

# Vinhos em Taça



## Espumante

600 **VITA ETERNA BRUT**   
(Pinto Bandeira - Brasil)

(150 ml) R\$ 39

## Brancos

611 **LES BOURGARELS CHARDONNAY**  
(Languedoc - França)

(150 ml) R\$ 49

639 **PINOT GRIGIO PRIMO FIORE**  
(Vêneto - Itália)

(150 ml) R\$ 42

## Tintos

638 **TIERRA DE LECHUZAS MALBEC**   
(El Peral - Argentina)

(150 ml) R\$ 45

623 **PAISAJES DE LOS ANDES CABERNET SAUVIGNON**  
(Colchagua - Chile)

(150 ml) R\$ 38

647 **VINOSÌA NEROMORA AGLIANICO**  
(Campania - Itália)

(150 ml) R\$ 49

617 **SANGIOVESE PRIME ROCCHES RUBICONE**  
(Emilia-Romagna - Itália)

(150 ml) R\$ 42

648 **ICARDI DOLCETTO D'ALBA ROUSORI**   
(Piemonte - Itália)

(150 ml) R\$ 54

646 **PRIMITIVO DI MANDURIA VILLA MOTTURA**   
(Puglia - Itália)

(150 ml) R\$ 50

645 **NERO D'AVOLA BAGLIORE CUSUMANO**   
(Sicília - Itália)

(150 ml) R\$ 50

657 **BRUNELLO CAPRILI**  
(Toscana - Itália)

(100 ml) R\$ 110  
(150 ml) R\$ 165

649 **CENTINE BANFI ROSSO**   
(Toscana - Itália)

(150 ml) R\$ 60

## Espumantes

- 600 **VITA ETERNA BRUT** (Pinto Bandeira - Brasil)   R\$ 179  
Leve e refrescante, com aromas de maçã verde, abacaxi e amêndoas.  
75% Chardonnay e 25% Pinot Noir - Champenoise 12 meses.
- 601 **VITA ETERNA BRUT ROSÉ** (Pinto Bandeira - Brasil)   R\$ 179  
Leve e delicado, com notas de amoras, pitanga e floral.  
50% Pinot Noir, 40% Merlot e 10% Chardonnay - Champenoise 12 meses.
- 656 **FERRARI MAXIMUM BLANC DES BLANCS** (Trento - Itália)  R\$ 390  
Encorpado, intenso e com muitas camadas de aromas de brioche, maçã verde e avelã.  
100% Chardonnay - Champenoise 30 meses.
- 655 **BERNARDI JACUR 765 BRUT** (Vêneto - Itália)   R\$ 179  
Leve, fresco e delicado com notas de melão, manga e raspas de limão.  
100% Glera - Charmat.

## Rosés

- 604 **PAISAJES DE LOS ANDES ROSÉ** (Colchagua - Chile)  R\$ 155  
Leve, cítrico e refrescante, com aromas de raspas de laranja e tangerina.  
Syrah com Cabernet Sauvignon.
- 605 **PRIMO FIORE BLUSH ROSÉ DE PINOT GRIGIO** (Vêneto - Itália)  R\$ 179  
Leve e refrescante, com aromas de morango fresco e groselha.  
100% Pinot Grigio.

## Brancos

- 610 **PAISAJES DE LOS ANDES SAUVIGNON BLANC** (Colchagua - Chile)  R\$ 155  
Leve e muito refrescante, com aromas de maracujá e raspas de limão.  
100% Sauvignon Blanc.
- 611 **LES BOURGARELS CHARDONNAY** (Languedoc - França)  R\$ 205  
Encorpado, com aromas de abacaxi em calda e baunilha.  
100% Chardonnay fermentado em barrica.
- 608 **TREBBIANO RUBICONE PRIMO FIORE** (Emilia-Romagna - Itália)  R\$ 179  
Leve e fresco, com notas de melão, maçã verde e alecrim.  
100% Trebbiano.
- 633 **FIANO MOTTURA** (Puglia - Itália)   R\$ 199  
Corpo médio, com aromas de pêssego, melão e floral.  
100% Fiano.
- 609 **VULARI MEZZALORO BIANCO ROSÉ TERRE SICILIANE** (Sicília - Itália)  R\$ 185  
Leve e cítrico, com aromas de limão tahiti e abacaxi fresco.  
50% Inzolia e 50% Catarratto.
- 639 **PINOT GRIGIO PRIMO FIORE** (Vêneto - Itália)  R\$ 179  
Leve e aromático com notas de pera e maçã verde.  
100% Pinot Grigio.

## Tintos Italianos

- 651 **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BORGOTORRE** (Abruzzo - Itália)  R\$ 179  
Leve, fresco e concentrado em fruta preta como ameixa, amora e cereja negra em calda.  
100% Montepulciano.
- 647 **VINOSÌA NEROMORA AGLIANICO** (Campania - Itália)  R\$ 199  
Muito encorpado com notas de tabaco, ameixa seca e cravo.  
100% Aglianico - 8 meses em madeira.
- 617 **SANGIOVESE PRIME ROCCHES RUBICONE** (Emilia-Romagna - Itália)  R\$ 179  
Leve e delicado, com aromas de morango fresco com pimenta preta.  
100% Sangiovese.
- 653 **BARBERA D'ASTI ICARDI TABAREN** (Piemonte - Itália)   R\$ 219  
Leve e cheio de aromas de ameixa seca, pimenta preta e licor de jabuticaba.  
100% Barbera.
- 637 **BAROLO GIACOMO GRIMALDI** (Piemonte - Itália)  R\$ 720  
Encorpado, intenso e muito aromático com notas de licor de cereja, ervas secas, rosas, figos e baunilha.  
100% Nebbiolo - 38 meses em madeira.
- 648 **ICARDI DOLCETTO D'ALBA ROUSORI** (Piemonte - Itália)   R\$ 215  
Leve, fresco e complexo com aromas de framboesa fresca, tabaco e pimenta preta.  
100% Dolcetto.
- 646 **PRIMITIVO DI MANDURIA VILLA MOTTURA** (Puglia - Itália)   R\$ 239  
Encorpado, com aromas de geleia de amora, amarela, cravo, canela e chocolate.  
100% Primitivo - 8 meses em madeira.
- 645 **NERO D'AVOLA BAGLIORE CUSUMANO** (Sicília - Itália)   R\$ 165  
Corpo médio com aromas de amoras e cerejas pretas maduras.  
100% Nero D'Avola.
- 619 **TALÌ MEZZALORO TERRE SICILIANE** (Sicília - Itália)  R\$ 185  
Corpo médio, com aromas intensos de cereja negra, amora, cravo e canela.  
70% Frappato e 30% Syrah.
- 657 **BRUNELLO CAPRILI** (Toscana - Itália)  R\$ 750  
Muito encorpado, potente e aromático com notas de licor de cereja, caramelo, lavanda, tabaco e chocolate.  
100% Sangiovese Grosso - 36 meses em madeira.
- 649 **CENTINE BANFI ROSSO** (Toscana - Itália)   R\$ 249  
Encorpado, intenso e potente. Com notas de baunilha, café e geleia de morango.  
60% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon e 20% Merlot - 6 meses em madeira.
- 659 **NEGROAMARO SORAYA** (Puglia - Itália)  R\$ 199  
Encorpado, com notas de calda, cacau e pimenta preta. 100% Negroamaro.
- 650 **CHIANTI ROSSETTI** (Toscana - Itália)  R\$ 209  
Corpo médio com aromas de licor de cereja, morango fresco e orégano.  
90% Sangiovese e 10% Canaiolo - 7 meses em madeira.

## Tintos Off-Itália

- 638 **TIERRA DE LECHUZAS MALBEC** (El Peral - Argentina)   R\$ 185  
Corpo médio e fruta pura, super aromático com nota de violeta e ameixa fresca.  
100% Malbec.
- 624 **GAUCHEZCO RESERVE CABERNET FRANC** (Mendoza - Argentina)  R\$ 205  
Encorpado e potente, com aromas de geleia de amora, café e chocolate.  
100% Cabernet Franc - 10 meses em madeira.
- 626 **ROYAL ROAD MALBEC** (Mendoza - Argentina)  R\$ 160  
Corpo médio, com bastante aroma de ameixa madura, violeta e licor de cassis.  
100% Malbec.
- 623 **PAISAJES DE LOS ANDES CABERNET SAUVIGNON** (Colchagua - Chile)  R\$ 155  
Corpo médio e macio, com aromas de geleia de amora, framboesa e café.  
100% Cabernet Sauvignon - 3 meses em madeira.
- 625 **EL PICOTEO TINTO** (Almansa - Espanha)   R\$ 179  
Encorpado e muito aromático, com notas de calda de framboesa e baunilha.  
70% Monastrell e 30% Syrah - 3 meses em madeira.
- 658 **UM TINTINHO** (Alentejo - Portugal)   R\$ 249  
Leve, seco e delicado, com notas de cereja negra, amoras e ameixa madura.  
Elaborado com 45% Castelão, 32% Aragonez e 22% de vinhas velhas.
- 654 **MARIANA ROCIM** (Alentejo - Portugal)   R\$ 189  
Encorpado, macio e potente com aromas de cereja negra e violeta.  
40% Touriga Nacional, 30% Aragonez, 20% Alicante Bouschet e 10% Trincadeira.  
6 meses em madeira.
- 660 **LETARGO RIOJA TEMPRANILLO** (Rioja - Espanha)   R\$ 199  
Encorpado e aromático, com notas de morango maduro e violetas. Elaborado  
100% com a uva Tempranillo.

## Vinhos de Sobre-mesa

- 413 **PORTO CROFT FINE TAWNY** (Douro - Portugal) (100 ml) R\$ 35  
Blend de uvas da região, amadurecido por 4 anos em madeira. Um vinho  
doce, encorpado e potente, com aromas marcantes de chocolate amargo,  
uva-passa, café e caramelo.
- 417 **VIN SANTO DE CHIANTI ROSSETI "IL NOSTRO"** (Toscana - Itália) (100 ml) R\$ 75  
Cremoso, doce e ao mesmo tempo fresco, com notas de compota de abacaxi,  
mel e um toque defumado.  
40% Malvasia Bianca, 30% Trebbiano Toscano e 30% San Colombano.  
2 meses secando as uvas - 36 meses em madeira.