

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

*Um brinde à vida!*

MISTURARIA  
  
FINA MEZCLA  




# VINHOS

## TINTOS

### CANDLE SINGLE VINEYARD - R\$96

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

### ATARDECER DE LOS ANDES - R\$93

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

### FOODKILLER CARMENÈRE - R\$86

Chile - Valle Central - Carmenère - 12,5%  
Harmoniza com carnes suínas e pratos apimentados.

### FOODKILLER CABERNET SAUVIGNON MERLOT - R\$87

Chile - Vale Central - Cabernet Sauvignon e Merlot - 12,5%  
Harmoniza com carnes grelhadas e queijos.

### LAS COLINAS DE LOS ANDES MALBEC - R\$90

Argentina - Mendoza - Fecovita - Malbec - Meio Seco - 12,5%  
Harmoniza com carnes vermelhas, queijos, risoto e massas de molho branco.

### LA GRUPA GRAN SELECCIÓN MALBEC - R\$96

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

### VIÑA DE LOS ANDES - R\$97

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

### VIÑAPEÑA - R\$97

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

### ISLA SECA - R\$95

Chile - Valle Central - Blend - 12,5%  
Harmoniza com carnes brancas, carnes vermelhas, pizzas e queijos.

### MOV TINTO - R\$89

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

### DON SIMON - R\$97

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

### EL ORIGEN WINEMAKER SELECTION DEL LIMARÍ - R\$89

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

### EI SOTILLO SELECCIÓN TINTO - R\$89

Espanha - Multirregional -J. Garcia Carrion -Garnacha, Tempranillo - Seco 12%.  
Harmoniza com carnes vermelhas, pizzas e massas de molho vermelho, queijos.

### GRAN DELMIO GRAN SELECCIÓN - R\$92

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



# 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.

### MOV BRANCO - R\$89

Chile - Valle de Colchagua - Sauvignon Blanc e Chardonnay - 13%  
Harmoniza com frutos do mar, saladas, pratos leves e queijos frescos.

### VILLA ROSA BRANCO - R\$72

Portugal - Douro - Viosinho, Rabigato, Gouveio - 12,5%  
Harmoniza com saladas, pratos à base de frango e queijos frescos.

### HORIZONTE BRANCO - R\$87

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

### FINCA SILVERADO WHITE BLEND - R\$89

Argentina - Mendoza - Chardonnay, Pedro Jimenez, Torronrés - 12,7%  
Harmoniza com frutos do mar, saladas e aperitivos.

### LAS COLINAS DE LOS ANDES WHITE BLEND - R\$82

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

### ISLA SECA WINEMAKER SELECTION CHARDONNAY - R\$87

Chile - Valle Central - Chardonnay - 12,5%  
Harmoniza com frutos do mar, queijos, saladas e aperitivos.

### ISLA SECA WINEMAKER SELECTION SAUVIGNON BLANC - R\$86

Chile - Valle Central - Sauvignon Blanc - 12,5%  
Harmoniza com carnes brancas, frutos do mar, saladas e aperitivos.

### ATARDECER DE LOS ANDES WHITE BLEND - R\$83

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

### ATARDECER DE LOS ANDES TORRONTÉS - R\$84

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

### EXPEDICION SINGLE VINEYARD SELECTION - R\$89

Chile - Valle Central - Sauvignon Blanc - 12,5%  
Harmoniza com frutos do mar, queijos, saladas e aperitivos.

### LA GRUPO GRAN SELECCIOÓN CHARDONNAY - R\$88

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

### MAXIME BLANC - R\$89

França - Vin de ue - Château Gassier - Grenache e Syrah - 12%  
Harmoniza com frutos do mar e frango, aperitivos, comida vegetariana.

### ROCAS VIEJAS WHITE BLEND - R\$82

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

### PACHECA DOURO ROSÉ - R\$99

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

### MAXIME ROSÉ - R\$89

França - Provence - Grenache, Cinsault, Syrah - 12,5%  
Harmoniza com saladas, frutos do mar e pratos leves

### VILLA ROSA ROSÉ - R\$76

Portugal - Douro - Touriga Nacional, Tinta Roriz - 12,5%  
Harmoniza com aperitivos, saladas, pratos leves de frutos do mar e culinária asiática.

## ESPUMANTES

### ESPUMANTE ALUD ROSÉ - R\$86

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

### ESPUMANTE ALUD BRUT - R\$86

Espanha - Badajoz - Pardina e Eva - 11,5%  
Harmoniza com saladas leves e frutos do mar.

### ESPUMANTE AURORA ROSÉ - R\$84

Serra Gaúcha - Moscato 7%  
Harmoniza com sobremesas como fondue de chocolate, brownie e palha italiana.

### TANGGIER BRUT - R\$89

Espanha - Lozano - Multirregional - Blend - 10%  
Harmoniza com saladas e aperitivos, carnes brancas, frutos do mar.

### DON SIMON SELECCIÓN BRUT - R\$89

Espanha - Castilla-La Mancha - J. Garcia Carrion - Blend - 11%  
Harmoniza com carnes brancas, frutos do mar, queijos, saladas e aperitivos

