

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

Um brinde à vida!

MISTURARIA

FINA MEZCLA




VINHOS

TINTOS

TEMPRANILLO

DON SIMON - R\$119

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

CASTILLO DE SOLDEPEÑAS - R\$98

Espanha - Felix Solis - Tempranillo, Garnacha - Seco - 12%
Harmoniza com carnes brancas, risoto e massas de molho branco.

CABERNET SAUVIGNON

SELECTION 92 RESERVA - R\$118

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

MALBEC

LA GRUPA - R\$125

Argentina - Mendoza - Fecovita - Meio Seco - 12.5%
Harmonize com carnes vermelhas, pizzas e massas de molho vermelho, queijos.

PINOT NOIR

FUENTEVÍÑA - R\$120

Espanha - Extremadura - Pinot Noir - Seco - 12%
Harmoniza bem com aves assadas, queijos suaves e pratos com cogumelos.

RED BLEND

FINCA SILVERADO - R\$110

Argentina - Mendoza- BelharaEstate- Red Blend - Seco - 13%
Harmoniza com carnes vermelhas, pizzas e queijos.

ENTRE RÍOS - R\$108

Espanha - Vinigalicia - Uvas variadas - Seco - 11.5%
Harmoniza com carnes vermelhas, massas e queijos maduros.

GALECU - R\$103

Espanha - Vinigalicia - Uvas variadas - Seco - 11%
Harmoniza com carnes vermelhas, pizzas e massas de molho vermelho e queijos.



VINHOS

FINA SELECCIÓN

ALMA NEGRA DOMAINE 2020 - R\$357,80

Argentina - Mendoza - Corte Secreto - Tikal (ErnestoCatena) - Seco - 13,5%.

Harmoniza com fettuccine ao ragu de costela, bife ancho, file mignon, lombo suino, paleta e hambúrguer.

LA GRUPE LIMITED EDITION - R\$139

Argentina - Mendoza - Fecovita - Malbec - 12.5%

Harmoniza com carnes de caça, carnes vermelhas, pizza e massas de molho vermelho, queijos.

PRIMITIVOS

MARCHESI DEL SALENTO - R\$147,00

Itália - Puglia - Primitivo - Seco - 13%

Harmoniza com carnes vermelhas, pizzas e massas de molho vermelho, queijos.

PRIMO REALE - R\$148

Itália - Puglia - Primitivo - Meio Seco - 13.5%

Harmoniza com pizzas e massas de molho vermelho, queijos.

INFINITUM - R\$139

Itália - Puglia - Primitivo - Meio Seco - 13%

Harmoniza com carnes vermelhas, pizzas e massas de molho vermelho, queijos.

MUSTINOBILIS - R\$142

Itália - Puglia - Primitivo - Meio Seco - 13%

Harmoniza com Carnes vermelhas, pizzas e massas de molho vermelho, queijos.



VINHOS

BRANCOS

GRAVEDAD SAUVIGNON BLANC - R\$96

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

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.

PACÍFICO TITTARELLI - R\$99

Argentina - Mendoza - Tittarelli - Torrontés - Seco - 13%
Harmoniza com frutos do mar, saladas e aperitivos.

VILLA ROSA - R\$99

Portugal - Douro - Viosinho, Rabigato, Gouveio - Seco - 12%
Harmoniza com saladas, pratos à base de frango e queijos frescos.

VILLA ROSA PRIVADO - R\$100

Portugal - Douro - Viosinho, Rabigato, Gouveio - Seco - 13%
Harmoniza com iguarias da cozinha mediterrânica a base de peixe, carnes brancas e queijos macios.

ROSÉS

INFLUENTE - R\$97

Portugal - Lisboa - Adega Cooperativa do Cadaval - Aragonez, Blend, Castelhão - Meia Seco - 9,5%
Harmoniza com carnes brancas, frutos do mar, saladas e aperitivos.

VILLA ROSA ROSÉ - R\$96

Portugal - Douro - Touriga Nacional, Tinta Roriz - Meio Seco - 11,5%
Harmoniza com aperitivos, saladas, pratos leves de frutos do mar e culinária asiática.

ESPUMANTES

TANGGIER BRUT ROSÉ - R\$94

Espanha - Multirregional - Bodegas Lozano - Uvas variadas - 11%
Harmoniza com carnes brancas, frutos do mar, saladas e aperitivos.