



# CARTA DE VINHOS



## 200 HERMANN BOSSA N.1 BRUT

ESPUMANTE • BRASIL 🇧🇷 R\$75,9

Palha claro e brilhante. Aromas de frutas cítricas e de polpa branca (abacaxi, pêra), florais e leves notas de pão. Em boca é fresco, de boa cremosidade e harmonia.



## 201 HERMANN BOSSA N.4 MOSCATEL

ESPUMANTE • BRASIL 🇧🇷 R\$75,9

Palha claro e brilhante. Olfato com predominância de frutas tropicais, mel e flores brancas. Ataque em boca leve, com frutas tropicais confitadas envoltas em acidez deliciosa.



## 202 CORDILLERA ANDINA SAUVIGNON BLANC

BRANCO • CHILE 🇨🇱 R\$65

Cor amarelo claro, com tons esverdeados. Seus aromas são proeminentes de limão, toranja, groselha e mistura de frutas harmoniosamente com notas florais. Na boca é refrescante.



## 203 INTIS CHARDONNAY

BRANCO • ARGENTINA 🇦🇷 R\$65

Coloração palha com toques esverdeados. Aroma leve lembrando maçã verde, pera e abacaxi verde. Na boca é muito fresco, fácil de beber.



## 204 LAS MORAS SAUVIGNON BLANC

BRANCO • ARGENTINA 🇦🇷 R\$89

Coloração palha com reflexos esverdeados. Aromas cítricos e leve toque vegetal que lembra aspargos. Em boca mostra acidez agradável, corpo leve e final muito macio.



## 205 PORTAS DO SOL BRANCO

BRANCO • PORTUGAL 🇵🇹 R\$74

Frutado, com aromas de ameixa madura. Fresco e macio, com notas de frutos amarelos maduros.



## 213 LA LINDA

CHARDONNAY • ARGENTINA 🇦🇷 R\$100

Fresco e de corpo médio na boca, dá lugar a sabores limpos de florais e frutas vermelhas. Excelente acidez, final delicado e saboroso.

MALBEC ROSÉ • ARGENTINA 🇦🇷 R\$100

Aromas frutados, como de maçã e pêssego. Em boca é fresco e equilibrado, contando grande corpo e um final longo e persistente.



## 184 MIOLO SELEÇÃO ROSÉ

ROSÉ • BRASIL 🇧🇷 R\$56,9

Coloração rosada de baixa intensidade, brilhante. Apresenta perfumes de frutas vermelhas como morango e cereja. Em boca é macio, leve e muito agradável.



## 206 LAS MORAS SYRAH ROSÉ

ROSÉ • ARGENTINA 🇦🇷 R\$89,9

Coloração cereja de média intensidade, brilhante. Deliciosa pureza de morangos frescos, algum contorno floral e especiado. De bom corpo, vivo, de bela harmonia.



## 207 CLAUDE VAL ROSÉ

ROSÉ • FRANÇA 🇫🇷 R\$117

Coloração rosada delicada e brilhante. Focado nas pequenas frutas vermelhas maduras, sob contornos florais. Na boca muito leve, de acidez frutada, final limpo e suculento.



### 191 O BARRAÇÃO TINTO SUAVE

TINTO • BRASIL 🇧🇷 R\$69,9

Coloração vermelha. Sua principal característica são as notas de baunilha, chocolate e amoras maduras.



### 208 CORDILLERA ANDINA CARMÉNÈRE

TINTO • CHILE 🇨🇱 R\$65,9

Cor vermelho-violeta intenso. Seus aromas de frutos maduros vermelhos com notas intensas de pimenta. Na boca é macio e redondo, com taninos doces.



### 211 INTIS SYRAH

TINTO • ARGENTINA 🇦🇷 R\$65

Coloração rubi mediana, nuances violáceas. Exibe aromas de fruta negra madura e especiarias como a pimenta preta. Muito macio em boca, estrutura resolvida.



### 212 CORDERO CON PIEL DE LOBO MALBEC

TINTO • ARGENTINA 🇦🇷 R\$80

Coloração rubi profunda. Exuberante aroma de frutas vermelhas maduras. Em boca tem bom acidez bem equilibrada e taninos sedosos, com final de boca persistente e agradável.



### 213 LA LINDA MALBEC

TINTO • ARGENTINA 🇦🇷 R\$100

Cor rubi, algum traço purpúreo na borda. Amistoso como espera-se com ameixa, cereja, violeta e fundo a baunilha. Macio, de médio corpo, persistente.



### 185 LA LINDA CABERNET SAUVIGNON

TINTO • ARGENTINA 🇦🇷 R\$100

Cor rubi de média concentração. Típico nariz de cassis, cereja, páprica, baunilha e pimenta. Redondo, taninos polidos, final suculento.



### 186 BARREL SELECT CABERNET/SYRAH

TINTO • ARGENTINA 🇦🇷 R\$110

Cor rubi de média concentração. Típico nariz de cassis, cereja, páprica, baunilha e pimenta. Redondo, taninos polidos, final suculento.



### 214 REY DE COPAS TEMPRANILLO

TINTO • ESPANHA 🇪🇸 R\$71

Púrpura médio. Belíssima expressão de fruta da Tempranillo, com morango e framboesa. Muito macio devido aos taninos sutis e aveludados, e ótimo frescor para contrabalancear.



### 215 PORTAS DO SOL TINTO

TINTO • PORTUGAL 🇵🇹 R\$70

Coloração rubi intensa. Aroma limpo de frutas vermelhas. Em redondo, com corpo médio e taninos finos. Final de boca suave e agradável.



### 249 ESPORÃO PÉ TINTO

TINTO • PORTUGAL 🇵🇹 R\$69

Cor rubi vibrante. Aroma de frutas vermelhas silvestres com toques herbáceos. Paladar elegante, fresco e com ótima estrutura. Corpo médio para leve, ótima acidez, textura e taninos finos.



### 209 ESPORÃO ALANDRA TINTO

TINTO • PORTUGAL 🇵🇹 R\$69

Coloração rubi intensa. Aroma limpo de frutas vermelhas. Em redondo, com corpo médio e taninos finos. Final de boca suave e agradável.



### 234 LUIGI BOSCA MALBEC

TINTO • ARGENTINA 🇦🇷 R\$180

Rubi intenso, aromas de frutos vermelhos maduros, notas de alcaçuz, flores e especiarias. Grande corpo, estrutura, caráter e suculência. Em boca é macio e marcante com taninos muito finos. Permanência longa e final elegante.