

Você não pode comprar  
felicidade, mas pode  
comprar um vinho!

*Um brinde à vida!*

MISTURARIA  
  
FINA MEZCLA  




# VINHOS

## TINTOS

### CABERNET SAUVIGNON

#### GRAVEDAD CABERNET SAUVIGNON - R\$115

Chile - Vale Central - Cabernet Sauvignon - Seco - 12,5%  
Harmoniza com carnes de vaca, cordeiro e aves, além de Carnes de Caça (como Cervo e Veado).

#### EXPEDICION CABERNET SAUVIGNON - R\$96

Chile - Valle Central - Finca Patagonia - Cabernet Sauvignon - Seco - 12%  
Harmoniza com carnes vermelhas, pizzas e massas de molho vermelho e queijos.

#### SAN NAZARENO - R\$112

Chile - Valle del Maule - Cabernet Sauvignon - Seco - 12.5%  
Harmoniza com pizzas e massas de molho vermelho e queijos.

#### EL ORIGEN WINEMAKER SELECTION - R\$94

Chile - Bodega Y Viñedos de Aguirre - Cabernet Sauvignon - Seco - 12.5%  
Harmoniza com pratos com carnes grelhadas e queijos curados.

#### BODEGAR SPECIAL RESERVE 2017 - R\$94

Chile - Valle del Maule - Cabernet Sauvignon, Carménère, Shiraz - 12.5%  
Harmoniza com carnes vermelhas, pizzas e massas de molho vermelho e queijos.

#### 1986 CABERNET SAUVIGNON - R\$90

Chile - Valle del Maule - Cabernet Sauvignon - Seco - 13%  
Harmoniza com Carnes vermelhas, Pizzas e massas de molho vermelho, Queijos

#### PLAYA BLANC - R\$96

Chile - Valle Central - Cabernet Sauvignon - 12.5%  
Harmoniza carnes vermelhas, pizzas, massas de molho vermelho e queijos.

#### NEVADO EL PLOMO SACRED MOUNTAIN - R\$92

Chile - Valle Central - Boddegas Y Viñedos de Aguirre - Cabernet Sauvignon - Merlot - 12.5%  
Harmoniza Carnes de caça, Carnes vermelhas, Pizzas e massas de molho vermelho, Queijos

#### ANGELUS RED BLEND - R\$94

Chile - Valle del Maule - Cabernet Sauvignon, Carménère e Shiraz - 12.5%  
Harmonize com carnes vermelhas, pizzas e massas de molho vermelho e queijos.

### RED

#### VILLA ROSA - R\$134

Portugal - Douro - Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca 13,5%  
Harmonização: Carnes grelhadas, massas com molhos intensos e queijos curados.

### MALBEC

#### HORIZONTE TINTO - R\$99

Chile - Bodegas Dan Huberto - Malbec e Bonardo - 13%  
Harmoniza com carnes de vaca, cordeiro, porco e aves, além de pratos com cogumelos e queijos azuis.

### RED BLEND

#### ANGELUS RED BLEND - R\$94

Chile - Valle del Maule - Cabernet Sauvignon, Carménère e Shiraz - 12.5%  
Harmonize com carnes vermelhas, pizzas e massas de molho vermelho e queijos.

#### LA GRUPA RED BLEND - R\$98

Argentina - Mendoza - Uvas variadas - 12%  
Harmoniza com Carnes vermelhas, Pizzas e massas Carnes vermelhas, Pizzas e massas de molho branco.

#### VILLA DEL NEVADO RED BLEND - R\$99

Argentina - Mendoza - Uvas variadas - 12.2%  
Harmonize com Carnes vermelhas, Pizzas e massas Carnes vermelhas, Pizzas e massas

#### ART OF THE ANDES RED BLEND - R\$94

Argentina - Mendoza - Blend - Fecovita - 13%  
Harmoniza com carnes vermelhas, pizzas e massas de molho vermelho e queijos.

## FINA SELECCIÓN

#### INFINITUM - R\$160

Itália - Puglia - Primitivo - Meio Seco - 13%  
Harmoniza com Carnes vermelhas, pizzas e massas de molho vermelho, queijos.

#### LUPO MERAVIGLIA - R\$170

Itália - Puglia - Aglianico - Negroamaro - Primitivo - 14.5%  
Harmoniza carnes de caça, carnes vermelhas, queijos, pratos apimentados e Sobremesas.

#### IL RE PRIMITIVO TARANTINO - R\$160

Itália - Puglia - Primitivo - Caldirola - 13%  
Harmoniza carnes de caça, carnes vermelhas e queijos.

#### LA GRUPA LIMITED EDITION MALBEC - R\$139

Argentina - Mendoza - Fecovita - Malbec - 12.5%  
Harmoniza com carnes de caça, carnes vermelhas, pizza e massas de molho vermelho, queijos.

# VINHOS

## BRANCOS

### **ARESTI ESTATE SELECTION - R\$90**

Chile - Valle de Curicó - Viña Aresti - Sauvignon Blanc - 12,5% Harmoniza com queijos, saladas e entradas leves.

### **ATARDECER DE LOS ANDES - R\$83**

Argentina - Mendoza - Uvas variadas - 12,5% Harmoniza com frutos do mar, queijos, saladas e aperitivos.

### **LA PERLA - R\$87**

Chile - Valle Central - Chardonnay - Seco - 12.5% Harmonize com Saladas e aperitivos

### **CHÃO DO CONDE BRANCO - R\$110**

Portugal - Beiras - Arinto de Bucelas, Sercial, Bical, Maria Gomes - 12% Harmoniza com frutos do mar e aperitivos.

### **VILLA ROSA BRANCO - R\$113**

Portugal - Douro - Viosinho, Rabigato, Gouveio - Seco - 13% Harmoniza com saladas, pratos à base de frango e queijos frescos.

### **GRAVEDAD SAUVIGNON BLANC - R\$110**

Chile, Vale Central, Bodegas y Viñedos de Aguirre - Sauvignon Blanc - 12,5% Harmoniza com aperitivos, saladas verdes, marisco, frango e queijos de pasta mole.

## ROSÉ

### **HORIZONTE ROSE - R\$102**

Chile - Bodegas San Huberto - Malbec Rosé e Bonarda - 13% Harmoniza bem com carnes de porco, mariscos e aves, além de pratos vegetarianos, queijos suaves e moles e aperitivos

### **CHÃO DO CONDE - R\$108**

Portugal - Adega de Cantanhede - 100% Baga - 12,5% Harmoniza bem com massas, peixes cozidos ou grelhados, mariscos, carnes brancas grelhadas e queijos macios ou em momentos de lazer.

# ESPUMANTES

## **TANGGIER ROSÉ - R\$94**

Espanha - Multirregional - Bodegas Lozano - Uvas variadas - 11%

Harmoniza com carnes brancas, frutos do mar, saladas e aperitivos.

## **TANGGIER BRUT - R\$94**

Espanha - Lozano - Multirregional - Blend - 10%

Harmoniza com saladas e aperitivos, carnes brancas, frutos do mar.

## **DON SIMON - R\$89**

Espanha - Castilla-La Mancha J. Garcia Carrion - Blend -11%

Harmoniza com carnes brancas, frutos do mar, queijos, saladas e aperitivos

## **ALUD ROSE - R\$110**

Espanha - Badajoz - Tempranillo - Bodegas López Morenas - 10,5%

Harmoniza Excelente complemento para arroz, tacos, massas, quesadillas, feijões e queijos.

