

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.

### 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.

### 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 - Syrah 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

### 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.



# 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 RESERVA CHARDONNAY - R\$90

Chile - Vale Central - Chardonnay - 14.5%  
Harmoniza com carnes brancas com molhos, frutos do mar, risotos e queijos em geral.

### PACHECA DOURO ROSÉ - R\$99

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

## 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.

## FRISANTES

### VILLA ROSA FRISANTE ROSÉ - R\$79

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

