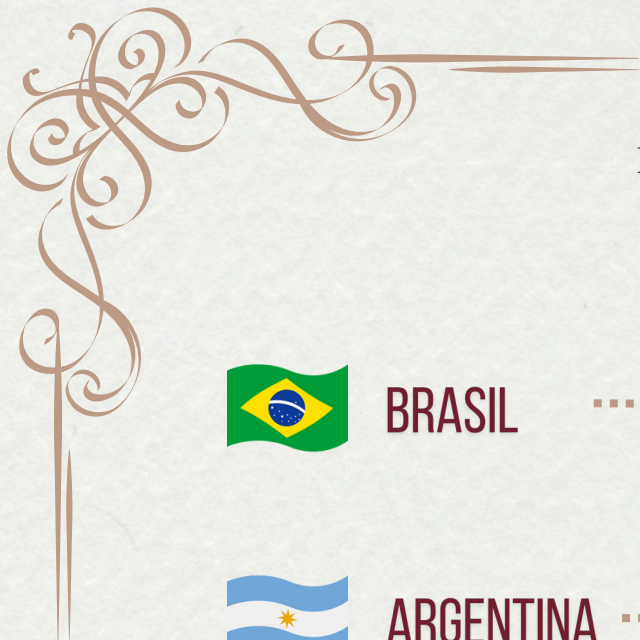




 *Hannover*  
VINHOS



# Menu Principal

Navegue selecionando por país ou vinícola.



BRASIL

*Charlotte*



ARGENTINA



FINE WINES

SERRERA



CHILE

VIÑA TINAJAS

*Vineyard Chile*

VIÑA EL ROSAL



URUGUAI

M  
GIMENEZ MENDEZ  
EXCLUSIVE WINES OF THE FAMILY  
URUGUAY



ESPAÑA



VIÑA IJALBA  
BODEGA Y VIÑEDOS



PORTUGAL



RAVASQUEIRA  
DESDE 1943



Acesse aqui nossas embalagens especiais



# BRASIL



## CHARLOTTE PROSECCO CHARMAT

**Vinícola:** Vinícola Aurora  
**Origem:** Serra Gaúcha, BRASIL  
**Tipo:** Espumante Brut Branco Charmat  
**Uva:** 100% Prosecco  
**Carvalho:** Não  
**Álcool:** 11,7%

**Notas de degustação:**  
Espumante de corpo leve e marcada refrescância, tem coloração amarelo claro com reflexos esverdeados e muito bom perlage. Em boca confirma a vocação do Prosecco para a elaboração de espumantes. É fresco, muito leve e de acidez equilibrada.

**Harmonização:**  
Comidas leves, mix de folhas, peixes, queijos e frutos do mar. Também acompanha massas e filé de suíno.



## CHARLOTTE BRUT BRANCO TRADICIONAL

**Vinícola:** Vinícola Pizzato  
**Origem:** Serra Gaúcha, BRASIL  
**Tipo:** Espumante Brut Branco Tradicional  
**Uva:** 95% Chardonnay, 5% Pinot Noir  
**Carvalho:** Não  
**Álcool:** 12,0%

**Notas de degustação:**  
De cor amarelo clara e reflexos esverdeados, tem perlage fina e abundante. Aromas de flores brancas, frutas cítricas maduras, frutas cristalizadas e pão fresco. Amplo na boca, acidez e álcool equilibrados, leve, refrescante e cremoso.

**Harmonização:**  
Entradas e aperitivos em geral. Peixes, frutos do mar, carnes brancas e sobremesas de doçura moderada.



## CHARLOTTE BRUT ROSÉ TRADICIONAL

**Vinícola:** Vinícola Pizzato  
**Origem:** Serra Gaúcha, BRASIL  
**Tipo:** Espumante Brut Rosé Tradicional  
**Uva:** 60% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 10% Merlot

**Carvalho:** Não  
**Álcool:** 12,0%  
**Notas de degustação:**  
De cor rosada média, com perlage fina. Aromas de frutas vermelhas (morangos, cerejas e framboesa) e frutas cristalizadas. Em boca sensação de frutas frescas, equilibrado, seco, refrescante e cremoso, com média persistência.

**Harmonização:**  
Entradas, peixes, frutos do mar, carnes brancas e róseas, sobremesas com pouca doçura.





## EL SUPREMO BLEND TINTO

**Vinícola:** RPB S.A.  
**Origem:** Mendoza, ARGENTINA  
**Tipo:** Vinho Tinto  
**Uva:** Malbec, Bonarda, Tempranillo  
**Carvalho:** Não  
**Álcool:** 13,4%  
**Notas de degustação:**  
 Vinho de cor brilhante e aroma frutado. Em boca apresenta taninos suaves e boa acidez.  
**Harmonização:**  
 Harmoniza com carnes vermelhas e massas leves.



## EL SUPREMO BLEND BRANCO

**Vinícola:** RPB S.A.  
**Origem:** Mendoza, ARGENTINA  
**Tipo:** Vinho Branco  
**Uva:** Ugni Blanc, Chenin, Pedro Gimenez  
**Carvalho:** Não  
**Álcool:** 12,8%  
**Notas de degustação:**  
 Vinho de cor brilhante, aroma de frutas brancas e acidez notável.  
**Harmonização:**  
 Harmoniza com carnes brancas suaves.



## EL SUPREMO MALBEC

**Vinícola:** RPB S.A.  
**Origem:** Mendoza, ARGENTINA  
**Tipo:** Vinho Tinto  
**Uva:** 100% Malbec  
**Carvalho:** Não  
**Álcool:** 14,2%  
**Notas de degustação:**  
 Cor intensa e escura, tal como ameixa e cereja. De suave aroma de frutas vermelhas maduras, passas, ameixas, com um floral de violetas e toque elegante de baunilha. Em boca aparecem os sabores de ameixa, cereja, com final a frutas secas.  
**Harmonização:**  
 Carnes vermelhas, carnes brancas mais intensas, molhos à base de tomate, especiarias ou queijos.



## EL SUPREMO CHARDONNAY

**Vinícola:** RPB S.A.  
**Origem:** Mendoza, ARGENTINA  
**Tipo:** Vinho Branco  
**Uva:** 100% Chardonnay  
**Carvalho:** Não  
**Álcool:** 12,2%  
**Notas de degustação:**  
 De cor amarelo palha e tons esverdeados. Traz suave aroma de frutas brancas como maçã verde, pera, abacaxi e notas florais. Em boca apresenta elegantes sensações cítricas, acompanhadas com toque de manteiga e um final fresco e equilibrado.  
**Harmonização:**  
 Carnes brancas, camarão na manteiga, macarrão ao molho branco ou iscas de peixe frito.





## SERRERA CLÁSICO MALBEC

**Vinícola:** Serrera Wines  
**Origem:** Mendoza, ARGENTINA  
**Tipo:** Vinho Tinto  
**Uva:** 100% Malbec  
**Carvalho:** 6 meses  
**Álcool:** 14,0%

**Notas de degustação:**  
 De cor rubi, destacam-se aromas de frutas vermelhas maduras, tal como ameixas e cerejas. Em boca é extremamente frutado e suave. De boa estrutura e acidez equilibrada, é um vinho complexo e agradável.

**Harmonização:**  
 Carnes grelhadas, assado de tira e legumes salteados.



## SERRERA CLÁSICO CABERNET SAUVIGNON

**Vinícola:** Serrera Wines  
**Origem:** Mendoza, ARGENTINA  
**Tipo:** Vinho Tinto  
**Uva:** 100% Cabernet Sauvignon  
**Carvalho:** 6 meses  
**Álcool:** 14,4%

**Notas de degustação:**  
 De profunda cor violeta, em nariz é intenso com notas de especiarias e reminiscências minerais. Potente em boca e com excelente acidez. Boa estrutura e caráter varietal.

**Harmonização:**  
 Ensopados com bacon, aves e carnes assadas.



## SERRERA CLÁSICO CHARDONNAY

**Vinícola:** Serrera Wines  
**Origem:** Mendoza, ARGENTINA  
**Tipo:** Vinho Branco  
**Uva:** 100% Chardonnay  
**Carvalho:** Não  
**Álcool:** 13,5%

**Notas de degustação:**  
 Um vinho de grande frescor e expressão cítrica em nariz. Em boca manifesta toda complexidade e elegância do Chardonnay, com flores e frutas brancas como peras e pêssegos.

**Harmonização:**  
 Mariscos, salmão e outros peixes.



## SERRERA MALBEC RESERVA

**Vinícola:** Serrera Wines  
**Origem:** Mendoza, ARGENTINA  
**Tipo:** Vinho Tinto  
**Uva:** 100% Malbec  
**Carvalho:** 8 meses  
**Álcool:** 14,5%

**Notas de degustação:**  
 De cor intensa e brilhante, em nariz é intenso e complexo. Muito boa estrutura e acidez. Em boca é redondo e seus taninos suaves, fazendo perceber a boa maturidade e perfeito equilíbrio. Um vinho com boa persistência e final agradável.

**Harmonização:**  
 Ideal para acompanhar carnes vermelhas.



## SERRERA MALBEC GRAN GUARDA

**Vinícola:** Serrera Wines  
**Origem:** Mendoza, ARGENTINA  
**Tipo:** Vinho Tinto  
**Uva:** 100% Malbec  
**Carvalho:** 12 meses  
**Álcool:** 14,5%

**Notas de degustação:**  
 De cor vermelho rubi intenso e brilhante. Em nariz é complexo, com notas de frutas vermelhas maduras, pimenta, harmonizados com a madeira. Em boca é redondo, persistente, com final que convida a desfrutá-lo novamente. Um vinho inesquecível.

**Harmonização:**  
 Carnes vermelhas temperadas, cordeiro e carnes gordas.





# CHILE



## VOLANTIN CABERNET SAUVIGNON

**Vinícola:** Viña Tinajas  
**Origem:** Maule, CHILE  
**Tipo:** Vinho Tinto  
**Uva:** 100% Cabernet Sauvignon  
**Carvalho:** Não  
**Álcool:** 13,0%

**Notas de degustação:**  
Este vinho conquista por sua alegria, versatilidade e pela expressão de sua casta-frutada, com grande frescor e muito agradável ao paladar.

**Harmonização:**  
Carnes vermelhas, cordeiro e pato. Também combina com espaguete a bolonhesa.



## VOLANTIN CARMÉNÈRE

**Vinícola:** Viña Tinajas  
**Origem:** Maule, CHILE  
**Tipo:** Vinho Tinto  
**Uva:** 100% Carménère  
**Carvalho:** Não  
**Álcool:** 13,0%

**Notas de degustação:**  
Este vinho conquista por sua alegria, versatilidade e pela expressão de sua casta-frutada, com grande frescor e muito agradável ao paladar.

**Harmonização:**  
Salada Caesar, frango, pratos a base de molho de tomate e moqueca de camarão.



## VOLANTIN CHARDONNAY

**Vinícola:** Viña Tinajas  
**Origem:** Maule, CHILE  
**Tipo:** Vinho Branco  
**Uva:** 100% Chardonnay  
**Carvalho:** Não  
**Álcool:** 13,0%

**Notas de degustação:**  
Este vinho conquista por sua alegria, versatilidade e pela expressão de sua casta-frutada, com grande frescor e muito agradável ao paladar.

**Harmonização:**  
Frutos do mar e queijos.





## VIEJO FEO CABERNET SAUVIGNON RESERVA

**Vinícola:** Viña Tinajas  
**Origem:** Maule, CHILE  
**Tipo:** Vinho Tinto  
**Uva:** 100% Cabernet Sauvignon  
**Carvalho:** 6 meses  
**Álcool:** 13,5%

**Notas de degustação:**  
 Cor vermelho violeta, com aromas intensos de ameixas, tabaco e chocolate. Estrutura macia e sedosa. É um vinho de taninos redondos e complexos. Corpo cheio, de grande caráter varietal, com um final de longa duração.

**Harmonização:**  
 Ideal para acompanhar presuntos curados, pratos com carne de sol, cordeiro e filé mignon.



## VIEJO FEO CARMÉNÈRE RESERVA

**Vinícola:** Viña Tinajas  
**Origem:** Maule, CHILE  
**Tipo:** Vinho Tinto  
**Uva:** 100% Carménère  
**Carvalho:** 6 meses  
**Álcool:** 13,5%

**Notas de degustação:**  
 De cor violeta profundo com tons de azul, este vinho abre com aromas de amoras, seguidas pelos sabores clássicos de chocolate e café. Fruta lisa para a frente e de corpo médio.

**Harmonização:**  
 Perfeito para apreciá-lo sozinho ou acompanhando massas e carnes.



## VIEJO FEO PINOT NOIR RESERVA

**Vinícola:** Viña Tinajas  
**Origem:** Maule, CHILE  
**Tipo:** Vinho Tinto  
**Uva:** 100% Pinot Noir  
**Carvalho:** 6 meses  
**Álcool:** 14,0%

**Notas de degustação:**  
 Este Pinot Noir traz uma bonita cor violeta. No nariz é um vinho jovem e profundo, com notas suaves de frutos secos, sobressaindo aromas de ameixas, figos, passas e frutos secos. Em boca é intenso e com evolução agradável.

**Harmonização:**  
 Ideal para acompanhar salmão e massas. Também uma boa harmonização com comida italiana.



## VIEJO FEO PINOT NOIR ROSÉ

**Vinícola:** Viña Tinajas  
**Origem:** Maule, CHILE  
**Tipo:** Vinho Rosé  
**Uva:** 100% Pinot Noir  
**Carvalho:** Não  
**Álcool:** 13,0%

**Notas de degustação:**  
 Este Pinot Noir Rosé é frutado, macio e suave. É cheio de sabores de frutas vermelhas com um toque de especiarias. O paladar tem um final fresco e frutado.

**Harmonização:**  
 Uma ótima combinação com saladas, queijos e carnes grelhadas.



## VIEJO FEO CHARDONNAY

**Vinícola:** Viña Tinajas  
**Origem:** Maule, CHILE  
**Tipo:** Vinho Branco  
**Uva:** 100% Chardonnay  
**Carvalho:** Não  
**Álcool:** 14,0%

**Notas de degustação:**  
 Amarelo-esverdeado, este Chardonnay transmite aromas tropicais no nariz, incluindo abacaxi, frutas cítricas e banana. Na boca, tem um sabor pleno e fresco, com notas minerais e acidez agradavelmente equilibrada.

**Harmonização:**  
 Perfeito para apreciá-lo com paella, ostras, camarão, bacalhau e também com massas.



## VIEJO FEO SAUVIGNON BLANC

**Vinícola:** Viña Tinajas  
**Origem:** Maule, CHILE  
**Tipo:** Vinho Branco  
**Uva:** 100% Sauvignon Blanc  
**Carvalho:** Não  
**Álcool:** 13,5%

**Notas de degustação:**  
 Possui notas florais, muito frescor e sabores cítricos. Acidez bastante equilibrada, apresenta aromas de frutas brancas maduras e damasco. É um vinho expressivo e elegante. Ótima persistência em boca e muito refrescante.

**Harmonização:**  
 Uma ótima combinação com ceviche, saladas, frutos do mar e tartar de salmão.





### TELMO & RUTH CABERNET SAUVIGNON / MERLOT GRAN RESERVA

**Vinícola:** Viña Tinajas  
**Origem:** Maule, CHILE  
**Tipo:** Vinho Tinto  
**Uva:** 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot  
**Carvalho:** 12 meses  
**Álcool:** 14,0%  
**Notas de degustação:**  
 Lindamente maduro, este blend de Cab. Sauv. e Merlot apresenta cor rubi profunda, com notas de ameixas escuras misturadas com especiarias. O paladar oferece adorável fruta, de corpo médio com textura sedosa e taninos finos.  
**Harmonização:**  
 Ótimo para acompanhar massas, pizzas e alguns tipos de peixes condimentados.



### RUBEN & FLORA CABERNET SAUVIGNON / CARMÉNÈRE GRAN RESERVA

**Vinícola:** Viña Tinajas  
**Origem:** Maule, CHILE  
**Tipo:** Vinho Tinto  
**Uva:** 50% Cabernet Sauvignon, 50% Carménère  
**Carvalho:** 12 meses  
**Álcool:** 14,0%  
**Notas de degustação:**  
 A união entre Cabernet e Carménère neste vinho resulta interessante, sensual, complexa e saborosa. Revela aromas e sabores totalmente novos, como nos casais que nasceram um para o outro e para construir uma nova família juntos.  
**Harmonização:**  
 Perfeito com pratos quentes, lasanha, pizza e carne de porco.



### LORENZO & GASPAR CARMÉNÈRE / MERLOT GRAN RESERVA

**Vinícola:** Viña Tinajas  
**Origem:** Maule, CHILE  
**Tipo:** Vinho Tinto  
**Uva:** 50% Carménère, 50% Merlot  
**Carvalho:** 6 meses  
**Álcool:** 14,0%  
**Notas de degustação:**  
 De cor vermelho intenso com tons violáceos brilhantes, este vinho apresenta aromas de doce de leite, caramelo, figos e frutos secos. Em boca é succulento e concentrado, especialmente no retrogosto.  
**Harmonização:**  
 Se expressa deliciosamente com pratos picantes e untuosos, carnes de caça tais como pato e cervo.



### TERESA & ALBERTO SAUVIGNON BLANC / CHARDONNAY GRAN RESERVA

**Vinícola:** Viña Tinajas  
**Origem:** Maule, CHILE  
**Tipo:** Vinho Branco  
**Uva:** 70% Chardonnay, 30% Sauvignon Blanc  
**Carvalho:** 3 meses  
**Álcool:** 13,5%  
**Notas de degustação:**  
 De cor amarelo ouro brilhante, em nariz apresenta aromas tostados e doces, tal como café e caramelo. Em boca é sedoso, aromático e elegante. Acidez e frescor do Sauvignon Blanc e a persistência e elegância do Chardonnay. Um vinho cheio de vida.  
**Harmonização:**  
 Massas, queijos, carnes brancas e pescados.



### VIEJO FEO CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA

**Vinícola:** Viña Tinajas  
**Origem:** Maule, CHILE  
**Tipo:** Vinho Tinto  
**Uva:** 100% Cabernet Sauvignon (não filtrado)  
**Carvalho:** 12 meses  
**Álcool:** 15,0%  
**Notas de degustação:**  
 Este lindo vinho tem uma cor violeta profunda com tons de azul. No paladar, uma explosão substancial de sabores de frutos maduros e carvalho tostado. É um vinho poderoso e equilibrado, com aroma intenso e aveludado, taninos suaves e succulentos.  
**Harmonização:**  
 Perfeito para desfrutar com carne de cordeiro e também carnes de caça tal qual javali.



### VIEJO FEO SAGA / RED BLEND GRAN RESERVA

**Vinícola:** Viña Tinajas  
**Origem:** Maule, CHILE  
**Tipo:** Vinho Tinto  
**Uva:** 50% Cabernet Sauvignon, 30% Carménère, 20% Merlot  
**Carvalho:** 24 meses  
**Álcool:** 14,8%  
**Notas de degustação:**  
 Cor violeta intensa evoluindo para cereja preta. Em nariz é elegante, com aromas de chocolate, caramelo e frutos pretos (amoras, mirtilos e frutos silvestres). No paladar é encorpado, sedoso e com grande estrutura e volume de boca. Taninos de qualidade e muito elegantes.  
**Harmonização:**  
 Comidas intensas e elegantes, carnes assadas e queijos maduros.





# CHILE



## EL ROSAL SAUVIGNON BLANC

**Vinícola:** Viña El Rosal  
**Origem:** Casablanca, CHILE  
**Tipo:** Vinho Branco  
**Uva:** 100% Sauvignon Blanc  
**Carvalho:** Não  
**Álcool:** 13,0%

**Notas de degustação:**  
 Cor amarelo palha brilhante e bordas prateadas. Em nariz é intenso com aromas cítricos como limão. Em boca apresenta frescas notas de pêssego misturadas com notas salinas. Corpo leve, persistência média e fresca acidez.

**Harmonização:**  
 Ideal para acompanhar peixes e frutos do mar.



## EL ROSAL RESERVA CARMÉNÈRE

**Vinícola:** Viña El Rosal  
**Origem:** Colchagua, CHILE  
**Tipo:** Vinho Tinto  
**Uva:** 100% Carménère  
**Carvalho:** 4 meses  
**Álcool:** 14,1%

**Notas de degustação:**  
 Cor vermelho violeta profunda e intensa. Em nariz apresenta aromas de frutas vermelhas maduras, amora, cassis e sutis notas de baunilha. Em boca é picante com taninos suaves e doces. Acidez equilibrada com persistência média a prolongada.

**Harmonização:**  
 Ideal para acompanhar massas, ensopado de cordeiro e empanadas.



## EL ROSAL RESERVA PINOT NOIR

**Vinícola:** Viña El Rosal  
**Origem:** Casablanca, CHILE  
**Tipo:** Vinho Tinto  
**Uva:** 100% Pinot Noir  
**Carvalho:** 3 meses  
**Álcool:** 14,0%

**Notas de degustação:**  
 Cor vermelho rubi com tons violáceos, translúcido e brilhante. Em nariz apresenta notas de frutas vermelhas, chá preto e especiarias. Em boca é macio, fresco, destacando notas de framboesa e baunilha. Taninos sedosos e final agradável.

**Harmonização:**  
 Ideal como aperitivo com queijos leves e também para acompanhar carnes brancas e peixe assado.



## EL ROSAL WINEMARKER'S COLLECTION CABERNET SAUVIGNON

**Vinícola:** Viña El Rosal  
**Origem:** Maipo, CHILE  
**Tipo:** Vinho Tinto  
**Uva:** 100% Cabernet Sauvignon  
**Carvalho:** 12 meses  
**Álcool:** 14,0%

**Notas de degustação:**  
 Cor vermelho intenso, em nariz apresenta aromas de frutas vermelhas maduras e especiarias, mescladas com baunilha e tostado por conta da guarda em barris de carvalho francês. Em boca apresenta taninos firmes e elegantes, com notas de cassis e baunilha.

**Harmonização:**  
 Ideal para acompanhar carnes e queijos maduros.



## EL ROSAL FAMILY SIGNATURE BLEND

**Vinícola:** Viña El Rosal  
**Origem:** Maipo, CHILE  
**Tipo:** Vinho Tinto  
**Uva:** 52% Malbec, 26% Cabernet Sauvignon, 13% Petit Syrah, 9% Syrah  
**Carvalho:** 26 meses  
**Álcool:** 14,5%

**Notas de degustação:**  
 Cor vermelho escuro, brilhante e profundo. De muita complexidade em nariz, destacando-se notas como frutas pretas, especiarias, menta e baunilha. Em boca é fresco, persistente e volumoso, com taninos presentes e sedosos. Ótimo potencial de guarda.

**Harmonização:**  
 Ideal para acompanhar carnes de caça, cordeiro e queijos fortes.





## 100 AÑOS ESTATE COLLECTION TANNAT

**Vinícola:** Gimenez Mendez  
**Origem:** Canelones, URUGUAI  
**Tipo:** Vinho Tinto  
**Uva:** 100% Tannat  
**Carvalho:** 4 meses  
**Álcool:** 12,5%

### Notas de degustação:

Cor vermelho rubi intenso com matiz violácea. Aromas de frutos silvestres e também marmelo e eucalipto. Taninos purificados, persistentes e suaves dão sustentação à gama frutada com uma delicada permanência.

### Harmonização:

Carnes vermelhas assadas, massas recheadas e empadas de carne.



## 100 AÑOS RESERVA FAMILIAR TANNAT

**Vinícola:** Gimenez Mendez  
**Origem:** Canelones, URUGUAI  
**Tipo:** Vinho Tinto  
**Uva:** 100% Tannat  
**Carvalho:** 8 meses  
**Álcool:** 13,5%

### Notas de degustação:

Cor vermelho púrpura profundo. Aroma intenso onde se destacam figos maduros, passas, ameixas, com notas de chocolate e baunilha. Em boca impressiona pela sua concentração e estrutura. Um vinho de grande complexidade e final persistente.

### Harmonização:

Carnes vermelhas como picanha e assado de tira. Queijos temperados como brie e gorgonzola. Chocolate.



## 100 AÑOS TANNAT OAK AGED

**Vinícola:** Gimenez Mendez  
**Origem:** Canelones, URUGUAI  
**Tipo:** Vinho Tinto  
**Uva:** 100% Tannat  
**Carvalho:** 15 meses  
**Álcool:** 14,5%

### Notas de degustação:

Cor bordô profundo, quase preto. Em nariz se destacam figos maduros, passas de uva e ameixa. Notas de chocolate amargo e baunilha. Um vinho complexo onde reaparecem notas de frutas secas e baunilha em seu final longo e persistente.

### Harmonização:

Cordeiro grelhado, picanha e cortes de carne gorda. Queijos gordurosos como azul e camembert.





## IJALBA TEMPRANILLO

**Vinícola:** Viña Ijalba  
**Origem:** Rioja, ESPANHA  
**Tipo:** Vinho Tinto  
**Uva:** 100% Tempranillo  
**Carvalho:** Não  
**Álcool:** 13,0%

**Notas de degustação:**  
Cor violeta com aroma fresco e vibrante de frutas vermelhas, típico de Tempranillo. Em boca é fresco e saboroso, corpo concentrado e notas de frutos vermelhos.

**Harmonização:**  
Carnes leves, petiscos, peixes gordurosos e queijos leves.



## IJALBA VIURA

**Vinícola:** Viña Ijalba  
**Origem:** Rioja, ESPANHA  
**Tipo:** Vinho Branco  
**Uva:** 90% Viura, 10% Outras cepas  
**Carvalho:** Não  
**Álcool:** 13,0%

**Notas de degustação:**  
Cor amarelo palha, aromas intensos de maçã verde, frutas cítricas e flores brancas. Em boca tem uma acidez fresca e final untuoso.

**Harmonização:**  
Aperitivos, peixe e carpaccio.



## IJALBA CRIANZA

**Vinícola:** Viña Ijalba  
**Origem:** Rioja, ESPANHA  
**Tipo:** Vinho Tinto  
**Uva:** 90% Tempranillo, 10% Graciano  
**Carvalho:** 12 meses  
**Álcool:** 14,0%

**Notas de degustação:**  
Boa camada de cor vermelho cereja, aroma fresco de frutas vermelhas e baunilha. Em boca é um vinho agradável e equilibrado, com final de boca doce.

**Harmonização:**  
Carne grelhada, pato assado ou porco. Peixes com ervas aromáticas, ensopados de legumes e vegetais. Queijos manchegos.



## IJALBA CUVÉE

**Vinícola:** Viña Ijalba  
**Origem:** Rioja, ESPANHA  
**Tipo:** Vinho Tinto  
**Uva:** 70% Tempranillo, 20% Graciano, 10% Maturana Tinta

**Carvalho:** 10 meses  
**Álcool:** 14,5%

**Notas de degustação:**  
Cor granada, com elevada intensidade aromática de frutos silvestres maduros, notas tostadas e ervas aromáticas. Em boca é saboroso, com taninos muito agradáveis, destacando frutos maduros e especiarias. Final persistente.

**Harmonização:**  
Carnes grelhadas e pimentões vermelhos. Batatas à moda Riojana.





## ALTIS VINHO VERDE - DOC

**Vinícola:** Ravasqueira Vinhos  
**Origem:** Vinho Verde DOC, PORTUGAL  
**Tipo:** Vinho Branco  
**Uva:** Loureiro, Arinto, Trajadura  
**Carvalho:** Não  
**Álcool:** 11,0%

### Notas de degustação:

Um vinho elegante com frescor vibrante e uma intensidade de frutas brancas, lichias, anona e aromas cítricos. Apesar da acidez cortante não deixa de ser um branco espesso, envolvente, equilibrado e com uma intensidade típica da região.

### Harmonização:

Frutos do mar, peixes e queijo azul.



## DONA VITÓRIA PREMIUM

**Vinícola:** Ravasqueira Vinhos  
**Origem:** Alentejo, PORTUGAL  
**Tipo:** Vinho Tinto  
**Uva:** Syrah, Aragonês, Trincadeira  
**Carvalho:** 6 meses  
**Álcool:** 13,5%

### Notas de degustação:

A combinação de castas tipicamente alentejanas com a bem conhecida Syrah transforma este exemplar num vinho intenso, moderno, com fruta madura e limpa e cheio de elegância.

### Harmonização:

Acompanha todo o tipo de pratos ou como aperitivo.



## DONA VITÓRIA COLEÇÃO PRIVADA

**Vinícola:** Ravasqueira Vinhos  
**Origem:** Alentejo, PORTUGAL  
**Tipo:** Vinho Tinto  
**Uva:** Syrah, Aragonês, Alicante Bouschet  
**Carvalho:** 6 meses  
**Álcool:** 13,5%

### Notas de degustação:

Um vinho intenso, com estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês que lhe confere uma grande intensidade e complexidade de aromas e sabores. Um vinho superior.

### Harmonização:

Perfeito para acompanhar pratos mais complexos de peixe, carne ou queijos.





**EMBALAGEM HANNOVER**  
(01 garrafa)



**EMBALAGEM HANNOVER**  
(03 garrafas)



**CHAMPANHEIRA HANNOVER**  
(11 litros)



**CAIXA VIEJO FEO**  
(12 x 750ml)



**CAIXA VOLANTIN**  
(12 x 750ml)



**CAIXA TELMO & RUTH**  
(06 x 750ml)



**CAIXA RUBEN & FLORA**  
(06 x 750ml)



**CAIXA LORENZO & GASPAR**  
(06 x 750ml)



**CAIXA VIEJO FEO CAB. SAUV.  
GRAN RESERVA**  
(06 x 750ml)





Hannover Com. Imp. Exp. Ltda

Rua Cerro Azul, 710 - Santa Maria Goretti  
CEP 91030-250 - Porto Alegre/RS - BRASIL  
(51) 3337-3890 / (51) 3343-1195

