** 06

ZENATO VALPOLICELLA SUPERIORE DOC



Elaborado por Zenato, uma das maiores autoridades na elaboração de Ripassos e Amarones, este tinto, com notas de frutas vermelhas e toques florais, revela grande complexidade aromática e frescor.

 **AMADURECIMENTO**
12 meses em barricas de carvalho.

 **HARMONIZAÇÃO**
Carnes vermelhas grelhadas e assadas, massas e queijos de média cura.

CORPO ●●●○○○ **TANINOS** ●●●○○○
ACIDEZ ●●●○○○ **DOÇURA** ●○○○○○

UVAS: Corvina Veronese, Rondinella e Corvinone **REGIÃO:** Veneto **GRAD. ALC.:** 13,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 021350 **EAN:** 8005631000131 **DUN:** 8005631100251 **CX:** 06



ZENATO VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE "RIPASSA" DOC

Misturando o Valpolicella Superiore às borras do Amarone recém-fermentado, este tinto do Veneto adquire grande estrutura, cor e extrato. É um dos mais intensos e gastronômicos tintos do nordeste italiano.



AMADURECIMENTO

18 meses em barris de carvalho e 6 meses em garrafa.



HARMONIZAÇÃO

Pratos à base de cordeiro, embutidos, queijos maduros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Corvina Veronese,
Rondinella e Corvinone

REGIÃO:

Veneto

GRAD. ALC.:

14%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

021351

EAN:

8005631000124

DUN:

8005631100121

CX:

06



ZENATO AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

Um dos clássicos da vinicultura do Veneto, o Amarone Classico da Zenato é complexo, potente e intenso, destacando-se por frutas em compota, especiarias, além de toques de chocolate, tabaco e cacau.



AMADURECIMENTO

36 meses em barris de carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas assadas, cordeiro, carnes de caça, como javali assado, além de embutidos e queijos duros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Corvina Veronese,
Rondinella e Oseleta
e Croatina

REGIÃO:

Veneto

GRAD. ALC.:

16,5%

VOLUME:

750ml

Consulte safra disponível.

CX:

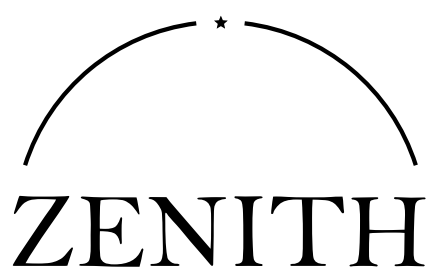
06





ZENITH

PUGLIA, TOSCANA E VENETO



Zenith é uma homenagem de Celso La Pastina à sua mãe. Um projeto desenvolvido pela World Wine, em parceria com grandes produtores, para expressar a verdadeira paixão da família La Pastina pela Itália. Na astronomia, Zenith é o ponto mais alto de observação do universo. Fazendo analogia a esse fato, os vinhos da linha entregam nada menos que o ápice de cada terroir italiano.



ZENITH BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



Elaborado por Poggio Landi, vinícola do grupo de Alejandro Bulgheroni, este Brunello di Montalcino é complexo e elegante, com aromas de frutas vermelhas frescas, especiarias e baunilha. Em 2021, o Poggio Landi Brunello di Montalcino 2016 alcançou o incrível 12º lugar no TOP 100 da Wine Spectator, a mais importante lista de melhores vinhos do mundo.



AMADURECIMENTO

38 meses em barricas de carvalho francês e 6 meses em garrafa.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, carnes de cordeiro, além de carnes suínas, polenta com ragu de carne e queijos duros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Brunello (Sangiovese Grosso)

REGIÃO:

Toscana

GRAD. ALC.:

14,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

026440

EAN:

8005557821117

DUN:

8005557821124

CX:

06

ZENITH AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG



Assinado pela grande Cantina di Negrar, este Amarone Classico é elegante, potente e sedoso. Destacam-se notas de frutas vermelhas e pretas maduras, cacau, chocolate amargo e toques de especiarias, como cravo-da-Índia e alcaçuz. É um maduro e longo exemplar do Veneto.



AMADURECIMENTO

24 meses em barricas de carvalho e 8 meses em garrafa.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, carnes de cordeiro, além de carnes suínas, polenta com ragu de carne e queijos duros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Corvina, Corvinone e Rondinella

REGIÃO:

Veneto

GRAD. ALC.:

15,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

025123

EAN:

8002053037240

DUN:

17896196067640

CX:

06

ZENITH PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA VIGNE VECCHIE DOP



Este tinto da Puglia é redondo e sedoso. Exibe notas de frutas vermelhas e pretas maduras, especiarias, toques defumados, de tabaco e chocolate. Persistente, tem taninos polidos e maduros e acidez equilibrada.



AMADURECIMENTO

14 meses em barricas de carvalho francês.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, massas com ragu de carne, queijos duros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Primitivo

REGIÃO:

Puglia

GRAD. ALC.:

14,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

025086

EAN:

7896196067582

DUN:

17896196067589

CX:

06





NOVA ZELÂNDIA

SCHUBERT WINES



SCHUBERT WINES

MARTINBOROUGH



SCHUBERT

A Schubert Wines foi fundada em 1998 por Kai Schubert e Marion Deimling, ambos formados em enologia pela prestigiada Geisenheim University Viticulture & Oenology, na Alemanha. Desde o início, o casal nutria o sonho de estabelecer sua própria vinícola, um desejo que se concretizou na pitoresca região de Wairarapa, na Nova Zelândia.

A escolha de Wairarapa como local para os vinhedos não foi ao acaso. Esta região oferece condições climáticas únicas que favorecem o cultivo da Pinot Noir, a cepa favorita dos fundadores. Os vinhedos da Schubert são plantados segundo o estilo tradicional europeu, refletindo o compromisso do casal com a qualidade e a autenticidade na produção de vinhos. A dedicação e o cuidado na vinificação resultam em vinhos que são reconhecidos internacionalmente por suas características intensas e complexas.



SCHUBERT SELECTION SAUVIGNON BLANC



Este agradável e fresco Sauvignon Blanc revela notas cítricas, além de toques herbáceos e florais. O vinho é elaborado a partir de vinhedos fincados em Wairarapa, uma das grandes áreas de Martinborough, no sul da Ilha Norte.

AMADURECIMENTO

Parte do vinho fermenta em barricas de carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Entradas leves, como saladas, risotos de vegetais, vegetais grelhadas e assados, pescados e frutos do mar, além de queijos de massa mole.

CORPO ●●○○○ **TANINOS** ○○○○○
ACIDEZ ●●●●● **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Sauvignon Blanc **REGIÃO:** Martinborough **GRAD. ALC.:** 13%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 025003 **EAN:** 9421011182317 **DUN:** 19421011182314 **CX:** 12



SCHUBERT SELECTION PINOT NOIR



O vinho elaborado com a Pinot Noir proveniente de vinhas de Wairarapa é elegante, complexo e fresco. Após 12 meses em carvalho, revela notas de frutas vermelhas maduras, especiarias e toques de tabaco.

AMADURECIMENTO

12 meses em barricas de carvalho francês.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas, carnes suínas, massas com ragu de carne, pescados gordos, como salmão e atum, embutidos e queijos amarelos.

CORPO ●●○○○ **TANINOS** ●●○○○
ACIDEZ ●●●●○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Pinot Noir **REGIÃO:** Martinborough **GRAD. ALC.:** 13,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 025004 **EAN:** 9421011182294 **CX:** 12



SCHUBERT SAUVIGNON BLANC



Elaborado com a seleção das melhores parcelas de Sauvignon Blanc fincadas no distrito de Wairarapa, na região de Martinborough, este vinho revela bom frescor e agradáveis aromas que remetem a notas de frutas cítricas.

AMADURECIMENTO

Parte do vinho fermenta em barricas de carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Entradas leves, como salada caprese, massas salteadas em manteiga com ervas, risoto de vegetais, pescados e frutos do mar, além de queijos de massa mole.

CORPO ●●○○○ **TANINOS** ○○○○○
ACIDEZ ●●●●● **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Sauvignon Blanc **REGIÃO:** Martinborough **GRAD. ALC.:** 13%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 024992 **EAN:** 7896196068893 **CX:** 12



SCHUBERT PINOT NOIR



Este tinto neozelandês é intenso, complexo e potente. Elaborado a partir de uvas colhidas manualmente, apresenta notas de frutas vermelhas, especiarias e toques defumados e terrosos.



AMADURECIMENTO

16 meses em barricas de carvalho francês.



HARMONIZAÇÃO

Aves, massas recheadas, pratos com cogumelos, embutidos.

CORPO



ACIDEZ



TANINOS



DOÇURA



UVAS:

Pinot Noir

REGIÃO:

Martinborough

GRAD. ALC.:

14%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

024993

EAN:

7896196068886

CX:

12





PORTUGAL

CARM | FONSECA | HERDADE DO ROCIM | QUINTA DA CALÇADA
QUINTA DA FALORCA | QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO
VAL DA UCHA



CARM
DOURO



CARM

família Roboredo Madeira

A Casa Agrícola Roboredo Madeira, conhecida como CARM, é uma vinícola familiar que remonta ao século XVII, enraizada nas tradições da viticultura portuguesa. Situada em uma das áreas mais prestigiadas do Douro Superior, a CARM ocupa uma extensão de 60 hectares que se distingue por suas características agrestes. Os solos que compõem a propriedade são notoriamente pobres e pedregosos, apresentando profundos declives, uma precipitação escassa e temperaturas elevadas, fatores que conferem um caráter singular à produção agrícola da região.

A missão da CARM é a produção de uvas orgânicas e vinhos de alta qualidade, alinhando-se a práticas de agricultura biológica. Este compromisso com a sustentabilidade e a preservação do meio ambiente é refletido na qualidade dos vinhos produzidos, que são resultado de um cuidadoso processo que respeita o “terroir” único de cada quinta.





CARM BRANCO



Elaborado com as castas Rabigato, Códega do Larinho e Viosinho, este branco possui notas de flores brancas, frutas cítricas e nuances minerais. Leve, tem boa acidez e final de boca agradável.

AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas grelhadas, pratos da culinária asiática, queijos de massa mole.

CORPO ●●○○○ **TANINOS** ○○○○○
ACIDEZ ●●●●○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Rabigato, Códega do Larinho e Viosinho
REGIÃO: Douro
GRAD. ALC.: 12,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 021480 **EAN:** 5606710544138 **DUN:** 15606710544135 **CX:** 06



CARM TINTO



Combinando os firmes taninos da Tinta Roriz, as notas florais da Touriga Franca e os aromas frutados da Touriga Nacional, a CARM dá vida a este tinto, que é um dos grandes exemplares do Douro Superior.

AMADURECIMENTO

8 meses em barricas de carvalho (5% do vinho).

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, cogumelos, embutidos e queijos duros.

CORPO ●●●○○ **TANINOS** ●●●●○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca
REGIÃO: Douro
GRAD. ALC.: 14%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 022191 **EAN:** 5606710533125 **DUN:** 15606710533122 **CX:** 06



CARM RESERVA TINTO



Elaborado a partir de quatro variedades tradicionais da região do Douro Superior, fincadas em solos de xisto, este blend tinto é elegante e persistente. Destacam-se as notas de especiarias e os toques de baunilha.

AMADURECIMENTO

18 meses em barricas de carvalho (70% franceses).

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas, lombo de porco assado, além de embutidos.

CORPO ●●●●○ **TANINOS** ●●●●○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Francisca
REGIÃO: Douro
GRAD. ALC.: 14,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 022194 **EAN:** 5606710536119 **DUN:** 15606710536109 **CX:** 06





FONSECA

PORTO (DOURO)



Estabelecida em 1815, a vinícola pertence à primeira linha de casas produtoras de vinho do Porto Vintage, sendo reconhecida pela consistência na qualidade deste estilo. É a única casa de vinho do Porto com quatro vinhos avaliados com 100 pontos pelos críticos. O respeito da Fonseca pela vinha e pela região do Douro expressa-se na postura de liderança na área da viticultura sustentável, tendo sido a primeira casa a apresentar, em 2006, um vinho do Porto produzido a partir de uvas de produção biológica. Fonseca construiu não apenas uma excelente reputação internacional, mas também uma comunidade leal de entusiastas de vinho do Porto que valorizam a sua individualidade e o caráter inimitável.





FONSECA PORTO WHITE

Fonseca White Port nasce a partir de uma mescla de lotes da propriedade, que amadurece por 3 anos em balseiros de carvalho. Elaborado apenas com castas brancas, revela um estilo mais jovem, com notas de pêssegos maduros, damascos, além de toques de baunilha, mel e especiarias.



AMADURECIMENTO

3 anos em balseiros de carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Castanhas, queijos duros, frutos do mar grelhados, sobremesas a base de chocolate branco, além de drinks com água tônica e aperitivo.

CORPO**ACIDEZ****TANINOS****DOÇURA****UVAS:**

Arinto, Malvasia Fina, Codega, Esgana Cão, Folgasão, Gouveio, Viosinho e Rabigato

REGIÃO:

Porto (Douro)

GRAD. ALC.:

20%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

027811

EAN:

5013521100895

DUN:

5013521000560

CX:

06



FONSECA BIN 27 RESERVE PORT

Lançado em 1972, o Bin 27 é ideal para paladares exigentes. Este Porto intenso e exuberante encanta por seu frescor e intensidade, apresentando notas de frutas vermelhas e pretas maduras, toques de especiarias, como baunilha, além de nuances tostadas e de chocolate. Um grande Porto Reserva.



AMADURECIMENTO

4 anos em balseiros de carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Sobremesas à base de chocolate meio amargo, castanhas e queijos azuis.

CORPO**ACIDEZ****TANINOS****DOÇURA****UVAS:**

Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

REGIÃO:

Porto (Douro)

GRAD. ALC.:

20%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

027813

EAN:

5013521100451

DUN:

5013521000133

CX:

06



FONSECA PORTO SIROCO EXTRA SECO

Fonseca Siroco é elaborado com uma maior proporção de Malvasia Fina, o que proporciona um vinho mais aromático. Diferentemente de outros estilos de Porto, o Siroco é fermentado por um período mais prolongado, resultando em um vinho do Porto de estilo seco.



AMADURECIMENTO

4 anos em balseiros de carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Castanhas, queijos duros, frutos do mar grelhados, sobremesas a base de chocolate branco, além de drinks com água tônica e aperitivo.

CORPO**ACIDEZ****TANINOS****DOÇURA****UVAS:**

Malvasia Fina, Gouveio, Viosinho, Rabigato e Arinto

REGIÃO:

Porto (Douro)

GRAD. ALC.:

20%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

027812

EAN:

5013521100925

DUN:

5013521000058

CX:

06





FONSECA PORTO TAWNY

O Fonseca Tawny nasce a partir de uma reserva de Portos que foram amadurecidos por no mínimo 3 anos em cascos de madeira (630 litros). Este rótulo apresenta aromas de frutas em compota, como ameixas e groselhas, notas de amêndoas e castanhas, além de especiarias e caramelo.



AMADURECIMENTO

4 anos em barricas de carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Sobremesas à base de chocolate, castanhas e queijos azuis.

CORPO**TANINOS****ACIDEZ****DOÇURA****UVAS:**

Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

REGIÃO:

Porto (Douro)

GRAD. ALC.:

20%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

027810

EAN:

5013521100901

DUN:

5013521000546

CX:

06



FONSECA PORTO RUBY

Fonseca Ruby nasce a partir do blend de diferentes parcelas da propriedade. Com um estilo jovial e frutado, este Porto nos encanta por suas notas de frutas pretas maduras, como ameixas e cerejas, além de toques de chocolate.



AMADURECIMENTO

3 anos em balseiros de carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Tortas de frutas vermelhas, chocolate, queijos azuis e castanhas.

CORPO**TANINOS****ACIDEZ****DOÇURA****UVAS:**

Tinta Barroca, Tinta Cão, Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

REGIÃO:

Porto (Douro)

GRAD. ALC.:

20%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

027809

EAN:

5013521100918

DUN:

5013521000539

CX:

06





HERDADE DO ROCIM

ALENTEJO



Rocim

A Herdade do Rocim é uma vinícola de renome, localizada nas imediações da cidade da Vidigueira. Com uma extensão de aproximadamente 120 hectares, sendo 70 hectares dedicados ao cultivo de vinhas e 10 hectares reservados para oliveiras. Desde sua aquisição em 2000 pelo grupo Movicortes, a Herdade passou por um processo de reestruturação e modernização que transformou suas operações.

Essa modernização foi fundamental para a implementação de um processo de produção de uvas de alta qualidade, alinhado aos mais rigorosos padrões do setor vinícola. Os vinhos produzidos na Herdade do Rocim são um reflexo do compromisso da vinícola com a excelência e a sustentabilidade, características que a tornam uma referência no panorama vitivinícola português.





ROCIM MARIANA BRANCO



Este sutil e agradável vinho branco revela delicadeza com ótima acidez. No nariz, exala frutas cítricas e tropicais, notas florais e toques minerais. Possui médio corpo, com boa untuosidade e frescor.



AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Entradas leves, como saladas, peixes grelhados, pratos com vegetais, além de queijos de massa mole.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Antão Vaz, Arinto e Viosinho

REGIÃO:

Alentejo

GRAD. ALC.:

12,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

022575

EAN:

5600314042168

DUN:

56003140421680

CX:

12



ROCIM MARIANA ROSÉ



Este vinho rosé é refrescante. Apresenta notas de frutas vermelhas frescas, toques florais e minerais. Na boca, é leve, com bom equilíbrio e final fresco.



AMADURECIMENTO

Sem estágio em barricas de carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Frutos do mar, moqueca de camarão e salmão defumado.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Touriga Nacional e Aragonez

REGIÃO:

Alentejo

GRAD. ALC.:

12,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

022949

EAN:

5600314043233

DUN:

95600314043236

CX:

12



ROCIM MARIANA TINTO



Fresco e frutado, este tinto é agradável e fácil de apreciar. No nariz, exala frutas vermelhas e pretas maduras, notas defumadas, de baunilha e toques de especiarias. Possui médio corpo, com taninos maduros e acidez equilibrada.



AMADURECIMENTO

6 meses em barricas de carvalho francês.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas, lombo de suíno e queijos de média maturação.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Touriga Nacional, Aragonez, Alicante Bouschet e Trincadeira

REGIÃO:

Alentejo

GRAD. ALC.:

14%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

022612

EAN:

5600314049105

DUN:

15600314040109

CX:

12





ROCIM BRANCO



Fino e fresco, este vinho branco é complexo, encantador e elegante. Apresenta frutas cítricas e toques florais que se mesclam a notas minerais neste delicioso branco alentejano.



AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Entradas, pratos com cogumelos, carnes brancas, como aves e peixes, além de queijos amarelos.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Antão Vaz, Arinto e Viosinho

REGIÃO:

Alentejo

GRAD. ALC.:

12,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

023195

EAN:

5600314040089

CX:

06



ROCIM TINTO



Elaborado no distrito de Vidigueira, sul do Alentejo, o Rocim Tinto revela grande complexidade aromática e um final de boca elegante. O destaque fica por conta das frutas vermelhas maduras, além de suas notas de baunilha e chocolate.



AMADURECIMENTO

6 meses em barricas de carvalho francês e 6 meses em garrafa.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas, churrasco, cordeiro, carne suína, embutidos e queijos duros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Touriga Nacional, Aragonez e Alicante Bouschet

REGIÃO:

Alentejo

GRAD. ALC.:

14,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

025895

EAN:

7896196069715

DUN:

56003140400654

CX:

06



ROCIM RESERVA



O Rocim Reserva é um vinho tinto complexo, elaborado pelos enólogos Pedro Ribeiro e Catarina Vieira. Este blend elegante é proveniente do sul do Alentejo e combina as castas Touriga Nacional, Alicante Bouschet e Aragonez. O resultado é um vinho potente, que apresenta taninos maduros e se destaca por notas de frutas maduras e especiarias, além de sutis toques defumados e tostados.



AMADURECIMENTO

14 meses em barricas de carvalho francês (40% novas).



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, cordeiro, embutidos e queijos duros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Touriga Nacional, Alicante Bouschet e Aragonez

REGIÃO:

Alentejo

GRAD. ALC.:

14,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

022079

EAN:

5600314048115

CX:

06





ROCIM FRESH FROM AMPHORA BRANCO



Fresh From Amphora é um vinho branco natural, caracterizado por sua frescura marcante e excelente acidez, apresentando um final sutil. Destacam-se em sua composição aromas florais, notas de frutas brancas e uma delicada mineralidade. Trata-se de um vinho que convida a ser apreciado em goles, revelando-se delicado, mas ao mesmo tempo com ótima complexidade.



AMADURECIMENTO

2 meses em ânforas de barro.



HARMONIZAÇÃO

Entradas leves, como saladas, pescados, além de queijos de massa mole.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Perrum, Rabo de Ovelha e Manteúdo

REGIÃO:

Alentejo

GRAD. ALC.:

12%

VOLUME:

1000ml

CÓD.:

026078

EAN:

5600314045787

DUN:

56003140457870 06

CX:



ROCIM FRESH FROM AMPHORA TINTO (1000ML)



Este vinho tinto natural é um blend de Moreto, Tinta Grossa e Trincadeira. Fresco e delicado, destaca-se por suas notas herbáceas e florais, que conferem uma experiência sensorial única. Os taninos são finos e a acidez é ótima, tornando-o um vinho ideal para ser apreciado em goles.



AMADURECIMENTO

2 meses em ânforas de barro.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas, carnes brancas grelhadas, como aves, carnes suínas, massas com molho vermelho, embutidos e queijos amarelos.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Moreto, Tinta Grossa e Trincadeira

REGIÃO:

Alentejo

GRAD. ALC.:

12%

VOLUME:

1000ml

CÓD.:

026077

EAN:

7896196071299

DUN:

56003140497852 06

CX:





QUINTA DA CALÇADA

VINHO VERDE



Fundada em 1917 por Lago Cerqueira, entusiasta da região do Minho, a Quinta da Calçada possui alguns dos mais antigos vinhedos da área. Localizada na subregião de Amarante, a propriedade é de grande importância para a produção do Vinho Verde e encanta ao elaborar vinhos elegantes, frescos e complexos. Desde 2021, a propriedade conta com um hotel que integra a rede Relais & Châteaux, surpreendendo seus visitantes com seus encantadores vinhos e pela lindíssima paisagem.





PORTAL DA CALÇADA VINHO VERDE CUVÉE PRESTIGE BRUT DOC



Espumante frutado e elegante elaborado a partir das aromáticas Arinto e Loureiro. Revela notas de maçãs e pêras frescas, de limão e grapefruit, além de agradáveis toques florais.



AMADURECIMENTO

Método Charmat (segunda fermentação em tanques de aço inoxidável).



HARMONIZAÇÃO

Tartar de salmão, pescados, massas salteadas com manteiga e ervas.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Arinto e Loureiro

REGIÃO:

Vinho Verde

GRAD. ALC.:

12,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

024784

EAN:

5600230679226

DUN:

25600230679220

CX:

06

PORTAL DA CALÇADA VINHO VERDE LOUREIRO - ALVARINHO DOC



Este agradável vinho branco da região de Vinho Verde revela notas de flores brancas, frutas cítricas e toques minerais. Apresentando boa acidez, é fácil de beber e agrada logo nos primeiros goles.



AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas com molhos delicados, pescados, queijos de massa mole.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Loureiro e Alvarinho

REGIÃO:

Vinho Verde

GRAD. ALC.:

11,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

030110

EAN:

5600230679158

CX:

06

PORTAL DA CALÇADA VINHO VERDE ROSÉ DOC



Vinho rosé fresco e delicado elaborado com a uva Vinhão. Apresenta notas de flores, de frutas vermelhas frescas e toques minerais. Com perfil provençal, é ideal para acompanhar frutos do mar, pescados e entradas leves.



AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas com molhos delicados, pescados, queijos de massa mole.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Vinhão

REGIÃO:

Vinho Verde

GRAD. ALC.:

12%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

024783

EAN:

5600230679165

DUN:

25600230679169

CX:

06





QUINTA DA FALORCA

DÃO



Quinta
da Falorca

Há quatro gerações, a família Figueiredo se dedica à produção de vinhos no coração do Dão, onde possui 13 hectares de vinhas. Até a década de 60, os vinhos eram elaborados de forma tradicional, em lagares, e vendidos a granel. Durante muitos anos, suas uvas foram vinificadas em cooperativa. Desde 2000, a vinícola passou a produzir seu vinho Premium, o Quinta da Falorca, que já conquistou significativas pontuações de Robert Parker.





QUINTA DA FALORCA RESERVA ENCRUZADO



Proveniente de solos graníticos em Silgueiros, este Encruzado é complexo e refrescante. Trata-se de um dos grandes brancos da região do Dão, com potencial para envelhecer bem por muitos anos. Um vinho que revela notas de frutas cítricas, além de apresentar uma grande mineralidade, características que o tornam uma escolha excepcional para apreciadores de vinhos de qualidade.



AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas, como pescados e aves, frutos do mar, além de queijos de massa mole.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Encruzado

REGIÃO:

Dão

GRAD. ALC.:

13%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

029922

EAN:

5607897008208

CX:

06

QUINTA DA FALORCA TRADITIONAL BLEND



Este tinto da região de Silgueiros, no Dão, apresenta aromas de frutas vermelhas maduras, toques mentolados e agradáveis notas florais. É um vinho elegante, de médio corpo, com taninos aveludados.



AMADURECIMENTO

12 meses em barris de carvalho francês (50% do vinho).



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas com molhos à base de cogumelos, costeleta de cordeiro, além de embutidos.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Touriga Nacional, Rufete, Jaen, Alfrocheiro e Tinta Roriz

REGIÃO:

Dão

GRAD. ALC.:

13%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

024051

EAN:

5607897001124

CX:

06

QUINTA DA FALORCA COLHEITA SELECIONADA



Proveniente de solos graníticos e rodeado pelos ares da Serra da Estrela, este vinho destaca-se pela complexidade de seus aromas, realçando notas de frutas silvestres, especiarias, além de toques minerais. Seu estágio durante 9 meses em barricas de carvalho aporta grande elegância a este vinho de médio corpo, com taninos firmes e final persistente.



AMADURECIMENTO

9 meses em barricas de carvalho de segundo uso.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, massas recheadas com molho de funghi, cogumelos, carnes de caça, além de embutidos e queijos amarelos.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Touriga Nacional, Alfrocheiro e Jaen

REGIÃO:

Dão

GRAD. ALC.:

13%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

027255

EAN:

5607897003166

CX:

06





QUINTA DA FALORCA T-NAC RESERVA



Elaborado a partir da Touriga Nacional, este vinho, que não passa por estágio em carvalho, revela notas de frutas vermelhas frescas, complementadas por delicados toques florais. Proveniente de vinhas com mais de 40 anos de idade, o T-Nac é uma versão moderna e elegante do grande potencial da região do Dão.



AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, ensopados de carne de longo cozimento, carne suína, carnes de caça, embutidos e queijos maduros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Touriga Nacional

REGIÃO:

Dão

GRAD. ALC.:

13%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

027256

EAN:

5607897004163

CX:

06



QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO

DOURO



QUINTA NOVA
DE NOSSA SENHORA DO CARMO

Localizada no Vale do rio Douro, esta propriedade com mais de 250 anos possui cerca de 120 hectares, dos quais 85 estão plantados com vinhas, situando-se no coração da região de Cima Corgo. Cada uma das 41 parcelas de vinhas apresenta seu caráter individual, evidenciando a singularidade da propriedade. Esta importante quinta é administrada pela família Amorim, reconhecida pela produção de rolhas de cortiça, que, desde 1999, tem contribuído para a identidade única do Douro. A adega, datada de 1764, é uma das mais antigas da região e é responsável por alguns dos vinhos mais longevos e complexos da área.





QUINTA NOVA UNOAKED DOC

Cultivadas nos vales sinuosos do Douro, as castas Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Cão se unem para dar origem a este tinto fresco e frutado. Este vinho exala aromas de amora, ameixa madura e mirtilo, proporcionando uma experiência sensorial única e marcante.



AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Carnes grelhadas com molhos intensos, cortes suínos, embutidos.

CORPO
ACIDEZ



TANINOS
DOÇURA



UVAS:

Touriga Nacional,
Touriga Franca,
Tinta Roriz e Tinto Cão

REGIÃO:

Douro

GRAD. ALC.:

14%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

024772

EAN:

5604805002723

DUN:

15604805002720

CX:

06



QUINTA NOVA RESERVA BLANC DE NOIR

Subindo as encostas da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo até ao topo, local onde as uvas amadurecem mais devagar, conservando maior frescura e linearidade, nasce o Blanc de Noir, o Reserva branco feito de uvas tintas. Os cachos de Tinta Roriz proporcionam delicados aromas cítricos combinados com frutas brancas de caroço, aportando aroma complexo, vibrante e enigmático. Um vinho de corpo compacto, fresco e tenso, tal como devem ser os grandes vinhos.



AMADURECIMENTO

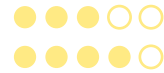
6 meses em barricas de carvalho francês.



HARMONIZAÇÃO

Entradas leves, como saladas com queijos, pescados e frutos do mar, quiches de vegetais e queijos de massa mole.

CORPO
ACIDEZ



TANINOS
DOÇURA



UVAS:

Tinta Roriz

REGIÃO:

Douro

GRAD. ALC.:

13,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

028487

EAN:

5604805003867

CX:

06





VAL DA UCHA DÃO E VINHO VERDE

VAL DA UCHA

Pequeno em dimensão e gigante em cultura e tradição, Portugal possui mais de 2 mil anos de história vitivinícola. Até 1139, ano de fundação do país, Portugal era constituído por diversos reinos, e cada monarquia tinha o vinho que representava a sua região. Esses vinhos, considerados como uma parte da terra de cada reino, eram armazenados em suas Uchas, adegas particulares de cada Rei, para saciar a sede e brindar suas glórias. Assim como os antigos reis, o projeto Val da Ucha seleciona as melhores parcelas de vinhedos, elaborando vinhos equilibrados, versáteis e gastronômicos, que contêm um pouco da história de cada região de Portugal.





VAL DA UCHA VINHO VERDE BRANCO DOC



Elaborado a partir de vinhas com aproximadamente 15 anos, localizadas na renomada região do Vinho Verde, este vinho branco DOC destaca-se por suas características frescas, florais e frutadas. Em boca, revela-se refrescante, apresentando um agradável dulçor residual que complementa sua complexidade.



AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas grelhadas, como pescados e aves, entradas leves, como saladas, petiscos e canapés, além de frutos do mar e queijos de massa mole.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Loureiro, Arinto e Trajadura

REGIÃO:

Vinho Verde

GRAD. ALC.:

9,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

024277

EAN:

5602281307523

DUN:

65602281307525

CX:

06

VAL DA UCHA DÃO BRANCO DOC



Elaborado a partir de vinhas fincadas em solos minerais do distrito de Silgueiros, no Dão, este blend branco é elegante e fresco. Aromático, revela sutis notas cítricas e de flores brancas.



AMADURECIMENTO

4 meses em tanques de aço inoxidável.



HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas grelhadas e assadas, pescados e frutos do mar e saladas.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Encruzado e Malvasia Fina

REGIÃO:

Dão

GRAD. ALC.:

13%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

024276

EAN:

5603155999943

DUN:

15603155999940

CX:

06

VAL DA UCHA DÃO TINTO DOC



Este blend tinto é redondo, fresco e agradável. Destaca-se por notas de frutas vermelhas maduras, além de toques herbáceos, florais e minerais. Apresenta taninos maduros e um final de boca mineral.



AMADURECIMENTO

16 meses em tanques de aço inoxidável.



HARMONIZAÇÃO

Massas com molhos de tomate, carnes grelhadas e assadas e embutidos.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro e Jaen

REGIÃO:

Dão

GRAD. ALC.:

13%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

024275

EAN:

5603155999936

DUN:

15603155999933

CX:

06



URUGUAI

BODEGA GARZÓN



BODEGA GARZÓN

MALDONADO



BODEGA GARZÓN

URUGUAY

A Bodega Garzón, localizada nas proximidades de renomados pontos turísticos uruguaios, como Punta del Este e La Barra, representa uma fusão singular entre história e modernidade. Este empreendimento vitivinícola, que abrange mais de 240 hectares de vinhedos, pertence ao Grupo Agroland, fundado pelo empresário argentino Alejandro Bulgheroni.

Sob a consultoria de Alberto Antonini, uma das mais respeitadas autoridades na produção de vinhos premium a nível mundial, a Bodega Garzón se destaca por sua abordagem inovadora e ousada. O projeto visa não apenas a produção de vinhos de alta qualidade, mas também a colocação do Uruguai em uma posição de destaque no cenário global vitivinícola.



GARZÓN ESTATE PINOT GRIGIO DE CORTE



Delicado, frutado e fresco Pinot Grigio do Uruguai, com ótima acidez e corpo médio. Permanece em contato com borras finas por 3 a 6 meses, o que aporta mais estrutura e complexidade em boca.

AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas grelhadas, frutos do mar, além de massas com molhos brancos.

CORPO ●○○○○○ **TANINOS** ○○○○○○
ACIDEZ ●●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○○

UVAS: Pinot Grigio e Sauvignon Blanc **REGIÃO:** Maldonado **GRAD. ALC.:** 12,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 023873 **EAN:** 7730951080259 **DUN:** 17730951080256 **CX:** 06



GARZÓN ESTATE SAUVIGNON BLANC DE CORTE



Neste exemplar da aromática Sauvignon Blanc, notas de frutas cítricas e flores brancas se mesclam de forma harmoniosa. Em boca, apresenta uma frescura notável, com ótimo equilíbrio e uma delicadeza que encantam os sentidos.

AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Entradas leves, como saladas, sushi e sashimi, além de queijos de massa mole.

CORPO ●●○○○○ **TANINOS** ○○○○○○
ACIDEZ ●●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○○

UVAS: Sauvignon Blanc e Pinot Grigio **REGIÃO:** Maldonado **GRAD. ALC.:** 12,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 023872 **EAN:** 7730951080136 **DUN:** 17730951080133 **CX:** 06



GARZÓN ESTATE VIOGNIER DE CORTE



Este blend de Viognier e Chardonnay carrega elegância e ótimo frescor. Este é um vinho com marcada tipicidade varietal, apresentando ótima textura e cremosidade mescladas à excelente acidez que a região de Maldonado oferece. Destaca-se sua mineralidade, bem como as notas florais e de frutas de caroço, como pêssegos.

AMADURECIMENTO

3 a 6 meses com borras finas em tanques de aço inoxidável.

HARMONIZAÇÃO

Saladas, massas salteadas com manteiga e ervas, carnes brancas grelhadas, pescados e frutos do mar, além de queijos macios.

CORPO ●●○○○○ **TANINOS** ○○○○○○
ACIDEZ ●●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○○

UVAS: Viognier e Chardonnay **REGIÃO:** Maldonado **GRAD. ALC.:** 12,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 027017 **EAN:** 7730951080242 **EAN:** 17730951080249 **CX:** 06



GARZÓN ESTATE PINOT ROSÉ DE CORTE



Um dos mais emblemáticos rosés da América do Sul, este rótulo assinado por Garzón é delicado e fresco, se destacando por flores, como rosas, e toques de frutas vermelhas frescas.

AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas grelhadas, como aves, pescados e frutos do mar, além de queijos leves.

CORPO ●●○○○ **TANINOS** ○○○○○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Pinot Noir, Cabernet Franc e Merlot **REGIÃO:** Maldonado **GRAD. ALC.:** 12,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 023874 **EAN:** 7730951080266 **DUN:** 17730951080263 **CX:** 06



GARZÓN ESTATE CABERNET DE CORTE



Elaborado majoritariamente com a Cabernet Franc, este corte revela grande aporte de frutas pretas maduras, como amoras e ameixas, mescladas a toques herbáceos e de especiarias.

AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Massas com molho de tomate, carnes vermelhas grelhadas, risoto de funghi e embutidos.

CORPO ●●●○○ **TANINOS** ●●●●○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Cabernet Franc, Tannat, Merlot e Marselan **REGIÃO:** Maldonado **GRAD. ALC.:** 12,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 023876 **EAN:** 7730951081317 **DUN:** 17730951081314 **CX:** 06



GARZÓN ESTATE TANNAT DE CORTE



Blend de Tannat, Marselan, Petit Verdot e Cabernet Franc, este tinto é elegante, frutado e fácil de gostar. Frutas vermelhas e pretas se mesclam a notas florais e especiarias neste ótimo vinho tinto.

AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Churrasco, carnes suínas, massas com molho de tomate e queijos duros.

CORPO ●●●○○ **TANINOS** ●●●○○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Tannat, Marselan, Cabernet Franc e Petit Verdot **REGIÃO:** Maldonado **GRAD. ALC.:** 13,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 023875 **EAN:** 7730951080471 **EAN:** 17730951080478 **CX:** 06



GARZÓN RESERVA SAUVIGNON BLANC



Assinado por Germán Bruzzone, enólogo-chefe da Bodega Garzón, este Sauvignon Blanc capta o caráter e a mineralidade do terroir de Maldonado. Aromático, possui ótima acidez, e seu final remete a notas de limão siciliano, flores brancas, além de toques herbáceos e minerais.

AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Pescados e frutos do mar, entradas frias, como saladas, massas salteadas em manteiga e ervas, além de queijos de massa mole.

CORPO ●○○○○○ **TANINOS** ○○○○○○
ACIDEZ ●●●●●● **DOÇURA** ○○○○○○

UVAS: Sauvignon Blanc **REGIÃO:** Maldonado **GRAD. ALC.:** 12,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 026202 **EAN:** 7730951081362 **DUN:** 17730951081369 **CX:** 06



GARZÓN RESERVA ALBARIÑO



Proveniente de vinhedos com baixa produtividade, este Albariño é um dos grandes brancos uruguaios. Merecem destaque suas notas florais de jasmim, frutas cítricas, como grapefruit, e frutas brancas, como pêssegos.

AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas grelhadas com molhos leves, frutos do mar e peixes de água salgada, saladas e queijos amarelos.

CORPO ●●○○○○ **TANINOS** ○○○○○○
ACIDEZ ●●●●●● **DOÇURA** ○○○○○○

UVAS: Albariño **REGIÃO:** Maldonado **GRAD. ALC.:** 13,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 023877 **EAN:** 7730951080112 **DUN:** 17730951080119 **CX:** 06



GARZÓN RESERVA PINOT NOIR ROSÉ



Obtido a partir de uma cuidadosa seleção de uvas Pinot Noir, apresenta uma elegante cor rosa pálida e, no nariz, é intenso e frutado. Destacando-se por flores silvestres e frutas vermelhas frescas, possui ótima acidez e mineralidade, tornando-o um dos mais gastronômicos e importantes rosés da América do Sul.

AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas grelhadas, como aves e pescados, frutos do mar, crustáceos, além de entradas leves e queijos leves.

CORPO ●○○○○○ **TANINOS** ○○○○○○
ACIDEZ ●●●●●● **DOÇURA** ○○○○○○

UVAS: Pinot Noir **REGIÃO:** Maldonado **GRAD. ALC.:** 12,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 026201 **EAN:** 7730951081379 **EAN:** 17730951081376 **CX:** 06
VOLUME: 1500ml **CÓD.:** 026065 **EAN:** 7730951081904 **EAN:** 17896196070725 **CX:** 04



GARZÓN RESERVA MARSELAN



Elaborado a partir da elegante e sedosa Marselan, este fresco tinto uruguaio exala notas de frutas vermelhas frescas, toques minerais e mentolados. De médio corpo e taninos finos, tem final de boca maduro.



AMADURECIMENTO

De 6 a 12 meses em barricas e barrils de carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas assadas, embutidos e queijos maduros.

CORPO
ACIDEZ



TANINOS
DOÇURA



UVAS:
Marselan

REGIÃO:
Maldonado

GRAD. ALC.:
12,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

023880

EAN:

7730951081324

DUN:

17730951081321

CX:

06



GARZÓN RESERVA CABERNET FRANC



Elegante Cabernet Franc assinado pela Garzón, este Reserva revela notas de frutas pretas maduras, especiarias, além de toques defumados, de baunilha e chocolate.



AMADURECIMENTO

6 a 12 meses em barricas e barrils de carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, churrasco, carnes suínas, pratos com cogumelos, além de embutidos e queijos duros.

CORPO
ACIDEZ



TANINOS
DOÇURA



UVAS:

Cabernet Franc

REGIÃO:

Maldonado

GRAD. ALC.:

13%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

023879

EAN:

7730951081331

DUN:

17730951081338

CX:

06



GARZÓN RESERVA TANNAT



Um dos mais famosos rótulos assinados por Garzón, este Tannat Reserva revela notas de amoras maduras, especiarias, além de toques de baunilha e café.



AMADURECIMENTO

6 a 12 meses em barricas e barrils de carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Carnes grelhadas e assadas, massas recheadas com molho de tomate, polenta com ragu de carne vermelha, além de embutidos e queijos duros.

CORPO
ACIDEZ



TANINOS
DOÇURA



UVAS:

Tannat

REGIÃO:

Maldonado

GRAD. ALC.:

14%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

023878

EAN:

7730951080280

DUN:

17730951080287

CX:

06



GARZÓN SINGLE VINEYARD SAUVIGNON BLANC



Elaborado com a Sauvignon Blanc, este vinho branco tem fermentação e estágio em concreto. Este Single Vineyard é fresco e cítrico, assinado por Germán Bruzzone e Alberto Antonini, possui ótima acidez e seu final remete a notas de limão siciliano, além de toques herbáceos e minerais.

AMADURECIMENTO

Sem estágio em carvalho.

HARMONIZAÇÃO

Pescados e frutos do mar, entradas frias, como saladas, massas salteadas em manteiga e ervas, além de queijos de massa mole.

CORPO ●●○○○ **TANINOS** ○○○○○
ACIDEZ ●●●●● **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Sauvignon Blanc **REGIÃO:** Maldonado **GRAD. ALC.:** 13%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 025427 **EAN:** 7730951082178 **DUN:** 17730951082175 **CX:** 06



GARZÓN SINGLE VINEYARD ALBARIÑO



Elegante, complexo e untuoso, o Albariño é elaborado a partir de vinhas com baixo rendimento no distrito de Garzón. Este Single Vineyard é equilibrado e mineral. Frutas cítricas se mesclam a notas florais e defumadas, o que torna este branco especial ao lado de frutos do mar.

AMADURECIMENTO

8 meses em contato com as borras (sur lie) em tulipas de concreto.

HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas grelhadas, pescados e frutos do mar, saladas e queijos amarelos.

CORPO ●●●○○ **TANINOS** ○○○○○
ACIDEZ ●●●●● **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Albariño **REGIÃO:** Maldonado **GRAD. ALC.:** 14%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 030043 **EAN:** 7730951080297 **DUN:** 17730951080294 **CX:** 06



GARZÓN SINGLE VINEYARD PINOT NOIR



Pinot Noir elaborado a partir de vinhas com grande influência do Oceano Atlântico e em solo com grande concentração mineral. Este exemplar de Garzón é sedoso, frutado e equilibrado. Trata-se de um vinho gastronômico, com grande frescor e agradáveis notas de rosas vermelhas.

AMADURECIMENTO

12 a 18 meses em barris e bottis de carvalho francês sem tostagem.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas, cogumelos, carnes suínas, além de embutidos e queijos amarelos.

CORPO ●●●○○ **TANINOS** ●●●○○
ACIDEZ ●●●○○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Pinot Noir **REGIÃO:** Maldonado **GRAD. ALC.:** 12,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 023882 **EAN:** 7730951080464 **DUN:** 17730951080461 **CX:** 06





GARZÓN SINGLE VINEYARD MERLOT

Proveniente de zonas mais baixas, mais ricas em matérias orgânicas, onde o solo retém mais água (argila), este maduro Merlot de Maldonado apresenta taninos sedosos e um final de boca marcado por frutas maduras e toques de café.



AMADURECIMENTO

12 a 18 meses em barricas e tonéis de carvalho francês sem tostagem.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, cortes suínos, embutidos e queijos duros.

CORPO
ACIDEZ



TANINOS
DOÇURA



UVAS:
Merlot

REGIÃO:
Maldonado

GRAD. ALC.:
14,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

025703

EAN:

7730951081355

DUN:

17730951081352

CX:

06



GARZÓN SINGLE VINEYARD PETIT VERDOT

Elegante e complexo, o Petit Verdot é elaborado a partir de vinhas localizadas em Garzón. Revela notas de frutas vermelhas e pretas maduras, além de toques de baunilha. Apresenta taninos sedosos e grande potencial.



AMADURECIMENTO

12 a 18 meses em barricas e barris de carvalho francês (5000 litros).



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, churrasco, embutidos e queijos duros.

CORPO
ACIDEZ



TANINOS
DOÇURA



UVAS:
Petit Verdot

REGIÃO:
Maldonado

GRAD. ALC.:
14,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

029097

EAN:

7730951081348

CX:

06



GARZÓN SINGLE VINEYARD TANNAT

Um dos grandes Tannat do Uruguai é muito elegante e complexo. Com boa acidez, apresenta aromas de chocolate, cerejas maduras, toques de especiarias e minerais.



AMADURECIMENTO

12 a 18 meses em barricas de carvalho.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas, churrasco, carne de porco, embutidos e queijos duros.

CORPO
ACIDEZ



TANINOS
DOÇURA



UVAS:
Tannat

REGIÃO:
Maldonado

GRAD. ALC.:
14,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

028996

EAN:

7896196077208

CX:

06



GARZÓN FIELD BLEND ROSÉ



O Garzón Field Blend Rosé é um vinho delicado e fresco, que se caracteriza aromaticamente por sua delicadeza e vivacidade. Destacam-se em seu bouquet notas de morangos, cerejas e romã. Em boca, apresenta-se elegante, com acidez marcada e um final mineral intenso, expressando a autenticidade de seu terroir.



AMADURECIMENTO

3 a 6 meses sobre as lias em tanques de aço inox.



HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas grelhadas, como aves e pescados, frutos do mar, crustáceos, além de entradas leves e queijos leves.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Mourvèdre, Grenache e Cinsault

REGIÃO:

Maldonado

GRAD. ALC.:

13%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

029032

EAN:

7896196077338

CX:

06



GARZÓN FIELD BLEND ORANGE



Orange Field Blend possui a assinatura do enólogo Germán Bruzzone e consiste em um blend de Riesling, Vermentino, Verdejo, Albariño e Petit Manseng, todas as castas em contato com suas peles para se conseguir o tom alaranjado. Em boca, possui certa doçura, textura macia e suculência.



AMADURECIMENTO

3 a 6 meses sobre as lias em tanques de aço inox.



HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas, como aves e pescados, frutos do mar, preparações com carnes suínas, tartar de salmão, pratos da culinária asiática e queijos de massa mole.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Albariño, Vermentino, Riesling, Verdejo e Petit Manseng

REGIÃO:

Maldonado

GRAD. ALC.:

13%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

029488

EAN:

7730951082963

DUN:

7730951082963

CX:

06



GARZÓN PETIT CLOS BLOCK 27 ALBARINO



Albariño de baixíssima produtividade elaborado a partir de um só bloco, este branco fermentou em tanques de concreto e parte do vinho estagiou por 6 meses em tonéis Lancero de 600 litros, garantindo cremosidade e estrutura. Destaque para notas florais, de pêssegos e toques cítricos.



AMADURECIMENTO

Fermentação em tanques de concreto. 6 meses em tonéis Lancero de 600 litros (30% do vinho).



HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas grelhadas e assadas, massas salteadas com frutos do mar, além de queijos maduros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Albariño

REGIÃO:

Maldonado

GRAD. ALC.:

14%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

029646

EAN:

7896196078694

CX:

06



GARZÓN PETIT CLOS BLOCK 87 PINOT NOIR



Este Single Block apresenta um vinho complexo e sedutor. Pinot Noir intenso, com notas de frutas vermelhas frescas, notas florais e de baunilha, Block 87 Pinot Noir é um grandioso tinto desta casta elaborado na costa uruguaia.

AMADURECIMENTO

12 meses em tôneis de carvalho francês.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas, cogumelos, carnes suínas, além de embutidos e queijos amarelos.

CORPO ●●●○○ **TANINOS** ●●●○○
ACIDEZ ●●●●○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Pinot Noir **REGIÃO:** Maldonado **GRAD. ALC.:** 13,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 028910 **EAN:** 7896196077079 **CX:** 06



GARZÓN PETIT CLOS BLOCK 487 MARSELAN



Este é um vinho que reflete em seu conjunto a pureza do terroir. Com grande explosão aromática, este Marselan revela notas de ameixas maduras e amoras, além de toques defumados, tostados e de baunilha. Um grande tinto assinado por Germán Bruzzone e Alberto Antonini.

AMADURECIMENTO

12 meses em tôneis de carvalho francês.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, cordeiro, carnes de caça, funghi, além de embutidos e queijos duros.

CORPO ●●●●● **TANINOS** ●●●●○
ACIDEZ ●●●●○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Marselan **REGIÃO:** Maldonado **GRAD. ALC.:** 14,5%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 029033 **EAN:** 7896196077345 **CX:** 06



GARZÓN PETIT CLOS BLOCK 560 CABERNET FRANC



Este é um vinho que reflete, em seu conjunto, a pureza do terroir. Este Single Block apresenta um vinho complexo, elegante e estruturado. Buscando a fruta perfeita para a criação de seu ícone, Balasto, a equipe de Garzón encontrou a parcela 560, capaz de criar um vinho maduro e sedoso. Um vinho intenso, com sabores maduros e um final de boca firme e estruturado.

AMADURECIMENTO

12 meses em barris de carvalho francês 2500 e 5000 litros.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, churrasco, cordeiro, massas com ragu de carne e queijos duros.

CORPO ●●●●● **TANINOS** ●●●●●
ACIDEZ ●●●●○ **DOÇURA** ○○○○○

UVAS: Cabernet Franc **REGIÃO:** Maldonado **GRAD. ALC.:** 13%

VOLUME: 750ml **CÓD.:** 029095 **EAN:** 7896196078045 **CX:** 06



GARZÓN PETIT CLOS BLOCK 212 TANNAT



Com grande potencial de guarda, este Tannat revela notas de ameixas maduras e amoras, além de toques defumados, tostados e de baunilha. Um grande tinto assinado por Germán Bruzzone e Alberto Antonini.



AMADURECIMENTO

12 meses em tonéis (2500 litros) de carvalho francês sem tostagem.



HARMONIZAÇÃO

Churrasco, carnes de caça, cordeiro, além de embutidos e queijos duros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Tannat

REGIÃO:

Maldonado

GRAD. ALC.:

14,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

029096

EAN:

7896196078052

DUN:

17730951082304

CX:

06



GARZÓN BALASTO



Ícone de Garzón, com assinaturas de Alberto Antonini e Germán Bruzzone, Balasto possui grande elegância, estrutura e potencial. Balasto é o nome do solo majoritário nos vinhedos de Garzón, com origem granítica, que auxilia na excelente drenagem, dando origem a uvas de altíssima qualidade e vinhos surpreendentes.



AMADURECIMENTO

20 meses em barricas e barris de carvalho francês (5000 litros).



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, como churrasco, carnes suínas, embutidos e queijos duros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Tannat, Cabernet Franc e Petit Verdot

REGIÃO:

Maldonado

GRAD. ALC.:

14,5%

VOLUME:

750ml

Consulte safra disponível.

CX:

06





ÍCONES

TENUTA DELL'ORNELLAIA | VIÑA ALMAVIVA



TENUTA DELL'ORNELLAIA



ORNELLAIA

A Tenuta dell'Ornellaia é uma renomada vinícola localizada na região da Toscana, na Itália, na sub-região de Bolgheri. Fundada em 1981 pelo enólogo Lodovico Antinori, a propriedade rapidamente se destacou por sua busca incessante pela qualidade e pela expressão única do terroir local. O nome "Ornellaia" deriva do termo toscano que designa uma pequena flor silvestre que cresce nas colinas da região, simbolizando a harmonia entre a natureza e a viticultura.

Sob a direção da família Frescobaldi, a Tenuta dell'Ornellaia consolidou sua posição no cenário vitivinícola internacional. A vinícola combina tradição e inovação, empregando técnicas modernas de vinificação enquanto preserva os métodos clássicos que caracterizam a produção de vinhos toscanos. Além de sua reconhecida qualidade, a Tenuta dell'Ornellaia também é conhecida por seu compromisso com a sustentabilidade e a preservação do meio ambiente, adotando práticas agrícolas responsáveis que visam a proteção da biodiversidade local.





LE VOLTE DELL'ORNELLAIA IGT



Le Volte dell'Ornellaia combina uma expressão mediterrânea com estrutura e complexidade, refletindo a filosofia de Ornellaia. Fresco, frutado e elegante, revela notas de frutas vermelhas maduras, especiarias e toques defumados.



AMADURECIMENTO

10 meses em barricas de carvalho francês.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, churrasco, cordeiro, pratos com cogumelos, massas com ragu de carne, embutidos e queijos duros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Merlot,
Cabernet Sauvignon
e Sangiovese

REGIÃO:

Toscana

GRAD. ALC.:

13,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

029146

EAN:

3609051171317

CX:

06

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA BOLGHERI ROSSO DOC



Elaborado com a mesma paixão e atenção aos detalhes reservados a Ornellaia, Le Serre Nuove dell'Ornellaia é um verdadeiro second vin. Um vinho tinto que expressa elegância e possui grande potencial de envelhecimento.



AMADURECIMENTO

15 meses em barricas de carvalho francês (25% novas).



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, churrasco, cordeiro, pratos com cogumelos, massas com ragu de carne, embutidos e queijos duros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Merlot, Cabernet
Sauvignon, Cabernet
Franc e Petit Verdot

REGIÃO:

Toscana

GRAD. ALC.:

14,5%

VOLUME:

750ml

Consulte safra disponível.

CX:

06

ORNELLAIA BOLGHERI SUPERIORE DOC



Ornellaia é um cuvée que representa um terroir único desenvolvido em harmonia com a natureza. Este ícone, apresenta cor rubi profunda, destacando-se por uma expressão aromática vibrante e intensa. Frutas vermelhas, notas cítricas, toques de alcaçuz e ervas se combinam para formar seu perfil. Ao primeiro gole, é envolvente, com todos os seus componentes bem equilibrados: os taninos, densos e sedosos em textura, preenchem o paladar com elegância e precisão.



AMADURECIMENTO

20 meses em barricas de carvalho francês (70% novas).



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, churrasco, cordeiro, pratos com cogumelos, massas com ragu de carne, embutidos e queijos duros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Merlot,
Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc
e Petit Verdot

REGIÃO:

Toscana

GRAD. ALC.:

14,5%

VOLUME:

750ml

CÓD.:

026537

EAN:

8032732223695

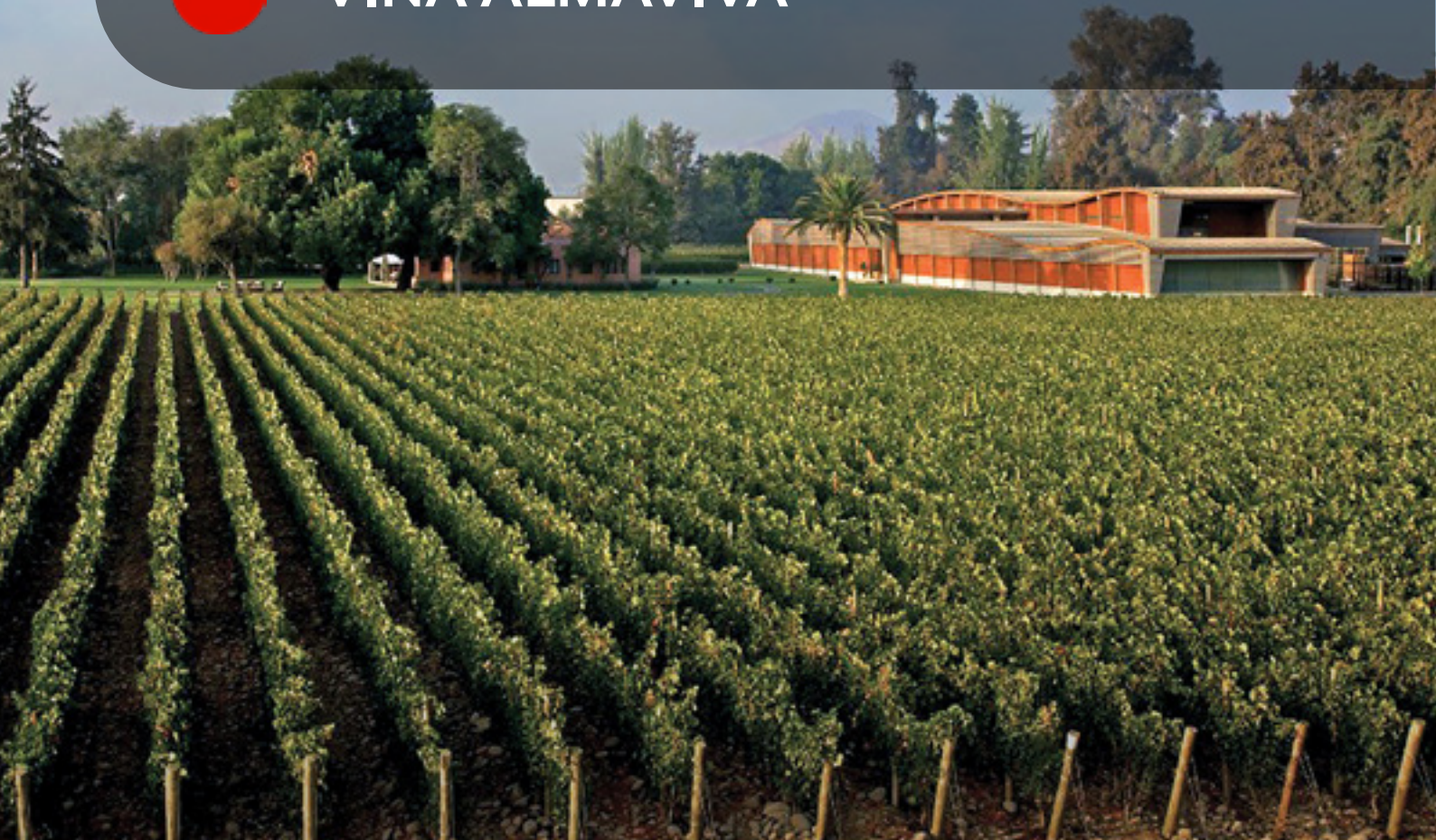
CX:

06





VIÑA ALMAVIVA



O projeto Almaviva, iniciado em 1997, representa uma sinergia única entre a tradição vinícola francesa e a riqueza do terroir chileno. Essa colaboração surgiu da parceria entre a renomada empresa francesa Baron Philippe de Rothschild e a chilena Concha y Toro, resultando em um vinho que transcende fronteiras e expectativas.

Situado em um dos terroirs mais excepcionais do Chile, o Almaviva é vinificado em uma das adegas mais belas do mundo, onde arte e ciência se encontram para criar uma experiência sensorial inigualável. Este vinho, com sua elegância e complexidade, é um dos poucos a integrar o seletivo circuito de comercialização de Bordeaux, destacando-se como um verdadeiro embaixador da viticultura chilena.





ALMAVIVA EPU



Em Mapuche, língua dos antigos povos que habitavam os Andes, Epu significa segundo. Este vinho, assinado por Michel Friou, enólogo de Almaviva, é um verdadeiro Second Vin no Valle del Maipo. Intenso e maduro, Epu revela notas de frutas vermelhas, especiarias e toques de baunilha.



AMADURECIMENTO

12 meses em barricas de carvalho francês.



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas e assadas, massas com ragu de carne, carnes suínas e queijos maduros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Cabernet Sauvignon,
Carménère,
Cabernet Franc e Merlot

REGIÃO:

Maipo

GRAD. ALC.:

15%

VOLUME:

750ml

Consulte safra disponível.

CX:

06

ALMAVIVA



Um dos ícones da vinicultura chilena, Almaviva é complexo e longo. Fruto da parceria entre Baron Philippe de Rothschild e Concha y Toro, este tinto revela notas de mirtilo, café e toques de especiarias.



AMADURECIMENTO

22 meses em barricas de carvalho (85% novas).



HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas assadas, carnes de caça, cordeiro assado, massas com ragu de carne e queijos duros.

CORPO



TANINOS



ACIDEZ



DOÇURA



UVAS:

Cabernet Sauvignon,
Carménère, Cabernet Franc
e Petit Verdot

REGIÃO:

Maipo

GRAD. ALC.:

15%

VOLUME:

750ml

Consulte safra disponível.

CX:

06