

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

Um brinde à vida!

MISTURARIA

FINA MEZCLA




VINHOS

TINTOS

ALARCOS - R\$108

Espanha - Merlot e Tempranillo 14% Seco
Harmoniza com carnes vermelhas, pizzas e massas.

GRAN DELMIO GRAN SELECCIÓN - R\$92

Espanha - Blend 11% Seco
Harmoniza com carnes brancas, pizzas e massas de molho vermelho e queijos.

ROCAS VIEJAS RED BLEND - R\$97

Argentina - Mendoza - Blend 12%
Harmoniza com carnes vermelhas, pizzas e massas de molho vermelho e queijos.

CANDLE SINGLE VINEYARD - R\$96

Chile - Red Blend 12,5% Seco
Harmoniza com pizzas, massas e queijos.

LA GRUPA RED BLEND - R\$98

Argentina - Mendoza - Red Blend 12% Seco
Harmoniza com carnes vermelhas, pizzas e queijos.

DON SIMON SELECCION - R\$97

Espanha - Castilla-La Mancha - Tempranillo - 12%
Harmoniza com carnes vermelhas, pizzas e massas de molho vermelho.

ATARDECER DE LOS ANDES - R\$93

Argentina - Mendoza - Blend - 12,5%
Harmoniza com carnes vermelhas, pizzas e massas de molho vermelho, e queijos.

COMTE DE TULLINS - R\$89

Europeu - Multirregional - Blend - 11%
Harmoniza com carnes vermelhas, pizzas e massas de molho vermelho, queijos, risoto e massas de molho branco

SEÑORIO DE LOS LLANOS - R\$129

Espanha - Tempranillo 12,5% seco
Harmoniza com carnes vermelhas, pizzas e queijos.

VIRREY LORETO - R\$89

Argentina - Mendoza - Syhaz e Malbec 12,5% Meio Seco
Harmoniza com carnes vermelhas, pizzas e massas de molho vermelho.

VIÑA DE LOS ANDES - R\$97

Argentina - Mendoza - Red blend 12.5% Meio Seco
Harmoniza com massas, carnes e queijos.

VIÑAPEÑA - R\$97

Espanha - Tempranillo 12% Seco
Harmoniza com carnes vermelhas, pizzas e massas de molho vermelho, saladas e aperitivos.

PASEO RED BLEND - R\$89

Chile - Valle Central - Cabernet Sauvignon - Merlot - Blend - 12,5%
Harmonize com carnes vermelhas, pizzas e massas de molho vermelho, e queijos.

ISLA SECA - R\$95

Chile - Valle Central - Blend - 12,5%
Harmoniza com carnes brancas, carnes vermelhas, pizzas e massas de molho vermelho

PIONEERS TINTO - R\$92

Chile - Valle Central - Cabernet Sauvignon - 12,5%
Harmonize com carnes vermelhas, pizzas e massas de molho vermelho, e queijos.

MOV TINTO - R\$89

Argentina - Mendoza - Bonarda Tempranillo e Syrah - 12,5%
Harmoniza com pratos de salmão, atum e camarão, realçando os sabores do mar com sua estrutura e elegância.

HORIZONTE TINTO - R\$99

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



VINHOS

BRANCO / ROSÉ

FOODKILLER CHARDONNAY - R\$86

Chile - Central Valley - Chardonnay - Seco - 12,5%
harmoniza com carnes brancas, pizzas, risotos, frutos do mar e queijos.

CHÃO DO CONDE BRANCO - R\$78

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

MOV BRANCO - R\$89

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

HORIZONTE BRANCO - R\$87

Chile - Bodegas San Huberto - Torrontés Riojano e Chardonnay 13%
Harmoniza com pratos vegetarianos, bem como com aves e peixes magros, comida picante e queijos maduros.

LAS COLINAS CHARDONNAY - R\$89

Chile - Valle Central - Chardonnay -13,5%
Harmoniza com carnes brancas com molhos frutos do mar, risotos e queijos.

LAS COLINAS RESERVA CHARDONNAY - R\$90

Chile - Vale Central - Chardonnay - 14,5%
Harmoniza com carnes brancas com molhos, frutos do mar, risotos e queijos em geral.

LAS COLINAS SAUVIGNON BLANC - R\$89

Chile - Valley Central - Sauvignon Blanc - 13,5%.
Harmoniza com peixe, como aperitivo ou saladas.

PACHECA DOURO ROSÉ - R\$99

Portugal - Blend 12,5% Seco
Harmoniza com saladas, aperitivos e frutos do mar.

CHÃO DO CONDE ROSÉ - R\$94

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

ESPUMANTES

ESPUMANTE ALUD ROSÉ - R\$86

Espanha - Badajoz - Tempranillo - 11,5% Seco
Harmoniza como um excelente complemento para arroz, tacos, massas, quesadillas, feijões e queijos.

ESPUMANTE ALUD BRUT - R\$86

Espanha - Badajoz - Pardina e Eva - 11,5%
Harmoniza com peixes ao vapor ou grelhados, saladas leves e frutos do mar.

ESPUMANTE AURORA ROSÉ - R\$84

Serra Gaúcha - Moscato 7%
Harmoniza com sobremesas como fondue de chocolate, cheesecakes, tiramisù e torta de maçã.

CASA PERINI ROSÉ - R\$86

Brasil - Serra Gaúcha - Chardonnay, Gamay, Pinot Noir -11,8%
Harmoniza com os mais variados pratos, do início ao fim das refeições.

FRISANTES

VILLA ROSA FRISANTE ROSÉ - R\$79

Portugal, Bairrada - Castas Brancas Portuguesas - 14,5%
Harmoniza com carnes brancas grelhadas, peixes e mariscos.

