

# Vinhos Restaurante

## Espumantes

- 41. Prosecco da Casa Viapiana Brut (sem açúcar, fermentação natural) 750 ml - 12% vol.** R\$ 166  
Glera 60%, Chardonnay 20%, Vionier 20% - Servido no decanter  
Refrescante e de boa estrutura que trazem tensão e sustentação a todas as suas frutas de perfil mais maduro. Cremoso e gostoso de beber e fácil de entender, seco, similar ao Prosecco Italiano sem açúcar, com toques salinos que pedem mais. Ideal para aperitivo, servido 6°.
- 42. Viapiana 192 Brut - 12% vol.** R\$ 166  
Glera 60%, Chardonnay 20%, Vionier 20%. Método Tradicional  
Refrescante e de boa estrutura, que trazem tensão e sustentação a todas as suas frutas de perfil mais maduro. Cremoso e gostoso de beber e fácil de entender e beber, seco com toques salinos que pedem mais. Ideal para aperitivo, servido 6°.
- 43. Viapiana Riesling 250 dias - 12% vol.** R\$ 190  
100% Riesling. Método Tradicional  
Espumante surpreendente por entusiastas da uva Riesling, com aroma de frutas cítricas, como maçã verde e pêra com toque de pão doce. Na boca apresenta entrada picante e marcada pelo frescor. Toques minerais motivam a salivação, servido 6°.
- 44. Viapiana Brut 575 dias - 12.5% vol.** R\$ 285  
Chardonnay, Riesling Top. Método Tradicional  
Aromas de frutas brancas e bolo de baunilha. Encorpado com ótima relação açúcar x acidez o que propõe um final longo e agradável, cremoso, amável e sedutor do estilo nature com força e persistência. Harmôniza com frutos do mar, massa, risotos com queijo leve e carne magra mal passada, servido 6-8°.
- 45. Galiotto Brut - 12.5% vol.** R\$ 75  
Chardonnay, Pinot Noir. Método Charmat jovem  
Aromas de flores secas e frutas cítricas. Na boca bastante complexo, bom volume, acidez correta e agradável frescor, seco estilo natural com toques salinos que pedem mais. Ideal para aperitivo, servido 6°.
- 46. Fabian Intuição Brut - 11.5% vol.** R\$ 72  
Chardonnay, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon. Método Charmat jovem  
Aromas finos de frutas cítricas, pêra, abacaxi, e mel, mesclados a aromas típicos, como pão tostado. Na boca é complexo, com boa bebidabilidade e frescor, harmoniza com pratos leves como peixe, massa ou aperitivo, servido 6-8°
- 47. Luiz Argenta Brut Jovem - 12.5% vol.** R\$ 128  
80% Chardonnay, 20% Riesling. Método Tradicional  
Borbulhas finas agradável e equilibrado. Apresenta uma ótima estrutura e acidez. Aromas frutados que lembram principalmente peras, frutas cítricas e pão torrado, jovem, equilibrado e persistente, ideal para aperitivo, servido 6°.

- 48. Luiz Argenta LA Brut - 12.5% vol.** R\$ 171  
 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir. Método Tradicional  
 Borbulhas finas sabor intenso, cremoso, equilibrado e persistente. Aroma elegante que lembram frutas secas, damascos, pêssego em calda, com notas de maturação. Na boca é agradável e fino, apresenta uma ótima estrutura, ideal para aperitivos, servido 6°.
- 49. Alma Única Natur - 12% vol.** R\$ 209  
 Método Tradicional mínimo 36 meses em contato com as leveduras  
 Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%, maturou em barril de carvalho frances novos.  
 Alta intensidade aromática com caráter frutado, com notas de evolução que lhe confere boa complexidade. Com uma elegância de corpo e equilibrada acidez o que aporta frescor, e persistencia e untuoso na boca. Harmôniza com frutos do mar, massa, risotos com queijo leve e carne magra mal passada, servido 6-8°.
- 50. Cave Geisse Natur - 12% vol.** R\$ 213  
 Método Tradicional 24 meses em contato com as leveduras  
 Chardonnay 70%, Pinot Noir 30%  
 Fresco e fácil de beber, mostra frutas brancas e de caroços seguidas de notas florais, que se confirmam no palato. Alia cremosidade e estrutura ao seu lado frutado e descontraído, com final persistente com toques salinos, pedindo mais. Harmôniza com frutos do mar, massa, risoto, servido 6-8°.
- 51. Cave Geisse Terroir Natur Top - 12% vol.** R\$ 504  
 Chardonnay 50% e Pinot Noir 50%, 48 meses em contato com as leveduras. Método Tradicional  
 (Eleito melhor espumante do Brasil 2015 e 2016 com 93 pontos.)  
 A linha de espumantes da vinicola é elaborada para Gran Cru. Fácil de beber, sofisticado com características únicas e surpreendente. Tem final com toques salinos, citricos e de frutos secos, pedindo mais. Harmôniza com frutos do mar, massa, risotos com queijo leve e carne magra mal passada, servido 6-8°.
- 52. Família Bebber Vero Brut - 12.5% vol.** R\$ 128  
 Trebiano 60%, Chardonay 30%, Pinot noir 10%, 12 meses em contato com as leveduras. Método Tradicional  
 Fácil de beber e de entender, esbanja frutas vermelhas frescas envoltas por gostosa cremosidade e vibrante acidez. Tem final com toques salinos, pedindo mais um gole. Ideal para aperitivo, servido 6°.
- 53. Pizzato Brut - 12% vol. 2017** R\$ 158  
 70% Chardonnay / 30% Pinot Noir. Método Tradicional  
 De cor amarelo-claro e reflexos esverdeados, perlage fina e abundante. Aromas de flores brancas, frutas cítricas maduras, frutas cristalizadas e pão. Amplo na boca, acidez e álcool equilibrados, de bom corpo, refrescante e cremoso.
- 54. Venturini Vivere Brut - 12,5% vol.** R\$ 122  
 100 % Chardonnay, 12 meses de autólise em cave.  
 Aroma de leveduras, pão torrado, flores e frutas cítricas. Na boca apresenta-se equilibrado, com boa cremosidade. Harmoniza com entradas variadas, coquetéis, pratos leves, carnes brancas, Massas, risotos, molhos leves, frutos do mar e pizzas. Servido 6° a 8° graus.

**55. Don Guerino Cuvée Extra Brut - 12,5% Vol.** R\$ 143

100% Chardonnay.

Coloração amarelo palha com reflexos dourados. Possui aromas de frutas frescas, pão tostado, abacaxi e mel. Em boca é refrescante, equilibrado e cremoso. Harmoniza com Saladas, Pizzas, Risotos, Carnes brancas, Queijos, Sushis e Peixes. Servido 6° a 8°

**56. Rarità do Vale Espumante Branco Brut Charmat - 11,5% vol.** R\$ 122

Chardonnay, Riesling Itálico e Prosecco (Glera)

Aromas frutados intensos, elegante, com algumas notas florais. Estruturado, com ótima acidez, agradável frescor. Com longa persistência e equilibrado. Harmoniza com Peixes, queijos leves, saladas e sobremesas. Ideal para qualquer comemoração. Acompanha desde a entrada até a sobremesa. Servido 6° C.

**57. Rarità do Vale Espumante Branco Nature - 11,5% vol.** R\$ 202

Chardonnay (80%) e Riesling Itálico (20%), Maturação 24 meses em garrafa.

Aromas de maturação prolongada como torrefação, fermento, pão, damasco, figo e frutas frescas. Com grande personalidade e cremosidade incomparável. Agradável frescor e persistência. De sabor marcante. Acidez equilibrada. Macio e aveludado pela qualidade da uva, pela elaboração e pelo tempo de maturação. Harmoniza com Peixes, frutos do mar, comida japonesa e saladas. Ideal para seus melhores momentos. Acompanha as principais refeições, desde a entrada até a sobremesa. Servido 6° C.

**58. Viapiana Exóticos Sur Lie - 12% Vol. 2021** R\$ 190

Viognier e Riesling Itálico

Aroma de frutas brancas cítricas, pão torrado e bolo fresco. Na boca é complexo, fresco e picante, com final refrescante e longo. Harmoniza Entradas, bruchettas, prosciutto cruo e frutos do mar em geral. Servido 6° a 8°

**59. Cave Geisse Blanc de Noir Brut - 12% vol.** R\$ 274

100% Pinot Noir

É um espumante rico e cremoso, demonstrado toda elegancia e sofisticação da uva Pinot Noir. Visual amarelo dourado com perlage persistente. Aroma elegante, notas de especiarias. Harmoniza perfeitamente com pratos bem condimentados. Servido 6-8°.

**60. Venturini Vívère Moscatel - 7.5% vol.** R\$ 79

Processo Asti

Moscato

Coloração amarelo palha, perlage fina e delicada. Apresenta aroma intenso de flores brancas e mel. O paladar é fresco, elegante e muito equilibrado e doce. Harmôniza com sobremesas e panetone, servido 6-8°.

# Espumantes Rosé

## 10. Luiz Argenta La Brut Rosé - 12.5% vol. R\$ 128

50% Pinot Noir, 25% Merlot, 25% Shira. Espumante Natural

Aromas complexos e delicados que lembram principalmente, morango, cerejas e flores. É agradável e fino, apresenta uma ótima estrutura, o açúcar e a acidez estão perfeitamente equilibrados, com boa persistência, servido de 6 -8°

## 11. Fabian Intuição Brut Rosé R\$ 72

Pinot Noir/Merlot/Chardonnay/Moscato/Cabernet. Método Charmat

Espumante mais jovem com aroma frutado, intenso e toques florais. Delicados com frescor no paladar. Agradável e fino. Harmônico com pratos leves, peixe e massa servido a 6-8 °

## 12. Luiz Argenta Cave Rosé Nature - 12.5% vol. R\$ 344

100% Pinot Noir. Método tradicional

Este Pinot Noir fica pelo menos 48 meses em contato com as leveduras e o resultado é um espumante que mostra força, estrutura e complexidade, mas também um lado frutado e refrescante muito agradável. Cremoso, tem bom volume na boca e final longo, com toques minerais, herbáceos e especiarias. Harmôniza com pratos leves, peixe e massa servido de 6-8 °

## 13. Viapiana Brut Rosé 218 dias - 12% vol. R\$ 166

Merlot, Viognier, Riesling. Método tradicional em contato com as leveduras 218 dias.

Cor rosa claro. Aromas de frutas vermelhas maduras e frescas, bem equilibrado fácil de agradar e de entender. No paladar, é macio com ótimo corpo e final refrescante. Harmôniza com pratos leves peixe e massa servido a 6-8 °

## 14. Viapiana Brut Rosé 387 dias - 12.3% vol. R\$ 276

100% Pinot Noir. Método tradicional em contato com as leveduras 387 dias.

Cor rosa com nuances laranja. Num estilo mais vinoso e gastronômico impressiona pela textura cremosa e pela complexidade do conjunto. Refrescante com final complexo e persistente. Aroma de frutas vermelhas frescas como amora e cereja com toque de especiarias. Na boca se apresenta com ótimo corpo, estrutura marcante com frescor de modo harmônico. Harmôniza com pratos leves, peixe, massa e risoto, servido a 6-8°

## 15. Pizzato Fausto Brut Rosé - 12% vol. R\$ 122

80% Chardonnay, 15% Pinot Noir, 5% Merlot. Método Tradicional

De cor rosada média, com perlage fina. Aromas de frutas vermelhas cristalizadas. Na boca, sensação de frutas frescas, equilibrado, seco, refrescante e cremoso. Harmôniza com pratos leves, peixe e massa servido de 6-8 °

## 16. Cave Geisse Rosé Brut - 12% vol. R\$ 213

Pinot Noir, 100% tempo de maturação mínimo 24 meses.

Rosado claro, de perlage fina. Aromas de frutas vermelhas frescas e leve tosta de pão. Frutado na boca, seco, de ótima acidez, bom corpo, refrescante e persistente. Harmôniza bem com peixes, salmão, lagosta e camarão, ideal com Atum à Farabbud. Como acompanhamento massas ou risotos leves, servido de 6-8°.

- 17. Cave Geisse Terroir Rosé Brut - 12% vol.** R\$ 504  
Pinot Noir 100%, tempo de maturação mínimo 48 meses.  
A linha de espumantes da vinícola é elaborada para Gran Cru. Fácil de beber, sofisticado com características únicas e surpreendente. Tem final com toques salinos, cítricos e de frutos secos, pedindo mais. Harmôniza com frutos do mar, massas, risotos com queijo leve e carne magra mal passada, servido 6-8°
- 19. Família Bebber Vero Rosé Brut - 12.5% vol.** R\$ 128  
Trebiano 60%. Chardonnay 30%. Pinot Noir 10%.  
Fácil de beber e entender; esbanja frutas vermelhas frescas envoltas por gostosa cremosidade e vibrante acidez. Tem final com toques salinos, cítricos e de frutos secos, pedindo mais um gole. Servido de 6-8°
- 20. Cave Geisse Rosé Extra Brut - 12% vol.** R\$ 324  
100% Pinot Noir  
É um espumante encorpado, cremoso, frutado e persistente, que lembra também frutas secas. Coloração levemente rosada com reflexos acobreados, perlage fino e persistente. Seus aromas destacam frutas maduras, cerejas, brioche, leves toques tostados e de baunilha devido a sua passagem por barrica. Harmoniza bem com frutos do mar e peixes em geral, sendo perfeito com foie gras, carnes brancas condimentadas e pastas com frutos do mar. Servido 6-8°
- 21. Rarità do Vale Espumante Rose Brut Charmat - 11,5% vol.** R\$ 122  
Chardonnay, Prosecco (Glera) e Merlot  
Aromas de frutas vermelhas como cereja, morango e framboesa, além de pêssego e mel. Paladar elegante, equilibrado, encorpado e persistente. Harmoniza com Carnes brancas, peixes, frutas vermelhas e sobremesas. Acompanha desde entradas até pratos principais. Ideal para qualquer comemoração. Servido 6° C.
- ## Vinhos Branco
- 24. Venturini "Gallo Rosso" Chardonnay - 12,4% Vol.** R\$ 58  
Chardonnay  
Vinho límpido, brilhante de coloração amarelo palha; apresenta aromas de frutas tropicais maduras e mel. No paladar, ótimo frescor e acidez equilibrada. Acompanha bem carnes brancas, frutos do mar, saladas e canapés. Servido de 8° a 10°
- 25. Don Guerino Sauvignon Blanc - 12,8% Vol. 2023** R\$ 85  
100% Sauvignon Blanc  
Coloração amarelo esverdeada, com reflexos prateados. Vinho com notas tropicais de maracujá e goiaba, broto de tomate e aspargos. Em boca apresenta-se refrescante e com longa persistência. Harmoniza com Queijo gruyere, Saladas tropicais, Peixes e Sushi. Servido 6° a 8°
- 26. Don Guerino Chardonnay Reserva - 13,5% Vol. 2022** R\$ 128  
100% Chardonnay  
Vinho límpido, coloração amarela claro com reflexos esverdeados. Aroma de frutas cítricas, flores brancas, pêra e abacaxi. De paladar fino, elegante, notas de frutas brancas e cítricas, com longa persistência. Harmoniza com Queijos macios e semi duros, Salmão, Bacalhau e Carnes brancas. Servido 8° a 10°
- 27. Larentis Chardonnay/Viognier - 13,6% Vol. 2022** R\$ 115  
65% Chardonnay / 35% Viognier  
Aroma intenso e complexo, lembrando notas florais e de frutas brancas. O palato é elegante, macio e persistente. com final aaradável. Servido 8° a 10°

- 28. Viapiana Viognier - 12,7% Vol. 2021** R\$ 258  
Viognier. 12 meses em barricas francesas  
Aroma de flores brancas e frutas brancas em calda, com toques de bolo de baunilha e especiarias. No paladar é untuoso e fresco, lembrando o aroma floral. Final de boca longo e refrescante. Harmoniza com frutos do mar, carnes brancas com molho agridoce. Servido 9° a 12°
- 29. Don Bernardo Chardonnay - 14,2% vol. 2022** R\$ 324  
100% Chardonnay, 8 meses em barricas de carvalho frances e americano.  
Frutas tropicais maduras como abacaxi, pêra e carambola. Após a fruta a complexidade dos aromas da fermentação e da barrica nos lembrando a manteiga, o coco e a baunilha, com um toque final de chocolate branco. Vinho seco, com ótimo equilíbrio entre acidez, fruta e álcool. Os sabores são os mesmos do aroma no olfato, persistentes e com final de boca marcante, no paladar o destaque fica por conta da cremosidade e textura que definem o volume de baco se tornando um vinho mastigável e muito gastronômico. Harmoniza bem queijos bem curado, Frutos do mar e Aves assadas. Servido 12°
- 30. Viapiana Green - 10.5% vol.** R\$ 128  
Blend Viogner 40%, Chardonnay 30%, Saouignon gris 20 %, glera 10%.  
Vinho Branco com aroma de frutos tropicais, muito leve e muito refrescante fácil de beber ideal para o nosso clima, Tem final agradável com toques cítricos salinos que pedem mais. Harmôniza bem com peixe, massa ou risoto leve, servido de 6-8°.
- 31. Galiotto Chardonnay - 12.5% vol. 2021** R\$ 57  
100% Chardonnay  
Aromas que lembram frutas tropicais com nuances minerais e de amêndoas. Um vinho pleno, com equilíbrio na boca, bem frescor e complexidade gustativa. Harmôniza bem com peixe, massa ou risoto leve, servido 6-8°.
- 32. Venturini Chardonnay - 12.8% vol. 2022** R\$ 101  
100% Chardonnay  
Cor Amarelo palha com tons esverdeados. Aroma de frutas tropicais maduras, abacaxi, pêssego e flores brancas. No paladar tem boa intensidade, ataque doce com acidez equilibrada. Harmôniza bem com peixe, massa ou risoto leve, servido 6-8°.
- 33. Viapiana Chardonnay - 13.5% vol. 2020** R\$ 258  
100% Chardonnay, 12 meses em barricas de carvalho frances e croata  
Cor Amarelo palha. Aroma de nozes, chocolate branco e maçã. Na boca é untuoso, saboroso com final refrescante e amanteigado. Harmôniza bem com peixe, massa ou risoto leve, servido 6-8°.
- 35. Pizzato Chardonav - 13,5% vol. 2021** R\$ 176  
Chardonnay top.  
Mais uma ótima versão de Chardonnay macio e leve sabor de madeira, um dos melhores elaborados em solo brasileiro. Nessa versão, mostra frutas tropicais acompanhadas de notas florais, minerais e de ervas frescas. Estruturado e de bom volume na boca, tem gostosa textura e final firme e persistente, com toques salinos que pedem mais. Harmôniza bem com peixe, massa ou risoto leve, servido 6-8°.
- 36. Luiz Argenta LA Sauvignon Blanc - 13% vol.** R\$ 187  
100% Sauvignon Blanc.  
Aromas muito intensos que lembram frutas tropicais, como o maracujá, pêssego com toques de ervas. Na boca é elegante, jovem e refrescante. Com boa acidez e persistência. Harmôniza bem com peixe, massa ou risoto leve, servido 6-8°.

- 37. Pizzato Sauvignon Blanc - 12,5% vol. 2022** R\$ 135  
Sauvignon Blanc.  
Primeira versão dessa uva, mostra laranja lima acompanhada de notas florais e herbáceas. Tem bom corpo, gostosa textura, com final cativante e persistente leve acidez mas com toques salinos e de limão, pedindo mais um golpe. Harmôniza bem com peixe, massa ou risoto leve, servido 6-8°.
- 39. Terragnolo Greda Chardonay - 14% vol. 2021** R\$ 288  
Chardonay top, 16 meses no carvalho.  
Vinho delicado, com maior equilíbrio, além de uma complexidade aromática mais elevada. Harmôniza com Frutos do mar, massas, risotos com queijo leve e carne magra mal passada, servido 6-8°.
- 174. Família Bebber Vinho Chimango Branco Cuvée - 13.% vol. 2021** R\$ 301  
Chardonnay 10 % do corte – Chimango Lote II, 90 % do corte – Safra 2021, 18 meses em barricas de carvalho francês e americano  
Apresenta bom volume de boca com final longo e refrescante. Com aroma amanteigado intenso, toque frutado, floral e mineral. Harmonização Peixes e frutos mar, carnes brancas, moqueca. Servido 12 a 14° C
- 175. Rarità do Vale Prosecco - 11,5% vol. 2022** R\$ 101  
100% Glera, Amadurecimento em tanques de aço inox.  
Frutado e jovial, apresenta aromas agradáveis de frutas cítricas com toque de amêndoas e flores. Em boca é fresco, com acidez prazerosa e final saboroso. Harmoniza com Peixes, Frutos do mar, Comida Japonesa e Saladas. Servido 8° a 9° C.
- 176. Rarità do Vale Chardonnay - 11,5% vol. 2021** R\$ 158  
100% Chardonnay, 6 a 8 meses em barricas de carvalho e com aduelas de carvalho francês no tanque de aço inox.  
A elegância e a juventude predominam no nariz. Aparecem em primeiro plano notas frutadas de pêssegos, abacaxi, maçãs e damascos maduros. Em seguida, destacam-se os aromas cítricos e de frutas secas. Ao final, um toque de mel e o tostado da madeira de carvalho. O paladar é agradável e refrescante. Tem bom equilíbrio, evoluindo para uma boa persistência de sabor amanteigado, de amêndoas e um interessante final de boca mineral. Harmoniza com Carnes Brancas, Frutos do mar, Massas Leves, Queijos leves e Risotos. Servido 8° a 10° C.
- 177. Arte Liquida Corte de Brancas** R\$ 187  
50% Gewürstraminer, 40% Goethe e 10% Riesling Renano  
Este branco é uma aventura, corte de uma uva híbrida com duas uvas viníferas, um branco leve e refrescante, no nariz, os aromas florais da uva Goethe são arrebatadores, na boca, uma acidez baixa e muito saboroso. Recomendamos servir a uma temperatura entre 6° e 8°C. Por ser um vinho não filtrado pode apresentar sedimentos em garrafa.
- 178. Viapiana Exóticos Laranja - 13,2% Vol. 2021** R\$ 287  
100% Gros Manseng. 12 meses em barricas de carvalho francês  
Aroma de frutas secas e folhas secas, cha de camomila e cera de abelha. Encorpado com boa carga tânica, seco, com acidez marcante e refrescante. O final de boca é longo e complexo. Harmoniza Carnes brancas e vermelhas, thay food e moqueca de peixe. Servido 12° a 16°

# Vinhos Rosé

## 01. Fabian Intuição Rosé 14% vol. 2022 R\$ 72

Blend 80% Merlot, 20% Pinot Noir, com 4 meses de carvalho.

Salmão com tonalidade cobre. No nariz é frutado, amora silvestre e geléia de frutas vermelhas e leve na boca; redondo e harmônico com pratos leves peixe e massa servido de 6-8 °

## 02. Pizzato Fausto Merlot Rosé - 12,5% vol. 2022 R\$ 105

100% Merlot Rosé

Uma ótima versão que mostrar profusão de frutas vermelhas e cítricas de perfil mais fresco, acompanhadas de notas florais e de ervas, que se confirmam na boca. Tem ótimo volume, gostosa textura, refrescante com final agradável, com toques salinos que convidam a mais um gole. Leve na boca e harmoniza com massa, risoto e peixe servido de 6-8.°

## 04. Luiz Argenta Rosé Jovem 750 ml. 12,3% vol. 2022 R\$ 187

Blend Shyraz 50%, Pinot noir 50%

Blend que mostra exuberantes aromas de morangos acompanhados de notas florais e de ervas frescas que se confirmam na boca. Redondo e refrescante, tem bom corpo e final com toques salinos e cítricos que pedem mais. Armoniza com massa, risoto e peixe servido 6-8.°

## 05. Venturini Rose de Tannat "Le Bateleur" - 13,8% Vol. 2022 R\$ 101

100% Tannat

Ataque doce com boa acidez, deixando-o equilibrado, untuoso, persistente e refrescante. Aroma adocicado de frutas vermelhas, tutti frutti, frutas tropicais e floral. Harmoniza Massas ao molho branco, risotos, carnes brancas, saladas e canapés. Servido 8 a 10°

## 06. Valmarino Rosé Cabernet Franc - 13,2% Vol. 2022 R\$ 135

90% Cabernet Franc, 10% Chardonnay. 7 Meses Em Carvalho Americano De Segundo E Terceiro Uso; Coloração Rosa Salmão, Límpido E Brilhante. Aromas De Frutas Frescas Como Morango E Ameixa, Tutti-Frutti E Leve Amadeirado Com Toque De Baunilha. Cremoso Com Equilíbrio Entre Acidez E A Madeira. Harmoniza Comida Japonesa, Carnes Brancas, Risotos, Pastel E Pizzas. Servido 8 a 13°

## 07. Larentis Lóla Rosé - 13,2% Vol. 2022 R\$ 115

Cabernet Franc / Merlot

Apresenta intensas notas de frutas vermelhas silvestres, e finas notas florais com um toque mineral. No paladar possui bom volume, equilibrado, aveludado e refrescante. Servido 8° a 10°

## 08. Viapiana Rose - 11% Vol. R\$ 128

Pinot Noir, Riesling, Viognier

Aroma de frutas vermelhas frescas como cereja e amora com leve toque floral. No paladar, é leve, refrescante e macio com o sabor das frutas vermelhas frescas. Harmoniza pratos leves, petiscos, peixes e frutos do mar, especialmente comida japonesa. Servido 8° a 10°.

**09. Família Bebber Rose Malbec - Marselan - 13% vol. 2021** R\$ 128

Marselan e Malbec

Límpido e brilhante, coloração rosa tênue, com aromas florais e toques frutado, apresenta bom volume de boca com final leve e refrescante. Harmoniza com Peixes e frutos mar, carnes brancas com molhos leves. Servido 08 a 12 °C.

**22. Rarità do Vale Rose Merlot - 11,5% vol. 2023** R\$ 122

Merlot, Amadurecimento em tanques de aço inox

Frutado e jovial, apresenta aromas de frutas vermelhas como morango e cereja. Em boca é leve, macio e fresco, apresentando boa persistencia. Harmoniza com peixes, frutos do mar, carnes brancas, massas leves e queijos leves. Servido 8° a 10° C.

**23. Luiz Argenta Terroir Rose XXVII, 12,5% vol.** R\$ 94

20% Merlot, 60% Pinot Noir e 20% Chardonnay, 180 dias de Maturação

Aromas complexos que lembram principalmente morangos, cerejas e framboesas. Cor Perlage fina, intensa e persistente, de coloração rosa tênue, Sabor Agradável e elegante. Com ótimo equilíbrio entre acidez e açúcar. Harmonização com Peixes e crustaceos em geral, Culinaria japonesa, Risoto e queijos leves. Servido 4 a 6°

## Vinhos Tintos

**67. Valmarino Tre Fredei 750ml - 11.5% vol.** R\$ 65

Blend Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 30% jovem.

Agradável de beber ideal para nosso clima, sabor frutado leve com gostosa acidez, tanino macios e final sucolento, serdivo 16-18°.

**71. Galiotto Tannat - 12.5% vol. 2018** R\$ 76

Tannat, 6 meses no carvalho jovem.

Cor Vermelho escuro com tons violáceos, aromas de frutas escuras em geral. Apresenta na boca taninos macios, agradável de beber com boa persistência. Harmôniza com todos nosso pratos, servido 16-18°.

**72. Galiotto Merlot - 13% vol. 2018** R\$ 76

Merlot, 6 meses no carvalho jovem.

Tonalidade vermelha rubi. Possui aromas marcantes, lembrando especiarias e frutas negras. Na boca se apresenta macio, equilibrado e harmônico. Harmôniza com todos nosso pratos, servido 16-18°.

**73. Galiotto Cabernet Sauvignon - 13% vol. 2018** R\$ 76

Cabernet Sauvignon, 6 meses no carvalho jovem.

Tonalidade vermelha rubi. Possui um aroma elegante e complexo, lembrando especiarias, café, torrefação, baunilha e frutas vermelhas maduras. Na boca apresenta taninos macios e excelente persistência, servido 16-18°.

**75. Pizzato Fausto Tannat - 13% vol. 2020** R\$ 105

*Tannat jovem*

Cor Vermelho escuro com tons violáceos Aromas de frutas escuras em geral. Apresenta na boca taninos macios, frescor e persistência, servido 16-18°.

- 76. Valmarino Merlot - 12.3% vol. 2021** R\$ 114  
Merlot jovem  
Vinho interessante, jovem, equilibrado, e fácil de beber, com boa consistência que pede mais um gole, servido 16-18°.
- 77. Valmarino Cabernet Sauvignon - 13% vol. 2019** R\$ 114  
Cabernet Sauvignon jovem.  
Mostra frutas negras de perfil maduro, quase em compota. Apesar da madeira ainda ter papel importante, tem acidez na medida e taninos de boa textura que aportam certa tensão ao conjunto. Tem final com toques de ameixas e de coró fácil de beber, servido 16-18°.
- 78. Família Bebber Merlot - 13.5% vol. 2021** R\$ 99  
Merlot 6 meses, 30% no carvalho jovem.  
Cor Vermelho escuro com tons violáceos aromas de frutas escuras em geral, especiarias e couro. Apresenta em boca taninos macios, frescor e persistência, servido 16-18°.
- 79. Luiz Argenta LA Shiraz - 12,2% vol. 2022** R\$ 187  
Shiraz jovem  
Puro suco de frutas elaborado parte com maceração carbonica. Esbanja cerejas acompanhadas de notas florais tanto no nariz quanto na boca. Gostoso de beber, é daqueles vinhos que se tomam por garrafas, servido 12-14°
- 90. Venturini Merlot - 13,1% vol. 2019** R\$ 112  
Merlot passagem em barricas de carvalho.13.3% vol.  
Aromas de frutas vermelhas maduras, chocolate e especiarias. Apresenta paladar com bom volume de boca, macio, perfeitamente equilibrado, sedoso e de grande classe. Servido 16-18°.
- 91. Don Bernardo Merlot Reserva - 13% vol. 2015** R\$ 324  
100% Merlot.  
Coloração vermelho-rubi intenso. Aromas de amora e leve toque de mentol. Na boca tem boa estrutura taninos marcantes e final de boca longo, servido 18°.
- 92. Viapiana Merlot Reserva - 13% vol. 2018** R\$ 258  
100% Merlot, 18 meses em barricas de carvalho, 13 % vol.  
Aroma frutado com predominância de frutas negras como ameixa e amoras, toque de chocolate, menta e outras especiarias. Na boca tem ótima estrutura tânica com bom frescor, servido 18°.
- 93. Pizzato Merlot Reserva - 13.5% vol. 2021** R\$ 176  
Merlot.  
Muito em linha com a safra 2014, esse ainda jovem 2015, mostra ameixas acompanhadas de notas florais e de especiarias doces. Chama atenção pelo taninos de boa textura, que trazem tensão ao conjunto e sustentam o aporte de madeira, servido 18°.
- 94. Alma Única Merlot Reserva - 13.5% vol. 2018** R\$ 187  
100% Merlot, 18 meses em barricas de carvalho.  
Possui cor concentrada, aroma de fruta em compota ao estilo moderno. Na boca é surpreendente pela redondeza e concentração de fruta. Harmôniza com carne ensopada e cozida, servido 18°.
- 95. Terragnolo Merlot Reserva - 14% vol. 2013** R\$ 216  
Merlot, 24 meses em barricas de carvalho, colheita manual.  
Uvas selecionadas. Vinho de guarda, de corpo médio bem equilibrado, com taninos maduros de persistência longa e agradável, servido 18°.

- 96. Luiz Argenta Merlot Reserva - 13,5% vol. 2018** R\$ 128  
Merlot, 9 meses em barricas de carvalho.  
Cor Rubi escuro. No olfato tem aromas de frutas vermelhas, menta e baunilha. Na boca é envolvente de boa estrutura e complexo, com taninos macios e bem equilibrados com boa persistência e de excelente qualidade, servido 18°.
- 97. Venturini Cabernet Sauvignon - 14% vol. 2020** R\$ 112  
Cabernet Sauvignon, passagem em barricas de carvalho.  
Aromas de frutas vermelhas, ameixa preta e pimenta. No paladar apresenta um doce bem pronunciado, boa estrutura, taninos maduros e macios, servido 16-18°.
- 99. Pizzato Cabernet Sauvignon Reserva - 13,5% vol. 2019** R\$ 176  
Cabernet Sauvignon, 12 meses em barricas de carvalho.  
Cor rubi escura. Aromas de doces de frutas vermelhas, especiarias, ameixas secas. Na boca tem bom corpo, persistente, denso, com equilíbrio e frescor, servido 18°.
- 101. Fabian Cabernet Sauvignon Reserva 13,5% vol. 2019** R\$ 173  
Cabernet Sauvignon (prêmio melhor do Brasil 2017), 15 meses em barricas de carvalho.  
Tinto estruturado cor rubi com reflexos arroxeados, Na boca ótima concentração, redondo, maduro e harmônico. Excelente combinação entre madeira e fruta, com taninos macios e final longo e agradável. Harmôniza com queijos maduros, carnes vermelhas e de caça e churrasco, servido 18°.
- 102. Fabian Cabernet Sauvignon Merlot Reserva - 13,4% vol. 2019** R\$ 173  
Blend Cabernet Sauvignon, Merlot, 15 meses em barricas de carvalho.  
Tinto estruturado com aroma intenso e elegante, na boca ótima estrutura, taninos macios e maduros com boa persistência. Harmôniza com queijos maduros, carnes vermelhas e de caça e churrasco, servido 18°.
- 104. Família Beber Cabernet Franc Reserva - 13.5% vol. 2021** R\$ 143  
Cabernet Franc, 12 meses em barricas de carvalho.  
Cor Rubi escuro. No olfato tem aromas de ervas e mix de frutas negras. Na boca é envolvente de boa estrutura e com retrogosto marcado pelo frescor, servido 16-18°.
- 105. Pizzato Reserva Alicante Bouschet - 13.5% vol. 2020** R\$ 189  
Alicante Bouschet, 11 meses em barricas de carvalho.  
Uma versão mais amável e de frutas negras maduras, desse que é um dos segredos mais bem guardados da Pizzato. Mostra notas terrosas e de especiarias doces envolvendo as ameixas e amoras. Estruturado, tem taninos de grãos finos, refrescante acidez e final cheio e persistente, com toques salinos e de ervas secas, servido 16- 18°.
- 106. Fabian Carménère Reserva - 12.8% vol. 2017** R\$ 166  
Carménère jovem potente, 12 meses em barricas de carvalho.  
Tinto jovem estruturado fácil de beber, agradável e leve, boa persistência e macio. Harmôniza com carnes na brasa, e massas, servido 16-18°.
- 107. Don Bernado Malbec Reserva - 13,5% vol. 2020** R\$ 252  
Malbec.  
Aromas de frutas vermelhas maduras e hortelã. No paladar é potente com taninos macios e ótima persistência. Harmoniza com carne e massa picante, servido 18°.

- 108. Alma Única Malbec Reserva - 13.5% vol. 2019** R\$ 187  
Malbec, 18 meses em barris de carvalho.  
Possui cor vermelha arroxeada, profunda e viva. Possui aromas de frutas vermelhas e negras integrados com baunilha e chocolate. No paladar tem boa estrutura de taninos macios, servido 15-18°.
- 109. Don Bernardo Marselan Reserva - 13.5% vol. 2015** R\$ 288  
Marselan.  
Aroma intenso de frutas negras bem maduras, couro e especiarias diversas. No paladar se apresenta com potência e taninos aveludados com toques salinos que pedem mais, servido 18°.
- 110. Viapiana Marselan Reserva - 13.1% vol. 2018** R\$ 207  
Marselan, 22 meses em barricas de carvalho.  
Aroma de frutas negras frescas, alecrim, flor de eucalipto, gengibre e couro. Na boca tem excelente textura, taninos bem trabalhados e ótimo frescor, servido 18°.
- 111. Terragnolo Marselan Cabernet Sauvignon Reserva - 14% vol. 2018** R\$ 202  
Blend Marselan 79%, Cabernet Sauvignon 21%, 20 meses em barricas de carvalho.  
Cor rubi profundo, no nariz poderoso e crocante. Na boca subscreve plenamente o nariz com frutado exuberante, suculento e gosotoso. Taninos potentes e contrabalanceados com acidez de viés gastronômico formando um vinho de perfil moderno e que demonstra o potencial de boa qualidade, servido 18°.
- 112. Valmarino Petit Verdoz - 13.8% vol. 2021** R\$ 135  
Petit Verdoz, 12 meses em barricas de carvalho.  
Vinho surpreendente, fácil de beber, leve e fresco, muito amável na boca. Seus taninos são macios, sedoso e maduros, retrogosto persistente e final longo e muito agradável. Harmôniza com massas ao molho pesto e bolonhesa e todas as carnes, servido 16-18°.
- 113. Alma Única Pinot Noir Reserva - 13% vol. 2020** R\$ 202  
Pinot Noir, 12 meses em barricas de carvalho.  
Vinho elegante e aromático, com taninos bem discretos. Equilibrado com aroma frutado, com um sutil toque de carvalho. Boa intensidade, bastante delicado e fino, servido 18°.
- 114. Don Bernardo Syrah Reserva - 13% vol. 2015** R\$ 252  
Syrah.  
Possui cor vermelha rubi com viola. Aromas profundos de frutas negras e menta. Na boca é fácil de beber, com bom corpo e retrogosto longo, servido 18°.
- 115. Alma Única Syrah Reserva - 13.8% vol. 2020** R\$ 259  
Syrah, 20 meses em barricas de carvalho.  
Tinto majestoso com paladar encorpado, intenso e prolongado. Aromas e sabores de especiarias e frutas maduras. Na boca tem boa presença de taninos sedosos e com final salivante, é um vinho que pode ser bebido com grande prazer desde a juventude graças a maciez e doçura destes taninos, servido 15-18°.
- 116. Venturini Tannat Reserva - 13% vol. 2020** R\$ 112  
Tannat, passagem em barricas de carvalho.  
Possui aromas de frutas vermelhas, ameixa preta e especiarias. No paladar tem um volume bem pronunciado, boa estrutura, taninos maduros e macios, servido 16-18°.

- 117. Família Bebber Tannat Reserva - 13% vol. 2020** R\$ 99  
Tannat, 06 meses em barricas de carvalho.  
Cor Rubi escuro. No olfato tem aromas de ervas e mix de frutas negras. Na boca é envolvente de boa estrutura e com retrogosto marcado pelo frescor, servido 16-18°.
- 118. Don Bernardo Tempranillo Reserva - 13.5% vol. 2017** R\$ 252  
Tempranillo.  
Cor Rubi escuro. No olfato tem aromas de ervas e mix de frutas negras. Na boca é envolvente de boa estrutura e com retrogosto marcado pelo frescor, servido 18°.
- 119. Valmarino Sangiovese Reserva - 14% vol. 2020** R\$ 135  
Sangiovese, 12 meses em barricas de carvalho.  
Coloração rubi de boa intensidade. No aroma apresenta notas de fruta frescas, no paladar apresenta acidez moderada e baixa, seus taninos são estruturados e longos que sugerem um bom acompanhamento de carnes vermelha, com persistência agradável com muita elegância, servido 18°.
- 120. Fabian Malbec Reserva - 12.9% vol. 2018** R\$ 173  
Malbec  
Aroma frutado ressaltando frutas vermelhas maduras e especiarias, em boca apresenta-se complexo aveludado e com retro gosto longo.
- 130. Pizzato Concentus Gran Reserva - 13.5% vol. 2020** R\$ 243  
Blend Merlot 75%, Tannat 15%, Cabernet Sauvignon 15%, 12 meses em barricas de carvalho, 13.5% vol.  
Aromas de frutas vermelhas escuras. Encorpado, de boa persistência, equilíbrio e harmonia. Sedutor e cativante, tem final refinado, encorpado de boa persistência com traços de especiarias doces, servido 15-18°.
- 131. Fabian F35 - 13,6% vol. 2020** R\$ 343  
Blend 35 uvas, 24 meses em barricas de carvalho, 14% vol.  
Um vinho harmônico, com aromas de frutas silvestres. Na boca é equilibrado com ataque macio e franco, um vinho gastronômico.
- 132. Alma Única Quatro Castas - 15% vol. 2020** R\$ 288  
Blend Merlot 30%, Syrah 8%, Malbec 50%, Cabernet Sauvignon 12%, 24 meses em barricas de carvalho, 15% vol.  
Vinho encorpado e potente com uma persistência longa e taninos maduros. No olfato muito complexo. Na boca tem redondeza e elegância, textura, estrutura e equilíbrio proveniente das uvas.
- 135. Alma Única Parte 2 Merlot Reserva - 14% vol. 2018** R\$ 418  
Blend Merlot, Cabernet Sauvignon  
Aroma de fruta em compota e muita especiaria ao estilo moderno. Na boca surpreendente pela redondeza, concentração de fruta e madeira.

- 136. Viapiana MAGNUM Barricas Seleccionadas 1.5L Reserva Lote II - 13% vol.** R\$ 783  
Blend 60%, Merlot 2012, 20% Cabernet Sauvignon 2012, 10% 2011; 10% Marselan 2012  
Produzidas 190 garrafas magnum. Aromas complexo de frutas negras, coco queimado e diversas especiarias. Em boca apresenta excelente harmonia entre as variedades, boa estrutura tânica, ótimo volume na boca.
- 137. Viapiana Magnum Barricas Seleccionadas 750ml Reserva Lote III - 12.5% vol.** R\$ 287  
Blend Merlot 2014 45%, Cabernet Sauvignon 2012 35%, Merlot 2015 10%, Marselan 2014 10%, 25 a 48 meses em barricas de carvalho.  
Com perfil mais "velha escola" e de frutas mais maduras, tem taninos de boa textura, gostosa acidez e final persistente, com toques terrosos. Na boca excelente harmonia entre as variedades, boa estrutura tânica, ótimo volume de boa acidez que induz a salivação exigindo mais.
- 139. Luiz Argenta Couvèe Reserva - 13.8% vol. 2011** R\$ 635  
Blend Merlot 60%, Cabernet Franc 30%, Petit Verdoz 10%, 18 meses no carvalho ripasso.  
Inspirado nos vinhos italianos Valpolicella Ripasso no Amarone. Este assemblage tem uma fermentação e maceração sobre o bagaço das uvas de Merlot desidratadas. Muito estruturado com um excepcional volume de boca, apresenta ataque inicial doce, com taninos perfeitamente evoluídos e equilibrados. Os aromas percebidos no olfato podem ser identificados no retrogosto.
- 141. Terragnolo Marselan Top Bolder 14% vol. Reserva 2016** R\$ 432  
Marselan, 24 meses em barricas de carvalho.  
Aromas com frutas negras, madeira, sobre uma discreta nota terrosa. Na boca a sua entrada revela um vinho de taninos mastigáveis, fortes formando um conjunto de sólida estrutura equilibrado pela boa acidez e álcool generoso.
- 142. Terragnolo Merlot Top Calhaus Reserva - 14% vol. 2014** R\$ 504  
Merlot, 36 meses em barricas de carvalho.  
Aromas com frutas negras, madeira, sobre uma discreta nota terrosa. Na boca a sua entrada revela um vinho de taninos mastigáveis fortes, formando um conjunto de sólida estrutura equilibrado pela boa acidez e álcool generoso.
- 143. Luiz Argenta Merlot Uvas Desidratadas Reserva - 16.2% vol. 2011** R\$ 2.117  
Merlot desidratado 43 dias. Inspirado nos vinhos italiano Amarone, 36 meses em barricas de carvalho.  
Vinho muito estruturado que apresenta um excelente volume em boca. Excelente persistência e equilíbrio. Os aromas percebido no olfato podem ser facilmente identificados no retrogosto.
- 144. Terragnolo Pinot Top Loess Reserva - 14% vol. 2017** R\$ 317  
Pinot Noir, 16 meses em barricas de carvalho francesa.  
Aromas com frutas negras, madeira, sobre uma discreta nota terrosa. Na boca a sua entrada revela um vinho de taninos mastigáveis fortes, formando um conjunto de sólida estrutura equilibrado pela boa acidez e álcool generoso.
- 145. Viapiana Cabernet Franc Reserva - 13.2% vol. 2021** R\$ 258  
Cabernet Franc, 12 meses em barricas de carvalho francesas.  
Aroma de frutas negras frescas, especiarias e leve toque mentolado. Apresenta bom volume de boca com taninos marcados mas elegantes, com ótimo frescor que potencializa o sabor e a salivação

- 146. Venturini "Gallo Rosso" Tinto Suave Fino - 12% Vol.** R\$ 58  
Cabernet Sauvignon/Merlot /Tannat.  
Apresenta coloração intensa com tonalidade rubi violáceo, límpido e brilhante; aroma de frutas vermelhas e especiarias. Paladar doce com boa pronúncia, boa estrutura e acidez equilibrada. Acompanha grelhados, carnes, queijos e massas. Servido de 10° a 12°.
- 147. Venturini "Gallo Rosso" Merlot - 12,3% Vol.** R\$ 58  
Merlot  
Vinho jovem de coloração intensa com tonalidade rubi; aroma de frutas vermelhas maduras e especiarias. No paladar apresenta bom volume de boca, acidez equilibrada e taninos macios. Acompanha bem grelhados e queijos. Servido de 15° a 18°.
- 148. Arte Liquida Festa de Tintas Pinot Noir- 12,1% vol.** R\$ 130  
100% Pinot Noir.  
Corte de três safras diferentes e dois vinhedos, este é um tinto leve e refrescante, no nariz uma explosão de frutas vermelhas com uma leve nota de envelhecimento, sua boca tem uma acidez vibrante, por sua leveza recomendamos servir a uma temperatura mais baixa. Por ser um vinho não filtrado pode apresentar sedimentos em garrafa.
- 149. Arte Liquida Caneleiras Barrica Aberta Pinot Noir - 12,2% vol. 2020** R\$ 173  
100% Pinot Noir, 10 meses em barricas de carvalho frances e mais 1 ano em tanque de inox.  
Um tinto com uvas provenientes da região da Serra do Sudeste, apresenta o nariz notas de especiarias como cravo e baunilhas devido sua passagem de 8 meses por barricas de 3º uso, na boca uma acidez firme devido a parte das uvas não terem sido desengaçadas e contato com a madeira. Um tinto importante. Por ser um vinho não filtrado pode apresentar sedimentos em garrafa.
- 150. Arte Liquida Cabernet Franc Vila Flores - 12,2% vol. 2021** R\$ 346  
100% Cabernet Franc, 10 meses em barricas de carvalho frances e 8 meses em garrafa ate o momento da venda ao mercado.  
Uvas provenientes de um vinhedo da cidade de Vila Flores, RS, um tinto de muita personalidade, linda coloração violácea, no nariz notas de frutas negras compotadas e especiarias devido sua breve passagem de 10 meses por barricas de 2 e 3º uso. Em boca rico, denso, com excelente equilíbrio entre álcool e acidez. Por ser um vinho não filtrado pode apresentar sedimentos em garrafa.
- 151. Arte Liquida Pinot Noir Encruzilhada do Sul - 11,7% vol. 2021** R\$ 317  
100% Pinot Noir, 08 meses em barricas de carvalho frances e 10 meses em garrafa ate o momento da venda ao mercado.  
As uvas Pinot Noir que geraram esse vinho são provenientes de um vinhedo localizado em Encruzilhada do Sul. Elaborado de forma mais ancestral, parte das uvas não foram desengaçadas o que gerou um tinto de personalidade mais marcante que ira envelhecer bem em garrafa. No nariz percebemos frutas vermelhas marcadas com especiarias, na boca uma acidez tensa, bom corpo mas muito refrescante ao mesmo tempo. Por ser um vinho não filtrado pode apresentar sedimentos em garrafa.
- 152. Rarità do Vale Cabernet Sauvignon - 12,5% vol. 2021** R\$ 158  
100% Cabernet Sauvignon, 6 a 10 meses em barricas de carvalho e com aduelas de carvalho francês no tanque de aço inox.  
Intenso, ressaltando frutas vermelhas e pretas, maduras e maceradas, de especiarias e de couro. Com o amadurecimento na garrafa, adquire notas de champignon, húmus e de caça. Paladar equilibrado, generoso, acidez refrescante, estrutura adequada. O contato com o carvalho reforça o tanino e perfuma o paladar com baunilha e fumaça. Bom para apreciar os pratos simples e saborosos do nosso dia a dia. Harmoniza com Carnes vermelhas, Queijos forte, Massas Vermelhas e Risotos, Servido 16° a 18° C.

- 153. Rarité do Vale Merlot - 13% vol. 2021** R\$ 158  
100% Merlot, 6 a 10 meses em barricas de carvalho e com aduelas de carvalho francês no tanque de aço inox.  
Frutado e jovial, ressaltando as frutas negras como mirtilo e amoras, junto às especiarias coco queimado, baunilha, café, tabaco, e leve tostado junto com frutas passas, aromas terrosos e champignon. paladar equilibrado, com textura aveludada, acidez refrescante e estrutura adequada. É um vinho civilizado no paladar, que se completa quando apreciado junto a pratos simples e saborosos do nosso dia a dia. Harmoniza com Carnes vermelhas, Pizzas, Massas Vermelhas e Risotos, Servido 16° a 18° C
- 154. Venturini Marselan - 14,3% Vol. 2022** R\$ 130  
100% Marselan. 12 meses em barrica de carvalho francês.  
Bom corpo, taninos aveludados e acidez equilibrada. Retrogosto longo e muito agradável. Aromas complexos de especiarias, frutas vermelhas, eucalipto, toques de defumado, caramelo e chocolate. Harmoniza massas com molhos vermelhos, cordeiro e cortes nobres de gado. Servido 15 a 18°
- 155. Venturini Cabernet Franc - 12,5% Vol. 2022** R\$ 101  
100% Cabernet Franc.  
Apresenta média estrutura de boca, leve adocicado com taninos maduros e macios. Aroma floral, frutas vermelhas, especiarias e baunilha. Harmoniza com grelhados, queijos medios, risotos e molhos leves. Servido 16 a 18°
- 156. Valmarino Cabernet Franc Ano XXVI - 14% vol. 2021** R\$ 285  
100% Cabernet Franc, 16 Meses em Barricas Carvalho Americano De 1º Uso E Média Tostagem  
Vinho Tinto De Coloração Rubi Com Tons Violáceos, Límpido E Brilhante. Apresenta Notas Frutadas Lembrando Cereja E Groselha. Licor De Frutas Silvestres. Especiarias Como Pimenta Preta, Baunilha, Avelã E Caramelo. Paladar Intenso Com Fruta, Acidez Média, Álcool E Madeira Integrados. Taninos Macios E Aveludados Com Volume De Boca, Untuosidade E Retrogosto Persistente E Agradável. Harmoniza com Codorna Recheada, Carnes Vermelhas Como Cordeiro, Vitela E Filé Ao Molho Madeira, Queijos Maduros, Massas E Pratos Picantes. Servido 16 a 20°
- 157. Valmarino Shiraz - 13,2% Vol. 2019** R\$ 135  
100% Shiraz, 15 Meses Em Carvalho Americano  
Coloração Rubi Ntenso, Brilhante E Límpido. Frutas Negras Como Amora E Ameixa Maduras, Especiarias Como Pimenta Preta, Canela E Cacau, Notas Florais Como Alecrim Seco E Chá Preto Em Harmonia Com O Defumado Da Madeira. Acidez Equilibrada, Corpo Médio E Taninos Persistente. Harmoniza Costela De Porco, Tacos E Nachos Mexicanos, Carnes Grelhadas, Hamburguer Gourmet, Risoto De Carne Seca E Risoto De Funghi. Servido de 18 a 20°
- 158. Viapiana Pinot Noir - 13,5% Vol. 2020** R\$ 258  
100% Pinot Noir. 12 meses em carvalho francês  
Aroma de frutas vermelhas frescas como cereja e framboesa, com toques de ervas, chocolate amargo e baunilha. No paladar tem taninos macios, mas com boa textura, saboroso e com um ótimo final refrescante. Harmoniza confit de pato, cordeiro e massas com molho a base de tomate. Servido 16° a 18°
- 159. Fabian Tannat Reserva - 13,6% vol. 2021** R\$ 173  
Tannat, 12 meses em barricas de carvalho francês e americano  
Um vinho com cor vermelho violáceo, estruturado característico da variedade onde se evidencia-se os taninos, as especiarias, ameixa seca e cacau torrados. Harmoniza com carnes como de cordeiro, massas condimentadas, queijos de meia cura, polenta com ragu de cordeiro e chocolate amargo.

- 160. Viapiana VPN RED21 - 13,4% Vol. 2021** R\$ 137  
 70% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Tannat. 6 meses em staves de carvalho americano  
 Aroma de frutas vermelhas e negras frescas, especiarias, coco queimado e um leve toque de mentol. No paladar é leve, fresco com taninos elegantes e uma ótima acidez. Harmoniza Costela na Brasa, polpetone e massas com molhos frescos. Servido 14° a 16°.
- 161. Don Guerino Blend Cimento - 14,2% Vol. 2021** R\$ 258  
 Cabernet Franc 40%, Malbec 30%, Tannat 30%, Amadurecimento por 12 meses em tanques de cimento.  
 Coloração vermelha grená intensa. Aromas frutados de groselhas, ameixas, figos, notas minerais como grafite e cimento, especiarias como pimenta negra e eucaliptos, sutil vegetal. Sensação fria. Intensidade e equilíbrio. Taninos firmes e presentes, acidez crocante e longo final de boca. Carnes assadas na brasa com vegetais assados, queijos maturados, empanadas e pratos à base de molhos. Servido 16° a 18°
- 162. Larentis Tannat + Viognier Cofermentado - 13,8% Vol. 2022** R\$ 184  
 88% Tannat e 12% Viognier  
 No olfato, notas florais e frutas com boa intensidade. Em boca apresenta-se com taninos aveludados, muito equilibrado e final agradável. Servido 16° a 18°.
- 163. Galiotto Angelo - 13,5% vol. 2020** R\$ 215  
 Cabernet Sauvignon, Merlot e Tannat, 12 meses por barricas de carvalho americanas e francesas e 12 meses de descanso em garrafa.  
 Vinho de coloração vermelho intenso brilhante. Aroma complexo com notas de frutas vermelhas maduras mescladas a toques de menta, cassis e cacau, revelando a elegância do carvalho em nuances de baunilha e café. Na boca demonstra taninos macios que dão suporte ao corpo untuoso, equilibrado e marcante deste vinho. Harmoniza com Carnes vermelhas, cordeiro, queijos picantes e massa ao molho picante. Servido 16 a 18°C
- 164. Valmarino V3 Corte 1 - 14,3% Vol. 2020** R\$ 340  
 50% Sangiovese, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot. 16 Meses Em Carvalho Americano De Primeiro Uso E Média Tostagem  
 Coloração Rubi Intenso, Límpido E Brilhante. Aroma Delicado Com Frutas Vermelhas Como Framboesa E Cereja, Com Madeira Integrada Aportando Especiarias, Tostado, Melaço E Café. Paladar Complexo Com Acidez Equilibrada Em Harmonia Com Taninos Macios E Persistentes E O Tostado Da Madeira. Servido 16 a 20°
- 165. Terragnolo Bedrock - 14,5% vol. 2018** R\$ 432  
 Cabernet Sauvignon, 24 meses em barricas de carvalho francesas  
 Taninos persistentes e macios, elegante e equilibrado. Frutas vermelhas e negras. Harmoniza Carnes vermelhas e pratos bem condimentados. Servido 15°C a 18°C
- 166. Larentis Lavoro - 14% Vol. 2018** R\$ 526  
 Blend secreto. 24 meses por barricas de carvalho francês e americano.  
 Um blend que revela uma excepcional fineza e complexidade aromática, com notas de frutas negras, frutas secas, especiarias, torrefação e mentolado. Em boca apresenta muito volume e equilíbrio, com taninos macios e elegantes, final de boca persistente. Vinho com longo potencial de guarda. Servido 16° a 18°
- 167. Alma Única Corte Bordalês 1.5L - 15% vol. 2020** R\$ 749  
 50% Merlot, 25% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon, 24 meses em barricas de carvalho francesas.  
 Vinho tinto encorpado e potente com uma persistência longa e taninos maduros. De cor intensa com notas violáceas, no olfato muito complexo que vai desde baunilha, chocolate preto, especiarias, café, defumados e calda de frutas vermelhas maduras. Vinho de grande potencial de guarda. Servido 15° a 18° C. Harmoniza carne de caça, paleta de cordeiro, queijos fortes, massas com molhos condimentados.

- 168. Alma Única Parte 2 Cabernet Sauvignon Reserva - 15% vol. 2020** R\$ 461  
100% Cabernet Sauvignon, 24 meses em barricas de carvalho francesas.  
Aromas de ameixa, amora, eucalipto, pimenta preta, baunilha, cedro e grafite. Na boca surpreendente pela elegância e concentração de fruta. Alto potencial de guarda. Harmoniza carne de caça, queijos fortes, lombo de cordeiro assado, risotos, massas com molhos ricos e estruturados. Servido 15° A 18° C.
- 169. Família Bebber Maragato Tinto Cuvée - 13.5% vol.** R\$ 359  
Blend 06 Uvas Merlot, Cabernet Franc, Malbec, Marselan, Touriga Nacional e Tannat. 18 meses de maturação em barricas de carvalho frances, americano e em esferas de concreto.  
Na boca seco, de corpo médio, acidez refrescante e taninos aveludados, complementam os sabores condimentados, groselhas negras e cerejas, camadas de tosta e cedro encerram o paladar central, final persistente e complexo. Notas de cacau, côco, pimenta negra e mentolado. Aroma de groselhas negras e mirtilo seco. Harmoniza Carnes assadas, ovelha, churrasco e queijos maturados levemente picantes. Servido 16 a 18° C
- 170. Fabian Genuíno Conte - 14,2% vol. 2020** R\$ 230  
Merlot e Cabernet Franc, 18 meses em barricas de carvalho francês e americano  
Possui aromas de frutas negras como ameixa e cereja, notas mentoladas, de cacau torrado e especiarias. Em boca é elegante, com taninos macios e um final com vivida acidez. Um vinho para harmonizar alimento e história. Harmoniza vitelo ao forno, chocolate amargo, queijos maturados, feijoada e carnes vermelhas.
- 171. Don Bernardo Merlot/Cabernet - 13,5% vol. 2021** R\$ 360  
60% Merlot e 40% cabernet, 12 meses em barricas de carvalho frances e americano.  
Frutas pretas, como ameixa preta e figo. Especiarias que lembram o alcaçuz e a pimenta do reino. Toque floral da flor de hibisco. Presença da barrica de carvalho através do tostado, defumado e cedro. Vinho seco, mastigável e encorpado. O conjunto de corpo está muito integrado entre acidez, tanino, fruta e álcool. O destaque na boca fica por conta da concentração de fruta. Possui um final de boca persistente e com a presença de sabores que são os mesmos dos aromas. Harmoniza bem Carré de cordeiro com crosta de ervas e purê de batata baroa. Vegetariano: torta de cogumelos e ervas secas. Servido 16°
- 172. Don Bernardo Corte Bordalês Reserva - 13.5% vol. 2021** R\$ 288  
50% Merlot, 30% Cabernet Franc e 20% Cabernet Sauvignon, 12 meses em Barricas de Carvallho Francês e Americano  
Potente e de corpo medio a encorpado. A elegancia da fruta como a presença da barrica entrega um vinho persistente. Frutas negras maduras como cereja preta e cassi, Baunilha, especiarias, tabaco, cacau, toque mentolado e ervas frescas como orégano. Harmoniza com Carré de Cordeiro com fettuccine ou Torta rústica de beringela com cogumelos e molho madeira. Servido 16°
- 173. Larentis Mérito - 14% Vol. 2020** R\$ 336  
42% de Merlot, 37% de Cabernet Sauvignon, 16% de Marselan e 5% de Ancellotta. 18 meses em barricas de carvalho frances  
Revela excepcional fineza e complexidade aromática. No palato é estruturado, com taninos macios, final persistente e agradável. Servido 16° a 18°