

CARDÁPIO

SELEÇÃO EXPANDIDA COM HARMONIZAÇÃO E FICHA TÉCNICA

816 RÓTULOS

Vinhos • Champagnes • Espumantes • Porto • Destilados

Produtor • Estilo • Vinificação • Estágio • Teor • Serviço • Guarda

EMPÓRIO MILÃO

CELINA PARK • NOVA SUÍÇA • ALTO DA GLÓRIA

WhatsApp (62) 98247-3457

Outubro 2026

CHAMPAGNES & ESPUMANTES

ÁFRICA DO SUL

Graham Beck Brut NV

R\$ 169,90

Western Cape | Chardonnay, Pinot Noir

Harmonização: Aperitivos, frutos do mar, sushi, frituras leves e queijos frescos

Produtor	Graham Beck • Espumante brut, Cap Classique
Vinificação	Método tradicional (champenoise), segunda fermentação na garrafa
Estágio	Cerca de 15 meses sur lies
Serviço	Teor 12% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Graham Beck Brut Rosé NV

R\$ 169,90

Western Cape | Pinot Noir, Chardonnay

Harmonização: Aperitivos, sushi, salmão, frutas vermelhas e canapés

Produtor	Graham Beck • Espumante brut rosé, Cap Classique
Vinificação	Método tradicional (champenoise), segunda fermentação na garrafa
Estágio	Cerca de 15 meses sur lies
Serviço	Teor 12% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

ARGENTINA

Norton Brut Rosé

R\$ 64,90

Mendoza | Pinot Noir, Chardonnay

Harmonização: Aperitivos, sushi, salmão, frutas vermelhas e canapés

Produtor	Bodega Norton • Espumante brut rosé, leve e frutado
Vinificação	Método Charmat, segunda fermentação em autoclave
Estágio	Cerca de 3 meses sobre borras em autoclave
Serviço	Teor 12% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Norton Extra Brut

R\$ 64,90

Mendoza | Chardonnay, Pinot Noir

Harmonização: Aperitivos, frutos do mar, sushi, frituras leves e queijos frescos

Produtor	Bodega Norton • Espumante extra brut, seco e fresco
Vinificação	Método Charmat, segunda fermentação em autoclave
Estágio	Cerca de 3 meses sobre borras em autoclave
Serviço	Teor 12% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

BRASIL

Casa Perini Black Edition Brut

R\$ 59,90

Serra Gaúcha | Chardonnay, Pinot Noir

Harmonização: Aperitivos, frutos do mar, sushi, frituras leves e queijos frescos

Produtor	Casa Perini • Espumante brut, fresco e cremoso
Vinificação	Método Charmat longo, segunda fermentação em autoclave
Estágio	Alguns meses sobre borras em autoclave
Serviço	Teor 12% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Casa Perini Brut

R\$ 42,90

Serra Gaúcha | Chardonnay, Riesling Itália

Harmonização: Aperitivos, frutos do mar, sushi, frituras leves e queijos frescos

Produtor	Casa Perini • Espumante brut, leve e fresco
Vinificação	Método Charmat, segunda fermentação em autoclave
Estágio	Cerca de 3 meses sobre borras em autoclave
Serviço	Teor 11,5% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Casa Perini Brut Método Tradicional

R\$ 79,90

Serra Gaúcha | Chardonnay, Pinot Noir

Harmonização: Aperitivos, frutos do mar, sushi, frituras leves e queijos frescos

Produtor	Casa Perini • Espumante brut, método tradicional
Vinificação	Método tradicional (champenoise), segunda fermentação na garrafa
Estágio	Cerca de 12 meses sur lies
Serviço	Teor 12% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Casa Perini Brut Rosé Rubi Edition

R\$ 59,90

Serra Gaúcha | Pinot Noir

Harmonização: Aperitivos, sushi, salmão, frutas vermelhas e canapés

Produtor	Casa Perini • Espumante brut rosé, leve e frutado
Vinificação	Método Charmat, segunda fermentação em autoclave
Estágio	Cerca de 3 meses sobre borras em autoclave
Serviço	Teor 12% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Casa Perini Cristal Demi-Sec

R\$ 59,90

Serra Gaúcha | Moscatel, Chardonnay

Harmonização: Sobremesas leves, frutas frescas, drinks e aperitivos

Produtor	Casa Perini • Espumante demi-sec, adocicado
Vinificação	Método Charmat, segunda fermentação em autoclave
Estágio	Cerca de 3 meses sobre borras em autoclave
Serviço	Teor 11% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Casa Perini Ice

R\$ 49,99

Serra Gaúcha | Chardonnay, Moscatel

Harmonização: Sobremesas leves, frutas frescas, drinks e aperitivos

Produtor	Casa Perini • Espumante doce, para servir com gelo
Vinificação	Método Charmat, segunda fermentação em autoclave
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas autoclave
Serviço	Teor 11% • Serviço 4–6 °C, com gelo • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Casa Perini Moscatel

R\$ 42,90

Serra Gaúcha | Moscatel

Harmonização: Sobremesas leves, frutas frescas, drinks e aperitivos

Produtor	Casa Perini • Espumante Moscatel, doce e aromático
Vinificação	Método Asti, fermentação única em autoclave interrompida pelo frio
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas autoclave
Serviço	Teor 7,5% • Serviço 4–6 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Casa Perini Prosecco

R\$ 42,90

Serra Gaúcha | Glera

Harmonização: Aperitivos, frutos do mar, sushi, frituras leves e queijos frescos

Produtor	Casa Perini • Espumante Prosecco brut, leve e floral
Vinificação	Método Charmat, segunda fermentação em autoclave
Estágio	Sem passagem por madeira, curto contato com borras em autoclave
Serviço	Teor 11% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Casa Valduga 130 Anos Brut Blanc de Blancs

R\$ 199,90

Vale dos Vinhedos, RS | Chardonnay

Harmonização: Aperitivos, frutos do mar, sushi, frituras leves e queijos frescos

Produtor	Casa Valduga • Espumante brut blanc de blancs, método tradicional
Vinificação	Método tradicional (champenoise), segunda fermentação na garrafa
Estágio	Cerca de 36 meses sur lies
Serviço	Teor 12,5% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 5 anos

Casa Valduga 130 Anos Brut Blanc de Noir

R\$ 199,90

Vale dos Vinhedos, RS | Pinot Noir

Harmonização: Aperitivos, frutos do mar, sushi, frituras leves e queijos frescos

Produtor	Casa Valduga • Espumante brut blanc de noirs, método tradicional
Vinificação	Método tradicional (champenoise), segunda fermentação na garrafa
Estágio	Cerca de 36 meses sur lies
Serviço	Teor 12,5% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 5 anos

Casa Valduga 130 Brut

R\$ 119,90

Vale dos Vinhedos, RS | Chardonnay, Pinot Noir

Harmonização: Aperitivos, frutos do mar, sushi, frituras leves e queijos frescos

Produtor	Casa Valduga • Espumante brut, método tradicional
Vinificação	Método tradicional (champenoise), segunda fermentação na garrafa
Estágio	Cerca de 24 meses sur lies
Serviço	Teor 12,5% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 4 anos

Casa Valduga 130 Brut Rosé

R\$ 139,90

Vale dos Vinhedos, RS | Pinot Noir, Chardonnay

Harmonização: Aperitivos, sushi, salmão, frutas vermelhas e canapés

Produtor	Casa Valduga • Espumante brut rosé, método tradicional
Vinificação	Método tradicional (champenoise), segunda fermentação na garrafa
Estágio	Cerca de 24 meses sur lies
Serviço	Teor 12,5% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 4 anos

Casa Valduga Arte Brut

R\$ 74,90

Serra Gaúcha | Chardonnay, Pinot Noir

Harmonização: Aperitivos, frutos do mar, sushi, frituras leves e queijos frescos

Produtor	Casa Valduga • Espumante brut, método tradicional
Vinificação	Método tradicional (champenoise), segunda fermentação na garrafa
Estágio	Cerca de 12 meses sur lies
Serviço	Teor 12% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Casa Valduga Arte Brut Rosé

R\$ 74,90

Serra Gaúcha | Pinot Noir, Chardonnay

Harmonização: Aperitivos, sushi, salmão, frutas vermelhas e canapés

Produtor	Casa Valduga • Espumante brut rosé, método tradicional
Vinificação	Método tradicional (champenoise), segunda fermentação na garrafa
Estágio	Cerca de 12 meses sur lies
Serviço	Teor 12% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Casa Valduga Premium Brut

R\$ 89,90

Vale dos Vinhedos, RS | Chardonnay, Pinot Noir

Harmonização: Aperitivos, frutos do mar, sushi, frituras leves e queijos frescos

Produtor	Casa Valduga • Espumante brut, método tradicional
Vinificação	Método tradicional (champenoise), segunda fermentação na garrafa
Estágio	Cerca de 18 meses sur lies
Serviço	Teor 12% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Casa Valduga Premium Brut Rosé

R\$ 89,90

Vale dos Vinhedos, RS | Pinot Noir, Chardonnay

Harmonização: Aperitivos, sushi, salmão, frutas vermelhas e canapés

Produtor	Casa Valduga • Espumante brut rosé, método tradicional
Vinificação	Método tradicional (champenoise), segunda fermentação na garrafa
Estágio	Cerca de 18 meses sur lies
Serviço	Teor 12% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Casa Valduga Premium Nature

R\$ 94,90

Vale dos Vinhedos, RS | Chardonnay, Pinot Noir

Harmonização: Aperitivos, frutos do mar, sushi, frituras leves e queijos frescos

Produtor	Casa Valduga • Espumante nature, sem açúcar residual
Vinificação	Método tradicional (champenoise), segunda fermentação na garrafa
Estágio	Cerca de 18 meses sur lies
Serviço	Teor 12% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Casa Valduga Premium Rosé Demi-Sec

R\$ 79,90

Vale dos Vinhedos, RS | Pinot Noir

Harmonização: Sobremesas leves, frutas frescas, drinks e aperitivos

Produtor	Casa Valduga • Espumante rosé demi-sec, adocicado
Vinificação	Método tradicional (champenoise), segunda fermentação na garrafa
Estágio	Cerca de 12 meses sur lies
Serviço	Teor 11,5% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Chandon Brut Rosé

R\$ 89,90

Serra Gaúcha | Pinot Noir, Chardonnay

Harmonização: Aperitivos, sushi, salmão, frutas vermelhas e canapés

Produtor	Chandon do Brasil • Espumante brut rosé, frutado e fresco
Vinificação	Método Charmat longo, segunda fermentação em autoclave
Estágio	Cerca de 6 meses sobre borras em autoclave
Serviço	Teor 12% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Chandon Brut Rosé 375 ml

R\$ 49,90

Serra Gaúcha | Pinot Noir, Chardonnay

Harmonização: Aperitivos, sushi, salmão, frutas vermelhas e canapés

Produtor	Chandon do Brasil • Espumante brut rosé, frutado e fresco (meia garrafa)
Vinificação	Método Charmat longo, segunda fermentação em autoclave
Estágio	Cerca de 6 meses sobre borras em autoclave
Serviço	Teor 12% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 1 ano

Chandon Extra Brut Blanc de Noir (com caixa)

R\$ 139,90

Serra Gaúcha | Pinot Noir

Harmonização: Aperitivos, frutos do mar, sushi, frituras leves e queijos frescos

Produtor	Chandon do Brasil • Espumante extra brut blanc de noirs, estruturado
Vinificação	Método Charmat longo, segunda fermentação em autoclave
Estágio	Contato prolongado com borras antes do engarrafamento
Serviço	Teor 12% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Chandon Passion On Ice

R\$ 89,90

Serra Gaúcha | Pinot Noir, Chardonnay

Harmonização: Sobremesas leves, frutas frescas, drinks e aperitivos

Produtor	Chandon do Brasil • Espumante demi-sec, para servir com gelo
Vinificação	Método Charmat longo, segunda fermentação em autoclave
Estágio	Cerca de 6 meses sobre borras em autoclave
Serviço	Teor 11,5% • Serviço 4–6 °C, com gelo e frutas • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Chandon Réserve Brut

R\$ 89,90

Serra Gaúcha | Chardonnay, Pinot Noir

Harmonização: Aperitivos, frutos do mar, sushi, frituras leves e queijos frescos

Produtor	Chandon do Brasil • Espumante brut, fresco e equilibrado
Vinificação	Método Charmat longo, segunda fermentação em autoclave
Estágio	Cerca de 6 meses sobre borras em autoclave
Serviço	Teor 12% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Chandon Riche Demi-Sec

R\$ 89,90

Serra Gaúcha | Chardonnay, Pinot Noir

Harmonização: Sobremesas leves, frutas frescas, drinks e aperitivos

Produtor	Chandon do Brasil • Espumante demi-sec, adocicado
Vinificação	Método Charmat longo, segunda fermentação em autoclave
Estágio	Cerca de 6 meses sobre borras em autoclave
Serviço	Teor 11,5% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Garibaldi Brut Pinot Noir Rosé

R\$ 37,99

Serra Gaúcha | Pinot Noir

Harmonização: Aperitivos, sushi, salmão, frutas vermelhas e canapés

Produtor	Cooperativa Vinícola Garibaldi • Espumante brut rosé, leve e frutado
Vinificação	Método Charmat, segunda fermentação em autoclave
Estágio	Cerca de 3 meses sobre borras em autoclave
Serviço	Teor 12% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Garibaldi Chardonnay Brut

R\$ 37,99

Serra Gaúcha | Chardonnay

Harmonização: Aperitivos, frutos do mar, sushi, frituras leves e queijos frescos

Produtor	Cooperativa Vinícola Garibaldi • Espumante brut, leve e fresco
Vinificação	Método Charmat, segunda fermentação em autoclave
Estágio	Cerca de 3 meses sobre borras em autoclave
Serviço	Teor 12% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Garibaldi Moscatel Rosé

R\$ 39,90

Serra Gaúcha | Moscatel

Harmonização: Sobremesas leves, frutas frescas, drinks e aperitivos

Produtor	Cooperativa Vinícola Garibaldi • Espumante Moscatel rosé, doce e aromático
Vinificação	Método Asti, fermentação única em autoclave interrompida pelo frio
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas autoclave
Serviço	Teor 7,5% • Serviço 4–6 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Garibaldi Moscatel Rosé Zero Álcool

R\$ 39,90

Serra Gaúcha | Moscatel

Harmonização: Sobremesas leves, frutas frescas, drinks e aperitivos

Produtor	Cooperativa Vinícola Garibaldi • Espumante Moscatel rosé sem álcool, doce
Vinificação	Bebida gaseificada sem álcool à base de mosto de uva Moscatel
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 0,0% • Serviço 4–6 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 1 ano

Garibaldi Prosecco

R\$ 37,90

Serra Gaúcha | Glera

Harmonização: Aperitivos, frutos do mar, sushi, frituras leves e queijos frescos

Produtor	Cooperativa Vinícola Garibaldi • Espumante Prosecco brut, leve e floral
Vinificação	Método Charmat, segunda fermentação em autoclave
Estágio	Sem passagem por madeira, curto contato com borras em autoclave
Serviço	Teor 11% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Garibaldi Prosecco Rosé

R\$ 39,90

Serra Gaúcha | Glera, Pinot Noir

Harmonização: Aperitivos, sushi, salmão, frutas vermelhas e canapés

Produtor	Cooperativa Vinícola Garibaldi • Espumante Prosecco rosé, leve e frutado
Vinificação	Método Charmat, segunda fermentação em autoclave
Estágio	Sem passagem por madeira, curto contato com borras em autoclave
Serviço	Teor 11% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Garibaldi Vero Brut

R\$ 28,90

Serra Gaúcha | Chardonnay, Riesling Itálico

Harmonização: Aperitivos, frutos do mar, sushi, frituras leves e queijos frescos

Produtor	Cooperativa Vinícola Garibaldi • Espumante brut, leve e fresco
Vinificação	Método Charmat, segunda fermentação em autoclave
Estágio	Sem passagem por madeira, curto contato com borras em autoclave
Serviço	Teor 11,5% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

LA Jovem Brut Branco (Luiz Argenta)

R\$ 119,90

Flores da Cunha, RS | Chardonnay

Harmonização: Aperitivos, frutos do mar, sushi, frituras leves e queijos frescos

Produtor	Luiz Argenta • Espumante brut, fresco e frutado
Vinificação	Método Charmat, segunda fermentação em autoclave
Estágio	Alguns meses sobre borras em autoclave
Serviço	Teor 12% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

La Terroir XXVII Brut

R\$ 89,90

Serra Gaúcha | Chardonnay, Pinot Noir

Harmonização: Aperitivos, frutos do mar, sushi, frituras leves e queijos frescos

Produtor	La Terroir • Espumante brut, leve e fresco
Vinificação	Método Charmat, segunda fermentação em autoclave
Estágio	Alguns meses sobre borras em autoclave
Serviço	Teor 12% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

La Terroir XXVII Brut Rosé

R\$ 89,90

Serra Gaúcha | Pinot Noir, Chardonnay

Harmonização: Aperitivos, sushi, salmão, frutas vermelhas e canapés

Produtor	La Terroir • Espumante brut rosé, leve e frutado
Vinificação	Método Charmat, segunda fermentação em autoclave
Estágio	Alguns meses sobre borras em autoclave
Serviço	Teor 12% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

La Terroir XXVII Moscatel

R\$ 94,90

Serra Gaúcha | Moscatel

Harmonização: Sobremesas leves, frutas frescas, drinks e aperitivos

Produtor	La Terroir • Espumante Moscatel, doce e aromático
Vinificação	Método Asti, fermentação única em autoclave interrompida pelo frio
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas autoclave
Serviço	Teor 7,5% • Serviço 4–6 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Naturelle Moscatel (Casa Valduga)

R\$ 64,90

Serra Gaúcha | Moscatel

Harmonização: Sobremesas leves, frutas frescas, drinks e aperitivos

Produtor	Casa Valduga • Espumante Moscatel, doce e aromático
Vinificação	Método Asti, fermentação única em autoclave interrompida pelo frio
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas autoclave
Serviço	Teor 7,5% • Serviço 4–6 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Terranova Brut Blanc de Blancs (Miolo)

R\$ 27,90

Vale do São Francisco | Chenin Blanc

Harmonização: Aperitivos, frutos do mar, sushi, frituras leves e queijos frescos

Produtor	Miolo Wine Group • Espumante brut, leve e fresco
Vinificação	Método Charmat, segunda fermentação em autoclave
Estágio	Sem passagem por madeira, curto contato com borras em autoclave
Serviço	Teor 11,5% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Terranova Moscatel (Miolo)

R\$ 27,90

Vale do São Francisco | Moscatel

Harmonização: Sobremesas leves, frutas frescas, drinks e aperitivos

Produtor	Miolo Wine Group • Espumante Moscatel, doce e aromático
Vinificação	Método Asti, fermentação única em autoclave interrompida pelo frio
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas autoclave
Serviço	Teor 7,5% • Serviço 4–6 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

CHILE

Espumante U by Undurraga D.O. Valle Central Brut

R\$ 29,90

Valle Central | Brut

Harmonização: Aperitivos, petiscos, sushi, frituras, saladas

Produtor	Viña Undurraga • Espumante brut, leve e fresco
Vinificação	Método Charmat, segunda fermentação em autoclave
Estágio	Sem passagem por madeira, curto contato com borras em autoclave
Serviço	Teor 12% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Espumante U by Undurraga D.O. Valle del Itata Sweet

R\$ 29,90

Itata | Doce

Harmonização: Sobremesas com frutas, tortas leves, comida agrícolo

Produtor	Viña Undurraga • Espumante doce, leve e frutado
Vinificação	Método Charmat, segunda fermentação em autoclave
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas autoclave
Serviço	Teor 10,5% • Serviço 4–6 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Undurraga Brut

R\$ 32,90

Chile | Chardonnay, Pinot Noir

Harmonização: Aperitivos, frutos do mar, sushi, frituras leves e queijos frescos

Produtor	Viña Undurraga • Espumante brut, leve e fresco
Vinificação	Método Charmat, segunda fermentação em autoclave
Estágio	Sem passagem por madeira, curto contato com borras em autoclave
Serviço	Teor 12% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Undurraga Demi-Sec

R\$ 32,90

Chile | Chardonnay, Moscatel

Harmonização: Sobremesas leves, frutas frescas, drinks e aperitivos

Produtor	Viña Undurraga • Espumante demi-sec, adocicado
Vinificação	Método Charmat, segunda fermentação em autoclave
Estágio	Sem passagem por madeira, curto contato com borras em autoclave
Serviço	Teor 11,5% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Undurraga Sweet

R\$ 32,90

Chile | Moscatel

Harmonização: Sobremesas leves, frutas frescas, drinks e aperitivos

Produtor	Viña Undurraga • Espumante doce, leve e aromático
Vinificação	Método Charmat, segunda fermentação em autoclave
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas autoclave
Serviço	Teor 10% • Serviço 4–6 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Valdivieso Brut

R\$ 49,90

Chile | Chardonnay, Pinot Noir

Harmonização: Aperitivos, frutos do mar, sushi, frituras leves e queijos frescos

Produtor	Víña Valdivieso • Espumante brut, fresco e equilibrado
Vinificação	Método Charmat, segunda fermentação em autoclave
Estágio	Alguns meses sobre borras em autoclave
Serviço	Teor 12% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

ESPAÑA

Codorníu Cuvée Clásico Semi Seco

R\$ 44,90

Cava | Macabeo, Parellada, Xarel-lo

Harmonização: Aperitivos, frutos do mar, sushi, frituras leves e queijos frescos

Produtor	Codorníu • Cava semi seco, adocicado
Vinificação	Método tradicional, segunda fermentação na garrafa (Cava)
Estágio	Mínimo de 9 meses sur lies
Serviço	Teor 11,5% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Freixenet Cordon Negro Brut

R\$ 69,90

Cava | Macabeo, Parellada, Xarel-lo

Harmonização: Aperitivos, frutos do mar, sushi, frituras leves e queijos frescos

Produtor	Freixenet • Cava brut, seco e fresco
Vinificação	Método tradicional, segunda fermentação na garrafa (Cava)
Estágio	Mínimo de 9 meses sur lies, em média cerca de 18 meses
Serviço	Teor 11,5% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Freixenet Ice Demi-Sec

R\$ 79,90

Cava | Macabeo, Parellada, Xarel-lo

Harmonização: Sobremesas leves, frutas frescas, drinks e aperitivos

Produtor	Freixenet • Cava demi-sec, para servir com gelo
Vinificação	Método tradicional, segunda fermentação na garrafa (Cava)
Estágio	Mínimo de 9 meses sur lies
Serviço	Teor 11,5% • Serviço 4–6 °C, com gelo e frutas • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Freixenet Ice Rosé Demi-Sec

R\$ 74,90

Cava | Garnacha, Pinot Noir

Harmonização: Sobremesas leves, frutas frescas, drinks e aperitivos

Produtor	Freixenet • Cava rosé demi-sec, para servir com gelo
Vinificação	Método tradicional, segunda fermentação na garrafa (Cava)
Estágio	Mínimo de 9 meses sur lies
Serviço	Teor 11,5% • Serviço 4–6 °C, com gelo e frutas • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Segura Viudas Brut Rosé

R\$ 99,90

Cava | Trepát, Garnacha

Harmonização: Aperitivos, sushi, salmão, frutas vermelhas e canapés

Produtor	Segura Viudas • Cava brut rosé, frutado e fresco
Vinificação	Método tradicional, segunda fermentação na garrafa (Cava)
Estágio	Mínimo de 9 meses sur lies
Serviço	Teor 12% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Segura Viudas Premium Vintage Brut

R\$ 97,90

Cava | Macabeo, Parellada, Xarel-lo

Harmonização: Aperitivos, frutos do mar, sushi, frituras leves e queijos frescos

Produtor	Segura Viudas • Cava brut safrado, estruturado
Vinificação	Método tradicional, segunda fermentação na garrafa (Cava)
Estágio	Mínimo de 15 meses sur lies (Cava Reserva)
Serviço	Teor 12% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 4 anos

FRANÇA

Champagne Montaudon Brut

R\$ 229,90

Champagne | Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Harmonização: Aperitivos, ostras, frutos do mar, sushi, frituras finas, queijo brie

Produtor	Champagne Montaudon • Champagne brut, fresco e frutado
Vinificação	Método tradicional (champenoise), segunda fermentação na garrafa
Estágio	Mínimo de 24 meses sur lies
Serviço	Teor 12% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 4 anos

Dom Pérignon Blanc Vintage 2015

R\$ 1.699,90

Champagne | Chardonnay, Pinot Noir | 12,5%
Harmonização: Caviar, lagosta, sashimi, queijos Brie

Produtor	Dom Pérignon (Moët Hennessy) • Champagne brut safrado, prestige cuvée
Vinificação	Método tradicional (champenoise), segunda fermentação na garrafa
Estágio	Cerca de 8 anos sur lies antes do dégorgement
Serviço	Teor 12,5% • Serviço 10–12 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: 15–20 anos

Gratien & Meyer Crémant de Loire Rosé

R\$ 84,90

Crémant de Loire | Cabernet Franc
Harmonização: Aperitivos, sushi, salmão, frutas vermelhas e canapés

Produtor	Gratien & Meyer • Crémant rosé brut, frutado e delicado
Vinificação	Método tradicional (champenoise), segunda fermentação na garrafa
Estágio	Mínimo de 12 meses sur lies
Serviço	Teor 12,5% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

JP Chenet Chardonnay Sparkling sem Álcool

R\$ 74,90

França | Chardonnay
Harmonização: Aperitivos, frutos do mar, sushi, frituras leves e queijos frescos

Produtor	JP Chenet • Espumante desalcoholizado, leve e frutado
Vinificação	Vinho Chardonnay desalcoholizado a vácuo e gaseificado
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor <0,5% • Serviço 4–6 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 1 ano

JP Chenet Divine Chardonnay

R\$ 139,99

França | Chardonnay
Harmonização: Aperitivos, frutos do mar, sushi, frituras leves e queijos frescos

Produtor	JP Chenet • Espumante brut, leve e frutado
Vinificação	Método Charmat, segunda fermentação em autoclave
Estágio	Sem passagem por madeira, curto contato com borras em autoclave
Serviço	Teor 11% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

JP Chenet Divine Muscat

R\$ 159,99

França | Moscatel
Harmonização: Sobremesas leves, frutas frescas, drinks e aperitivos

Produtor	JP Chenet • Espumante Moscatel, doce e aromático
Vinificação	Método Charmat, segunda fermentação em autoclave
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas autoclave
Serviço	Teor 8% • Serviço 4–6 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Krug Grande Cuvée 173ème Édition

R\$ 1.899,00

Champagne | Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier | 12,5%
Harmonização: Caviar, lagosta grelhada, salmão defumado, parmigiano reggiano

Produtor	Krug • Champagne brut, prestige cuvée multissafra
Vinificação	Método tradicional (champenoise), segunda fermentação na garrafa; primeira fermentação em pequenas barricas
Estágio	Cerca de 7 anos sur lies; blend com vinhos de reserva de mais de 10 safras
Serviço	Teor 12,5% • Serviço 10–12 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 15 anos

La Roche Brut

R\$ 37,90

França | Blend branco
Harmonização: Aperitivos, frutos do mar, sushi, frituras leves e queijos frescos

Produtor	La Roche • Espumante brut, leve e fresco
Vinificação	Método Charmat, segunda fermentação em autoclave
Estágio	Sem passagem por madeira, curto contato com borras em autoclave
Serviço	Teor 11% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

La Roche Demi-Sec

R\$ 39,90

França | Blend branco
Harmonização: Sobremesas leves, frutas frescas, drinks e aperitivos

Produtor	La Roche • Espumante demi-sec, adocicado
Vinificação	Método Charmat, segunda fermentação em autoclave
Estágio	Sem passagem por madeira, curto contato com borras em autoclave
Serviço	Teor 11% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Lanson Le Black Label Brut

R\$ 339,90

Champagne | Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier | 12,5%

Harmonização: Aperitivos, frutos do mar, sushi, frituras leves e queijos frescos

Produtor	Champagne Lanson • Champagne brut, fresco e vibrante
Vinificação	Método tradicional (champenoise), segunda fermentação na garrafa, sem fermentação malolática
Estágio	Mínimo de 36 meses sur lies
Serviço	Teor 12,5% • Serviço 8–10 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 5 anos

Louis Roederer Cristal 2016

R\$ 2.799,90

Champagne | Chardonnay, Pinot Noir | 12%

Harmonização: Caviar, foie gras, lagosta thermidor

Produtor	Louis Roederer • Champagne brut safrado, prestige cuvée
Vinificação	Método tradicional (champenoise), segunda fermentação na garrafa; cerca de 20% vinificado em carvalho
Estágio	Cerca de 6 anos sur lies e 8 meses após o dégorgement
Serviço	Teor 12% • Serviço 10–12 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: 15–20 anos

Moët & Chandon Ice Impérial

R\$ 429,90

Champagne | Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay | 12%

Harmonização: Sobremesas leves, frutas frescas, drinks e aperitivos

Produtor	Moët & Chandon • Champagne demi-sec, para servir com gelo
Vinificação	Método tradicional (champenoise), segunda fermentação na garrafa
Estágio	Cerca de 24 meses sur lies
Serviço	Teor 12% • Serviço Com gelo, em taça grande • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Moët & Chandon Impérial Brut

R\$ 339,90

Champagne | Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay | 12%

Harmonização: Aperitivos, frutos do mar, sushi, frituras leves e queijos frescos

Produtor	Moët & Chandon • Champagne brut, fresco e frutado
Vinificação	Método tradicional (champenoise), segunda fermentação na garrafa
Estágio	Cerca de 24 meses sur lies
Serviço	Teor 12% • Serviço 8–10 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 5 anos

Moët & Chandon Rosé Impérial (com cartucho)

R\$ 399,90

Champagne | Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay | 12%

Harmonização: Aperitivos, sushi, salmão, frutas vermelhas e canapés

Produtor	Moët & Chandon • Champagne rosé brut, frutado e vivo
Vinificação	Método tradicional (champenoise), com 20 a 30% de Pinot Noir vinificado em tinto
Estágio	Cerca de 24 meses sur lies nas caves de Épernay
Serviço	Teor 12% • Serviço 8–10 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Perrier-Jouët Grand Brut

R\$ 399,90

Champagne | Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay | 12%

Harmonização: Aperitivos, frutos do mar, sushi, frituras leves e queijos frescos

Produtor	Perrier-Jouët • Champagne brut, floral e elegante
Vinificação	Método tradicional (champenoise), segunda fermentação na garrafa, com vinhos de reserva
Estágio	Cerca de 36 meses sur lies nas caves de Épernay
Serviço	Teor 12% • Serviço 8–10 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Ruinart Blanc de Blancs

R\$ 649,90

Champagne | Chardonnay | 12,5%

Harmonização: Aperitivos, frutos do mar, sushi, frituras leves e queijos frescos

Produtor	Maison Ruinart • Champagne Blanc de Blancs brut, fresco e mineral
Vinificação	Método tradicional (champenoise), 100% Chardonnay com 20 a 25% de vinhos de reserva
Estágio	Cerca de 2 a 3 anos sur lies nas crayères de Reims
Serviço	Teor 12,5% • Serviço 8–10 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 4 anos

Ruinart Brut Rosé

R\$ 649,90

Champagne | Pinot Noir, Chardonnay | 12,5%

Harmonização: Salmão, atum, frutas vermelhas, pato e sobremesas com frutas

Produtor	Maison Ruinart • Champagne rosé brut, frutado e aromático
Vinificação	Método tradicional (champenoise), com cerca de 18% de Pinot Noir vinificado em tinto
Estágio	Cerca de 2 a 3 anos sur lies nas crayères de Reims
Serviço	Teor 12,5% • Serviço 8–10 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 4 anos

Ruinart Rosé Brut

R\$ 599,90

Champagne | Chardonnay, Pinot Noir | 12,5%

Harmonização: Aperitivos, sushi, salmão, frutas vermelhas e canapés

Produtor	Maison Ruinart • Champagne rosé brut, frutado e aromático
Vinificação	Método tradicional (champenoise), com cerca de 18% de Pinot Noir vinificado em tinto
Estágio	Cerca de 2 a 3 anos sur lies nas crayères de Reims
Serviço	Teor 12,5% • Serviço 8–10 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 4 anos

Taittinger Brut Réserve

R\$ 349,90

Champagne | Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier | 12,5%

Harmonização: Aperitivos, frutos do mar, sushi, frituras leves e queijos frescos

Produtor	Champagne Taittinger • Champagne brut, fresco e delicado
Vinificação	Método tradicional (champenoise), com cerca de 40% de Chardonnay no corte
Estágio	Mínimo de 36 meses sur lies nas caves de Reims
Serviço	Teor 12,5% • Serviço 8–10 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 4 anos

Taittinger Prestige Rosé

R\$ 499,90

Champagne | Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay | 12,5%

Harmonização: Aperitivos, sushi, salmão, frutas vermelhas e canapés

Produtor	Champagne Taittinger • Champagne rosé brut, frutado e vivo
Vinificação	Método tradicional (champenoise), com cerca de 15% de Pinot Noir vinificado em tinto
Estágio	Cerca de 36 meses sur lies nas caves de Reims
Serviço	Teor 12,5% • Serviço 8–10 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 3 anos

Telmont Réserve Extra Brut

R\$ 529,90

Champagne | Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier | 12,5%

Harmonização: Aperitivos, frutos do mar, sushi, frituras leves e queijos frescos

Produtor	Champagne Telmont • Champagne extra brut, seco e mineral
Vinificação	Método tradicional (champenoise), uvas de viticultura sustentável e alta proporção de vinhos de reserva
Estágio	Cerca de 36 meses sur lies antes do dégorgement
Serviço	Teor 12,5% • Serviço 8–10 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 4 anos

Veuve Clicquot Brut Yellow Label

R\$ 349,90

Champagne | Pinot Noir, Chardonnay, Meunier | 12%

Harmonização: Aperitivos, sushi, camarão, saladas crocantes e carnes brancas

Produtor	Veuve Clicquot Ponsardin • Champagne brut, estruturado e frutado
Vinificação	Método tradicional (champenoise), predominância de Pinot Noir e 25 a 40% de vinhos de reserva
Estágio	Cerca de 36 meses sur lies nas crayères de Reims
Serviço	Teor 12% • Serviço 8–10 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 3 anos

Veuve Clicquot Brut Yellow Label 1,5 L

R\$ 799,90

Champagne | Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier | 12%

Harmonização: Aperitivos, frutos do mar, sushi, frituras leves e queijos frescos

Produtor	Veuve Clicquot Ponsardin • Champagne brut em magnum, estruturado e frutado
Vinificação	Método tradicional (champenoise), segunda fermentação na própria garrafa magnum
Estágio	Cerca de 36 meses sur lies nas crayères de Reims; magnum evolui mais lentamente
Serviço	Teor 12% • Serviço 8–10 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 5 anos

Veuve Clicquot Rich

R\$ 399,90

Champagne | Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay | 12%

Harmonização: Aperitivos, frutos do mar, sushi, frituras leves e queijos frescos

Produtor	Veuve Clicquot Ponsardin • Champagne demi-sec para mixologia, servido com gelo
Vinificação	Método tradicional (champenoise), dosagem elevada de cerca de 60 g/L
Estágio	Cerca de 24 a 36 meses sur lies nas crayères de Reims
Serviço	Teor 12% • Serviço Bem gelado, 6–8 °C, em taça grande com gelo e frutas • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Veuve Clicquot Rich Rosé

R\$ 449,90

Champagne | Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay | 12%

Harmonização: Aperitivos, sushi, salmão, frutas vermelhas e canapés

Produtor	Veuve Clicquot Ponsardin • Champagne rosé demi-sec para mixologia, servido com gelo
Vinificação	Método tradicional (champenoise), Pinot Noir vinificado em tinto e dosagem de cerca de 60 g/L
Estágio	Cerca de 24 a 36 meses sur lies nas crayères de Reims
Serviço	Teor 12% • Serviço Bem gelado, 6–8 °C, em taça grande com gelo e frutas • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Veuve Clicquot Rosé (Naked, com caixa)

R\$ 549,90

Champagne | Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier | 12%

Harmonização: *Aperitivos, sushi, salmão, frutas vermelhas e canapés*

Produtor	Veuve Clicquot Ponsardin • Champagne rosé brut, frutado e estruturado
Vinificação	Método tradicional (champanoise), com cerca de 12% de Pinot Noir vinificado em tinto
Estágio	Cerca de 36 meses sur lies nas crayères de Reims
Serviço	Teor 12% • Serviço 8–10 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 3 anos

ITÁLIA

Fantinel Prosecco Extra Dry

R\$ 129,90

Prosecco DOC | Glera

Harmonização: *Aperitivos, frutos do mar, sushi, frituras leves e queijos frescos*

Produtor	Fantinel • Espumante extra dry, leve e frutado
Vinificação	Método Charmat, segunda fermentação em autoclave
Estágio	Sem passagem por madeira; breve repouso em autoclave e garrafa
Serviço	Teor 11% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Fantinel Prosecco Millesimato

R\$ 166,90

Prosecco DOC | Glera

Harmonização: *Aperitivos, frutos do mar, sushi, frituras leves e queijos frescos*

Produtor	Fantinel • Espumante brut safrado, leve e floral
Vinificação	Método Charmat, segunda fermentação em autoclave com uvas de uma única safra
Estágio	Sem passagem por madeira; breve repouso em autoclave e garrafa
Serviço	Teor 11,5% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Fantinel Prosecco Rosé Millesimato

R\$ 169,90

Prosecco DOC | Glera, Pinot Noir

Harmonização: *Aperitivos, sushi, salmão, frutas vermelhas e canapés*

Produtor	Fantinel • Espumante rosé brut safrado, leve e frutado
Vinificação	Método Charmat longo, com pequena parcela de Pinot Noir vinificado em tinto
Estágio	Sem passagem por madeira; mínimo de 60 dias em autoclave conforme a DOC
Serviço	Teor 11,5% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Ferrari Maximum Extra Brut Rosé

R\$ 199,90

Trentodoc | Pinot Noir, Chardonnay

Harmonização: *Aperitivos, sushi, salmão, frutas vermelhas e canapés*

Produtor	Ferrari Trento • Espumante rosé extra brut, método tradicional
Vinificação	Método tradicional (Trentodoc), segunda fermentação na garrafa
Estágio	Cerca de 36 meses sur lies
Serviço	Teor 12,5% • Serviço 8–10 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 3 anos

VINHOS ROSÉS

ARGENTINA

Las Perdices Rosé R\$ 49,99

Mendoza | Malbec, Pinot Noir

Harmonização: Aperitivos, saladas, peixes grelhados, sushi e massas leves

Produtor	Viña Las Perdices • Rosé seco, leve e frutado
Vinificação	Breve maceração pelicular a frio e fermentação em inox a baixa temperatura
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13% • Serviço 8–10 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

CHILE

VIK La Piu Belle Rosé R\$ 99,90

Vale de Cachapoal | Syrah, Cabernet Franc, Carménère | 13%

Harmonização: Aperitivos, saladas, peixes grelhados, sushi e massas leves

Produtor	Viña VIK • Rosé seco, fresco e elegante
Vinificação	Prensagem direta e fermentação a baixa temperatura
Estágio	Breve repouso sobre borras finas em inox, sem madeira aparente
Serviço	Teor 13% • Serviço 8–10 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

VIK La Piu Belle Rosé 1,5 L R\$ 229,90

Millahue, Cachapoal | Rosé | 13%

Harmonização: Aperitivos, frutos do mar, saladas e peixes grelhados

Produtor	Viña VIK • Rosé seco em magnum, fresco e elegante
Vinificação	Prensagem direta e fermentação a baixa temperatura
Estágio	Breve repouso sobre borras finas em inox, sem madeira aparente
Serviço	Teor 13% • Serviço 8–10 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 3 anos

ESPANHA

Esteban Martín D.O. Cariñena Rosado 2024 R\$ 29,90

Cariñena | Garnacha (corte)

Harmonização: Saladas, tapas, pizzas, peixes, comida de verão

Produtor	Bodegas Esteban Martín • Rosé seco, leve e frutado
Vinificação	Maceração curta a frio e fermentação em inox a temperatura controlada
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13% • Serviço 8–10 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 1 ano

Insaciable Rioja Garnacha Rosé R\$ 76,90

Rioja DOCa | Garnacha

Harmonização: Aperitivos, saladas, peixes grelhados, sushi e massas leves

Produtor	Bodegas D. Mateo • Rosé seco, leve e frutado
Vinificação	Maceração pelicular curta e fermentação em inox a baixa temperatura
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13% • Serviço 8–10 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

FRANÇA

Miraval Rosé Côtes de Provence R\$ 349,90

Côtes de Provence | Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle | 13%

Harmonização: Aperitivos, peixes, frutos do mar, sushi e queijos frescos

Produtor	Château Miraval (Famille Perrin) • Rosé seco, delicado e mineral
Vinificação	Prensagem direta e sangria, fermentação a baixa temperatura
Estágio	Majoritariamente em inox, com cerca de 5% em barricas de carvalho
Serviço	Teor 13% • Serviço 8–10 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

ITÁLIA

Piccini Memoro Rosato R\$ 59,90

Itália | Blend rosé

Harmonização: Aperitivos, saladas, peixes grelhados, sushi e massas leves

Produtor	Piccini • Rosé seco, leve e frutado
Vinificação	Corte de uvas de diferentes regiões italianas, fermentação em inox
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 12% • Serviço 8–10 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

VINHOS BRANCOS

ARGENTINA

Cava Negra Torrontés

R\$ 33,90

Mendoza | Torrontés

Harmonização: Culinária asiática, pratos condimentados, peixes e saladas

Produtor	Bodega Cava Negra • Branco seco, aromático e leve
Vinificação	Fermentação em inox a baixa temperatura para preservar os aromas florais
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13% • Serviço 7–9 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Chac Chac Reserva Chardonnay

R\$ 42,90

Mendoza | Chardonnay

Harmonização: Peixes em molho cremoso, frutos do mar, aves e risotos

Produtor	Chac Chac • Branco seco, médio corpo
Vinificação	Fermentação em inox a temperatura controlada
Estágio	Parcela com contato com carvalho por alguns meses; restante em inox
Serviço	Teor 13% • Serviço 9–11 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Chac Chac Sauvignon Blanc 2025

R\$ 27,90

Mendoza | Sauvignon Blanc

Harmonização: Saladas, peixes, petiscos de mar

Produtor	Chac Chac • Branco seco, leve e fresco
Vinificação	Fermentação em inox a baixa temperatura
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 12,5% • Serviço 7–9 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 1 ano

Escorihuela Gascón Viognier 2024

R\$ 75,90

Mendoza | Viognier | 13,5%

Harmonização: Peixes, frutos do mar, saladas e queijos leves

Produtor	Escorihuela Gascón • Branco seco, aromático e untuoso
Vinificação	Fermentação em inox a baixa temperatura
Estágio	Sem passagem por madeira; alguns meses sobre borras finas em inox
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 9–11 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Las Perdices Gewürztraminer 2023

R\$ 79,90

Mendoza | Gewürztraminer

Harmonização: Culinária asiática, pratos condimentados, peixes e saladas

Produtor	Viña Las Perdices • Branco seco, aromático e floral
Vinificação	Maceração pelicular a frio e fermentação em inox a baixa temperatura
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 8–10 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 3 anos

Las Perdices Late Harvest Viognier Tardío (sobremesa)

R\$ 69,90

Mendoza | Viognier

Harmonização: Sobremesas com frutas, tortas, queijos azuis e foie gras

Produtor	Viña Las Perdices • Branco doce de colheita tardia
Vinificação	Uvas colhidas sobremaduras; fermentação interrompida para reter açúcar residual
Estágio	Sem passagem prolongada por madeira; repouso em inox antes do engarrafamento
Serviço	Teor 12,5% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 5 anos

Las Perdices Pinot Grigio 2026

R\$ 39,90

Mendoza | Pinot Grigio

Harmonização: Saladas, peixes leves, entradas, queijos frescos

Produtor	Viña Las Perdices • Branco seco, leve e fresco
Vinificação	Fermentação em inox a baixa temperatura
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13% • Serviço 7–9 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Las Perdices Reserva Albariño 2025

R\$ 69,90

Mendoza | Albariño

Harmonização: Frutos do mar, ceviche, moqueca leve, peixes grelhados

Produtor	Viña Las Perdices • Branco seco, fresco e salino
Vinificação	Fermentação em inox a baixa temperatura com batonnage
Estágio	Alguns meses sobre borras finas em inox, sem madeira
Serviço	Teor 13% • Serviço 8–10 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 3 anos

Las Perdices Reserva Chardonnay

R\$ 69,90

Mendoza | Chardonnay

Harmonização: Peixes em molho cremoso, frutos do mar, aves e risotos

Produtor	Viña Las Perdices • Branco seco, médio corpo e cremoso
Vinificação	Fermentação parcial em barricas de carvalho francês
Estágio	Cerca de 6 meses em barricas de carvalho francês (parte do lote)
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 10–12 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 4 anos

Las Perdices Riesling 2024

R\$ 79,90

Mendoza | Riesling

Harmonização: Culinária asiática, comida tailandesa, peixes, queijo de cabra

Produtor	Viña Las Perdices • Branco seco, aromático e vibrante
Vinificação	Fermentação em inox a baixa temperatura
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13% • Serviço 7–9 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 4 anos

Las Perdices Sauvignon Blanc

R\$ 39,99

Mendoza | Sauvignon Blanc

Harmonização: Saladas, ceviche, frutos do mar e queijo de cabra

Produtor	Viña Las Perdices • Branco seco, leve e fresco
Vinificação	Fermentação em inox a baixa temperatura
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13% • Serviço 7–9 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Las Perdices Torrontés

R\$ 42,90

Mendoza | Torrontés

Harmonização: Culinária asiática, pratos condimentados, peixes e saladas

Produtor	Viña Las Perdices • Branco seco, aromático e floral
Vinificação	Fermentação em inox a baixa temperatura
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13% • Serviço 7–9 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Norton Reserva Chardonnay

R\$ 69,90

Mendoza | Chardonnay

Harmonização: Frango, salmão, massas cremosas, queijos suaves

Produtor	Bodega Norton • Branco seco, médio corpo e cremoso
Vinificação	Fermentação parcial em barricas de carvalho
Estágio	Cerca de 6 meses em barricas de carvalho francês (parte do lote)
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 10–12 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 4 anos

Norton Select Chardonnay

R\$ 49,90

Mendoza | Chardonnay

Harmonização: Frango, peixes, massas ao molho branco

Produtor	Bodega Norton • Branco seco, leve a médio corpo
Vinificação	Fermentação em inox a temperatura controlada
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13% • Serviço 8–10 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Portillo Valle de Uco Chardonnay 2025

R\$ 34,90

Valle de Uco | Chardonnay

Harmonização: Frango, peixes grelhados, massas ao molho branco

Produtor	Bodegas Salentein • Branco seco, fresco e frutado
Vinificação	Fermentação em inox a baixa temperatura com uvas de altitude
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 8–10 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Portillo Valle de Uco Sauvignon Blanc 2023

R\$ 34,90

Valle de Uco | Sauvignon Blanc

Harmonização: Saladas, ceviche, frutos do mar, queijo de cabra

Produtor	Bodegas Salentein • Branco seco, leve e fresco
Vinificação	Fermentação em inox a baixa temperatura com uvas de altitude
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13% • Serviço 7–9 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 1 ano

CHILE

Baron Philippe de Rothschild Reserva Sauvignon Blanc 2025

R\$ 29,90

Valle Central | Sauvignon Blanc

Harmonização: Saladas, frutos do mar, ceviche, queijo de cabra

Produtor	Baron Philippe de Rothschild Chile • Branco seco, leve e fresco
Vinificação	Fermentação em inox a baixa temperatura
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 12,5% • Serviço 7–9 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 1 ano

Baron Philippe de Rothschild Reserva Valle Central Chardonnay 2025

R\$ 29,90

Valle Central | Chardonnay

Harmonização: Frango, peixes, massas cremosas, queijos suaves

Produtor	Baron Philippe de Rothschild Chile • Branco seco, leve a médio corpo
Vinificação	Fermentação em inox a temperatura controlada
Estágio	Majoritariamente em inox, pequena parcela com contato com carvalho
Serviço	Teor 13% • Serviço 8–10 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Casas del Toqui Barrel Series Reserva Chardonnay 2025

R\$ 42,90

Cachapoal | Chardonnay

Harmonização: Frango, salmão grelhado, risoto de queijos, massas cremosas

Produtor	Casas del Toqui • Branco seco, médio corpo e cremoso
Vinificação	Fermentação parcial em barricas de carvalho francês
Estágio	Cerca de 6 meses em barricas de carvalho francês (parte do lote)
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 10–12 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 3 anos

Casas del Toqui Reserva Chardonnay

R\$ 42,90

Cachapoal | Chardonnay

Harmonização: Peixes em molho cremoso, frutos do mar, aves e risotos

Produtor	Casas del Toqui • Branco seco, médio corpo
Vinificação	Fermentação em inox com parte do lote em carvalho
Estágio	Cerca de 4 a 6 meses em carvalho francês (parte do lote)
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 10–12 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 3 anos

Casas del Toqui Reserva Semillon

R\$ 42,99

Cachapoal | Semillon

Harmonização: Peixes, frutos do mar, saladas e queijos leves

Produtor	Casas del Toqui • Branco seco, médio corpo e untuoso
Vinificação	Fermentação em inox a baixa temperatura, com uvas de vinhas antigas
Estágio	Alguns meses sobre borras finas, parte do lote em carvalho
Serviço	Teor 13% • Serviço 9–11 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 3 anos

Casas del Toqui Single Estate D.O. Central Valley Chardonnay 2025

R\$ 24,90

Valle Central | Chardonnay

Harmonização: Frango, peixes, massas ao molho branco

Produtor	Casas del Toqui • Branco seco, leve e frutado
Vinificação	Fermentação em inox a temperatura controlada
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13% • Serviço 8–10 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Casas del Toqui Single Estate D.O. Central Valley Sauvignon Blanc

R\$ 24,90

Valle Central | Sauvignon Blanc

Harmonização: Saladas, peixes, frutos do mar

Produtor	Casas del Toqui • Branco seco, leve e fresco
Vinificação	Fermentação em inox a baixa temperatura
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 12,5% • Serviço 7–9 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 1 ano

Metropolitano D.O. Valle Central Chardonnay 2025

R\$ 19,90

Valle Central | Chardonnay

Harmonização: Frango, peixes, saladas, massas leves

Produtor	Metropolitano (Valle Central) • Branco seco, leve e frutado
Vinificação	Fermentação em inox a temperatura controlada
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13% • Serviço 8–10 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 1 ano

T.H. Leyda Sauvignon Blanc 2023 (Undurraga)

R\$ 89,90

Leyda | Sauvignon Blanc

Harmonização: Saladas, ceviche, frutos do mar e queijo de cabra

Produtor	Viña Undurraga • Branco seco, fresco, mineral e intenso
Vinificação	Fermentação em inox a baixa temperatura com uvas de clima frio costeiro
Estágio	Cerca de 4 meses sobre borras finas em inox, sem madeira
Serviço	Teor 13% • Serviço 7–9 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 3 anos

T.H. Limarí Chardonnay 2023 (Undurraga)

R\$ 89,90

Limarí | Chardonnay

Harmonização: Peixes em molho cremoso, frutos do mar, aves e risotos

Produtor	Viña Undurraga • Branco seco, médio corpo, mineral e elegante
Vinificação	Fermentação em barricas de carvalho francês com uvas de solos calcários
Estágio	Cerca de 10 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 10–12 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 5 anos

ESPANHA

Esteban Martín D.O. Cariñena Chardonnay Macabeo Blanco 2025

R\$ 29,90

Cariñena | Chardonnay, Macabeo

Harmonização: Frutos do mar, tapas, peixes, saladas

Produtor	Bodegas Esteban Martín • Branco seco, leve e frutado
Vinificação	Fermentação em inox a temperatura controlada
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 12,5% • Serviço 8–10 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 1 ano

FRANÇA

Albert Bichot Chablis Premier Cru Fourchaume 2024

R\$ 329,90

Chablis, Borgonha | Chardonnay | 13%

Harmonização: Peixes em molho cremoso, frutos do mar, aves e risotos

Produtor	Albert Bichot (Domaine Long-Depaquit) • Branco seco, mineral e estruturado
Vinificação	Fermentação em inox com pequena parcela em carvalho
Estágio	Cerca de 12 meses sobre borras, majoritariamente em inox e parte em barricas
Serviço	Teor 13% • Serviço 10–12 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 8 anos

André Montessuy Chardonnay 2023

R\$ 59,90

Vin de France | Chardonnay | 12%

Harmonização: Saladas, peixes, frutos do mar e queijos frescos

Produtor	André Montessuy • Branco seco, leve e fresco
Vinificação	Fermentação em inox a temperatura controlada
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 12% • Serviço 8–10 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Cuvée Dissenay Chardonnay 2025

R\$ 89,90

Pays d'Oc IGP | Chardonnay | 13%

Harmonização: Peixes em molho cremoso, frutos do mar, aves e risotos

Produtor	Cuvée Dissenay (Pays d'Oc) • Branco seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox a temperatura controlada
Estágio	Majoritariamente em inox, pequena parcela com contato com carvalho
Serviço	Teor 13% • Serviço 9–11 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

E. Guigal Côtes du Rhône Blanc 2024

R\$ 149,90

Côtes du Rhône | Viognier, Roussanne, Marsanne | 13,5%

Harmonização: Peixes, frutos do mar, saladas e queijos leves

Produtor	E. Guigal • Branco seco, médio corpo e aromático
Vinificação	Fermentação em inox a baixa temperatura, com predominância de Viognier
Estágio	Cerca de 6 meses em inox sobre borras finas, sem madeira
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 10–12 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 3 anos

Henri de Venoy Chablis 2024

R\$ 169,90

Chablis, Borgonha | Chardonnay | 12,5%

Harmonização: Ostras, frutos do mar, peixes e queijos leves

Produtor	Maison Henri de Venoy • Branco seco, fresco e mineral
Vinificação	Fermentação em inox a temperatura controlada
Estágio	Alguns meses sobre borras finas em inox, sem madeira
Serviço	Teor 12,5% • Serviço 9–11 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 5 anos

Henri de Venoy Petit Chablis 2024

R\$ 169,90

Petit Chablis, Borgonha | Chardonnay | 12,5%

Harmonização: Peixes em molho cremoso, frutos do mar, aves e risotos

Produtor	Maison Henri de Venoy • Branco seco, leve e mineral
Vinificação	Fermentação em inox a temperatura controlada
Estágio	Alguns meses sobre borras finas em inox, sem madeira
Serviço	Teor 12,5% • Serviço 8–10 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 3 anos

Jaffelin Chablis 2023

R\$ 179,90

Chablis, Borgonha | Chardonnay | 12,5%

Harmonização: Peixes em molho cremoso, frutos do mar, aves e risotos

Produtor	Maison Jaffelin • Branco seco, fresco e mineral
Vinificação	Fermentação em inox a temperatura controlada
Estágio	Cerca de 8 a 10 meses sobre borras finas em inox
Serviço	Teor 12,5% • Serviço 9–11 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 5 anos

Le Petit Cochonnet I.G.P. Pays d'Oc Chardonnay 2025

R\$ 42,90

Languedoc | Chardonnay

Harmonização: Frango assado, peixes com molho cremoso, massas ao molho branco

Produtor	Le Petit Cochonnet (Pays d'Oc) • Branco seco, leve e frutado
Vinificação	Fermentação em inox a temperatura controlada
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13% • Serviço 8–10 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Louis Latour Bourgogne Chardonnay 2024

R\$ 199,90

Borgonha | Chardonnay | 13%

Harmonização: Peixes em molho cremoso, frutos do mar, aves e risotos

Produtor	Maison Louis Latour • Branco seco, médio corpo e equilibrado
Vinificação	Fermentação em inox com fermentação malolática completa
Estágio	Cerca de 8 a 10 meses em inox, com pequena parcela em carvalho
Serviço	Teor 13% • Serviço 10–12 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 4 anos

Louis Latour Chablis 2024

R\$ 299,90

Chablis, Borgonha | Chardonnay | 12,5%

Harmonização: Peixes em molho cremoso, frutos do mar, aves e risotos

Produtor	Maison Louis Latour • Branco seco, fresco e mineral
Vinificação	Fermentação em inox com fermentação malolática completa
Estágio	Cerca de 8 a 10 meses em inox, sem madeira
Serviço	Teor 12,5% • Serviço 9–11 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 6 anos

Miraval Côtes de Provence Blanc

R\$ 339,90

Côtes de Provence | Rolle (Vermentino) | 13%

Harmonização: Peixes, frutos do mar, saladas e queijos leves

Produtor	Château Miraval (Famille Perrin) • Branco seco, fresco e mineral
Vinificação	Prensagem suave e fermentação a baixa temperatura
Estágio	Majoritariamente em inox, com parcela em barricas de carvalho sobre borras
Serviço	Teor 13% • Serviço 9–11 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 3 anos

Premier Rendez-Vous Chardonnay Belle Cuvée 2024

R\$ 89,90

Vin de France | Chardonnay | 12,5%

Harmonização: Peixes em molho cremoso, frutos do mar, aves e risotos

Produtor	Premier Rendez-Vous • Branco seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox a temperatura controlada
Estágio	Majoritariamente em inox, pequena parcela com contato com carvalho
Serviço	Teor 12,5% • Serviço 9–11 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Saint-Aubin 1er Cru Le Charmois

R\$ 429,90

Saint-Aubin, Borgonha | Chardonnay | 13%

Harmonização: Peixes em molho cremoso, frutos do mar, aves e risotos

Produtor	Produtor de Saint-Aubin, Borgonha • Branco seco, encorpado, mineral e elegante
Vinificação	Fermentação em barricas de carvalho francês com batonnage
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês (20 a 30% novas)
Serviço	Teor 13% • Serviço 11–13 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 8 anos

Vidal-Fleury Côtes du Rhône Blanc 2024

R\$ 119,90

Côtes du Rhône | Viognier, Roussanne, Marsanne, Clairette | 13,5%

Harmonização: Peixes, frutos do mar, saladas e queijos leves

Produtor	Maison Vidal-Fleury • Branco seco, médio corpo e aromático
Vinificação	Fermentação em inox a baixa temperatura
Estágio	Alguns meses sobre borras finas em inox, sem madeira
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 10–12 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 3 anos

HUNGRIA

Patricius Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2018 (sobremesa)

R\$ 429,90

Tokaj | Furmint, Hárslevel

Harmonização: Sobremesas com frutas, tortas, queijos azuis e foie gras

Produtor	Patricius • Branco doce de sobremesa, botrytizado
Vinificação	Bagas aszú botrytizadas maceradas em mosto base e fermentação lenta
Estágio	Cerca de 18 a 24 meses em barris de carvalho húngaro + estágio em garrafa
Serviço	Teor 11,5% • Serviço 8–10 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: 20–30 anos

ITÁLIA

Corbelli Pinot Grigio IGT Sicilia

R\$ 44,90

Sicília | Pinot Grigio

Harmonização: Saladas, peixes leves, entradas, queijos frescos

Produtor	Corbelli • Branco seco, leve e fresco
Vinificação	Fermentação em inox a baixa temperatura
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 12% • Serviço 7–9 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 1 ano

Forte Ambrone IGT Branco

R\$ 59,90

Itália | Corte branco

Harmonização: Massas com frutos do mar, peixes, saladas

Produtor	Forte Ambrone • Branco seco, leve e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 12% • Serviço 8–10 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Piccini Memoro Bianco

R\$ 59,90

Itália | Blend branco

Harmonização: Peixes, frutos do mar, saladas e queijos leves

Produtor	Piccini • Branco seco, leve e aromático
Vinificação	Corte de uvas de diferentes regiões italianas, fermentação em inox
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 12,5% • Serviço 8–10 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

PORTUGAL

Alfacinha Regional Lisboa Branco 2024

R\$ 27,90

Lisboa | Corte português

Harmonização: Bacalhau, peixes grelhados, frutos do mar

Produtor	Casa Santos Lima • Branco seco, leve e fresco
Vinificação	Fermentação em inox a baixa temperatura
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 12,5% • Serviço 8–10 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Bico Amarelo Vinho Verde 2025 (Esporão)

R\$ 59,90

Vinho Verde DOC | Loureiro, Alvarinho, Avesso | 11,5%

Harmonização: Frutos do mar, peixes, sushi, saladas e queijos frescos

Produtor	Esporão (Quinta do Ameal) • Branco seco, leve, fresco e cítrico
Vinificação	Fermentação em inox a baixa temperatura para preservar aromas
Estágio	Sem passagem por madeira, breve repouso em inox sobre borras finas
Serviço	Teor 11,5% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Marquês de Borba Branco

R\$ 64,90

Alentejo | Antão Vaz, Arinto, Roupeiro

Harmonização: Bacalhau, peixes grelhados, frutos do mar

Produtor	J. Portugal Ramos • Branco seco, médio corpo e fresco
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13% • Serviço 8–10 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Pardalito Vinho Verde DOC

R\$ 37,90

Vinho Verde | Corte branco

Harmonização: *Frutos do mar, sushi, saladas, petiscos*

Produtor	Pardalito • Branco seco, leve, fresco e levemente frisante
Vinificação	Fermentação em inox a baixa temperatura
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 10,5% • Serviço 6–8 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Pêra-Manca Branco 2023 1,5 L

R\$ 1.149,90

Évora, Alentejo | Antão Vaz, Arinto | 13%

Harmonização: *Bacalhau, peixes nobres, frutos do mar, queijos de ovelha*

Produtor	Fundação Eugénio de Almeida (Adega Cartuxa) • Branco seco, encorpado e complexo
Vinificação	Fermentação parcial em barricas de carvalho francês
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês + estágio em garrafa
Serviço	Teor 13% • Serviço 10–12 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 10 anos

Reguengos DOC Branco

R\$ 39,90

Alentejo | Corte alentejano

Harmonização: *Bacalhau, peixes, frutos do mar*

Produtor	CARMIM (Cooperativa Agrícola de Reguengos de Monsaraz) • Branco seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13% • Serviço 8–10 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

VINHOS TINTOS

ÁFRICA DO SUL

Bobbejaan Red Blend

R\$ 119,90

Western Cape | Shiraz, Mourvèdre, Viognier

Harmonização: Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados

Produtor	Bobbejaan • Tinto seco, médio a encorpado e especiado
Vinificação	Corte ao estilo Rhône, com co-fermentação de Viognier
Estágio	Cerca de 12 meses em carvalho francês usado
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 6 anos

Douglas Green Shiraz 2021

R\$ 99,90

Western Cape | Shiraz

Harmonização: Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados

Produtor	Douglas Green • Tinto seco, médio corpo, frutado e especiado
Vinificação	Fermentação em inox com remontagens
Estágio	Parte do lote com contato com carvalho por alguns meses
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 4 anos

Douglas Green Vineyard Friends Pinotage

R\$ 109,90

Western Cape | Pinotage

Harmonização: Churrasco, carnes defumadas, embutidos e pratos condimentados

Produtor	Douglas Green • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com remontagens
Estágio	Parte do lote com contato com carvalho por alguns meses
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 4 anos

Lyngrove Collection Pinotage 2023

R\$ 49,90

Stellenbosch | Pinotage

Harmonização: Churrasco, carnes defumadas, embutidos e pratos condimentados

Produtor	Lyngrove Wines • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Breve contato com carvalho, majoritariamente inox
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Lyngrove Platinum Latitude 2022

R\$ 179,90

Stellenbosch | Cape Blend (Pinotage, Cabernet, Shiraz)

Harmonização: Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados

Produtor	Lyngrove Wines • Tinto seco, encorpado e estruturado
Vinificação	Uvas de vinhedos selecionados, fermentação em inox e corte após o estágio
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

Lyngrove Platinum Pinotage 2022

R\$ 189,90

Stellenbosch | Pinotage

Harmonização: Churrasco, carnes defumadas, embutidos e pratos condimentados

Produtor	Lyngrove Wines • Tinto seco, encorpado e intenso
Vinificação	Uvas de vinhedos antigos selecionados, fermentação em inox
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

Lyngrove Reserve

R\$ 89,90

Stellenbosch | Blend tinto

Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados

Produtor	Lyngrove Wines • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Cerca de 6 meses em carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 5 anos

Robertson Winery Chapel Red

R\$ 89,90

Robertson | Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinotage

Harmonização: Massas ao ragu, aves assadas, carnes macias e queijos semicurados

Produtor	Robertson Winery • Tinto suave a meio-seco, leve e frutado
Vinificação	Fermentação interrompida para manter açúcar residual
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 12,5% • Serviço 14–16 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

The Chocolate Block 2022

R\$ 599,90

Swartland | Syrah, Grenache, Cinsault, Cabernet Sauvignon, Viognier | 14,5%

Harmonização: Carnes grelhadas, costela BBQ, queijos Gouda

Produtor	Boekenhoutskloof • Tinto seco, encorpado e especiado
Vinificação	Fermentação em tanques de concreto e inox, com parte em cachos inteiros
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas e foudres de carvalho francês (cerca de 15% novas)
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

ALEMANHA

Villa Wolf Pinot Noir 2023

R\$ 91,90

Pfalz | Pinot Noir | 13%

Harmonização: Salmão, aves, cogumelos e queijos suaves

Produtor	J.L. Wolf (Ernst Loosen) • Tinto seco, leve e delicado
Vinificação	Fermentação em inox com maceração curta
Estágio	Majoritariamente inox, com pequena parte em carvalho usado
Serviço	Teor 13% • Serviço 14–16 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 4 anos

ARGENTINA

Ala Colorada Ancellotta (Las Perdices)

R\$ 79,90

Agrelo, Mendoza | Ancellotta

Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados

Produtor	Viña Las Perdices • Tinto seco, encorpado e de cor intensa
Vinificação	Fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 6 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 5 anos

Ala Colorada Cabernet Franc (Las Perdices)

R\$ 79,90

Agrelo, Mendoza | Cabernet Franc

Harmonização: Carnes assadas, pratos com ervas, cogumelos e queijos curados

Produtor	Viña Las Perdices • Tinto seco, médio a encorpado e herbáceo
Vinificação	Fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 6 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 5 anos

Alamos Bonarda 2025 (Catena)

R\$ 109,90

Mendoza | Bonarda | 13,5%

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, massas e queijos de média cura

Produtor	Bodega Catena Zapata • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com leveduras selecionadas
Estágio	Cerca de 6 meses, parte em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 4 anos

Alamos Cabernet Sauvignon 2024 (Catena)

R\$ 109,90

Mendoza | Cabernet Sauvignon | 13,5%

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, massas e queijos de média cura

Produtor	Bodega Catena Zapata • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Fermentação em inox com leveduras selecionadas
Estágio	Cerca de 6 meses, parte em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 5 anos

Alamos Red Blend 2024 (Catena)

R\$ 109,90

Mendoza | Malbec, Cabernet Sauvignon, Bonarda | 13,5%

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, massas e queijos de média cura

Produtor	Bodega Catena Zapata • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Vinificação separada por variedade e corte final
Estágio	Cerca de 6 meses, parte em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 4 anos

Alma Negra Blend (Ernesto Catena)

R\$ 219,90

Mendoza | Blend tinto

Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados

Produtor	Ernesto Catena Vineyards • Tinto seco, encorpado e misterioso (corte secreto)
Vinificação	Corte de variedades não revelado, vinificadas separadamente
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 8 anos

Alma Negra M Blend (Ernesto Catena)

R\$ 189,90

Mendoza | Malbec, Bonarda

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, bife de chorizo, churrasco e queijos curados

Produtor	Ernesto Catena Vineyards • Tinto seco, encorpado e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 8 anos

Alma Negra Pinot Noir (Ernesto Catena)

R\$ 199,90

Mendoza | Pinot Noir

Harmonização: Salmão, atum, cogumelos, aves e massas leves

Produtor	Ernesto Catena Vineyards • Tinto seco, leve a médio corpo e elegante
Vinificação	Uvas de altitude, fermentação em pequenos lotes
Estágio	Cerca de 10 meses em barricas de carvalho francês usadas
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 14–16 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 6 anos

Amancaya Malbec Cabernet Sauvignon 2021 (Caro)

R\$ 279,99

Mendoza | Malbec, Cabernet Sauvignon

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, bife de chorizo, churrasco e queijos curados

Produtor	Bodegas Caro (Catena Zapata e Domaines Barons de Rothschild Lafite) • Tinto seco, encorpado e elegante
Vinificação	Corte de inspiração bordalesa com Malbec predominante
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

Angélica Zapata Cabernet Franc Alta 2021

R\$ 259,90

Mendoza | Cabernet Franc

Harmonização: Carnes assadas, pratos com ervas, cogumelos e queijos curados

Produtor	Bodega Catena Zapata • Tinto seco, encorpado e herbáceo
Vinificação	Uvas de vinhedos de altitude, fermentação com leveduras selecionadas
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 12 anos

Angélica Zapata Cabernet Sauvignon Alta 2021

R\$ 269,90

Mendoza | Cabernet Sauvignon | 14%

Harmonização: Carnes grelhadas, costela, queijos curados

Produtor	Bodega Catena Zapata • Tinto seco, encorpado e estruturado
Vinificação	Uvas de vinhedos de altitude, fermentação com leveduras selecionadas
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 15 anos

Angélica Zapata Malbec Alta 2021

R\$ 389,90

Mendoza | Malbec | 14%

Harmonização: Carnes vermelhas, cordeiro, queijos maturados

Produtor	Bodega Catena Zapata • Tinto seco, encorpado e concentrado
Vinificação	Uvas de vinhedos de altitude, fermentação com leveduras selecionadas
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 15 anos

Angélica Zapata Merlot Alta 2020

R\$ 259,90

Mendoza | Merlot | 14%

Harmonização: Massas, aves assadas, queijos de média cura

Produtor	Bodega Catena Zapata • Tinto seco, encorpado e macio
Vinificação	Uvas de vinhedos de altitude, fermentação com leveduras selecionadas
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

Aruma Malbec (Caro)

R\$ 164,90

Mendoza | Malbec

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, bife de chorizo, churrasco e queijos curados

Produtor	Bodegas Caro (Catena Zapata e Domaines Barons de Rothschild Lafite) • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Cerca de 6 meses em barricas de carvalho francês, parte do lote
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 5 anos

Belhara Estate Block 10 Cabernet Franc

R\$ 89,90

Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza | Cabernet Franc | 14%

Harmonização: Carnes grelhadas, cordeiro, queijos maturados

Produtor	Belhara Estate • Tinto seco, médio a encorpado e herbáceo
Vinificação	Uvas de vinhedo único em altitude, fermentação em inox
Estágio	Cerca de 8 meses em carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 6 anos

Belhara Estate Cabernet Franc Single Vineyard 2023

R\$ 69,90

Valle de Uco, Mendoza | Cabernet Franc | 13,5%

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, massas e queijos de média cura

Produtor	Belhara Estate • Tinto seco, médio corpo e fresco
Vinificação	Uvas de vinhedo único, fermentação em inox
Estágio	Cerca de 6 meses em carvalho francês, parte do lote
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 5 anos

Belhara Estate Gran Corte 2024

R\$ 69,90

Mendoza | Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, bife de chorizo, churrasco e queijos curados

Produtor	Belhara Estate • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Vinificação separada por variedade e corte final
Estágio	Cerca de 6 meses em carvalho francês, parte do lote
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 5 anos

Belhara Estate Malbec Single Vineyard 2024

R\$ 69,90

Valle de Uco, Mendoza | Malbec | 13,5%

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, massas e queijos de média cura

Produtor	Belhara Estate • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Uvas de vinhedo único, fermentação em inox
Estágio	Cerca de 6 meses em carvalho francês, parte do lote
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 5 anos

BenMarco Expresivo 2022

R\$ 129,90

Gualtallary, Valle de Uco | Malbec, Cabernet Sauvignon | 14,5%

Harmonização: Cordeiro, carnes grelhadas, queijos maturados

Produtor	Susana Balbo Wines • Tinto seco, encorpado e estruturado
Vinificação	Uvas de Gualtallary, fermentação com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 14 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 12 anos

Bramare Cabernet Sauvignon (Cobos) 2018

R\$ 339,90

Luján de Cuyo, Mendoza | Cabernet Sauvignon | 14,5%

Harmonização: Bife de chorizo, cordeiro assado, queijos duros maturados

Produtor	Viña Cobos (Paul Hobbs) • Tinto seco, encorpado e concentrado
Vinificação	Fermentação com leveduras nativas e maceração prolongada
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: Até 15 anos

Bramare Malbec (Cobos) 2022

R\$ 339,90

Luján de Cuyo, Mendoza | Malbec | 14,5%

Harmonização: Carnes grelhadas, cordeiro, queijos Gouda

Produtor	Viña Cobos (Paul Hobbs) • Tinto seco, encorpado e concentrado
Vinificação	Fermentação com leveduras nativas e maceração prolongada
Estágio	Cerca de 15 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: Até 15 anos

Caro (Bodegas Caro / Catena & Lafite) 2018

R\$ 599,90

Mendoza | Malbec, Cabernet Sauvignon | 14%

Harmonização: Cordeiro assado, entrecôte, queijos maturados franceses

Produtor	Bodegas Caro (Catena Zapata e Domaines Barons de Rothschild Lafite) • Tinto seco, encorpado e elegante, corte de inspiração bordalesa
Vinificação	Vinificação por parcela e corte final de Malbec e Cabernet Sauvignon
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês (parte novas)
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15–20 anos

Catena Appellation Lunlunta Malbec 2022

R\$ 199,90

Lunlunta, Mendoza | Malbec

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, bife de chorizo, churrasco e queijos curados

Produtor	Bodega Catena Zapata • Tinto seco, encorpado e frutado
Vinificação	Uvas de Lunlunta, fermentação com leveduras selecionadas
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 10 anos

Catena Cabernet Sauvignon

R\$ 169,90

Mendoza | Cabernet Sauvignon

Harmonização: Carnes vermelhas, cordeiro, massas ao ragu e queijos curados

Produtor	Bodega Catena Zapata • Tinto seco, encorpado e estruturado
Vinificação	Corte de vinhedos de altitude, fermentação com leveduras selecionadas
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 10 anos

Catena Malbec

R\$ 179,90

Mendoza | Malbec

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, bife de chorizo, churrasco e queijos curados

Produtor	Bodega Catena Zapata • Tinto seco, encorpado e frutado
Vinificação	Corte de vinhedos de altitude, fermentação com leveduras selecionadas
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 10 anos

Catena Zapata Birth of Cabernet 2021

R\$ 999,90

Mendoza | Cabernet Sauvignon | 14%

Harmonização: Filé mignon ao molho de trufas, costela braisada

Produtor	Bodega Catena Zapata • Tinto seco, encorpado, complexo e estruturado
Vinificação	Uvas de vinhedos históricos selecionados, fermentação em pequenos lotes
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15–20 anos

Catena Zapata Malbec Argentino 2022

R\$ 1.199,90

Mendoza | Malbec | 14,5%

Harmonização: Cordeiro patagônico, bife de chorizo premium, queijos maturados

Produtor	Bodega Catena Zapata • Tinto seco, encorpado, concentrado e complexo
Vinificação	Corte dos vinhedos Adrianna e Nicasia, fermentação em pequenos lotes
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15–20 anos

Cava Negra Cabernet Sauvignon 2025

R\$ 29,90

Mendoza | Cabernet Sauvignon

Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molho de carne

Produtor	Cava Negra • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Cava Negra Malbec 2025

R\$ 29,90

Mendoza | Malbec

Harmonização: Churrasco, empanadas, hambúrguer

Produtor	Cava Negra • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Cava Negra Merlot 2025

R\$ 29,90

Mendoza | Merlot

Harmonização: Massas, pizzas, aves, carnes leves

Produtor	Cava Negra • Tinto seco, leve a médio corpo e macio
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Chac Chac Cabernet Franc 2025

R\$ 27,90

Mendoza | Cabernet Franc

Harmonização: Carnes grelhadas, pratos com ervas, embutidos

Produtor	Chac Chac • Tinto seco, médio corpo e herbáceo
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Chac Chac Malbec 2025

R\$ 27,90

Mendoza | Malbec

Harmonização: Churrasco, pizzas, hambúrguer

Produtor	Chac Chac • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Chac Chac Reserva Malbec

R\$ 42,90

Mendoza | Malbec

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, bife de chorizo, churrasco e queijos curados

Produtor	Chac Chac • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Cerca de 6 meses em contato com carvalho
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 4 anos

Chac Chac Reserva Pinot Noir

R\$ 42,90

Mendoza | Pinot Noir

Harmonização: Salmão, atum, cogumelos, aves e massas leves

Produtor	Chac Chac • Tinto seco, leve a médio corpo
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Cerca de 6 meses em contato com carvalho
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 14–16 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 3 anos

Chac Chac Reserva Tannat

R\$ 42,90

Mendoza | Tannat

Harmonização: Costela, cordeiro, churrasco, carnes de caça e queijos curados

Produtor	Chac Chac • Tinto seco, encorpado e tânico
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Cerca de 6 meses em contato com carvalho
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 5 anos

Clos de los Siete (Michel Rolland) 2021

R\$ 79,90

Valle de Uco, Mendoza | Malbec, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon | 14,5%

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, massas e queijos de média cura

Produtor	Clos de los Siete (Michel Rolland) • Tinto seco, encorpado e macio
Vinificação	Corte de vinhedos do projeto Clos de los Siete em Vista Flores
Estágio	Cerca de 11 meses, 50% em barricas de carvalho francês e 50% em tanques
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 10 anos

Cobos Malbec 2018

R\$ 2.999,90

Mendoza | Malbec | 15%

Harmonização: Bife de chorizo premium, cordeiro patagônico, queijos Parmigiano

Produtor	Viña Cobos (Paul Hobbs) • Tinto seco, muito encorpado, concentrado e complexo
Vinificação	Uvas do vinhedo Marchiori, fermentação com leveduras nativas
Estágio	Cerca de 18 a 24 meses em barricas novas de carvalho francês
Serviço	Teor 15% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15–20 anos

Cordero con Piel de Lobo Malbec 2025

R\$ 44,90

Mendoza | Malbec

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, bife de chorizo, churrasco e queijos curados

Produtor	Mosquita Muerta Wines • Tinto seco, médio a encorpado e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Cerca de 6 meses em carvalho, parte do lote
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 4 anos

Crios Cabernet Sauvignon (Susana Balbo)

R\$ 69,90

Mendoza | Cabernet Sauvignon

Harmonização: Carnes vermelhas, cordeiro, massas ao ragu e queijos curados

Produtor	Susana Balbo Wines • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Cerca de 8 meses em barricas de carvalho francês, parte do lote
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 5 anos

Crux Cabernet Franc 2023

R\$ 99,90

El Cepillo, Valle de Uco, Mendoza | Cabernet Franc | 14%

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, massas e queijos de média cura

Produtor	Crux • Tinto seco, médio a encorpado e herbáceo
Vinificação	Uvas de altitude de El Cepillo, fermentação em inox
Estágio	Cerca de 8 meses em carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 6 anos

Crux Malbec 2023

R\$ 99,90

El Cepillo, Valle de Uco, Mendoza | Malbec | 14%

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, massas e queijos de média cura

Produtor	Crux • Tinto seco, médio a encorpado e frutado
Vinificação	Uvas de altitude de El Cepillo, fermentação em inox
Estágio	Cerca de 8 meses em carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 6 anos

Cuvelier Los Andes Colección 2019

R\$ 169,90

Valle de Uco, Mendoza | Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, bife de chorizo, churrasco e queijos curados

Produtor	Cuvelier Los Andes • Tinto seco, encorpado e estruturado
Vinificação	Vinificação por variedade e corte final, projeto Clos de los Siete
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

Cuvelier Los Andes Malbec

R\$ 139,99

Valle de Uco, Mendoza | Malbec

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, bife de chorizo, churrasco e queijos curados

Produtor	Cuvelier Los Andes • Tinto seco, encorpado e frutado
Vinificação	Uvas de Vista Flores, fermentação com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 10 anos

D.V. Catena Cabernet-Cabernet 2021

R\$ 269,90

Mendoza | Cabernet Sauvignon

Harmonização: Carnes vermelhas, cordeiro, massas ao ragu e queijos curados

Produtor	Bodega Catena Zapata • Tinto seco, encorpado e estruturado
Vinificação	Corte de Cabernet de dois vinhedos de altitudes distintas
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 15 anos

D.V. Catena Cabernet-Malbec

R\$ 199,90

Mendoza | Cabernet Sauvignon, Malbec

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, bife de chorizo, churrasco e queijos curados

Produtor	Bodega Catena Zapata • Tinto seco, encorpado e equilibrado
Vinificação	Corte de Cabernet Sauvignon e Malbec de vinhedos de altitude
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 15 anos

D.V. Catena Malbec-Malbec

R\$ 279,90

Mendoza | Malbec

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, bife de chorizo, churrasco e queijos curados

Produtor	Bodega Catena Zapata • Tinto seco, encorpado e concentrado
Vinificação	Corte de Malbec de três vinhedos de altitudes distintas
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 15 anos

D.V. Catena Syrah-Syrah 2022

R\$ 199,90

Mendoza | Syrah

Harmonização: Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados

Produtor	Bodega Catena Zapata • Tinto seco, encorpado e especiado
Vinificação	Corte de Syrah de dois vinhedos de altitudes distintas
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

D.V. Catena Tinto Histórico 2022

R\$ 199,90

Mendoza | Malbec, Bonarda, Cabernet Sauvignon

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, bife de chorizo, churrasco e queijos curados

Produtor	Bodega Catena Zapata • Tinto seco, médio a encorpado, estilo tradicional
Vinificação	Corte de inspiração histórica dos vinhos de Mendoza dos anos 1930
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 8 anos

Dadá Art Wine #1

R\$ 32,90

Mendoza | Blend tinto

Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados

Produtor	Finca Las Moras • Tinto suave, médio corpo e frutado
Vinificação	Corte com toque adocicado e notas de baunilha
Estágio	Contato com carvalho por alguns meses
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 14–16 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Dadá Art Wine #2

R\$ 32,90

Mendoza | Malbec

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, bife de chorizo, churrasco e queijos curados

Produtor	Finca Las Moras • Tinto seco, médio corpo, macio e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com maceração curta; perfil frutado com notas de chocolate
Estágio	Contato com madeira de carvalho por alguns meses, sem barrica longa
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Dadá Art Wine #391

R\$ 32,90

Mendoza | Cabernet Sauvignon, Malbec

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, bife de chorizo, churrasco e queijos curados

Produtor	Finca Las Moras • Tinto seco, médio corpo, macio e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com leveduras selecionadas e maceração moderada
Estágio	Contato com madeira de carvalho por alguns meses, sem barrica longa
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

El Enemigo Malbec (Aleanna)

R\$ 219,90

Mendoza | Malbec, Cabernet Franc

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, bife de chorizo, churrasco e queijos curados

Produtor	Bodega Aleanna (El Enemigo) • Tinto seco, encorpado e elegante
Vinificação	Fermentação com parte de cachos inteiros e leveduras nativas
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de tonéis de carvalho francês
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 10 anos

Escorihuela Gascón Cabernet Sauvignon 2022

R\$ 75,90

Agrelo, Mendoza | Cabernet Sauvignon | 13,5%

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, massas e queijos de média cura

Produtor	Escorihuela Gascón • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura e maceração de cerca de 15 dias
Estágio	Cerca de 10 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 6 anos

Escorihuela Gascón Don Malbec

R\$ 399,00

Mendoza | Malbec | 14%

Harmonização: Bife ancho, costela braisada, queijos intensos

Produtor	Escorihuela Gascón • Tinto seco, médio corpo, frutado
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Parte do vinho com breve passagem por carvalho; restante em inox
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 4 anos

Escorihuela Gascón Gran Reserva Cabernet Sauvignon 2022

R\$ 99,90

Agrelo, Mendoza | Cabernet Sauvignon | 14%
Harmonização: *Bife de chorizo, costela, queijos duros*

Produtor	Escorihuela Gascón • Tinto seco, encorpado e estruturado
Vinificação	Uvas selecionadas de Agrelo, fermentação em inox e maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês + amadurecimento em garrafa
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

Escorihuela Gascón Pinot Noir 2023

R\$ 75,90

Mendoza | Pinot Noir | 13,5%
Harmonização: *Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados*

Produtor	Escorihuela Gascón • Tinto seco, leve a médio corpo, delicado
Vinificação	Fermentação em inox a temperatura moderada para preservar a fruta
Estágio	Cerca de 8 meses em barricas de carvalho francês usadas
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 14–16 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 4 anos

Escorihuela Gascón Syrah

R\$ 75,90

Mendoza | Syrah | 14%
Harmonização: *Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados*

Produtor	Escorihuela Gascón • Tinto seco, médio a encorpado, especiado
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura e maceração de cerca de 15 dias
Estágio	Cerca de 10 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 6 anos

Familia Gascón Cabernet Sauvignon 2023

R\$ 59,90

Mendoza | Cabernet Sauvignon | 13,5%
Harmonização: *Carnes vermelhas, cordeiro, massas ao ragu e queijos curados*

Produtor	Escorihuela Gascón • Tinto seco, médio corpo, frutado
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Parte do lote com cerca de 6 meses em carvalho; restante em inox
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 4 anos

Felino Cabernet Sauvignon (Viña Cobos) 2023

R\$ 79,90

Mendoza | Cabernet Sauvignon | 14%
Harmonização: *Carnes vermelhas, cordeiro, massas e queijos curados*

Produtor	Viña Cobos (Paul Hobbs) • Tinto seco, encorpado e frutado
Vinificação	Fermentação com leveduras nativas e maceração prolongada
Estágio	Cerca de 9 meses em barricas de carvalho francês e americano (parte nova)
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 7 anos

Finca La Anita Gran Corte 2022

R\$ 99,90

Agrelo, Mendoza | Corte de tintas | 14,5%
Harmonização: *Carnes vermelhas grelhadas, massas e queijos de média cura*

Produtor	Finca La Anita • Tinto seco, encorpado e estruturado
Vinificação	Cada variedade vinificada separadamente e depois assemblada
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês + amadurecimento em garrafa
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 12 anos

Finca La Anita Petit Verdot 2022

R\$ 99,90

Agrelo, Mendoza | Petit Verdot | 14,5%
Harmonização: *Carnes vermelhas grelhadas, massas e queijos de média cura*

Produtor	Finca La Anita • Tinto seco, encorpado, taninos firmes
Vinificação	Fermentação com maceração prolongada para extração de cor e taninos
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

Finca La Anita Syrah 2022

R\$ 99,90

Agrelo, Mendoza | Syrah | 14,5%
Harmonização: *Carnes vermelhas grelhadas, massas e queijos de média cura*

Produtor	Finca La Anita • Tinto seco, encorpado e especiado
Vinificação	Fermentação com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

Finca Las Moras Dada No 1 Art Wine 2025

R\$ 29,90

San Juan | Corte tinto (suave)

Harmonização: Petiscos, pizzas, hambúrguer, sobremesas com chocolate

Produtor	Finca Las Moras • Tinto suave, médio corpo, macio e adocicado
Vinificação	Fermentação interrompida para manter açúcar residual; notas de baunilha
Estágio	Contato com madeira de carvalho por alguns meses, sem barrica longa
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 14–16 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Finca Las Moras Dada No 2 Art Wine 2025

R\$ 29,90

San Juan | Corte tinto

Harmonização: Petiscos, massas, carnes leves

Produtor	Finca Las Moras • Tinto seco, médio corpo, macio e frutado
Vinificação	Fermentação em inox; perfil frutado com notas de chocolate
Estágio	Contato com madeira de carvalho por alguns meses, sem barrica longa
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Finca Las Moras Dada No 3 Art Wine 2025

R\$ 29,90

San Juan | Corte tinto

Harmonização: Petiscos, pizzas, carnes leves

Produtor	Finca Las Moras • Tinto seco, médio corpo, macio
Vinificação	Fermentação em inox com leveduras selecionadas
Estágio	Contato com madeira de carvalho por alguns meses, sem barrica longa
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Finca Las Moras Dada No 391 Art Cabernet 2025

R\$ 29,90

San Juan | Cabernet Sauvignon

Harmonização: Carnes grelhadas, hambúrguer, massas

Produtor	Finca Las Moras • Tinto seco, médio corpo, macio e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com leveduras selecionadas
Estágio	Contato com madeira de carvalho por alguns meses, sem barrica longa
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Gran Enemigo Blend 2021

R\$ 599,90

Gualtallary, Valle de Uco | Cabernet Franc, Malbec | 14%

Harmonização: Bife de chorizo, cordeiro, queijos maturados

Produtor	Bodega Aleanna (El Enemigo) • Tinto seco, encorpado, complexo e elegante
Vinificação	Fermentação com leveduras nativas e parte de cachos inteiros, em pequenos lotes
Estágio	Cerca de 15 meses em tonéis e barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15–20 anos

Gran Obra Single Vineyard Malbec 2022

R\$ 249,90

Mendoza | Malbec

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, bife de chorizo, churrasco e queijos curados

Produtor	Séptima (Codorníu Argentina) • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Uvas de vinhedo único, fermentação com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

Gran Tomero Single Vineyard Petit Verdot 2022

R\$ 189,90

Valle de Uco, Mendoza | Petit Verdot | 14%

Harmonização: Cordeiro, carnes de caça, queijos maturados

Produtor	Bodega Vistalba (Tomero) • Tinto seco, encorpado, taninos firmes
Vinificação	Uvas de vinhedo único no Valle de Uco, maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

Humberto Barberis Gran Reserva Malbec 2021

R\$ 99,90

Mendoza | Malbec | 14,1%

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, massas e queijos de média cura

Produtor	Bodega Humberto Barberis • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 14,1% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 8 anos

Judas Malbec

Mendoza | Malbec | 14%

Harmonização: Carnes grelhadas, empanadas, queijos de média cura

R\$ 279,90

Produtor	Bodega Sottano • Tinto seco, muito encorpado e concentrado
Vinificação	Seleção de parcelas, fermentação em pequenos lotes e maceração prolongada
Estágio	Cerca de 24 meses em barricas novas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15–20 anos

Judas Terroir Malbec Los Chacayes

Los Chacayes, Valle de Uco | Malbec | 14%

Harmonização: Bife de chorizo, assados, queijos provolone

R\$ 299,99

Produtor	Bodega Sottano • Tinto seco, encorpado, expressão de terroir
Vinificação	Uvas de Los Chacayes, fermentação em pequenos lotes com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: Até 15 anos

Kaiken Indómito Cabernet Franc 2022

Mendoza | Cabernet Franc | 13,5%

Harmonização: Empanadas de carne, milanesas, queijos provolone grelhado

R\$ 69,90

Produtor	Kaiken (Aurelio Montes) • Tinto seco, médio a encorpado, especiado
Vinificação	Fermentação em inox com maceração pré-fermentativa a frio
Estágio	Cerca de 10 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 7 anos

Kaiken Indómito Malbec 2022

Mendoza | Malbec | 13,5%

Harmonização: Asado, choripán, picanha na brasa, queijos semi-curados

R\$ 69,90

Produtor	Kaiken (Aurelio Montes) • Tinto seco, médio a encorpado, frutado
Vinificação	Fermentação em inox com maceração pré-fermentativa a frio
Estágio	Cerca de 10 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 7 anos

Las Perdices Cabernet Sauvignon 2024

Mendoza | Cabernet Sauvignon

Harmonização: Carnes vermelhas, churrasco, massas com molho de carne

R\$ 39,90

Produtor	Viña Las Perdices • Tinto seco, médio corpo, frutado
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Parte do lote com breve passagem por carvalho; restante em inox
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 4 anos

Las Perdices Don Juan Reserva 2020

Luján de Cuyo, Mendoza | Malbec, Cabernet Sauvignon

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, bife de chorizo, churrasco e queijos curados

R\$ 129,90

Produtor	Viña Las Perdices • Tinto seco, encorpado e estruturado
Vinificação	Corte de uvas selecionadas de Luján de Cuyo, vinificadas separadamente
Estágio	Cerca de 14 meses em barricas de carvalho francês + amadurecimento em garrafa
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 12 anos

Las Perdices Malbec

Mendoza | Malbec

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, bife de chorizo, churrasco e queijos curados

R\$ 39,90

Produtor	Viña Las Perdices • Tinto seco, médio corpo, frutado
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Parte do lote com breve passagem por carvalho; restante em inox
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 4 anos

Las Perdices Red Blend

Mendoza | Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, bife de chorizo, churrasco e queijos curados

R\$ 39,90

Produtor	Viña Las Perdices • Tinto seco, médio corpo, macio
Vinificação	Variedades vinificadas separadamente e ensambladas
Estágio	Parte do corte com cerca de 6 meses em carvalho
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 4 anos

Las Perdices Reserva Bonarda

R\$ 69,90

Mendoza | Bonarda

Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados

Produtor	Viña Las Perdices • Tinto seco, médio a encorpado, frutado
Vinificação	Fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 6 anos

Las Perdices Reserva Cabernet Sauvignon

R\$ 69,90

Mendoza | Cabernet Sauvignon

Harmonização: Carnes vermelhas, cordeiro, massas ao ragu e queijos curados

Produtor	Viña Las Perdices • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 7 anos

Las Perdices Reserva Malbec 2023

R\$ 69,90

Mendoza | Malbec

Harmonização: Carnes grelhadas, linguiça artesanal, pizzas, queijos semicurados

Produtor	Viña Las Perdices • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 7 anos

Las Perdices Reserva Pinot Noir

R\$ 69,90

Mendoza | Pinot Noir

Harmonização: Salmão, atum, cogumelos, aves e massas leves

Produtor	Viña Las Perdices • Tinto seco, leve a médio corpo, delicado
Vinificação	Fermentação a temperatura moderada para preservar a fruta
Estágio	Cerca de 10 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 14–16 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 5 anos

Las Perdices Syrah Viognier 2025

R\$ 39,90

Mendoza | Syrah, Viognier

Harmonização: Carnes grelhadas, pratos condimentados, cordeiro, queijos médios

Produtor	Viña Las Perdices • Tinto seco, médio corpo, aromático
Vinificação	Cofermentação de Syrah com pequena parcela de Viognier
Estágio	Parte do lote com breve passagem por carvalho; restante em inox
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 4 anos

Las Perdices Tinamú

R\$ 199,90

Luján de Cuyo, Mendoza | Malbec, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, bife de chorizo, churrasco e queijos curados

Produtor	Viña Las Perdices • Tinto seco, muito encorpado, ícone da casa
Vinificação	Seleção das melhores parcelas, variedades vinificadas separadamente
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas novas de carvalho francês + amadurecimento em garrafa
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15–20 anos

Lindaflor La Violeta Malbec 2016

R\$ 1.099,90

Vista Flores, Valle de Uco | Malbec | 14,5%

Harmonização: Bife de chorizo, cordeiro patagônico, queijos maturados

Produtor	Bodega Monteviejo • Tinto seco, muito encorpado, ícone da casa
Vinificação	Seleção de parcelas de Vista Flores, fermentação em barricas com remontagens manuais
Estágio	Cerca de 18–24 meses em barricas novas de carvalho francês
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15–20 anos

Luca Malbec 2020

R\$ 299,90

Valle de Uco, Mendoza | Malbec | 14,5%

Harmonização: Bife de chorizo, cordeiro assado, queijos Manchego

Produtor	Luca Wines (Laura Catena) • Tinto seco, encorpado e elegante
Vinificação	Uvas de vinhedos antigos de altitude, fermentação em pequenos lotes
Estágio	Cerca de 14 meses em barricas de carvalho francês (parte nova)
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 12 anos

Maldito Malbec

R\$ 249,90

Mendoza | Malbec | 14%

Harmonização: Carnes vermelhas, empanadas, queijos provolone

Produtor	Vicentin Family Wines • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 8 anos

Mil Demonios Assemblage

R\$ 129,90

Mendoza | Blend tinto

Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados

Produtor	Bodega Sin Reglas (Mil Demonios) • Tinto seco, encorpado e intenso
Vinificação	Variedades vinificadas separadamente e assembladas
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 7 anos

Mil Demonios Pirata Cabernet Sauvignon

R\$ 165,90

Mendoza | Cabernet Sauvignon

Harmonização: Carnes vermelhas, cordeiro, massas ao ragu e queijos curados

Produtor	Bodega Sin Reglas (Mil Demonios) • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 7 anos

Mil Demonios Vikingo Petit Verdot

R\$ 199,90

Mendoza | Petit Verdot

Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados

Produtor	Bodega Sin Reglas (Mil Demonios) • Tinto seco, encorpado, taninos firmes
Vinificação	Fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 7 anos

Milamore

R\$ 119,90

Mendoza | Blend tinto

Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados

Produtor	Bodega Renacer • Tinto seco, encorpado, estilo Amarone
Vinificação	Parte das uvas desidratadas (appassimento) antes da fermentação, método inspirado no Amarone
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 8 anos

Monteviejo Lindaflor Malbec

R\$ 249,90

Vista Flores, Valle de Uco | Malbec | 14,5%

Harmonização: Cordeiro, costela, queijos duros

Produtor	Bodega Monteviejo • Tinto seco, encorpado e concentrado
Vinificação	Uvas de Vista Flores, fermentação com remontagens manuais
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês (parte nova)
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 15 anos

Nicola Catena Bonarda 2020

R\$ 449,90

Mendoza | Bonarda | 14%

Harmonização: Pizza, massa ao ragu, carnes vermelhas

Produtor	Bodega Catena Zapata • Tinto seco, médio a encorpado, frutado
Vinificação	Uvas de vinhedos antigos de Bonarda, fermentação com leveduras nativas
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 10 anos

Nicolas Catena Zapata 2020

R\$ 999,90

Mendoza | Malbec, Cabernet Sauvignon | 14,5%

Harmonização: Cordeiro assado, bife de chorizo, queijos Comté

Produtor	Bodega Catena Zapata • Tinto seco, muito encorpado, ícone da casa
Vinificação	Seleção de vinhedos de altitude, fermentação em pequenos lotes e maceração prolongada
Estágio	Cerca de 24 meses em barricas novas de carvalho francês
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 20–25 anos

Norton D.O.C. Malbec

R\$ 64,90

Luján de Cuyo, Mendoza | Malbec

Harmonização: Churrasco, bife de chorizo, empanadas, queijos curados

Produtor	Bodega Norton • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Uvas de Luján de Cuyo sob a D.O.C., maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 8 anos

Norton Reserva Cabernet Franc

R\$ 69,90

Mendoza | Cabernet Franc

Harmonização: Carnes grelhadas, pratos com ervas, embutidos

Produtor	Bodega Norton • Tinto seco, médio a encorpado, especiado
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 7 anos

Norton Select Cabernet Sauvignon

R\$ 49,90

Mendoza | Cabernet Sauvignon

Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molho de carne

Produtor	Bodega Norton • Tinto seco, médio corpo
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Parte do lote com cerca de 6 meses em carvalho; restante em inox
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 4 anos

Norton Select Malbec

R\$ 49,90

Mendoza | Malbec

Harmonização: Churrasco, hambúrguer, pizzas

Produtor	Bodega Norton • Tinto seco, médio corpo, frutado
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Parte do lote com cerca de 6 meses em carvalho; restante em inox
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 4 anos

Obra Prima Colección Gran Reserva Malbec 2023

R\$ 99,90

Mendoza | Malbec | 14%

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, massas e queijos de média cura

Produtor	Obra Prima Wines • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

Obra Prima Maximus Blend

R\$ 139,90

Mendoza | Malbec, Cabernet Sauvignon

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, bife de chorizo, churrasco e queijos curados

Produtor	Obra Prima Wines • Tinto seco, encorpado e estruturado
Vinificação	Variedades vinificadas separadamente e ensambladas
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

Padrillos Malbec (Ernesto Catena)

R\$ 139,90

Mendoza | Malbec

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, bife de chorizo, churrasco e queijos curados

Produtor	Ernesto Catena Vineyards • Tinto seco, médio corpo, frutado
Vinificação	Uvas do Valle de Uco, fermentação em inox
Estágio	Parte do lote com cerca de 6 meses em carvalho francês
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 4 anos

Padrillos Pinot Noir (Ernesto Catena)

R\$ 129,90

Mendoza | Pinot Noir

Harmonização: Salmão, atum, cogumelos, aves e massas leves

Produtor	Ernesto Catena Vineyards • Tinto seco, leve a médio corpo
Vinificação	Fermentação em inox a temperatura moderada para preservar a fruta
Estágio	Parte do lote com breve passagem por carvalho francês
Serviço	Teor 13% • Serviço 14–16 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Petit Caro 2021

R\$ 229,99

Mendoza | Malbec, Cabernet Sauvignon

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, bife de chorizo, churrasco e queijos curados

Produtor	Bodegas Caro (Barons de Rothschild Lafite e Catena) • Tinto seco, médio a encorpado, frutado
Vinificação	Fermentação em inox com maceração de cerca de 15 dias
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 8 anos

Portillo Valle de Uco Cabernet Sauvignon 2024

R\$ 34,90

Valle de Uco | Cabernet Sauvignon

Harmonização: Churrasco, hambúrguer, massas com molho de carne

Produtor	Bodegas Salentein (Portillo) • Tinto seco, médio corpo, frutado
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Portillo Valle de Uco Malbec 2025

R\$ 34,90

Valle de Uco | Malbec

Harmonização: Carnes grelhadas, empanadas, pizzas, queijos semicurados

Produtor	Bodegas Salentein (Portillo) • Tinto seco, médio corpo, frutado
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Portillo Valle de Uco Merlot 2025

R\$ 34,90

Valle de Uco | Merlot

Harmonização: Massas, pizzas, frango assado, carnes leves

Produtor	Bodegas Salentein (Portillo) • Tinto seco, médio corpo, macio
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Portillo Valle de Uco Pinot Noir 2025

R\$ 34,90

Valle de Uco | Pinot Noir

Harmonização: Salmão, atum, cogumelos, aves, charcutaria

Produtor	Bodegas Salentein (Portillo) • Tinto seco, leve e fresco
Vinificação	Fermentação em inox a temperatura moderada para preservar a fruta
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13% • Serviço 14–16 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Punto Límite Gran Reserva Malbec 2022

R\$ 79,90

Patagônia | Malbec

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, bife de chorizo, churrasco e queijos curados

Produtor	Punto Límite (Patagônia) • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Uvas de clima frio patagônico, fermentação com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 8 anos

Rutini Apartado Gran Malbec 2017

R\$ 599,99

Valle de Uco, Mendoza | Malbec | 14,5%

Harmonização: Cordeiro assado, costela braisada, queijos pecorino

Produtor	Rutini Wines • Tinto seco, muito encorpado, ícone da casa
Vinificação	Seleção de parcelas do Valle de Uco, fermentação em pequenos lotes
Estágio	Cerca de 18–24 meses em barricas novas de carvalho francês + amadurecimento em garrafa
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15–20 anos

Saint Felicien Bonarda 2023

R\$ 229,90

Mendoza | Bonarda

Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados

Produtor	Bodega Catena Zapata • Tinto seco, médio corpo, frutado
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 6 anos

Saint Felicien Cabernet Franc 2023

R\$ 159,90

Mendoza | Cabernet Franc

Harmonização: Carnes assadas, pratos com ervas, cogumelos e queijos curados

Produtor	Bodega Catena Zapata • Tinto seco, médio a encorpado, especiado
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 6 anos

Saint Felicien Malbec 2023

R\$ 159,90

Mendoza | Malbec

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, bife de chorizo, churrasco e queijos curados

Produtor	Bodega Catena Zapata • Tinto seco, médio a encorpado, frutado
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 6 anos

Salentein Numina Cabernet Franc 2023

R\$ 129,90

Valle de Uco, Mendoza | Cabernet Franc | 14%

Harmonização: Cordeiro, carnes grelhadas e queijos maturados

Produtor	Bodegas Salentein • Tinto seco, encorpado e especiado
Vinificação	Uvas de altitude do Valle de Uco, fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

Salentein Numina Gran Corte 2024

R\$ 129,90

Valle de Uco, Mendoza | Malbec, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon | 14%

Harmonização: Cordeiro, carnes grelhadas e queijos maturados

Produtor	Bodegas Salentein • Tinto seco, encorpado e estruturado
Vinificação	Variedades vinificadas separadamente e ensambladas
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

Salentein Numina Malbec 2024

R\$ 129,90

Valle de Uco, Mendoza | Malbec | 14%

Harmonização: Cordeiro, carnes grelhadas e queijos maturados

Produtor	Bodegas Salentein • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Uvas de altitude do Valle de Uco, fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

Salentein Numina Petit Verdot 2024

R\$ 129,90

Valle de Uco, Mendoza | Petit Verdot | 14%

Harmonização: Cordeiro, carnes grelhadas e queijos maturados

Produtor	Bodegas Salentein • Tinto seco, encorpado, taninos firmes
Vinificação	Uvas de altitude do Valle de Uco, maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

Salentein Numina Pinot Noir 2024

R\$ 129,90

Valle de Uco, Mendoza | Pinot Noir | 14%

Harmonização: Cordeiro, carnes grelhadas e queijos maturados

Produtor	Bodegas Salentein • Tinto seco, médio corpo e elegante
Vinificação	Fermentação em pequenos tanques com leveduras nativas e parte de cachos inteiros
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 14–16 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 8 anos

Salentein Reserva Cabernet Franc 2024

R\$ 84,90

Valle de Uco, Mendoza | Cabernet Franc | 14%

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, massas e queijos de média cura

Produtor	Bodegas Salentein • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura e maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 7 anos

Salentein Reserva Cabernet Sauvignon 2024

R\$ 84,90

Valle de Uco, Mendoza | Cabernet Sauvignon | 14%

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, massas e queijos de média cura

Produtor	Bodegas Salentein • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura e maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 8 anos

Salentein Reserva Corte de Tintas 2024

R\$ 84,90

Valle de Uco, Mendoza | Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc | 14%

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, massas e queijos de média cura

Produtor	Bodegas Salentein • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Variedades vinificadas separadamente e assembladas após o estágio
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 8 anos

Salentein Reserva Malbec 2024

R\$ 84,90

Valle de Uco, Mendoza | Malbec | 14%

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, massas e queijos de média cura

Produtor	Bodegas Salentein • Tinto seco, encorpado e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura e maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 7 anos

Salentein Reserva Pinot Noir 2024

R\$ 84,90

Valle de Uco, Mendoza | Pinot Noir | 14%

Harmonização: Salmão, cogumelos, aves e queijos suaves

Produtor	Bodegas Salentein • Tinto seco, leve a médio corpo
Vinificação	Fermentação em inox a baixa temperatura para preservar a fruta
Estágio	Cerca de 10 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 14–16 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 6 anos

Septima Gran Reserva 10 Barricas Cabernet Franc 2022

R\$ 149,90

Mendoza | Cabernet Franc | 14%

Harmonização: Carnes vermelhas, cordeiro assado, queijos maturados

Produtor	Bodega Septima (Codorníu Argentina) • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Seleção das melhores parcelas e maceração prolongada
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês, seleção das 10 melhores barricas
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

Septima Gran Reserva 10 Barricas Cabernet Sauvignon 2021

R\$ 149,90

Mendoza | Cabernet Sauvignon | 14%

Harmonização: Carnes vermelhas, cordeiro assado, queijos maturados

Produtor	Bodega Septima (Codorníu Argentina) • Tinto seco, encorpado e estruturado
Vinificação	Seleção das melhores parcelas e maceração prolongada
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês, seleção das 10 melhores barricas
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: Até 12 anos

Septima Gran Reserva 10 Barricas Malbec 2022

R\$ 149,90

Mendoza | Malbec | 14%

Harmonização: Carnes vermelhas, cordeiro assado, queijos maturados

Produtor	Bodega Septima (Codorníu Argentina) • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Seleção das melhores parcelas e maceração prolongada
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês, seleção das 10 melhores barricas
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

Septima Gran Reserva 10 Barricas Tannat 2022

R\$ 149,90

Mendoza | Tannat | 14%

Harmonização: Carnes vermelhas, cordeiro assado, queijos maturados

Produtor	Bodega Septima (Codorníu Argentina) • Tinto seco, encorpado e tânico
Vinificação	Seleção das melhores parcelas e maceração prolongada
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês, seleção das 10 melhores barricas
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: Até 12 anos

Septima Lote Especial Malbec 2023

R\$ 229,90

Mendoza | Malbec | 14,5%

Harmonização: Filé ao molho de vinho, cordeiro, queijos maturados

Produtor	Bodega Septima (Codorníu Argentina) • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Fermentação em inox com maceração prolongada de lote selecionado
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 8 anos

Sottano Reserva Cabernet Sauvignon

R\$ 79,90

Mendoza | Cabernet Sauvignon

Harmonização: Carnes vermelhas, cordeiro, massas ao ragu e queijos curados

Produtor	Bodega Sottano • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Fermentação em inox com leveduras selecionadas e maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 8 anos

Sottano Reserva Malbec

R\$ 79,90

Mendoza | Malbec

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, bife de chorizo, churrasco e queijos curados

Produtor	Bodega Sottano • Tinto seco, encorpado e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com leveduras selecionadas e maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 7 anos

Tikal Amorío (Ernesto Catena)

R\$ 259,90

Mendoza | Malbec

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, bife de chorizo, churrasco e queijos curados

Produtor	Tikal Vineyards (Ernesto Catena) • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Vinhedos biodinâmicos; fermentação com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 8 anos

Tikal Júbilo 2023 (Ernesto Catena)

R\$ 399,90

Mendoza | Malbec, Cabernet Sauvignon

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, bife de chorizo, churrasco e queijos curados

Produtor	Tikal Vineyards (Ernesto Catena) • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Variedades vinificadas separadamente e assembladas antes do estágio
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 8 anos

Trumpeter Cabernet Franc (Rutini)

R\$ 69,90

Mendoza | Cabernet Franc | 13,5%

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, massas e queijos de média cura

Produtor	Bodega La Rural (Rutini Wines) • Tinto seco, médio corpo
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Cerca de 6 a 8 meses em barricas de carvalho francês e americano (parte do lote)
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 5 anos

Trumpeter Cabernet Sauvignon (Rutini)

R\$ 69,90

Mendoza | Cabernet Sauvignon | 13,5%

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, massas e queijos de média cura

Produtor	Bodega La Rural (Rutini Wines) • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Cerca de 6 a 8 meses em barricas de carvalho francês e americano (parte do lote)
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 5 anos

Trumpeter Malbec (Rutini)

R\$ 69,90

Mendoza | Malbec | 13,5%

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, massas e queijos de média cura

Produtor	Bodega La Rural (Rutini Wines) • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Cerca de 6 a 8 meses em barricas de carvalho francês e americano (parte do lote)
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 5 anos

Trumpeter Merlot (Rutini)

R\$ 69,90

Mendoza | Merlot | 13,5%

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, massas e queijos de média cura

Produtor	Bodega La Rural (Rutini Wines) • Tinto seco, médio corpo e macio
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Cerca de 6 a 8 meses em barricas de carvalho francês e americano (parte do lote)
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 4 anos

Zico Premium Cabernet Sauvignon (Brujeras)

R\$ 179,90

Mendoza | Cabernet Sauvignon | 14%

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, massas e queijos de média cura

Produtor	Brujeras Wines • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Breve passagem por carvalho (padrão da linha Premium)
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 5 anos

AUSTRÁLIA

Angove Long Row Shiraz

R\$ 84,90

South Australia | Shiraz

Harmonização: Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados

Produtor	Angove Family Winemakers • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Breve contato com carvalho francês e americano
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 4 anos

Eden Hill Cabernet Sauvignon 2021

R\$ 79,90

South Australia | Cabernet Sauvignon | 14%

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, massas e queijos de média cura

Produtor	Eden Hill Wines • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em carvalho francês e americano
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 7 anos

Eden Hill Shiraz 2023

R\$ 79,90

South Australia | Shiraz | 14%

Harmonização: Churrasco, hambúrguer, massas

Produtor	Eden Hill Wines • Tinto seco, encorpado e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em carvalho francês e americano
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 6 anos

Jacob's Creek Classic Cabernet Sauvignon

R\$ 49,90

South Eastern Australia | Cabernet Sauvignon

Harmonização: Carnes vermelhas, cordeiro, massas ao ragu e queijos curados

Produtor	Jacob's Creek (Pernod Ricard Winemakers) • Tinto seco, médio corpo
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Curto estágio com carvalho francês e americano (parte do lote)
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Jacob's Creek Classic Shiraz

R\$ 49,90

South Eastern Australia | Shiraz

Harmonização: Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados

Produtor	Jacob's Creek (Pernod Ricard Winemakers) • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Curto estágio com carvalho francês e americano (parte do lote)
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Jacob's Creek Classic Shiraz Cabernet

R\$ 49,90

South Eastern Australia | Shiraz, Cabernet Sauvignon

Harmonização: Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados

Produtor	Jacob's Creek (Pernod Ricard Winemakers) • Tinto seco, médio corpo
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Curto estágio com carvalho francês e americano (parte do lote)
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Penfolds Max's Shiraz Cabernet

R\$ 329,90

South Australia | Shiraz, Cabernet Sauvignon | 14,5%

Harmonização: Churrasco, costela defumada, queijos cheddar

Produtor	Penfolds • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Fermentação em inox com parte finalizada em barrica
Estágio	Cerca de 12 meses em carvalho francês e americano
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 8 anos

Two Hands Angels' Share Shiraz 2022

R\$ 269,90

McLaren Vale | Shiraz | 14,5%

Harmonização: Churrasco, costela defumada, queijos curados

Produtor	Two Hands Wines • Tinto seco, encorpado e intenso
Vinificação	Fermentação em tanques abertos com remontagens e bâtonnage nas barricas
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês (parte nova)
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

BOLÍVIA

Campos de Solana Innovante Tannat

R\$ 89,90

Tarija | Tannat

Harmonização: Costela, cordeiro, churrasco, carnes de caça e queijos curados

Produtor	Campos de Solana • Tinto seco, encorpado e tânico
Vinificação	Vinhedos de altitude em Tarija; fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Passagem parcial por barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 6 anos

BRASIL

Angelo Gran Reserva Corte Tinto (Casa Galiotto) 2020

R\$ 119,90

Serra Gaúcha | Corte de tintas | 13,5%

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, massas e queijos de média cura

Produtor	Casa Galiotto • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Variedades vinificadas separadamente e assembladas após o estágio
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 8 anos

Benildo Perini (caixa)

R\$ 269,90

Serra Gaúcha | Corte tinto

Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados

Produtor	Casa Perini • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Corte de uvas selecionadas vinificadas separadamente
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 8 anos

Casa Geraldo Reserva Malbec

R\$ 89,90

Andradas, MG | Malbec

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, bife de chorizo, churrasco e queijos curados

Produtor	Casa Geraldo • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Colheita de inverno com técnica de dupla poda
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 6 anos

Casa Geraldo Reserva Tempranillo

R\$ 109,90

Andradas, MG | Tempranillo

Harmonização: Cordeiro, jamón, embutidos, carnes assadas e queijo manchego

Produtor	Casa Geraldo • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Colheita de inverno com técnica de dupla poda
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 6 anos

Casa Geraldo Signature Reserva Cabernet Franc

R\$ 84,90

Andradas, MG | Cabernet Franc

Harmonização: Carnes assadas, pratos com ervas, cogumelos e queijos curados

Produtor	Casa Geraldo • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Colheita de inverno com técnica de dupla poda
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 6 anos

Casa Geraldo Signature Reserva Merlot

R\$ 89,90

Andradas, MG | Merlot

Harmonização: Massas ao ragu, aves assadas, carnes macias e queijos semicurados

Produtor	Casa Geraldo • Tinto seco, médio corpo e macio
Vinificação	Colheita de inverno com técnica de dupla poda
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 6 anos

Casa Geraldo Syrah Reserva (Colheita de Inverno)

R\$ 89,90

Andradas, MG | Syrah

Harmonização: Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados

Produtor	Casa Geraldo • Tinto seco, encorpado e especiado
Vinificação	Colheita de inverno com técnica de dupla poda
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 8 anos

Casa Marques Pereira Reserva Cabernet Franc

R\$ 89,90

Campanha Gaúcha | Cabernet Franc

Harmonização: Carnes assadas, pratos com ervas, cogumelos e queijos curados

Produtor	Casa Marques Pereira • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura e maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 6 anos

Casa Marques Pereira Reserva Malbec

R\$ 89,90

Campanha Gaúcha | Malbec

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, bife de chorizo, churrasco e queijos curados

Produtor	Casa Marques Pereira • Tinto seco, encorpado e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura e maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 6 anos

Casa Marques Pereira Reserva Tannat

R\$ 89,90

Campanha Gaúcha | Tannat

Harmonização: Costela, cordeiro, churrasco, carnes de caça e queijos curados

Produtor	Casa Marques Pereira • Tinto seco, encorpado e tânico
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura e maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 8 anos

Casa Perini Fração Única Cabernet Franc 2022

R\$ 79,90

Serra Gaúcha | Cabernet Franc

Harmonização: Carnes assadas, pratos com ervas, cogumelos e queijos curados

Produtor	Casa Perini • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Uvas de uma única parcela, fermentação com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 8 anos

Casa Perini Fração Única Tannat 2022

R\$ 79,90

Serra Gaúcha | Tannat

Harmonização: Costela, cordeiro, churrasco, carnes de caça e queijos curados

Produtor	Casa Perini • Tinto seco, encorpado e tânico
Vinificação	Uvas de uma única parcela, fermentação com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

Casa Perini Quatro

R\$ 199,90

Serra Gaúcha | Cabernet Sauvignon, Merlot, Tannat, Ancellotta | 13,5%

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, massas e queijos de média cura

Produtor	Casa Perini • Tinto seco, médio corpo
Vinificação	Corte de quatro variedades vinificadas separadamente
Estágio	Parte do corte com cerca de 6 meses em carvalho; restante em inox
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 5 anos

Casa Perini Vitis Marselan 2023

R\$ 48,90

Serra Gaúcha | Marselan
Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados

Produtor	Casa Perini • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Casa Valduga Gran Villa-Lobos Cabernet Sauvignon 2020

R\$ 269,90

Serra Gaúcha | Cabernet Sauvignon | 13,5%
Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, massas e queijos de média cura

Produtor	Casa Valduga • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Uvas selecionadas, fermentação com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

Casa Valduga Naturelle Tinto Reserva

R\$ 79,90

Serra Gaúcha | Corte tinto
Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados

Produtor	Casa Valduga • Tinto seco, leve e frutado, baixo teor alcoólico
Vinificação	Vinificação com colheita antecipada para menor teor alcoólico
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 10,5% • Serviço 14–16 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Casa Valduga Naturelle Tinto Suave

R\$ 54,90

Serra Gaúcha | Corte tinto
Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados

Produtor	Casa Valduga • Tinto suave, leve e frutado, baixo teor alcoólico
Vinificação	Fermentação interrompida para preservar açúcar residual natural
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 10% • Serviço 12–14 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Casa Valduga Terroir Cabernet Sauvignon 2022

R\$ 85,90

Vale dos Vinhedos, RS | Cabernet Sauvignon
Harmonização: Carnes vermelhas, cordeiro, massas ao ragu e queijos curados

Produtor	Casa Valduga • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 8 anos

Casa Valduga Terroir Exclusivo Cabernet Franc

R\$ 129,90

Vale dos Vinhedos, RS | Cabernet Franc
Harmonização: Carnes assadas, pratos com ervas, cogumelos e queijos curados

Produtor	Casa Valduga • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Uvas de vinhedos próprios, fermentação com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 8 anos

Casa Valduga Terroir Exclusivo Syrah

R\$ 129,90

Vale dos Vinhedos, RS | Syrah
Harmonização: Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados

Produtor	Casa Valduga • Tinto seco, encorpado e especiado
Vinificação	Uvas de vinhedos próprios, fermentação com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 8 anos

Casa Valduga Terroir Exclusivo Tannat

R\$ 129,90

Vale dos Vinhedos, RS | Tannat
Harmonização: Costela, cordeiro, churrasco, carnes de caça e queijos curados

Produtor	Casa Valduga • Tinto seco, encorpado e tânico
Vinificação	Uvas de vinhedos próprios, fermentação com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

LA Clássico Merlot (Luiz Argenta)

R\$ 135,90

Flores da Cunha, RS | Merlot

Harmonização: Massas ao ragu, aves assadas, carnes macias e queijos semicurados

Produtor	Luiz Argenta • Tinto seco, médio corpo
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Breve passagem por carvalho francês (parte do lote)
Serviço	Teor 13% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 4 anos

LA Jovem Shiraz (Luiz Argenta)

R\$ 189,90

Flores da Cunha, RS | Shiraz

Harmonização: Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados

Produtor	Luiz Argenta • Tinto seco, leve a médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 12,5% • Serviço 14–16 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

LA Zero Shiraz Desalcoolizado (Luiz Argenta)

R\$ 123,90

Flores da Cunha, RS | Shiraz

Harmonização: Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados

Produtor	Luiz Argenta • Tinto desalcoolizado, leve e frutado
Vinificação	Vinho elaborado normalmente e desalcoolizado por destilação a vácuo
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor <0,5% • Serviço 8–10 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 1 ano

Luiz Argenta Cave Terracota Pinot Noir (caixa)

R\$ 599,90

Flores da Cunha, RS | Pinot Noir

Harmonização: Salmão, atum, cogumelos, aves e massas leves

Produtor	Luiz Argenta • Tinto seco, médio corpo e elegante
Vinificação	Fermentação com baixa intervenção e amadurecimento em ânforas
Estágio	Amadurecimento em ânforas de terracota na cave subterrânea da vinícola
Serviço	Teor 13% • Serviço 14–16 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 6 anos

Luiz Argenta Terroir Marselan Tannat

R\$ 105,90

Flores da Cunha, RS | Marselan, Tannat

Harmonização: Costela, cordeiro, churrasco, carnes de caça e queijos curados

Produtor	Luiz Argenta • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Variedades vinificadas separadamente e assembladas após o estágio
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 8 anos

Luiz Argenta Terroir Merlot

R\$ 87,90

Flores da Cunha, RS | Merlot

Harmonização: Massas ao ragu, aves assadas, carnes macias e queijos semicurados

Produtor	Luiz Argenta • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 8 anos

Luiz Valduga

R\$ 899,90

Serra Gaúcha | Corte de tintas | 14%

Harmonização: Carnes vermelhas assadas, cordeiro, queijos maturados

Produtor	Casa Valduga • Tinto seco, encorpado e complexo
Vinificação	Corte ícone de uvas selecionadas dos melhores vinhedos da família
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês novas + estágio em garrafa
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15 anos

Miolo Giuseppe Merlot Cabernet Sauvignon

R\$ 74,90

Vale dos Vinhedos, RS | Merlot, Cabernet Sauvignon

Harmonização: Massas ao ragu, aves assadas, carnes macias e queijos semicurados

Produtor	Miolo Wine Group • Tinto seco, médio corpo
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Breve passagem por carvalho (parte do lote)
Serviço	Teor 13% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 4 anos

Miolo Lote 43 2023

R\$ 199,90

Vale dos Vinhedos, RS | Merlot, Cabernet Sauvignon

Harmonização: Massas ao ragu, aves assadas, carnes macias e queijos semicurados

Produtor	Miolo Wine Group • Tinto seco, encorpado e complexo
Vinificação	Corte das melhores parcelas do Vale dos Vinhedos, produzido só em grandes safras
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas novas de carvalho francês
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: Até 15 anos

Miolo Merlot Terroir

R\$ 167,90

Vale dos Vinhedos, RS | Merlot

Harmonização: Massas ao ragu, aves assadas, carnes macias e queijos semicurados

Produtor	Miolo Wine Group • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Uvas do Vale dos Vinhedos, fermentação com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

Miolo Quinta do Seival Castas Portuguesas 2022

R\$ 109,90

Campanha Gaúcha | Touriga Nacional, Tinta Roriz

Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados

Produtor	Miolo Wine Group (Quinta do Seival) • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Castas portuguesas da Campanha vinificadas separadamente
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 8 anos

Miolo Reserva Cabernet Sauvignon

R\$ 82,90

Campanha Gaúcha | Cabernet Sauvignon

Harmonização: Carnes vermelhas, cordeiro, massas ao ragu e queijos curados

Produtor	Miolo Wine Group • Tinto seco, médio corpo
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Cerca de 6 meses em barricas de carvalho francês e americano (parte do lote)
Serviço	Teor 13% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 5 anos

Miolo Reserva Malbec

R\$ 59,90

Campanha Gaúcha | Malbec

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, bife de chorizo, churrasco e queijos curados

Produtor	Miolo Wine Group • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Cerca de 6 meses em barricas de carvalho francês e americano (parte do lote)
Serviço	Teor 13% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 5 anos

Miolo Reserva Tempranillo

R\$ 61,90

Campanha Gaúcha | Tempranillo

Harmonização: Cordeiro, jamón, embutidos, carnes assadas e queijo manchego

Produtor	Miolo Wine Group • Tinto seco, médio corpo
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Cerca de 6 meses em barricas de carvalho francês e americano (parte do lote)
Serviço	Teor 13% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 5 anos

Miolo Sebrumo Cabernet Sauvignon

R\$ 131,90

Campanha Gaúcha | Cabernet Sauvignon

Harmonização: Carnes vermelhas, cordeiro, massas ao ragu e queijos curados

Produtor	Miolo Wine Group • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Uvas selecionadas da Campanha, fermentação com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 8 anos

Miolo Seleção Cabernet Sauvignon & Merlot

R\$ 36,90

Campanha Gaúcha | Cabernet Sauvignon, Merlot

Harmonização: Massas ao ragu, aves assadas, carnes macias e queijos semicurados

Produtor	Miolo Wine Group • Tinto seco, leve a médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Miolo Seleção Malbec & Bonarda

R\$ 41,90

Campanha Gaúcha | Malbec, Bonarda

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, bife de chorizo, churrasco e queijos curados

Produtor	Miolo Wine Group • Tinto seco, leve a médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Miolo Single Vineyard Cabernet Franc

R\$ 64,90

Campanha Gaúcha | Cabernet Franc

Harmonização: Carnes assadas, pratos com ervas, cogumelos e queijos curados

Produtor	Miolo Wine Group (Seival Estate) • Tinto seco, médio corpo
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura e maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 6 anos

Miolo Single Vineyard Pinot Noir

R\$ 67,90

Campanha Gaúcha | Pinot Noir

Harmonização: Salmão, atum, cogumelos, aves e massas leves

Produtor	Miolo Wine Group (Seival Estate) • Tinto seco, leve a médio corpo
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada e maceração curta
Estágio	Cerca de 6 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 13% • Serviço 14–16 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 4 anos

Miolo Single Vineyard Touriga Nacional

R\$ 64,99

Campanha Gaúcha | Touriga Nacional

Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados

Produtor	Miolo Wine Group (Seival Estate) • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Fermentação em inox com remontagens e maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 6 anos

Miolo Vinhas Velhas Tannat

R\$ 167,90

Campanha Gaúcha | Tannat

Harmonização: Costela, cordeiro, churrasco, carnes de caça e queijos curados

Produtor	Miolo Wine Group (Seival Estate) • Tinto seco, encorpado e tânico
Vinificação	Uvas de vinhas velhas, fermentação em inox com longa maceração
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

Nuances Cabernet Sauvignon

R\$ 52,90

Serra Gaúcha | Cabernet Sauvignon

Harmonização: Carnes vermelhas, cordeiro, massas ao ragu e queijos curados

Produtor	Vinícola da Serra Gaúcha (linha Nuances) • Tinto seco, médio corpo
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Sem passagem relevante por madeira, amadurecido em inox
Serviço	Teor 12,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Segredos da Adega Corte Gran Reserva 2017

R\$ 169,90

Serra Gaúcha | Corte tinto

Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados

Produtor	Vinícola da Serra Gaúcha (linha Segredos da Adega) • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Corte de variedades vinificadas separadamente em inox
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho, com complemento em garrafa
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 8 anos

Segredos da Adega Syrah Gran Reserva

R\$ 129,90

Serra Gaúcha | Syrah

Harmonização: Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados

Produtor	Vinícola da Serra Gaúcha (linha Segredos da Adega) • Tinto seco, médio a encorpado, especiado
Vinificação	Fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 6 anos

CHILE

1865 Gran Reserva Syrah (San Pedro)

R\$ 89,90

Elqui | Syrah

Harmonização: Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados

Produtor	Viña San Pedro • Tinto seco, encorpado e especiado
Vinificação	Fermentação em inox com remontagens e maceração pós-fermentativa
Estágio	Cerca de 14 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 8 anos

Alba de Domus Cabernet Sauvignon 2020

R\$ 229,90

Valle del Maipo | Cabernet Sauvignon | 14%

Harmonização: Carnes vermelhas maturadas, cordeiro, queijos duros

Produtor	Viña Quebrada de Macul • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Colheita manual e fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

Albis (Haras de Pirque)

R\$ 199,90

Valle del Maipo | Cabernet Sauvignon, Carménère | 14%

Harmonização: Carnes grelhadas, cordeiro, queijos Gouda

Produtor	Viña Haras de Pirque (parceria com Antinori) • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Colheita manual, fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês novas, mais guarda em garrafa
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: 10–15 anos

Almaviva 2023

R\$ 1.099,90

Puente Alto | Cabernet Sauvignon, Carménère, Cabernet Franc | 14,5%

Harmonização: Filé mignon ao molho de trufas, cordeiro de leite, queijos maturados intensos

Produtor	Viña Almaviva (Baron Philippe de Rothschild e Concha y Toro) • Tinto seco, encorpado e elegante
Vinificação	Colheita manual, dupla seleção e fermentação em tanques com maceração de 3 a 4 semanas
Estágio	Cerca de 18 a 19 meses em barricas de carvalho francês, 100% novas
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 20–25 anos

Altaïr Sideral

R\$ 649,99

Valle del Cachapoal | Cabernet Sauvignon, Carménère, Syrah | 14%

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, queijos semiduros

Produtor	Viña Altaïr (San Pedro) • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Colheita manual e fermentação em tanques com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 16 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 12 anos

Altazor D.O. Valle del Maipo 2024

R\$ 199,90

Maipo | Corte (base Cabernet Sauvignon)

Harmonização: Carnes vermelhas nobres, cordeiro, picanha na brasa, queijos curados

Produtor	Viña Undurraga • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Colheita manual e fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15 anos

Balduzzi Reserva Cabernet Sauvignon

R\$ 42,99

Maule | Cabernet Sauvignon

Harmonização: Carnes vermelhas, cordeiro, massas ao ragu e queijos curados

Produtor	Viña Balduzzi • Tinto seco, médio corpo
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Cerca de 6 meses em barricas de carvalho
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 4 anos

Baron Philippe de Rothschild Reserva Valle Central Carménère

R\$ 29,90

Valle Central | Carménère

Harmonização: Carne de porco, frango assado, pratos com especiarias

Produtor	Baron Philippe de Rothschild Maipo Chile • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Parte do lote com breve passagem por carvalho, maior parte em inox
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Baronesa P (Baron Philippe de Rothschild Chile) 2022**R\$ 339,90**

Maipo Valley | Cabernet Sauvignon | 14%

Harmonização: *Carnes vermelhas, cordeiro, queijos de média cura*

Produtor	Baron Philippe de Rothschild Maipo Chile • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Colheita manual e fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 a 14 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 12 anos

Caballo Loco Experimental Cuarzo 2023**R\$ 179,90**

Chile | Blend tinto

Harmonização: *Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados*

Produtor	Viña Valdivieso • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Vinificação experimental de parcela de solo de quartzo, em pequenos lotes
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês usadas e ânforas
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 8 anos

Caballo Loco Experimental Granítico 2018**R\$ 179,90**

Chile | Syrah, Garnacha, Cariñena

Harmonização: *Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados*

Produtor	Viña Valdivieso • Tinto seco, médio corpo, fresco e mineral
Vinificação	Vinificação experimental de parcela granítica, em pequenos lotes
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês usadas
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 8 anos

Caballo Loco Grand Cru Apalta 2023**R\$ 169,90**

Aputa, Colchagua | Cabernet Sauvignon, Carménère

Harmonização: *Carnes assadas, pratos condimentados, pimentões e cogumelos*

Produtor	Viña Valdivieso • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Colheita manual e fermentação em pequenos tanques com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 12 anos

Caballo Loco Grand Cru Curicó 2022**R\$ 149,90**

Curicó | Malbec, Syrah

Harmonização: *Carnes vermelhas grelhadas, bife de chorizo, churrasco e queijos curados*

Produtor	Viña Valdivieso • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Colheita manual e fermentação em pequenos tanques com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 12 anos

Caballo Loco Grand Cru Limarí**R\$ 169,90**

Limarí | Syrah

Harmonização: *Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados*

Produtor	Viña Valdivieso • Tinto seco, encorpado, fresco e mineral
Vinificação	Colheita manual e fermentação em pequenos tanques
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 12 anos

Caballo Loco Grand Cru Pirque 2022**R\$ 149,90**

Pirque, Maipo | Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Harmonização: *Carnes assadas, pratos com ervas, cogumelos e queijos curados*

Produtor	Viña Valdivieso • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Colheita manual e fermentação em pequenos tanques com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 12 anos

Caballo Loco Grand Cru Sagrada Familia**R\$ 149,90**

Curicó | Cabernet Sauvignon, Carménère, Malbec

Harmonização: *Carnes vermelhas grelhadas, bife de chorizo, churrasco e queijos curados*

Produtor	Viña Valdivieso • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Colheita manual e fermentação em pequenos tanques com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 12 anos

Caballo Loco Nº 21

R\$ 279,90

Chile | Blend tinto

Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados

Produtor	Viña Valdivieso • Tinto seco, encorpado e complexo
Vinificação	Sistema solera: corte de safras sucessivas que mescla vinho novo com reservas anteriores
Estágio	Cada componente com cerca de 18 a 24 meses em barricas de carvalho francês, em sistema solera
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 15 anos

Cabo de Hornos (San Pedro) 2021

R\$ 349,90

Valle Central, Andes | Cabernet Sauvignon | 14,5%

Harmonização: Carnes vermelhas maturadas, costela braisada, queijos duros

Produtor	Viña San Pedro • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Colheita manual, fermentação em tanques com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15 anos

Calicanto (El Principal) 2024

R\$ 149,90

Maipo Andes | Cabernet Sauvignon, Carménère | 14%

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, massas e queijos de média cura

Produtor	Viña El Principal • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Colheita manual e fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 8 anos

Carmín de Peumo (Concha y Toro)

R\$ 499,90

Peumo, Cachapoal | Carménère | 14,5%

Harmonização: Cordeiro assado, costela braisada, queijos Comté

Produtor	Concha y Toro • Tinto seco, encorpado e intenso
Vinificação	Uvas de vinhas antigas em Peumo, colheita manual e longa maceração
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês, majoritariamente novas
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15–20 anos

Casas del Toqui Barrel Series Reserva Cabernet Sauvignon 2023

R\$ 42,90

Cachapoal | Cabernet Sauvignon

Harmonização: Carnes grelhadas, hambúrguer, massas com molho de carne

Produtor	Casas del Toqui • Tinto seco, médio corpo
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Cerca de 6 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 4 anos

Casas del Toqui Barrel Series Reserva Carménère 2023

R\$ 42,90

Cachapoal | Carménère

Harmonização: Lombo suíno, carnes com especiarias, comida mexicana

Produtor	Casas del Toqui • Tinto seco, médio corpo
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Cerca de 6 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 4 anos

Casas del Toqui Gran Reserva Cabernet Sauvignon 2022

R\$ 69,90

Alto Totihue, Cachapoal | Cabernet Sauvignon | 14%

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, massas e queijos de média cura

Produtor	Casas del Toqui • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Colheita manual e fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 6 anos

Casas del Toqui Gran Reserva Carmenere 2022

R\$ 69,90

Alto Totihue, Cachapoal | Carménère | 14%

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, massas e queijos de média cura

Produtor	Casas del Toqui • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Colheita manual e fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 6 anos

Casas del Toqui Limited Edition Gran Reserva Cabernet Sauvignon

R\$ 59,90

Cachapoal | Cabernet Sauvignon

Harmonização: Carnes vermelhas assadas, fraldinha, cordeiro, queijos curados

Produtor	Casas del Toqui • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 10 a 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 6 anos

Casas del Toqui Limited Edition Gran Reserva Carménère 2022

R\$ 59,90

Cachapoal | Carménère

Harmonização: Carne de porco, pratos com pimentões, comida mexicana, costelinha

Produtor	Casas del Toqui • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 10 a 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 6 anos

Casas del Toqui Reserva Carménère 2023

R\$ 42,90

Cachapoal | Carménère

Harmonização: Carnes assadas, pratos condimentados, pimentões e cogumelos

Produtor	Casas del Toqui • Tinto seco, médio corpo
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Cerca de 6 meses em barricas de carvalho
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 4 anos

Casas del Toqui Reserva Merlot 2023

R\$ 42,90

Cachapoal | Merlot

Harmonização: Massas ao ragu, aves assadas, carnes macias e queijos semicurados

Produtor	Casas del Toqui • Tinto seco, médio corpo e macio
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Cerca de 6 meses em barricas de carvalho
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 4 anos

Casas del Toqui Reserva Pinot Noir

R\$ 42,90

Cachapoal | Pinot Noir

Harmonização: Salmão, atum, cogumelos, aves e massas leves

Produtor	Casas del Toqui • Tinto seco, leve e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada e maceração curta
Estágio	Cerca de 6 meses, parte do lote em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 13% • Serviço 14–16 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Casas del Toqui Single Estate Carménère 2024

R\$ 24,90

Valle Central | Carménère

Harmonização: Carne de porco, frango, petiscos

Produtor	Casas del Toqui • Tinto seco, leve a médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Casas del Toqui Single Estate D.O. Central Valley Merlot 2024

R\$ 24,90

Valle Central | Merlot

Harmonização: Massas, pizzas, carnes leves

Produtor	Casas del Toqui • Tinto seco, leve a médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Casas del Toqui Terroir Selection Gran Reserva Malbec 2023

R\$ 59,90

Cachapoal | Malbec

Harmonização: Churrasco, bife de chorizo, massas ao ragu, queijos semicurados

Produtor	Casas del Toqui • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 10 a 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 6 anos

Castillo de Molina Gran Reserva Cabernet Sauvignon

R\$ 89,90

Chile | Cabernet Sauvignon

Harmonização: Carnes vermelhas, cordeiro, massas ao ragu e queijos curados

Produtor	Viña San Pedro • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Fermentação em inox com remontagens
Estágio	Cerca de 10 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 6 anos

Clos Apalta 2021

R\$ 999,90

Valle de Apalta, Colchagua | Carménère, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot | 14,5%

Harmonização: Filé ao molho de trufas, cordeiro, queijos Gruyère

Produtor	Clos Apalta (Domaines Bournet-Lapostolle) • Tinto seco, encorpado e complexo
Vinificação	Desengace manual baga a baga e fermentação em tonéis de carvalho francês por gravidade
Estágio	Cerca de 24 meses em barricas de carvalho francês, 100% novas
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 20–25 anos

Código del Toqui D.O. Cachapoal Valley 2022

R\$ 149,90

Cachapoal | Corte tinto

Harmonização: Bife ancho, costela assada, risoto de cogumelos, queijos maturados

Produtor	Casas del Toqui • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Colheita manual, lotes vinificados separadamente e cortados após o estágio
Estágio	Cerca de 14 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

Domus Aurea (Quebrada de Macul)

R\$ 699,90

Maipo Valley | Cabernet Sauvignon | 14%

Harmonização: Filé mignon, cordeiro assado com ervas, queijos maturados franceses

Produtor	Viña Quebrada de Macul • Tinto seco, encorpado e elegante
Vinificação	Colheita manual, seleção em mesa e fermentação com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 16 a 18 meses em barricas de carvalho francês, majoritariamente novas
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15–20 anos

Don Melchor 2021

R\$ 1.099,90

Puente Alto | Cabernet Sauvignon | 14,5%

Harmonização: Filé Wellington, costela de javali, queijos maturados

Produtor	Viña Don Melchor (Concha y Toro) • Tinto seco, encorpado e elegante
Vinificação	Colheita manual por parcela, fermentação separada de 142 lotes do vinhedo
Estágio	Cerca de 15 meses em barricas de carvalho francês (cerca de 70% novas)
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 20–25 anos

Don Melchor Cabernet Sauvignon 2022

R\$ 799,90

Puente Alto | Cabernet Sauvignon | 14,5%

Harmonização: Cordeiro de leite, entrecôte, queijos pecorino

Produtor	Viña Don Melchor (Concha y Toro) • Tinto seco, encorpado e elegante
Vinificação	Colheita manual por parcela, fermentação separada de 142 lotes do vinhedo
Estágio	Cerca de 15 meses em barricas de carvalho francês (cerca de 70% novas)
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 20–25 anos

Don Melchor Cabernet Sauvignon 2023

R\$ 849,90

Puente Alto | Cabernet Sauvignon | 14,5%

Harmonização: Cordeiro de leite, entrecôte, queijos maturados

Produtor	Viña Don Melchor (Concha y Toro) • Tinto seco, encorpado e elegante
Vinificação	Colheita manual por parcela, fermentação separada de 142 lotes do vinhedo
Estágio	Cerca de 15 meses em barricas de carvalho francês (cerca de 70% novas)
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 20–25 anos

El Principal Andetelmo 2021

R\$ 649,90

Maipo Andes | Cabernet Sauvignon, Carménère

Harmonização: Carnes assadas, pratos condimentados, pimentões e cogumelos

Produtor	Viña El Principal • Tinto seco, encorpado e complexo
Vinificação	Colheita manual e fermentação em pequenos lotes com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15–20 anos

EPU (Almaviva) 2021

R\$ 379,90

Puente Alto | Cabernet Sauvignon, Carménère, Cabernet Franc | 13,5%

Harmonização: *Carnes grelhadas, costela, queijos de média cura*

Produtor	Viña Almaviva • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Segundo vinho da Almaviva, colheita manual e fermentação em tanques
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

EPU (Almaviva) 2022

R\$ 339,90

Puente Alto | Cabernet Sauvignon, Carménère, Cabernet Franc | 13,5%

Harmonização: *Carnes grelhadas, costela, queijos de média cura*

Produtor	Viña Almaviva • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Segundo vinho da Almaviva, colheita manual e fermentação em tanques
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

EPU (Almaviva) 2023

R\$ 369,90

Puente Alto | Cabernet Sauvignon, Carménère, Cabernet Franc | 13,5%

Harmonização: *Carnes grelhadas, costela, queijos de média cura*

Produtor	Viña Almaviva • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Segundo vinho da Almaviva, colheita manual e fermentação em tanques
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

Errazuriz Don Maximiano Founders Reserve 2021

R\$ 449,90

Aconcagua Valley | Cabernet Sauvignon, Carménère, Cabernet Franc, Petit Verdot | 14%

Harmonização: *Cordeiro assado, carré de cordeiro, queijos duros maturados*

Produtor	Viña Errázuriz • Tinto seco, encorpado e elegante
Vinificação	Colheita manual em Max Vineyard, fermentação em inox e tonéis com longa maceração
Estágio	Cerca de 22 meses em barricas de carvalho francês (cerca de 75% novas)
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 20 anos

Foye Gran Reserva Cabernet Sauvignon

R\$ 39,90

Chile | Cabernet Sauvignon

Harmonização: *Carnes vermelhas, cordeiro, massas ao ragu e queijos curados*

Produtor	Viña Foye • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Cerca de 8 a 12 meses em barricas de carvalho
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 5 anos

Foye Gran Reserva Carménère

R\$ 39,90

Chile | Carménère

Harmonização: *Carnes assadas, pratos condimentados, pimentões e cogumelos*

Produtor	Viña Foye • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Cerca de 8 a 12 meses em barricas de carvalho
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 5 anos

Foye Reserva Carménère 2024

R\$ 24,90

Chile | Carménère

Harmonização: *Carnes leves, petiscos, massas*

Produtor	Viña Foye • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Breve contato com carvalho, maior parte em inox
Serviço	Teor 13% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Gandolini Las 3 Marías Cabernet Sauvignon 2020

R\$ 449,90

Maipo Andes | Cabernet Sauvignon | 14,5%

Harmonização: *Carnes nobres, pratos intensos e queijos maturados*

Produtor	Viña Gandolini • Tinto seco, encorpado e elegante
Vinificação	Colheita manual em Pirque, fermentação em pequenos lotes com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 20 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15–20 anos

Gran Toqui Cabernet Sauvignon 2022 (Casas del Toqui)

R\$ 69,90

Cachapoal | Cabernet Sauvignon

Harmonização: Carnes vermelhas, cordeiro, massas ao ragu e queijos curados

Produtor	Casas del Toqui • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Colheita manual e fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 7 anos

Gran Toqui Syrah (Casas del Toqui)

R\$ 79,90

Cachapoal | Syrah

Harmonização: Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados

Produtor	Casas del Toqui • Tinto seco, encorpado e especiado
Vinificação	Colheita manual e fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 7 anos

Grey Glacier Single Block Cabernet Sauvignon 2023 (Ventisquero)

R\$ 89,90

Trinidad Vineyard, Valle del Maipo | Cabernet Sauvignon | 14%

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, massas e queijos de média cura

Produtor	Viña Ventisquero • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Uvas de um único bloco do vinhedo Trinidad, fermentação em inox
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 8 anos

Grey Glacier Single Block Carménère 2022 (Ventisquero)

R\$ 89,90

Trinidad Vineyard, Valle del Maipo | Carménère | 13,5%

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, massas e queijos de média cura

Produtor	Viña Ventisquero • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Uvas de um único bloco do vinhedo Trinidad, fermentação em inox
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 8 anos

Grey Glacier Unique Blend 2021 (Ventisquero)

R\$ 99,90

Valle del Maipo | Cabernet Sauvignon, Carménère, Cabernet Franc | 14%

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, massas e queijos de média cura

Produtor	Viña Ventisquero • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Variedades vinificadas separadamente em inox e cortadas após o estágio
Estágio	Cerca de 14 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

Hussonet Gran Reserva Cabernet Sauvignon 2021 (Haras de Pirque)

R\$ 89,90

Valle del Maipo | Cabernet Sauvignon | 14%

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, massas e queijos de média cura

Produtor	Viña Haras de Pirque • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Colheita manual e fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 8 anos

Judas Cabernet Sauvignon (Sottano) 2022

R\$ 229,90

Valle de Cachapoal | Cabernet Sauvignon | 14,2%

Harmonização: Carnes vermelhas, costela, queijos curados

Produtor	Sottano • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Colheita manual e fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14,2% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

Leyenda Del Toqui D.O. Cachapoal Valley 2019

R\$ 229,90

Cachapoal | Corte tinto

Harmonização: Cortes nobres grelhados, carré de cordeiro, ragu de caça, queijos duros

Produtor	Casas del Toqui • Tinto seco, encorpado e complexo
Vinificação	Vinho ícone da casa, colheita manual e lotes vinificados separadamente
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês novas
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15 anos

Mapuche Gran Blend Edición Limitada

R\$ 84,90

Chile | Blend tinto

Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados

Produtor	Produtor chileno (marca Mapuche) • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Corte de variedades vinificadas separadamente em inox
Estágio	Cerca de 6 a 12 meses em barricas de carvalho
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 5 anos

Marques de Casa Concha Cabernet Sauvignon

R\$ 89,90

Valle del Maipo | Cabernet Sauvignon | 14,5%

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, massas e queijos de média cura

Produtor	Concha y Toro • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

Marques de Casa Concha Carménère

R\$ 89,90

Peumo, Cachapoal | Carménère | 14,5%

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, massas e queijos de média cura

Produtor	Concha y Toro • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 16 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

Marques de Casa Concha Heritage 2022

R\$ 179,90

Puente Alto, Valle del Maipo | Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc | 14%

Harmonização: Filé mignon, cordeiro, queijos maturados

Produtor	Concha y Toro • Tinto seco, encorpado e elegante
Vinificação	Colheita manual em Puente Alto, fermentação com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15 anos

Marques de Casa Concha Merlot

R\$ 89,90

Valle del Maule | Merlot | 14,5%

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, massas e queijos de média cura

Produtor	Concha y Toro • Tinto seco, encorpado e macio
Vinificação	Fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 16 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 8 anos

Memorias (El Principal) 2023

R\$ 299,90

Valle del Maipo | Cabernet Sauvignon, Carménère | 14%

Harmonização: Carnes vermelhas, assados, queijos de média cura

Produtor	Viña El Principal • Tinto seco, encorpado e elegante
Vinificação	Uvas de vinhedos de altitude em Pirque, fermentação em inox
Estágio	Cerca de 14 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 12 anos

Montes Alpha Cabernet Sauvignon 2022

R\$ 109,90

Valle de Colchagua | Cabernet Sauvignon | 14,5%

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, massas e queijos de média cura

Produtor	Viña Montes • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Fermentação em inox com maceração de cerca de 10 dias
Estágio	12 meses em barricas de carvalho francês (cerca de 30% novas)
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 10 anos

Montes Alpha Cabernet Sauvignon Edição Ano da Serpente

R\$ 139,90

Colchagua | Cabernet Sauvignon

Harmonização: Carnes vermelhas, cordeiro, massas ao ragu e queijos curados

Produtor	Viña Montes • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Edição comemorativa do Ano Lunar da Serpente, mesma elaboração do Alpha Cabernet
Estágio	12 meses em barricas de carvalho francês (cerca de 30% novas)
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 10 anos

Montes Alpha Carmenère 2021

R\$ 119,90

Valle de Colchagua | Carménère | 14,5%

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, massas e queijos de média cura

Produtor	Viña Montes • Tinto seco, encorpado e especiado
Vinificação	Fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	12 meses em barricas de carvalho francês (cerca de 30% novas)
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 10 anos

Montes Alpha M 2021

R\$ 599,90

Apalta, Colchagua | Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot | 14,5%

Harmonização: Filé mignon, cordeiro de leite, queijos Parmigiano, trufas negras

Produtor	Viña Montes • Tinto seco, ícone, muito encorpado
Vinificação	Uvas de Apalta com seleção manual e fermentação em inox
Estágio	18 meses em barricas novas de carvalho francês + 12 meses em garrafa
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 17–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15–20 anos

Montes Alpha Malbec 2022

R\$ 119,90

Valle de Colchagua | Malbec | 14,5%

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, massas e queijos de média cura

Produtor	Viña Montes • Tinto seco, encorpado e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 8 anos

Montes Alpha Special Cuvée Carménère

R\$ 179,90

Colchagua | Carménère

Harmonização: Carnes assadas, pratos condimentados, pimentões e cogumelos

Produtor	Viña Montes • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Seleção especial de lotes de Carménère, fermentação em inox
Estágio	Cerca de 14 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 12 anos

Montes Classic Series Cabernet Sauvignon 2023

R\$ 59,90

Valle Central | Cabernet Sauvignon

Harmonização: Carnes vermelhas, cordeiro, massas ao ragu e queijos curados

Produtor	Viña Montes • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com leveduras selecionadas
Estágio	Cerca de 6 meses, parte do lote em carvalho francês e americano
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 4 anos

Montes Folly Syrah

R\$ 599,90

Apalta, Colchagua | Syrah

Harmonização: Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados

Produtor	Viña Montes • Tinto seco, ícone, muito encorpado
Vinificação	Syrah de encostas íngremes de Apalta, fermentação com leveduras nativas
Estágio	18 meses em barricas novas de carvalho francês
Serviço	Teor 15% • Serviço 17–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15–20 anos

Montes Reserva Malbec 2022

R\$ 59,90

Colchagua | Malbec

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, bife de chorizo, churrasco e queijos curados

Produtor	Viña Montes • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com leveduras selecionadas
Estágio	Cerca de 6 meses, parte do lote em carvalho francês
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 4 anos

Montes Taita 2020 (estojo de madeira)

R\$ 1.999,90

Marchigüe, Colchagua | Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc | 14,5%

Harmonização: Filé mignon ao molho de trufas, cordeiro assado, costela de javali, queijos maturados

Produtor	Viña Montes • Tinto seco, ícone máximo, muito encorpado
Vinificação	Microvinificação de parcelas de Marchigüe com seleção grão a grão
Estágio	Cerca de 24 meses em barricas novas de carvalho francês + longo estágio em garrafa
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 17–18 °C • Decantar: 2 h • Guarda: 20–30 anos

O Leão Red Blend 2021

R\$ 99,90

Cachapoal Valley | Red Blend | 13,5%

Harmonização: Massas, carnes grelhadas, pizza gourmet, queijos leves

Produtor	Vinícola do Vale do Cachapoal (rótulo O Leão) • Tinto seco, médio corpo
Vinificação	Corte de variedades tintas fermentadas em inox
Estágio	Cerca de 6 meses, parte do lote em carvalho
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 4 anos

Pewën de Apalta Carménère (Santa Rita)

R\$ 279,90

Apalta, Colchagua | Carménère | 14%

Harmonização: Carnes grelhadas, embutidos, queijos gouda

Produtor	Santa Rita • Tinto seco, encorpado e especiado
Vinificação	Carménère de vinhedos antigos de Apalta, fermentação em inox
Estágio	Cerca de 14 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 12 anos

Prelude (Clos Apalta) 2023

R\$ 229,90

Apalta, Colchagua | Carménère, Cabernet Sauvignon, Merlot | 14%

Harmonização: Carnes grelhadas, cordeiro, queijos de média cura

Produtor	Clos Apalta (Família Lapostolle) • Tinto seco, encorpado e elegante
Vinificação	Segundo vinho do Clos Apalta, fermentação em tonéis de carvalho
Estágio	Cerca de 14 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 12 anos

Purple Angel (Montes) 2017

R\$ 599,90

Marchigüe, Colchagua | Carménère, Petit Verdot | 14,5%

Harmonização: Cordeiro assado, costela braisada, queijos maturados, chocolate amargo

Produtor	Viña Montes • Tinto seco, ícone, muito encorpado
Vinificação	Carménère de Apalta e Marchigüe com seleção manual
Estágio	18 meses em barricas novas de carvalho francês
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 17–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15–20 anos

Rocas de Seña 2021

R\$ 269,90

Aconcagua Valley | Syrah, Malbec, Cabernet Franc | 13,5%

Harmonização: Carnes grelhadas, embutidos, queijos de média cura

Produtor	Viña Seña (Família Chadwick) • Tinto seco, médio a encorpado, fresco
Vinificação	Vinhedos biodinâmicos de Seña, fermentação em inox e concreto
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas e foudres de carvalho francês
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 10 anos

San Pedro Signature Gran Reserva Carmenère 2023

R\$ 99,90

Valle del Rapel | Carménère | 14%

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, massas e queijos de média cura

Produtor	Viña San Pedro • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 8 anos

Santa Rita Casa Real Cabernet Sauvignon

R\$ 479,90

Alto Jahuel, Valle del Maipo | Cabernet Sauvignon | 14%

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, cordeiro, queijos maturados

Produtor	Santa Rita • Tinto seco, ícone, encorpado e elegante
Vinificação	Cabernet de vinhedos antigos de Alto Jahuel, fermentação em inox
Estágio	Cerca de 20 meses em barricas novas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 17–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15–20 anos

Santa Rita Triple C 2022

R\$ 199,90

Alto Jahuel, Valle del Maipo | Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carménère | 14%

Harmonização: Cordeiro assado, carnes vermelhas, queijos maturados

Produtor	Santa Rita • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Corte das três Cabernets (Franc, Sauvignon e Carménère)
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 15 anos

Seña 2021

R\$ 699,90

Aconcagua Valley | Cabernet Sauvignon, Carménère, Malbec, Petit Verdot | 14%

Harmonização: Filé mignon ao molho de trufas, queijos duros

Produtor	Viña Seña (Família Chadwick) • Tinto seco, ícone, encorpado e elegante
Vinificação	Vinhedo biodinâmico em Aconcagua, fermentação em inox e concreto
Estágio	Cerca de 22 meses em barricas de carvalho francês (cerca de 75% novas) e foudres
Serviço	Teor 14% • Serviço 17–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 20–25 anos

Seña 2023

R\$ 599,90

Aconcagua Valley | Cabernet Sauvignon, Carménère, Malbec, Petit Verdot | 14%

Harmonização: Cordeiro assado, costela braisada, queijos maturados

Produtor	Viña Seña (Família Chadwick) • Tinto seco, ícone, encorpado e elegante
Vinificação	Vinhedo biodinâmico em Aconcagua, fermentação em inox e concreto
Estágio	Cerca de 22 meses em barricas de carvalho francês e foudres
Serviço	Teor 14% • Serviço 17–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 20–25 anos

Sideral 2023 (San Pedro)

R\$ 219,90

Cachapoal Andes | Cabernet Sauvignon, Carménère, Syrah

Harmonização: Carnes assadas, pratos condimentados, pimentões e cogumelos

Produtor	Viña San Pedro (Altaír) • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Vinhedos de altitude em Totihue, fermentação em inox
Estágio	Cerca de 16 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 12 anos

T.H. Valle del Maipo Cabernet Sauvignon (Undurraga)

R\$ 89,90

Alto Maipo | Cabernet Sauvignon

Harmonização: Carnes vermelhas, cordeiro, massas ao ragu e queijos curados

Produtor	Viña Undurraga • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Linha Terroir Hunter, fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 10 anos

Tarapacá Gran Reserva Etiqueta Azul

R\$ 249,90

Maipo | Cabernet Sauvignon, Syrah, Carménère

Harmonização: Carnes assadas, pratos condimentados, pimentões e cogumelos

Produtor	Viña Tarapacá • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Corte de lotes selecionados do Maipo, fermentação em inox
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 10 anos

Tarapacá Gran Reserva Etiqueta Negra Cabernet Sauvignon

R\$ 199,90

Maipo | Cabernet Sauvignon

Harmonização: Carnes vermelhas, cordeiro, massas ao ragu e queijos curados

Produtor	Viña Tarapacá • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 10 anos

Terrunyo Cabernet Sauvignon (Concha y Toro)

R\$ 189,90

Maipo Valley | Cabernet Sauvignon | 14%

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, costela braisada, queijos Provolone

Produtor	Concha y Toro • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Cabernet de vinhedo único em Pirque, fermentação em inox
Estágio	Cerca de 14 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 12 anos

Terrunyo Carmenere (Concha y Toro) 2019

R\$ 189,90

Peumo, Valle del Cachapoal | Carménère | 14,5%

Harmonização: Cordeiro assado, costela, queijos maturados

Produtor	Concha y Toro • Tinto seco, encorpado e especiado
Vinificação	Carménère de vinhedo único em Peumo, fermentação em inox
Estágio	Cerca de 14 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 12 anos

U by Undurraga D.O. Valle Central Carménère 2024

R\$ 24,90

Valle Central | Carménère

Harmonização: Carne de porco, frango assado, massas

Produtor	Viña Undurraga • Tinto seco, leve a médio corpo
Vinificação	Fermentação em inox com leveduras selecionadas
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

U by Undurraga Reserva Cabernet Sauvignon 2025

R\$ 26,90

Valle Central | Cabernet Sauvignon

Harmonização: Churrasco, hambúrguer, massas com molho de carne

Produtor	Viña Undurraga • Tinto seco, médio corpo
Vinificação	Fermentação em inox com leveduras selecionadas
Estágio	Breve contato com carvalho em parte do lote
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

U by Undurraga Reserva Carménère 2025

R\$ 26,90

Valle Central | Carménère

Harmonização: Carne de porco, frango assado, massas

Produtor	Viña Undurraga • Tinto seco, médio corpo
Vinificação	Fermentação em inox com leveduras selecionadas
Estágio	Breve contato com carvalho em parte do lote
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

U by Undurraga Valle Central Cabernet Sauvignon 2025

R\$ 24,90

Valle Central | Cabernet Sauvignon

Harmonização: Churrasco, hambúrguer, massas

Produtor	Viña Undurraga • Tinto seco, leve a médio corpo
Vinificação	Fermentação em inox com leveduras selecionadas
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Undurraga Founder's Collection Cabernet Sauvignon

R\$ 149,90

Maipo | Cabernet Sauvignon

Harmonização: Carnes vermelhas, cordeiro, massas ao ragu e queijos curados

Produtor	Viña Undurraga • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Homenagem ao fundador, fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 10 anos

Undurraga Reserva Cabernet Sauvignon

R\$ 29,90

Chile | Cabernet Sauvignon

Harmonização: Carnes vermelhas, cordeiro, massas ao ragu e queijos curados

Produtor	Viña Undurraga • Tinto seco, médio corpo
Vinificação	Fermentação em inox com leveduras selecionadas
Estágio	Cerca de 6 meses, parte do lote em carvalho
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Undurraga Reserva Carménère

R\$ 29,90

Chile | Carménère

Harmonização: Carnes assadas, pratos condimentados, pimentões e cogumelos

Produtor	Viña Undurraga • Tinto seco, médio corpo
Vinificação	Fermentação em inox com leveduras selecionadas
Estágio	Cerca de 6 meses, parte do lote em carvalho
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Undurraga Reserva Pinot Noir

R\$ 29,90

Chile | Pinot Noir

Harmonização: Salmão, atum, cogumelos, aves e massas leves

Produtor	Viña Undurraga • Tinto seco, leve e frutado
Vinificação	Fermentação em inox a temperatura controlada
Estágio	Breve contato com carvalho em parte do lote
Serviço	Teor 13% • Serviço 14–16 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

VIK 2022

R\$ 699,90

Millahue Valley | Cabernet Sauvignon, Carménère, Cabernet Franc | 14%

Harmonização: *Filé mignon, cordeiro assado, queijos maturados intensos*

Produtor	Viña VIK • Tinto seco, ícone, encorpado e elegante
Vinificação	Vinhedos de Millahue com seleção manual, fermentação em tonéis
Estágio	Cerca de 23 meses em barricas novas de carvalho francês (incluindo barricas VIK)
Serviço	Teor 14% • Serviço 17–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15–20 anos

VIK La Piu Belle

R\$ 339,90

Vale de Cachapoal | Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Franc, Carménère | 14,5%

Harmonização: *Carnes assadas, pratos condimentados, pimentões e cogumelos*

Produtor	Viña VIK • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Fermentação em inox e tonéis de carvalho
Estágio	Cerca de 20 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 15 anos

VIK Milla Cala 2022

R\$ 189,90

Vale de Cachapoal (Millahue) | Cabernet Sauvignon, Carménère, Syrah, Cabernet Franc | 14,5%

Harmonização: *Carnes assadas, pratos condimentados, pimentões e cogumelos*

Produtor	Viña VIK • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Corte de vinhedos de Millahue, fermentação em inox
Estágio	Cerca de 14 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 12 anos

Viña von Siebenthal Carabantes Syrah 2023

R\$ 189,90

Panquehue, Valle de Aconcagua | Syrah | 14%

Harmonização: *Cordeiro grelhado, embutidos defumados, queijos Gouda*

Produtor	Viña von Siebenthal • Tinto seco, encorpado e especiado
Vinificação	Syrah de Panquehue com fermentação em inox
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

Viña von Siebenthal Carmenère 2022

R\$ 99,90

Valle de Aconcagua | Carménère | 14,5%

Harmonização: *Carnes vermelhas grelhadas, massas e queijos de média cura*

Produtor	Viña von Siebenthal • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 8 anos

Viña Von Siebenthal Montelig

R\$ 329,90

Valle de Aconcagua | Carménère, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot | 14,5%

Harmonização: *Cordeiro, carnes assadas, queijos pecorino*

Produtor	Viña von Siebenthal • Tinto seco, encorpado e complexo
Vinificação	Corte de lotes selecionados de Panquehue, fermentação em inox
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 17–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: Até 15 anos

Viña von Siebenthal Parcela #7 Gran Reserva 2022

R\$ 109,90

Valle de Aconcagua | Corte de tintas | 14,5%

Harmonização: *Carnes vermelhas grelhadas, massas e queijos de média cura*

Produtor	Viña von Siebenthal • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Corte bordalês de Panquehue, fermentação em inox
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 10 anos

Viña Von Siebenthal Toknar 2019

R\$ 399,90

Valle de Aconcagua | Petit Verdot | 14,5%

Harmonização: *Costela de cordeiro, javali, queijos maturados intensos*

Produtor	Viña von Siebenthal • Tinto seco, muito encorpado e tânico
Vinificação	Petit Verdot varietal de Panquehue, fermentação em inox
Estágio	Cerca de 20 meses em barricas novas de carvalho francês
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 17–18 °C • Decantar: 2 h • Guarda: 15–20 anos

Viñedo Chadwick 2018**R\$ 1.899,90**

Puente Alto, Valle del Maipo | Cabernet Sauvignon | 13,5%

Harmonização: *Filé mignon ao molho de vinho, cordeiro assado, queijos maturados*

Produtor	Viñedo Chadwick (Família Chadwick) • Tinto seco, ícone, encorpado e elegante
Vinificação	Cabernet de vinhedo único em Puente Alto, fermentação em inox e tonéis
Estágio	Cerca de 22 meses em barricas de carvalho francês (cerca de 80% novas)
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 17–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 20–30 anos

ESPAÑA**Aalto 2021****R\$ 599,90**

Ribera del Duero | Tinto Fino (Tempranillo) | 14,5%

Harmonização: *Lechazo asado, solomillo de buey, queijo Torta del Casar*

Produtor	Bodegas Aalto • Tinto seco, muito encorpado
Vinificação	Uvas de vinhas velhas de várias aldeias, fermentação malolática em barrica
Estágio	Cerca de 20 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 17–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15–20 anos

Aalto PS 2021**R\$ 1.699,90**

Ribera del Duero | Tinto Fino (Tempranillo) | 15%

Harmonização: *Chuletón de Rubia Gallega, cochinillo asado, queijo Cabrales*

Produtor	Bodegas Aalto • Tinto seco, ícone, muito encorpado
Vinificação	Pagos Seleccionados de vinhas muito velhas, fermentação em tonéis de carvalho
Estágio	Cerca de 24 meses em barricas novas de carvalho francês
Serviço	Teor 15% • Serviço 17–18 °C • Decantar: 2 h • Guarda: 20–25 anos

Alión (Vega Sicilia) 2019**R\$ 1.199,90**

Ribera del Duero | Tinto Fino (Tempranillo) | 15%

Harmonização: *Chuletón de buey, cochinillo asado, queijo zamorano curado*

Produtor	Bodegas Alión (Grupo Vega Sicilia) • Tinto seco, ícone, encorpado
Vinificação	Fermentação em inox e malolática em barrica
Estágio	Cerca de 14 meses em barricas novas de carvalho francês + estágio em garrafa
Serviço	Teor 15% • Serviço 17–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15–20 anos

Alión (Vega Sicilia) 2020**R\$ 1.249,90**

Ribera del Duero | Tinto Fino (Tempranillo) | 14,5%

Harmonização: *Chuletón de buey, lechazo asado, queijo zamorano curado*

Produtor	Bodegas Alión (Grupo Vega Sicilia) • Tinto seco, ícone, encorpado
Vinificação	Fermentação em inox e malolática em barrica
Estágio	Cerca de 14 meses em barricas novas de carvalho francês + estágio em garrafa
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 17–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15–20 anos

Altivo Crianza Tradición Familiar 2021**R\$ 69,90**

Rioja | Tempranillo | 13,5%

Harmonização: *Cordeiro, jamón, embutidos, carnes assadas e queijo manchego*

Produtor	Altivo (Rioja) • Tinto seco, médio corpo
Vinificação	Fermentação em inox com maceração tradicional
Estágio	Mínimo de 12 meses em barricas de carvalho e 24 meses no total (Crianza)
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 6 anos

Altivo Gran Reserva Tradición Familiar 2016**R\$ 99,90**

Rioja | Tempranillo, Mazuelo, Graciano | 14%

Harmonização: *Cordeiro assado, carnes vermelhas, jamón ibérico, queijos curados*

Produtor	Altivo (Rioja) • Tinto seco, encorpado e evoluído
Vinificação	Fermentação em inox com maceração tradicional
Estágio	Mínimo de 24 meses em barrica e 60 meses no total (Gran Reserva)
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

Altivo Reserva Tradición Familiar 2017**R\$ 99,90**

Rioja | Tempranillo | 14%

Harmonização: *Cordeiro, jamón, embutidos, carnes assadas e queijo manchego*

Produtor	Altivo (Rioja) • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Fermentação em inox com maceração tradicional
Estágio	Mínimo de 12 meses em barrica e 36 meses no total (Reserva)
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 8 anos

Anciano Garnacha

R\$ 59,90

Rioja | Garnacha | 14%

Harmonização: Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados

Produtor	Anciano (Rioja) • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox a temperatura controlada
Estágio	Poucos meses em carvalho americano
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 4 anos

Anciano Nº 3 Tempranillo

R\$ 79,90

Rioja | Tempranillo | 13,5%

Harmonização: Cordeiro, jamón, embutidos, carnes assadas e queijo manchego

Produtor	Anciano (Rioja) • Tinto seco, médio corpo
Vinificação	Fermentação em inox a temperatura controlada
Estágio	Cerca de 3 meses em carvalho americano
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 4 anos

Atteca Garnacha Old Vines 2022

R\$ 149,90

Calatayud | Garnacha | 15%

Harmonização: Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados

Produtor	Bodegas Ateca (Gil Family Estates) • Tinto seco, encorpado e potente
Vinificação	Garnacha de vinhas velhas em altitude, fermentação em inox
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 15% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 8 anos

Beronia Crianza 2021

R\$ 149,90

Rioja | Tempranillo, Garnacha, Mazuelo | 14%

Harmonização: Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados

Produtor	Bodegas Beronia • Tinto seco, médio corpo
Vinificação	Fermentação em inox com maceração tradicional
Estágio	12 meses em barricas mistas (carvalho americano e francês) e 24 meses no total
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 6 anos

Bodegas Roda Sela 2021

R\$ 249,90

Rioja | Tempranillo, Graciano | 14,5%

Harmonização: Cordeiro, jamón, embutidos, carnes assadas e queijo manchego

Produtor	Bodegas Roda • Tinto seco, encorpado e fresco
Vinificação	Seleção de vinhas jovens e frescas, fermentação em tonéis de carvalho
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 10 anos

Can Blau

R\$ 149,90

Montsant | Cariñena, Syrah, Garnacha | 14,5%

Harmonização: Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados

Produtor	Celler Can Blau (Gil Family Estates) • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Fermentação em inox das variedades separadamente
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 8 anos

Castillo Ygay Gran Reserva Especial (Marqués de Murrieta) 2010

R\$ 2.399,90

Rioja | Tempranillo, Mazuelo | 14,5%

Harmonização: Cochinillo asado, costillas de cordero lechal, queijo Roncal, jamón ibérico de bellota

Produtor	Marqués de Murrieta • Tinto seco, ícone, encorpado e complexo
Vinificação	Uvas do vinhedo La Plana em Ygay, fermentação em inox
Estágio	Cerca de 28 meses em barricas de carvalho americano + mínimo de 3 anos em garrafa
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 17–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 20–30 anos

Castillo Ygay Gran Reserva Especial (Marqués de Murrieta) 2011

R\$ 2.299,90

Rioja | Tempranillo, Mazuelo

Harmonização: Cordeiro, jamón, embutidos, carnes assadas e queijo manchego

Produtor	Marqués de Murrieta • Tinto seco, ícone, encorpado e complexo
Vinificação	Uvas do vinhedo La Plana em Ygay, fermentação em inox
Estágio	Cerca de 28 meses em barricas de carvalho americano + mínimo de 3 anos em garrafa
Serviço	Teor 14% • Serviço 17–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 20–30 anos

Clio 2023

Jumilla | Monastrell, Cabernet Sauvignon | 15%

Harmonização: Arroz caldoso de bogavante, cordero al horno, queijo Cabrales

R\$ 449,90

Produtor	Bodegas El Nido (Gil Family Estates) • Tinto seco, muito encorpado
Vinificação	Monastrell de vinhas velhas com fermentação em inox
Estágio	Cerca de 24 meses em barricas novas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 15% • Serviço 17–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: Até 15 anos

Colección de Familia La Mateo D.O.Ca. Rioja 2023

Rioja | Tempranillo

Harmonização: Cordeiro assado, embutidos ibéricos, paella de carne, queijo manchego

R\$ 179,90

Produtor	Bodegas D. Mateos • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Vinhas próprias da Rioja Oriental, fermentação em inox
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 8 anos

Comoloco 2023

Jumilla | Monastrell | 14,5%

Harmonização: Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados

R\$ 79,90

Produtor	Bodegas Juan Gil (Gil Family Estates) • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Monastrell orgânico fermentado em inox
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Convento Oreja Crianza

Ribera del Duero | Tempranillo

Harmonização: Cordeiro, jamón, embutidos, carnes assadas e queijo manchego

R\$ 119,90

Produtor	Bodegas Convento Oreja • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Fermentação em inox com maceração tradicional
Estágio	Mínimo de 12 meses em barricas de carvalho e 24 meses no total (Crianza)
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 8 anos

Convento Oreja Memoria Reserva

Ribera del Duero | Tempranillo | 14,5%

Harmonização: Cordeiro, jamón, embutidos, carnes assadas e queijo manchego

R\$ 195,99

Produtor	Bodegas Convento Oreja • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Seleção de vinhas velhas, fermentação em inox
Estágio	Mínimo de 12 meses em barrica e 36 meses no total (Reserva)
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 12 anos

Convento Oreja Roble

Ribera del Duero | Tempranillo

Harmonização: Cordeiro, jamón, embutidos, carnes assadas e queijo manchego

R\$ 89,90

Produtor	Bodegas Convento Oreja • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox a temperatura controlada
Estágio	Poucos meses em barricas de carvalho (Roble)
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 4 anos

CVNE Imperial Reserva 2020

Rioja | Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Viura | 14%

Harmonização: Lechazo asado, chuletón a la brasa, jamón ibérico de bellota

R\$ 299,90

Produtor	CVNE (Compañía Vinícola del Norte de España) • Tinto seco, encorpado e clássico
Vinificação	Uvas da Rioja Alta, fermentação em inox e tonéis de carvalho
Estágio	Cerca de 24 meses em barricas de carvalho francês e americano + estágio em garrafa
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: 15–20 anos

Don Luciano Tempranillo

La Mancha | Tempranillo | 12,5%

Harmonização: Cordeiro, jamón, embutidos, carnes assadas e queijo manchego

R\$ 29,90

Produtor	Bodegas García Carrión • Tinto seco, leve a médio corpo
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 12,5% • Serviço 14–16 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

El Nido

R\$ 1.399,90

Jumilla | Monastrell, Cabernet Sauvignon | 15%

Harmonização: *Cochinillo al horno, chuletón de buey, queijo manchego ajeiro 24 meses*

Produtor	Bodegas El Nido (Gil Family Estates) • Tinto seco, muito encorpado e potente
Vinificação	Uvas de vinhas velhas de Monastrell, longa maceração e fermentação malolática em barrica
Estágio	Cerca de 24 meses em barricas novas de carvalho francês
Serviço	Teor 15% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15–20 anos

Esteban Martín Garnacha Syrah

R\$ 27,90

Cariñena | Garnacha, Tempranillo, Syrah

Harmonização: *Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados*

Produtor	Bodegas Esteban Martín • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 14–16 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Esteban Martín Reserva Garnacha Cabernet

R\$ 54,90

Cariñena | Garnacha, Cabernet Sauvignon

Harmonização: *Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados*

Produtor	Bodegas Esteban Martín • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Fermentação em inox e maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho americano e francês + afinamento em garrafa
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 8 anos

Faustino Crianza Art Collection 2021

R\$ 89,90

Rioja | Tempranillo | 13,5%

Harmonização: *Cordeiro, jamón, embutidos, carnes assadas e queijo manchego*

Produtor	Bodegas Faustino • Tinto seco, médio corpo
Vinificação	Fermentação em inox com maceração de cerca de 15 dias
Estágio	12 meses em barricas de carvalho americano e francês + afinamento em garrafa
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 6 anos

Faustino I Gran Reserva 2016

R\$ 149,90

Rioja | Tempranillo, Graciano, Mazuelo | 13,5%

Harmonização: *Cordeiro, jamón, embutidos, carnes assadas e queijo manchego*

Produtor	Bodegas Faustino • Tinto seco, Gran Reserva clássico, elegante
Vinificação	Fermentação em inox e maceração prolongada
Estágio	26 meses em barricas de carvalho americano e francês + mínimo de 36 meses em garrafa
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: 15–20 anos

Faustino Icon Edition

R\$ 199,90

Rioja | Tempranillo, Graciano | 14%

Harmonização: *Cordeiro, jamón, embutidos, carnes assadas e queijo manchego*

Produtor	Bodegas Faustino • Tinto seco, encorpado e moderno
Vinificação	Seleção de vinhedos próprios e fermentação em pequenos depósitos
Estágio	Cerca de 16 meses em barricas novas de carvalho francês + afinamento em garrafa
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 15 anos

Faustino VII Garnacha 2023

R\$ 59,90

Rioja | Garnacha | 13,5%

Harmonização: *Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados*

Produtor	Bodegas Faustino • Tinto seco, leve a médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Sem passagem significativa por madeira, foco na fruta
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 14–16 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Feixa Negra (Celler Mas Doix)

R\$ 283,90

Priorat | Garnacha, Cariñena | 14,5%

Harmonização: *Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados*

Produtor	Celler Mas Doix • Tinto seco, encorpado e mineral
Vinificação	Fermentação em pequenos depósitos com leveduras indígenas
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês usadas
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

Flor de Pingus 2020

R\$ 1.299,90

Ribera del Duero | Tempranillo | 14,5%

Harmonização: Costillas de cordero lechal, solomillo ibérico, queijo Torta del Casar

Produtor	Domínio de Pingus • Tinto seco, encorpado e intenso
Vinificação	Agricultura biodinâmica, fermentação com leveduras indígenas e malolática em barrica
Estágio	Cerca de 14 meses em barricas de carvalho francês (cerca de 35% novas)
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15–20 anos

Freixenet Rioja Tempranillo

R\$ 69,90

Rioja | Tempranillo | 13,5%

Harmonização: Cordeiro, jamón, embutidos, carnes assadas e queijo manchego

Produtor	Freixenet • Tinto seco, médio corpo
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Breve estágio em carvalho americano (cerca de 4 a 6 meses)
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 4 anos

Gaudium (Marqués de Cáceres) 2020

R\$ 599,90

Rioja | Tempranillo, Graciano | 14,5%

Harmonização: Cordero asado, chuletilas al sarmiento, queijo manchego curado

Produtor	Marqués de Cáceres • Tinto seco, encorpado e estruturado
Vinificação	Vinhas velhas de Tempranillo, fermentação malolática em barrica
Estágio	Cerca de 20 meses em barricas novas de carvalho francês
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15–20 anos

Gosa Monastrell

R\$ 29,90

Espanha | Monastrell

Harmonização: Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados

Produtor	Gosa (vinícola espanhola) • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Uvas de cultivo orgânico, fermentação em inox
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 14% • Serviço 14–16 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Honoro Vera Garnacha 2024

R\$ 69,90

Calatayud | Garnacha | 14,5%

Harmonização: Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados

Produtor	Bodegas Ateca (Gil Family Estates) • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Vinhas velhas de Garnacha, fermentação em inox
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 14–16 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Honoro Vera Monastrell 2023

R\$ 69,90

Jumilla | Monastrell | 14,5%

Harmonização: Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados

Produtor	Bodegas Juan Gil (Gil Family Estates) • Tinto seco, médio a encorpado e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 14–16 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Honoro Vera Rioja Tempranillo 2023

R\$ 69,90

Rioja | Tempranillo | 14%

Harmonização: Cordeiro, jamón, embutidos, carnes assadas e queijo manchego

Produtor	Gil Family Estates • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Breve estágio de poucos meses em carvalho
Serviço	Teor 14% • Serviço 14–16 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Honoro Vera Tempranillo Syrah

R\$ 74,90

Espanha | Tempranillo, Syrah

Harmonização: Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados

Produtor	Gil Family Estates • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 14% • Serviço 14–16 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Inconsciente Tempranillo Rioja

R\$ 76,90

Rioja DOCa | Tempranillo

Harmonização: Cordeiro, jamón, embutidos, carnes assadas e queijo manchego

Produtor	Vinícola de Rioja (linha In) • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Breve estágio de poucos meses em carvalho
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 14–16 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Insensato Rioja Garnacha

R\$ 76,90

Rioja DOCa | Garnacha

Harmonização: Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados

Produtor	Vinícola de Rioja (linha In) • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Breve estágio de poucos meses em carvalho
Serviço	Teor 14% • Serviço 14–16 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Juan Gil Etiqueta Amarela (4 Meses) 2023

R\$ 89,90

Jumilla | Monastrell | 14,5%

Harmonização: Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados

Produtor	Bodegas Juan Gil (Gil Family Estates) • Tinto seco, médio a encorpado e frutado
Vinificação	Vinhas velhas de Monastrell, fermentação em inox
Estágio	4 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 15–17 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 5 anos

Juan Gil Etiqueta Azul 2023

R\$ 289,90

Jumilla | Monastrell, Cabernet Sauvignon, Syrah | 15%

Harmonização: Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados

Produtor	Bodegas Juan Gil (Gil Family Estates) • Tinto seco, muito encorpado e potente
Vinificação	Seleção de vinhas velhas, fermentação em inox e maceração prolongada
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas novas de carvalho francês
Serviço	Teor 15% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: Até 15 anos

Juan Gil Etiqueta Prata (12 Meses) 2023

R\$ 159,90

Jumilla | Monastrell | 15%

Harmonização: Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados

Produtor	Bodegas Juan Gil (Gil Family Estates) • Tinto seco, encorpado e intenso
Vinificação	Vinhas velhas de Monastrell de pé franco, fermentação em inox
Estágio	12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 15% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

La Rioja Alta Gran Reserva 904 2016

R\$ 1.199,90

Rioja | Tempranillo, Graciano | 13,5%

Harmonização: Cordero al horno, pimientos del piquillo rellenos, queijo Roncal

Produtor	La Rioja Alta S.A. • Tinto seco, Gran Reserva clássico, elegante e complexo
Vinificação	Fermentação em inox e trasfegas manuais tradicionais a cada 6 meses
Estágio	4 anos em barricas de carvalho americano de tanoaria própria + longo afinamento em garrafa
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: 20–25 anos

Laya 2024

R\$ 79,90

Almansa | Garnacha Tintorera, Monastrell | 14,5%

Harmonização: Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados

Produtor	Bodegas Atalaya (Gil Family Estates) • Tinto seco, encorpado e frutado
Vinificação	Vinhas velhas em altitude, fermentação em inox
Estágio	Cerca de 4 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 15–17 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 5 anos

Macán (Rothschild & Vega Sicilia) 2017

R\$ 999,90

Rioja | Tempranillo | 14,5%

Harmonização: Chuletón de buey, lechazo asado, queijo Idiazábal, jamón ibérico

Produtor	Bodegas Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia • Tinto seco, encorpado e elegante
Vinificação	Seleção de parcelas em Rioja Alavesa, fermentação em tinas de madeira e inox
Estágio	Cerca de 15 a 18 meses em barricas de carvalho francês (grande parte novas)
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15–20 anos

Macán Clásico (Rothschild & Vega Sicilia) 2019**R\$ 699,90**

Rioja | Tempranillo | 14,5%

Harmonização: *Chuletón de buey, lechazo asado, queijo Idiazábal, jamón ibérico*

Produtor	Bodegas Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Seleção de vinhedos em Rioja Alavesa, fermentação em inox e madeira
Estágio	Cerca de 14 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 12 anos

Marqués de Cáceres Crianza Vendimia Seleccionada 2021**R\$ 99,90**

Rioja | Tempranillo, Garnacha, Graciano | 14%

Harmonização: *Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados*

Produtor	Marqués de Cáceres • Tinto seco, médio corpo
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	12 meses em barricas de carvalho francês e americano + afinamento em garrafa
Serviço	Teor 14% • Serviço 15–17 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 7 anos

Marqués de Cáceres Gran Reserva 2018**R\$ 299,90**

Rioja | Tempranillo, Garnacha, Graciano | 14%

Harmonização: *Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados*

Produtor	Marqués de Cáceres • Tinto seco, Gran Reserva, elegante e complexo
Vinificação	Seleção de vinhas velhas, fermentação em inox
Estágio	Cerca de 24 meses em barricas de carvalho francês + mínimo de 36 meses em garrafa
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: 15–20 anos

Marqués de Murrieta Reserva 2020**R\$ 279,00**

Rioja | Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano | 14%

Harmonização: *Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados*

Produtor	Marqués de Murrieta • Tinto seco, encorpado e elegante
Vinificação	Uvas da Finca Ygay, fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Cerca de 20 meses em barricas de carvalho americano + afinamento em garrafa
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: 15–20 anos

Marqués de Riscal Gran Reserva 2019**R\$ 679,90**

Rioja | Tempranillo, Graciano, Mazuelo | 14%

Harmonização: *Chuletón de Ávila, lechazo asado, queijo manchego añejo*

Produtor	Marqués de Riscal • Tinto seco, Gran Reserva, elegante e complexo
Vinificação	Seleção de vinhas velhas, fermentação em inox
Estágio	Cerca de 28 meses em barricas de carvalho americano + mínimo de 36 meses em garrafa
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: 15–20 anos

Marqués de Riscal Reserva 2021**R\$ 199,90**

Rioja | Tempranillo, Graciano, Mazuelo | 14%

Harmonização: *Cordeiro asado, embutidos ibéricos, queijo Manchego semi-curado*

Produtor	Marqués de Riscal • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Cerca de 24 meses em barricas de carvalho americano + afinamento em garrafa
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 12 anos

Marqués de Tomares Crianza**R\$ 89,90**

Rioja | Tempranillo

Harmonização: *Cordeiro, embutidos ibéricos, carnes assadas, queijo manchego*

Produtor	Bodegas Marqués de Tomares • Tinto seco, médio corpo
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Mínimo de 12 meses em barricas de carvalho e 24 meses no total (regra Crianza)
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 6 anos

Marqués de Vitoria Crianza 2022**R\$ 84,90**

Rioja | Tempranillo | 13,5%

Harmonização: *Cordeiro, jamón, embutidos, carnes assadas e queijo manchego*

Produtor	Bodegas Marqués de Vitoria • Tinto seco, médio corpo
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	12 meses em barricas de carvalho americano + afinamento em garrafa
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 6 anos

Marqués de Vitoria Reserva

R\$ 179,90

Rioja | Tempranillo | 14%

Harmonização: Cordeiro, jamón, embutidos, carnes assadas e queijo manchego

Produtor	Bodegas Marqués de Vitoria • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho americano e francês + afinamento em garrafa
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 10 anos

Mauro (Bodegas Mauro) 2022

R\$ 399,90

Castilla y León | Tempranillo | 14,5%

Harmonização: Cordero asado, morcilla de Burgos, queijo manchego semi-curado

Produtor	Bodegas Mauro (Mariano García) • Tinto seco, encorpado e elegante
Vinificação	Vinho de Tudela de Duero fora da DO, fermentação em inox e madeira
Estágio	Cerca de 15 a 17 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 15 anos

Mirto (Ramón Bilbao)

R\$ 299,90

Rioja | Tempranillo | 14,5%

Harmonização: Cordeiro assado, carnes de caça, queijos curados

Produtor	Bodegas Ramón Bilbao • Tinto seco, encorpado e intenso
Vinificação	Seleção de vinhedos de altitude, fermentação em pequenos depósitos
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês + afinamento em garrafa
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15–20 anos

Nuestro 15 Meses

R\$ 114,90

Ribera del Duero | Tempranillo | 14,5%

Harmonização: Cordeiro, jamón, embutidos, carnes assadas e queijo manchego

Produtor	Bodegas Díaz Bayo • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	15 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

Orube Crianza 2019

R\$ 79,90

Rioja | Tempranillo | 14%

Harmonização: Cordeiro, jamón, embutidos, carnes assadas e queijo manchego

Produtor	Bodegas Orube • Tinto seco, médio corpo
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Mínimo de 12 meses em barricas de carvalho e 24 meses no total (regra Crianza)
Serviço	Teor 14% • Serviço 15–17 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 6 anos

Orube Garnacha 2020

R\$ 99,90

Rioja | Garnacha | 14,5%

Harmonização: Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados

Produtor	Bodegas Orube • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Cerca de 6 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 15–17 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 5 anos

Orube Selección de Familia

R\$ 179,90

Rioja Alavesa (Laguardia) | Tempranillo | 14%

Harmonização: Cordeiro, jamón, embutidos, carnes assadas e queijo manchego

Produtor	Bodegas Orube • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Seleção de vinhedos próprios em Laguardia, fermentação em inox
Estágio	Cerca de 14 meses em barricas de carvalho francês + afinamento em garrafa
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

Pata Negra Oro Tempranillo

R\$ 34,90

Valdepeñas | Tempranillo | 13%

Harmonização: Carnes vermelhas, massas e queijos curados

Produtor	Bodegas García Carrión • Tinto seco, médio corpo
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Breve estágio em carvalho americano
Serviço	Teor 13% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 4 anos

Petit Vega 18 Meses**R\$ 99,90**

Ribera del Duero | Tempranillo | 14,5%

Harmonização: Cordeiro, jamón, embutidos, carnes assadas e queijo manchego

Produtor	Petit Vega (Ribera del Duero) • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	18 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

Petit Vega 28 Meses 2019**R\$ 199,90**

Ribera del Duero | Tempranillo | 14,5%

Harmonização: Cordeiro, jamón, embutidos, carnes assadas e queijo manchego

Produtor	Petit Vega (Ribera del Duero) • Tinto seco, encorpado e complexo
Vinificação	Seleção de uvas, fermentação em inox e maceração prolongada
Estágio	28 meses entre barricas de carvalho e afinamento em garrafa
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: Até 12 anos

Petit Vega 8 Meses**R\$ 69,90**

Espanha | Corte tinto

Harmonização: Carnes grelhadas, massas, tapas, queijos semicurados

Produtor	Petit Vega • Tinto seco, médio corpo
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	8 meses em barricas de carvalho
Serviço	Teor 14% • Serviço 15–17 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 5 anos

Pintia (Vega Sicilia) 2019**R\$ 999,90**

Toro | Tinta de Toro (Tempranillo) | 15%

Harmonização: Chuletón a la brasa, rabo de toro estufado, queijo manchego añejo

Produtor	Bodega Pintia (Vega Sicilia) • Tinto seco, muito encorpado e potente
Vinificação	Fermentação em inox e malolática em barricas novas
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês (70%) e americano (30%) + afinamento em garrafa
Serviço	Teor 15% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15–20 anos

Protos Gran Reserva 2017**R\$ 649,90**

Ribera del Duero | Tinto Fino (Tempranillo) | 14,5%

Harmonização: Cordeiro de leite, carnes de caça, queijos curados

Produtor	Bodegas Protos • Tinto seco, Gran Reserva, encorpado e complexo
Vinificação	Seleção de vinhas velhas, fermentação em inox
Estágio	24 meses em barricas de carvalho francês + 36 meses em garrafa
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: 15–20 anos

Protos Reserva 5º Año 2020**R\$ 399,90**

Ribera del Duero | Tinto Fino (Tempranillo) | 14,5%

Harmonização: Cordeiro assado, carnes vermelhas, queijo manchego

Produtor	Bodegas Protos • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	16 meses em barricas de carvalho francês e americano + afinamento em garrafa até o 5º ano
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 12 anos

Ramón Bilbao Crianza 2022**R\$ 79,90**

Rioja | Tempranillo | 14%

Harmonização: Cordeiro, jamón, embutidos, carnes assadas e queijo manchego

Produtor	Bodegas Ramón Bilbao • Tinto seco, médio corpo
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	14 meses em barricas de carvalho americano + afinamento em garrafa
Serviço	Teor 14% • Serviço 15–17 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 6 anos

Ramón Bilbao Edición Limitada 2021**R\$ 99,90**

Rioja | Tempranillo | 14%

Harmonização: Cordeiro, jamón, embutidos, carnes assadas e queijo manchego

Produtor	Bodegas Ramón Bilbao • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Seleção de vinhedos de altitude, fermentação em inox
Estágio	Cerca de 14 meses em barricas novas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

Ramón Bilbao Límite Sur Garnacha

R\$ 169,90

Rioja Oriental | Garnacha | 14,5%

Harmonização: Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados

Produtor	Bodegas Ramón Bilbao • Tinto seco, médio a encorpado e frutado
Vinificação	Vinhedos de altitude na Sierra de Yerga, fermentação em depósitos de cimento
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas e fudres de carvalho francês
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 15–17 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 8 anos

Ramón Bilbao Reserva 2019

R\$ 109,90

Rioja | Tempranillo, Mazuelo, Graciano | 14%

Harmonização: Cordeiro, jamón, embutidos, carnes assadas e queijo manchego

Produtor	Bodegas Ramón Bilbao • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	20 meses em barricas de carvalho americano e francês + 16 meses em garrafa
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 12 anos

San Román Garnacha 2021

R\$ 449,90

Toro | Garnacha | 14,5%

Harmonização: Caldereta de cordero, embutidos ibéricos, queijo Torta del Casar

Produtor	Bodegas y Viñedos Maurodos (Mariano García) • Tinto seco, encorpado e intenso
Vinificação	Fermentação em inox com leveduras indígenas
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

Terreus 2022 (Mauro)

R\$ 1.099,90

Castilla y León | Tempranillo

Harmonização: Cordeiro, jamón, embutidos, carnes assadas e queijo manchego

Produtor	Bodegas Mauro (Mariano García) • Tinto seco, encorpado e complexo
Vinificação	Vinho de parcela única (Pago de La Cueva Baja), fermentação em madeira
Estágio	Cerca de 20 a 24 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15–20 anos

Valbuena 5° (Vega Sicilia) 2019

R\$ 2.399,90

Ribera del Duero | Tinto Fino, Merlot | 14,5%

Harmonização: Solomillo Wellington, lechazo al horno, parmigiano reggiano 48 meses

Produtor	Bodegas Vega Sicilia • Tinto seco, encorpado e elegante
Vinificação	Fermentação em tinas de madeira e inox, liberado no 5º ano após a colheita
Estágio	Cerca de 3 anos entre barricas francesas e americanas e toneis + afinamento em garrafa
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 20–25 anos

Vega Sicilia Único 2013

R\$ 5.499,90

Ribera del Duero | Tempranillo, Cabernet Sauvignon

Harmonização: Cordeiro, jamón, embutidos, carnes assadas e queijo manchego

Produtor	Bodegas Vega Sicilia • Tinto seco, encorpado, ícone de longa guarda
Vinificação	Fermentação em tinas de madeira, lançado cerca de 10 anos após a colheita
Estágio	Cerca de 6 anos entre toneis, barricas novas e usadas francesas e americanas + longo afinamento em garrafa
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 30–40 anos

Viña Alberdi Reserva (La Rioja Alta)

R\$ 299,90

Rioja | Tempranillo | 13,5%

Harmonização: Lechazo asado, chuletillas al sarmiento, queijo Manchego curado

Produtor	La Rioja Alta S.A. • Tinto seco, médio corpo, clássico
Vinificação	Fermentação em inox e trasfegas manuais tradicionais
Estágio	24 meses em barricas de carvalho americano de tanoaria própria + afinamento em garrafa
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 12 anos

Viña Bujanda Crianza 2019

R\$ 169,90

Rioja | Tempranillo | 14%

Harmonização: Cordeiro, jamón, embutidos, carnes assadas e queijo manchego

Produtor	Bodegas Valdemar • Tinto seco, médio corpo
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	12 meses em barricas de carvalho americano e francês + afinamento em garrafa
Serviço	Teor 14% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 6 anos

Viña Cubillo Crianza (López de Heredia)

R\$ 329,90

Rioja | Tempranillo, Garnacho, Graciano, Mazuelo | 13%

Harmonização: Cochinillo asado, embutidos ibéricos, queijo Manchego semi-curado

Produtor	R. López de Heredia Viña Tondonia • Tinto seco, médio corpo, estilo tradicional
Vinificação	Fermentação em grandes tinas de carvalho com leveduras indígenas
Estágio	Cerca de 3 anos em barricas de carvalho americano usadas, com trasfegas manuais
Serviço	Teor 13% • Serviço 15–17 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 15 anos

Viña Tondonia Reserva (López de Heredia) 2011

R\$ 549,90

Rioja | Tempranillo, Garnacho, Graciano, Mazuelo | 13%

Harmonização: Cochinillo asado, chuletas de cordero, queijo idiazábal

Produtor	R. López de Heredia Viña Tondonia • Tinto seco, clássico, elegante e complexo
Vinificação	Fermentação em grandes tinas de carvalho com leveduras indígenas, colagem com clara de ovo
Estágio	6 anos em barricas de carvalho americano usadas, com trasfegas manuais + longo afinamento em garrafa
Serviço	Teor 13% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: 20–30 anos

Vivanco Crianza 2022

R\$ 144,90

Rioja | Tempranillo | 14%

Harmonização: Cordeiro, jamón, embutidos, carnes assadas e queijo manchego

Produtor	Bodegas Vivanco • Tinto seco, médio corpo
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	16 meses em barricas de carvalho francês e americano + afinamento em garrafa
Serviço	Teor 14% • Serviço 15–17 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 7 anos

Vivanco Reserva 2019

R\$ 189,90

Rioja | Tempranillo, Graciano, Garnacha | 14%

Harmonização: Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados

Produtor	Bodegas Vivanco • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Seleção de vinhedos próprios, fermentação em inox
Estágio	Cerca de 22 meses em barricas de carvalho francês + afinamento em garrafa
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 12 anos

ESTADOS UNIDOS

19 Crimes Snoop Dogg Cali Red / Cali Cab

R\$ 69,90

Califórnia | Cabernet Sauvignon

Harmonização: Carnes vermelhas, cordeiro, massas ao ragu e queijos curados

Produtor	19 Crimes (Treasury Wine Estates) • Tinto seco, encorpado e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Contato com carvalho por alguns meses
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

689 Cellars Killer Drop Red 2021

R\$ 299,90

Napa Valley, Califórnia | Red Blend | 14,5%

Harmonização: Churrasco, costela BBQ, queijos curados

Produtor	Six Eight Nine Cellars (Dave Phinney) • Tinto seco, encorpado e frutado
Vinificação	Corte de diversas variedades fermentadas separadamente
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 6 anos

689 Cellars Submission Pinot Noir 2021

R\$ 159,90

Califórnia | Pinot Noir

Harmonização: Salmão, atum, cogumelos, aves e massas leves

Produtor	Six Eight Nine Cellars (Dave Phinney) • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Cerca de 9 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 14–16 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 5 anos

Apothic Red

R\$ 89,90

Califórnia | Zinfandel, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon

Harmonização: Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados

Produtor	Apothic Wines (E. & J. Gallo) • Tinto meio seco, médio a encorpado e macio
Vinificação	Corte das variedades com leve açúcar residual
Estágio	Contato com carvalho por alguns meses
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 14–16 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Carnivor Cabernet Sauvignon

Califórnia | Cabernet Sauvignon

R\$ 69,90

Harmonização: Carnes vermelhas, cordeiro, massas ao ragu e queijos curados

Produtor	Carnivor (E. & J. Gallo) • Tinto seco, encorpado e macio
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Contato com carvalho tostado por alguns meses
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Consumir em até 4 anos

Carnivor Zinfandel

Califórnia | Zinfandel

R\$ 69,90

Harmonização: Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados

Produtor	Carnivor (E. & J. Gallo) • Tinto seco, encorpado e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Contato com carvalho tostado por alguns meses
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Consumir em até 4 anos

Caymus Napa Valley Cabernet Sauvignon 2023

Napa Valley, Califórnia | Cabernet Sauvignon | 14,8%

R\$ 949,99

Harmonização: Filé mignon, costela prime rib, queijos cheddar aged

Produtor	Caymus Vineyards (família Wagner) • Tinto seco, encorpado e aveludado
Vinificação	Colheita de vinhedos de vários pontos do Napa, uvas bem maduras e maceração prolongada
Estágio	Cerca de 16 meses em barricas de carvalho francês, parte novas
Serviço	Teor 14,8% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 12 anos

Caymus Napa Valley Zinfandel 2022

Napa Valley, Califórnia | Zinfandel | 15,2%

R\$ 539,90

Harmonização: Churrasco, costela BBQ, pizza gourmet, queijos provolone

Produtor	Caymus Vineyards (família Wagner) • Tinto seco, encorpado e frutado
Vinificação	Uvas colhidas bem maduras, fermentação em inox com remontagens
Estágio	Cerca de 12 meses em carvalho francês e americano
Serviço	Teor 15,2% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 6 anos

Conundrum Red 2021 (Caymus)

Califórnia | Blend tinto

R\$ 399,90

Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados

Produtor	Conundrum Wines (família Wagner, Caymus) • Tinto seco, médio a encorpado, macio e frutado
Vinificação	Corte de Zinfandel, Petite Sirah e Cabernet de diversas regiões da Califórnia
Estágio	Alguns meses em carvalho americano e francês
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 4 anos

J. Lohr Seven Oaks Cabernet Sauvignon 2022

Paso Robles, Califórnia | Cabernet Sauvignon | 13,9%

R\$ 99,90

Harmonização: Churrasco, hambúrguer, queijos cheddar

Produtor	J. Lohr Vineyards & Wines • Tinto seco, médio corpo, frutado
Vinificação	Fermentação em inox com remontagens e corte com pequenas parcelas de outras tintas
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho americano
Serviço	Teor 13,9% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 5 anos

Long Barn Cabernet Sauvignon

Califórnia | Cabernet Sauvignon

R\$ 129,90

Harmonização: Carnes vermelhas, cordeiro, massas ao ragu e queijos curados

Produtor	Long Barn Wines • Tinto seco, médio corpo, frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Breve contato com carvalho americano e francês
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Long Barn Zinfandel

Califórnia | Zinfandel

R\$ 136,90

Harmonização: Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados

Produtor	Long Barn Wines • Tinto seco, médio a encorpado, frutado e especiado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Breve contato com carvalho americano
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Ménage à Trois Bourbon Barrel Cabernet Sauvignon

R\$ 89,99

Califórnia | Cabernet Sauvignon

Harmonização: Carnes vermelhas, cordeiro, massas ao ragu e queijos curados

Produtor	Trinchero Family Estates (Ménage à Trois) • Tinto seco, encorpado, notas de baunilha e caramelo
Vinificação	Fermentação em inox e finalização em barris usados de bourbon
Estágio	Alguns meses em barris de carvalho americano ex-bourbon
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Ménage à Trois Lavish Merlot

R\$ 89,90

Califórnia | Merlot | 13,5%

Harmonização: Massas, pizzas, hambúrguer, churrasco

Produtor	Trinchero Family Estates (Ménage à Trois) • Tinto seco, médio corpo, macio e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Breve contato com carvalho, majoritariamente inox
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Ménage à Trois Luscious

R\$ 89,90

Califórnia | Red Blend | 13,5%

Harmonização: Massas, pizzas, hambúrguer, churrasco

Produtor	Trinchero Family Estates (Ménage à Trois) • Tinto meio seco, encorpado, fruta madura e macio
Vinificação	Corte de tintas californianas fermentadas em inox
Estágio	Breve contato com carvalho, majoritariamente inox
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Ménage à Trois Midnight Dark Red Blend

R\$ 89,90

Califórnia | Merlot, Cabernet Sauvignon, Petite Sirah | 13,5%

Harmonização: Massas, pizzas, hambúrguer, churrasco

Produtor	Trinchero Family Estates (Ménage à Trois) • Tinto seco, encorpado, fruta escura e chocolate
Vinificação	Corte de Merlot, Cabernet e Petite Sirah fermentados em inox
Estágio	Breve contato com carvalho, majoritariamente inox
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Ménage à Trois Silk Soft Red Blend

R\$ 89,90

Califórnia | Pinot Noir, Malbec, Petite Sirah | 13,5%

Harmonização: Massas, pizzas, hambúrguer, churrasco

Produtor	Trinchero Family Estates (Ménage à Trois) • Tinto seco, médio corpo, sedoso e frutado
Vinificação	Corte de Pinot Noir, Malbec e Petite Sirah fermentados em inox
Estágio	Breve contato com carvalho, majoritariamente inox
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 14–16 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Opus One 2017

R\$ 4.499,00

Oakville, Napa Valley | Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec | 14,5%

Harmonização: Filé Wellington, cordeiro de leite, trufas negras, queijos Parmigiano

Produtor	Opus One Winery (Mondavi e Baron Philippe de Rothschild) • Tinto seco, encorpado, corte bordalês de alta gama
Vinificação	Colheita manual, dupla seleção de bagos e maceração prolongada
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês 100% novas
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 20–25 anos

Robert Mondavi Private Selection Merlot (Rum Barrel)

R\$ 109,90

Califórnia | Merlot

Harmonização: Massas ao ragu, aves assadas, carnes macias e queijos semicurados

Produtor	Robert Mondavi Winery (Private Selection) • Tinto seco, médio a encorpado, notas de baunilha e especiarias
Vinificação	Fermentação em inox e finalização em barris que envelheceram rum
Estágio	Cerca de 3 meses em barris de rum, após contato com carvalho americano
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Schrader Double Diamond Cabernet Sauvignon 2022

R\$ 849,90

Oakville, Napa Valley | Cabernet Sauvignon | 15,4%

Harmonização: Filé mignon, costela prime, queijos cheddar curado

Produtor	Schrader Cellars • Tinto seco, muito encorpado e concentrado
Vinificação	Uvas do To Kalon e de Oakville, colheita manual e seleção rigorosa
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês, majoritariamente novas
Serviço	Teor 15,4% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: Até 15 anos

Submission Cabernet Sauvignon (The Prisoner Wine Co.)

R\$ 159,90

Califórnia | Cabernet Sauvignon | 13,5%

Harmonização: Hambúrguer gourmet, carnes grelhadas, pizza, queijos cheddar

Produtor	The Prisoner Wine Company • Tinto seco, encorpado e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com remontagens diárias
Estágio	Cerca de 9 meses em carvalho francês e americano
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 5 anos

Sutter Home Cabernet Sauvignon

R\$ 66,90

Califórnia | Cabernet Sauvignon

Harmonização: Carnes vermelhas, cordeiro, massas ao ragu e queijos curados

Produtor	Sutter Home Family Vineyards (Trinchero) • Tinto seco, leve a médio corpo, frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Sem passagem relevante por madeira, majoritariamente inox
Serviço	Teor 13% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

The Prisoner Cabernet Sauvignon

R\$ 479,90

Napa Valley, Califórnia | Cabernet Sauvignon | 14,5%

Harmonização: Filé ao molho de vinho, cordeiro, queijos Gouda

Produtor	The Prisoner Wine Company • Tinto seco, encorpado, fruta escura e taninos macios
Vinificação	Uvas de Napa fermentadas em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 15 meses em barricas de carvalho francês, parte novas
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

The Prisoner Red Blend

R\$ 329,99

Napa Valley, Califórnia | Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Petite Sirah, Syrah, Charbono | 15,2%

Harmonização: Churrasco, costela defumada, pizza de pepperoni

Produtor	The Prisoner Wine Company • Tinto seco, encorpado, opulento e especiado
Vinificação	Corte com base em Zinfandel, cada variedade vinificada separadamente
Estágio	Cerca de 10 meses em carvalho francês e americano
Serviço	Teor 15,2% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 6 anos

Woodbridge Cabernet Sauvignon (Robert Mondavi)

R\$ 84,90

Califórnia | Cabernet Sauvignon

Harmonização: Carnes vermelhas, cordeiro, massas ao ragu e queijos curados

Produtor	Woodbridge by Robert Mondavi • Tinto seco, médio corpo, frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Breve contato com carvalho americano e francês
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Woodbridge Zinfandel (Robert Mondavi)

R\$ 89,90

Califórnia | Zinfandel

Harmonização: Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados

Produtor	Woodbridge by Robert Mondavi • Tinto seco, médio corpo, frutado e especiado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Breve contato com carvalho americano
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

FRANÇA

Anseillan 2018

R\$ 899,90

Pauillac, Bordeaux | Cabernet Sauvignon, Merlot | 13,5%

Harmonização: Côte de bœuf, magret de canard, queijo Ossau-Iraty

Produtor	Château Anseillan • Tinto seco, encorpado, Pauillac clássico
Vinificação	Colheita manual e fermentação por parcela com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 a 14 meses em barricas de carvalho francês, parte novas
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 15 anos

Blason d'Issan 2021

R\$ 349,90

Margaux, Bordeaux | Cabernet Sauvignon, Merlot | 13%

Harmonização: Cordeiro de leite, tajine de cordeiro, queijos Brie

Produtor	Château d'Issan (segundo vinho) • Tinto seco, médio a encorpado, elegante
Vinificação	Fermentação em cubas por parcela com seleção para o segundo vinho
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês, parte novas
Serviço	Teor 13% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 10 anos

Chapelle d'Ausone 2011

R\$ 1.999,90

Saint-Émilion, Bordeaux | Cabernet Franc, Merlot | 14%

Harmonização: Filé Wellington, risoto de trufas, parmigiano reggiano 48 meses

Produtor	Château Ausone (segundo vinho, família Vauthier) • Tinto seco, encorpado, fino e mineral
Vinificação	Colheita manual, seleção rigorosa e fermentação em cubas de madeira
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês, majoritariamente novas
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 2035

Château Angélys 2013

R\$ 4.499,90

Saint-Émilion, Bordeaux | Merlot, Cabernet Franc | 14,5%

Harmonização: Filé ao molho de trufas negras, pigeon rôti, queijo époisses

Produtor	Château Angélys (família de Boüard de Laforest) • Tinto seco, encorpado, Premier Grand Cru Classé de Saint-Émilion
Vinificação	Colheita manual, mesa de triagem e fermentação em cubas por parcela
Estágio	18 a 24 meses em barricas de carvalho francês 100% novas
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 20–25 anos

Château Bel Air Gloria 2020

R\$ 199,90

Haut-Médoc, Bordeaux | Cabernet Sauvignon, Merlot | 13,5%

Harmonização: Carré de cordeiro, carnes vermelhas, queijos de média cura

Produtor	Domaines Henri Martin (Château Bel Air Gloria) • Tinto seco, médio corpo, Haut-Médoc
Vinificação	Fermentação em cubas com temperatura controlada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 8 anos

Château Bellevue Favereau 2019

R\$ 119,90

Bordeaux Supérieur | Merlot, Cabernet Sauvignon | 13,5%

Harmonização: Massas com molho de carne, churrasco, queijos de média cura

Produtor	Château Bellevue Favereau • Tinto seco, médio corpo, frutado
Vinificação	Fermentação em cubas com temperatura controlada
Estágio	Cerca de 12 meses, parte em barricas de carvalho e parte em cubas
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 6 anos

Château Chasse-Spleen 2020

R\$ 399,90

Moulis-en-Médoc, Bordeaux | Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot | 13,5%

Harmonização: Entrecôte bordelaise, cordeiro assado, queijos de média cura

Produtor	Château Chasse-Spleen (Céline Villars-Foubet) • Tinto seco, encorpado, Médoc clássico
Vinificação	Colheita manual e fermentação por parcela em cubas com temperatura controlada
Estágio	Cerca de 12 a 14 meses em barricas de carvalho francês (cerca de 40% novas)
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 15 anos

Château d'Issan 2018

R\$ 849,90

Margaux, Bordeaux | Cabernet Sauvignon, Merlot

Harmonização: Massas ao ragu, aves assadas, carnes macias e queijos semicurados

Produtor	Château d'Issan (3e Grand Cru Classé) • Tinto seco, encorpado e elegante, Margaux clássico
Vinificação	Colheita manual e fermentação por parcela em cubas de inox e madeira
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês (cerca de 50% novas)
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15–20 anos

Château d'Issan 2019

R\$ 999,90

Margaux, Bordeaux | Cabernet Sauvignon, Merlot | 13,5%

Harmonização: Magret de pato, cordeiro assado com ervas, queijos maturados

Produtor	Château d'Issan (3e Grand Cru Classé) • Tinto seco, encorpado e elegante, Margaux clássico
Vinificação	Colheita manual e fermentação por parcela em cubas de inox e madeira
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês (cerca de 50% novas)
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15–20 anos

Château Dauzac 2020

R\$ 599,90

Margaux, Bordeaux | Cabernet Sauvignon, Merlot | 13,5%

Harmonização: Cordeiro assado, filé mignon ao molho de trufas, queijos maturados

Produtor	Château Dauzac (5e Grand Cru Classé) • Tinto seco, encorpado e elegante
Vinificação	Colheita manual e fermentação por parcela com extração suave
Estágio	Cerca de 12 a 14 meses em barricas de carvalho francês (cerca de 50% novas)
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: 15–20 anos

Château de Fieuzal 2021

R\$ 599,90

Pessac-Léognan, Bordeaux | Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot | 14%

Harmonização: Tournedos Rossini, coq au vin, queijos Époisses

Produtor	Château de Fieuzal (Cru Classé de Graves) • Tinto seco, encorpado, Pessac-Léognan
Vinificação	Colheita manual e fermentação em cubas por parcela
Estágio	Cerca de 16 a 18 meses em barricas de carvalho francês (cerca de 50% novas)
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 15 anos

Château Gloria 2017

R\$ 449,90

Saint-Julien, Bordeaux | Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot | 13%

Harmonização: Magret de pato, costelas braisadas, queijos maturados

Produtor	Domaines Henri Martin (Château Gloria) • Tinto seco, encorpado, Saint-Julien clássico
Vinificação	Fermentação em cubas com temperatura controlada
Estágio	Cerca de 12 a 14 meses em barricas de carvalho francês (cerca de 40% novas)
Serviço	Teor 13% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 15 anos

Château Gloria 2020

R\$ 549,90

Saint-Julien, Bordeaux | Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot | 13,5%

Harmonização: Cordeiro assado, entrecôte, queijos Saint-Nectaire

Produtor	Domaines Henri Martin (Château Gloria) • Tinto seco, encorpado, Saint-Julien clássico
Vinificação	Fermentação em cubas com temperatura controlada
Estágio	Cerca de 12 a 14 meses em barricas de carvalho francês (cerca de 40% novas)
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 18 anos

Château Grand-Puy Ducasse 2020

R\$ 599,90

Pauillac, Bordeaux | Cabernet Sauvignon, Merlot | 13,5%

Harmonização: Magret de canard, côtes d'agneau grillées, queijo comté

Produtor	Château Grand-Puy Ducasse (5e Grand Cru Classé) • Tinto seco, encorpado, Pauillac clássico
Vinificação	Colheita manual e fermentação por parcela em cubas
Estágio	Cerca de 16 meses em barricas de carvalho francês (cerca de 40% novas)
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15–20 anos

Château L'Église-Clinet 2002

R\$ 1.899,90

Pomerol, Bordeaux | Merlot, Cabernet Franc

Harmonização: Massas ao ragu, aves assadas, carnes macias e queijos semicurados

Produtor	Château L'Église-Clinet (Denis Durantou) • Tinto seco, encorpado e evoluído, Pomerol
Vinificação	Colheita manual em vinhas velhas e fermentação em pequenas cubas
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês, majoritariamente novas
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min, com cuidado para separar o sedimento • Guarda: Em plena maturidade; consumir até 2030

Château Latour-Martillac

R\$ 399,90

Pessac-Léognan, Bordeaux | Cabernet Sauvignon, Merlot | 13,5%

Harmonização: Confit de pato, risoto de cogumelos, queijo comté

Produtor	Château Latour-Martillac (família Kressmann) • Tinto seco, médio a encorpado, Pessac-Léognan
Vinificação	Colheita manual e fermentação por parcela em cubas
Estágio	Cerca de 16 meses em barricas de carvalho francês (cerca de 40% novas)
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 15 anos

Château Léoville Barton 2014

R\$ 1.299,90

Saint-Julien, Bordeaux | Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc | 13,5%

Harmonização: Côte de bœuf grillée, carré d'agneau aux herbes, fromages affinés

Produtor	Château Léoville Barton (família Barton) • Tinto seco, encorpado, 2e Grand Cru Classé de Saint-Julien
Vinificação	Colheita manual e fermentação em cubas de madeira
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês (cerca de 50% novas)
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 20–25 anos

Château Les Carmes Haut-Brion 2016

R\$ 2.599,90

Pessac-Léognan, Bordeaux | Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon | 14%

Harmonização: Magret de canard, foie gras poêlé, queijos amanteigados de ovelha

Produtor	Château Les Carmes Haut-Brion • Tinto seco, encorpado, fino e aromático
Vinificação	Fermentação com alta proporção de cachos inteiros em cubas troncocônicas
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês (cerca de 80% novas) e foudres
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 20–25 anos

Château Montrose 2014**R\$ 1.199,90**

Saint-Estèphe, Bordeaux | Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot | 13%

Harmonização: Côte de bœuf, cordeiro assado, queijos curados de massa dura

Produtor	Château Montrose (2e Grand Cru Classé, família Bouygues) • Tinto seco, encorpado, estruturado e longo
Vinificação	Colheita manual e fermentação por parcela em cubas de inox com temperatura controlada
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês (cerca de 60% novas)
Serviço	Teor 13% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 2 h • Guarda: 25–30 anos

Château Palmer 2017**R\$ 3.499,90**

Margaux, Bordeaux | Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Harmonização: Massas ao ragu, aves assadas, carnes macias e queijos semicurados

Produtor	Château Palmer (3e Grand Cru Classé) • Tinto seco, encorpado, sedoso e complexo
Vinificação	Viticultura biodinâmica, colheita manual e fermentação por parcela
Estágio	Cerca de 20 meses em barricas de carvalho francês (cerca de 50% novas)
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 20–30 anos

Château Pichon Baron 2019**R\$ 2.299,90**

Pauillac, Bordeaux | Cabernet Sauvignon, Merlot | 13,5%

Harmonização: Côte de bœuf, carré d'agneau en croûte, parmigiano reggiano 36 meses

Produtor	Château Pichon Baron (2e Grand Cru Classé, AXA Millésimes) • Tinto seco, encorpado, potente e refinado
Vinificação	Colheita manual, triagem rigorosa e fermentação por parcela em cubas de inox e madeira
Estágio	Cerca de 18 a 20 meses em barricas de carvalho francês (cerca de 80% novas)
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 2 h • Guarda: 25–30 anos

Château Pontet-Canet 2016**R\$ 2.399,90**

Pauillac, Bordeaux | Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot | 14%

Harmonização: Filé de bœuf au poivre, gigot d'agneau, parmigiano reggiano 36 meses

Produtor	Château Pontet-Canet (5e Grand Cru Classé) • Tinto seco, encorpado, denso e puro
Vinificação	Viticultura biodinâmica, fermentação em cubas de concreto e madeira
Estágio	Cerca de 16 meses em barricas de carvalho francês (cerca de 50% novas) e ânforas de concreto
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 20–30 anos

Château Potensac 2017**R\$ 449,90**

Médoc, Bordeaux | Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc | 13%

Harmonização: Carré de cordeiro, carnes vermelhas grelhadas, queijos maturados

Produtor	Domaines Delon (Château Potensac) • Tinto seco, encorpado, Médoc clássico
Vinificação	Colheita manual e fermentação por parcela em cubas de inox e concreto
Estágio	Cerca de 12 a 15 meses em barricas de carvalho francês (cerca de 20% novas)
Serviço	Teor 13% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 15 anos

Château Potensac 2021**R\$ 449,90**

Médoc, Bordeaux | Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc | 13%

Harmonização: Entrecôte grelhado, pato assado, queijos de média cura

Produtor	Domaines Delon (Château Potensac) • Tinto seco, médio a encorpado, Médoc clássico
Vinificação	Colheita manual e fermentação por parcela em cubas de inox e concreto
Estágio	Cerca de 12 a 15 meses em barricas de carvalho francês (cerca de 20% novas)
Serviço	Teor 13% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 12 anos

Château Saint-Pierre 2017**R\$ 749,90**

Saint-Julien, Bordeaux | Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc | 13%

Harmonização: Entrecôte bordelaise, gigot d'agneau, queijo Saint-Nectaire

Produtor	Château Saint-Pierre (4e Grand Cru Classé, Domaines Henri Martin) • Tinto seco, encorpado, Saint-Julien clássico
Vinificação	Colheita manual e fermentação em cubas por parcela
Estágio	Cerca de 14 a 16 meses em barricas de carvalho francês (cerca de 50% novas)
Serviço	Teor 13% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: 15–20 anos

Château Smith Haut Lafitte 2017**R\$ 1.899,90**

Pessac-Léognan, Bordeaux | Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot | 13,5%

Harmonização: Carré de cordeiro, filé ao molho de trufas, queijo Comté envelhecido

Produtor	Château Smith Haut Lafitte (Cru Classé de Graves, família Cathiard) • Tinto seco, encorpado, elegante e mineral
Vinificação	Colheita manual, triagem óptica e fermentação por parcela em cubas de madeira e inox
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês (cerca de 60% novas), de tanoaria própria
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 20–25 anos

Château Troplong Mondot 2020

R\$ 999,90

Saint-Émilion, Bordeaux | Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc | 14,5%

Harmonização: Côte de bœuf maturada, risoto de funghi porcini, queijo époisses

Produtor	Château Troplong Mondot (1er Grand Cru Classé) • Tinto seco, encorpado, fresco e preciso
Vinificação	Colheita mais precoce e extração suave em cubas por parcela
Estágio	Cerca de 16 meses em barricas de carvalho francês (parte novas) e foudres
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 20–25 anos

Châteauneuf-du-Pape (Domaine St Patrice)

R\$ 379,90

Châteauneuf-du-Pape, Rhône | Grenache, Syrah, Mourvèdre | 15%

Harmonização: Javali brasado, costela de cordeiro, queijos Roquefort

Produtor	Domaine Saint Patrice • Tinto seco, encorpado, quente e especiado
Vinificação	Colheita manual, fermentação em cubas de concreto com maceração longa
Estágio	Cerca de 12 meses em foudres e cubas
Serviço	Teor 15% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes (St Patrice) 2020

R\$ 699,90

Châteauneuf-du-Pape, Rhône | Grenache, Syrah, Mourvèdre | 15%

Harmonização: Daube provençale, javali brasado, queijos Roquefort

Produtor	Domaine Saint Patrice • Tinto seco, muito encorpado, de vinhas velhas
Vinificação	Vinhas velhas, colheita manual e maceração prolongada
Estágio	Cerca de 18 meses em foudres e barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 15% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: Até 15 anos

Clos de Vougeot Grand Cru (Albert Bichot) 2021

R\$ 1.699,90

Côte de Nuits, Borgonha | Pinot Noir | 13,5%

Harmonização: Boeuf bourguignon, codorna assada, queijos Époisses

Produtor	Albert Bichot (Domaine du Clos Frantin) • Tinto seco, médio a encorpado, Grand Cru da Côte de Nuits
Vinificação	Colheita manual, triagem e fermentação em cubas abertas com pigeages
Estágio	Cerca de 16 a 18 meses em barricas de carvalho francês (cerca de 50% novas)
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 15–17 °C • Decantar: 30 min • Guarda: 15–20 anos

Duluc de Branaire-Ducru 2019

R\$ 379,90

Saint-Julien, Bordeaux | Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot | 13,5%

Harmonização: Boeuf bourguignon, magret de pato, queijos de cabra maturados

Produtor	Château Branaire-Ducru (segundo vinho) • Tinto seco, médio a encorpado, frutado
Vinificação	Fermentação em cubas por parcela com seleção para o segundo vinho
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês (parte novas)
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 10 anos

Franc Beauséjour Margaux 2021

R\$ 399,90

Margaux, Bordeaux | Cabernet Sauvignon, Merlot | 13,5%

Harmonização: Magret de pato, costelas de cordeiro, queijos Camembert

Produtor	Château Franc Beauséjour • Tinto seco, médio corpo, elegante
Vinificação	Fermentação em cubas com temperatura controlada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 8 anos

G d'Estournel 2020

R\$ 499,00

Médoc, Bordeaux | Merlot, Cabernet Sauvignon | 13,5%

Harmonização: Carnes grelhadas, massas ao ragu, queijos de média cura

Produtor	Château Cos d'Estournel (Michel Reybier) • Tinto seco, médio a encorpado, frutado e macio
Vinificação	Fermentação em cubas com temperatura controlada
Estágio	Cerca de 12 meses, parte em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 8 anos

La Dame de Montrose

R\$ 1.399,90

Saint-Estèphe, Bordeaux | Cabernet Sauvignon, Merlot | 13,5%

Harmonização: Côte de bœuf, magret de canard, queijo Ossau-Iraty

Produtor	Château Montrose (segundo vinho) • Tinto seco, encorpado, Saint-Estèphe
Vinificação	Colheita manual e fermentação por parcela em cubas inox
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês (parte novas)
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 15 anos

La Dame de Montrose 2013 1,5 L

R\$ 899,90

Saint-Estèphe, Bordeaux | Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot | 13%

Harmonização: *Côte de bœuf, magret de canard, queijo Ossau-Iraty*

Produtor	Château Montrose (segundo vinho) • Tinto seco, encorpado, Saint-Estèphe, em magnum
Vinificação	Colheita manual e fermentação por parcela em cubas de inox
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 13% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

La Petite Église 2020

R\$ 799,90

Pomerol, Bordeaux | Merlot, Cabernet Franc

Harmonização: *Massas ao ragu, aves assadas, carnes macias e queijos semicurados*

Produtor	Château L'Église-Clinet (segundo vinho) • Tinto seco, médio a encorpado, macio e frutado
Vinificação	Fermentação em pequenas cubas com seleção para o segundo vinho
Estágio	Cerca de 12 a 15 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 12 anos

Lagrave-Martillac 2022

R\$ 349,90

Pessac-Léognan, Bordeaux | Merlot, Cabernet Sauvignon | 13,5%

Harmonização: *Pato confitado, massas com cogumelos, queijos de média cura*

Produtor	Château Latour-Martillac (segundo vinho, família Kressmann) • Tinto seco, médio corpo, frutado e macio
Vinificação	Colheita manual e fermentação em cubas com temperatura controlada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês (parte novas)
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 8 anos

Le C de Calon Ségur

R\$ 349,90

Saint-Estèphe, Bordeaux | Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc | 13%

Harmonização: *Entrecôte grelhada, ratatouille, queijo tomme de Savoie*

Produtor	Château Calon Ségur • Tinto seco, médio corpo, frutado
Vinificação	Fermentação em cubas com seleção para o terceiro vinho
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês usadas
Serviço	Teor 13% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 8 anos

Le Carillon de Rouget 2019

R\$ 489,90

Pomerol, Bordeaux | Merlot, Cabernet Franc | 14%

Harmonização: *Pato confitado, filé ao poivre, queijos macios*

Produtor	Château Rouget (segundo vinho) • Tinto seco, médio a encorpado, macio
Vinificação	Fermentação em cubas com temperatura controlada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 10 anos

Le Marquis de Calon Ségur 2021

R\$ 549,90

Saint-Estèphe, Bordeaux | Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot | 13,5%

Harmonização: *Paleta de cordeiro assada, daube provençale, queijo cantal*

Produtor	Château Calon Ségur (segundo vinho) • Tinto seco, encorpado, Saint-Estèphe
Vinificação	Colheita manual e fermentação por parcela
Estágio	Cerca de 14 meses em barricas de carvalho francês (parte novas)
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 15 anos

Le Petit Cochonnet Cabernet Sauvignon

R\$ 42,90

Pays d'Oc IGP | Cabernet Sauvignon

Harmonização: *Carnes vermelhas, cordeiro, massas ao ragu e queijos curados*

Produtor	Le Petit Cochonnet • Tinto seco, médio corpo, frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Le Petit Cochonnet Merlot

R\$ 39,90

Pays d'Oc IGP | Merlot

Harmonização: *Massas ao ragu, aves assadas, carnes macias e queijos semicurados*

Produtor	Le Petit Cochonnet • Tinto seco, leve a médio corpo, macio
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Le Petit Cochonnet Pinot Noir

R\$ 42,90

Pays d'Oc IGP | Pinot Noir

Harmonização: Salmão, atum, cogumelos, aves e massas leves

Produtor	Le Petit Cochonnet • Tinto seco, leve e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 12,5% • Serviço 14–16 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Le Petit Lion du Marquis de Las Cases 2020 / 2021

R\$ 599,90

Saint-Julien, Bordeaux | Cabernet Sauvignon, Merlot | 13,5%

Harmonização: Carré d'agneau, tournedos Rossini, queijo reblochon

Produtor	Domaines Delon (Château Léoville Las Cases) • Tinto seco, encorpado, Saint-Julien
Vinificação	Colheita manual e fermentação por parcela em cubas
Estágio	Cerca de 12 a 15 meses em barricas de carvalho francês (parte novas)
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 15 anos

Le Petit Mouton de Mouton Rothschild 2016

R\$ 4.699,90

Pauillac, Bordeaux | Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc | 14%

Harmonização: Tournedos Rossini, carré d'agneau en croûte, trufas negras

Produtor	Château Mouton Rothschild (segundo vinho) • Tinto seco, encorpado e refinado, Pauillac
Vinificação	Colheita manual, triagem rigorosa e fermentação em cubas de carvalho
Estágio	Cerca de 16 meses em barricas de carvalho francês (parte novas)
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 20–25 anos

Le Petit Smith Haut Lafitte 2021

R\$ 449,90

Pessac-Léognan, Bordeaux | Cabernet Sauvignon, Merlot | 13%

Harmonização: Pato assado, risoto de cogumelos, queijos de média cura

Produtor	Château Smith Haut Lafitte (segundo vinho) • Tinto seco, médio a encorpado, frutado e elegante
Vinificação	Colheita manual e fermentação por parcela com seleção para o segundo vinho
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês (parte novas)
Serviço	Teor 13% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 10 anos

Les Charmes de Liversan 2016

R\$ 99,99

Haut-Médoc, Bordeaux | Cabernet Sauvignon, Merlot | 13%

Harmonização: Carnes vermelhas, aves assadas, queijos de média cura

Produtor	Château Liversan (segundo vinho) • Tinto seco, médio corpo, evoluído
Vinificação	Fermentação em cubas com temperatura controlada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês usadas
Serviço	Teor 13% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Pronto para beber; consumir em até 3 anos

Les Griffons de Pichon Baron 2021

R\$ 699,90

Pauillac, Bordeaux | Cabernet Sauvignon, Merlot | 13%

Harmonização: Costela de cordeiro, entrecôte grelhado, queijo Comté

Produtor	Château Pichon Baron (segundo vinho, AXA Millésimes) • Tinto seco, encorpado, Pauillac de parcelas antigas
Vinificação	Colheita manual e fermentação por parcela em cubas de inox
Estágio	Cerca de 16 a 18 meses em barricas de carvalho francês (parte novas)
Serviço	Teor 13% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 15 anos

Les Pagodes de Cos 2020

R\$ 649,90

Saint-Estèphe, Bordeaux | Cabernet Sauvignon, Merlot | 13,5%

Harmonização: Costela de cordeiro, duck confit, queijos de pasta dura

Produtor	Château Cos d'Estournel (segundo vinho) • Tinto seco, encorpado, Saint-Estèphe
Vinificação	Fermentação por gravidade em cubas por parcela
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês (cerca de 40% novas)
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 15 anos

Madame de Beaucaillou 2021

R\$ 299,90

Haut-Médoc, Bordeaux | Cabernet Sauvignon, Merlot | 13,5%

Harmonização: Filé mignon, risoto de funghi, queijos Gruyère

Produtor	Château Ducru-Beaucaillou (família Borie) • Tinto seco, médio a encorpado, Haut-Médoc
Vinificação	Fermentação em cubas com temperatura controlada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 10 anos

Margaux de Brane 2016

R\$ 299,90

Margaux, Bordeaux | Cabernet Sauvignon, Merlot | 13%

Harmonização: Entrecôte, cassoulet, queijos Reblochon

Produtor	Château Brane-Cantenac (Henri Lurton) • Tinto seco, médio corpo, elegante
Vinificação	Fermentação em cubas com seleção para o terceiro vinho
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês usadas
Serviço	Teor 13% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Consumir em até 4 anos

Marquis de Chasse Bordeaux Rouge

R\$ 49,90

Bordeaux | Merlot, Cabernet Sauvignon

Harmonização: Massas ao ragu, aves assadas, carnes macias e queijos semicurados

Produtor	Maison Ginestet • Tinto seco, médio corpo, frutado
Vinificação	Fermentação em cubas com temperatura controlada
Estágio	Majoritariamente em cubas, sem passagem relevante por madeira
Serviço	Teor 13% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Moulin d'Issan 2023

R\$ 179,90

Bordeaux Supérieur | Merlot, Cabernet Sauvignon | 13,5%

Harmonização: Pasta ao ragù, hambúrguer gourmet, queijos de média cura

Produtor	Château d'Issan • Tinto seco, médio corpo, frutado
Vinificação	Fermentação em cubas com temperatura controlada
Estágio	Cerca de 10 meses, majoritariamente em cubas com parte em barricas
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 6 anos

Nuits-Saint-Georges (Louis Jadot) 2022

R\$ 799,90

Côte de Nuits, Borgonha | Pinot Noir | 13%

Harmonização: Coq au vin, cogumelos salteados, queijos Langres

Produtor	Maison Louis Jadot • Tinto seco, médio corpo, estruturado
Vinificação	Fermentação em cubas abertas com longa maceração e pigeages
Estágio	Cerca de 12 a 15 meses em barricas de carvalho francês (cerca de 30% novas)
Serviço	Teor 13% • Serviço 15–17 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 12 anos

Nº3 d'Angélys 2023

R\$ 599,90

Saint-Émilion, Bordeaux | Merlot, Cabernet Franc | 14%

Harmonização: Entrecôte grelhado, risoto de cogumelos, queijos Comté

Produtor	Château Angélys (terceiro vinho) • Tinto seco, médio a encorpado, frutado e macio
Vinificação	Colheita manual e fermentação em cubas por parcela
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês (parte novas)
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 10 anos

Petit-Figeac 2020

R\$ 799,90

Saint-Émilion Grand Cru, Bordeaux | Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon | 14,5%

Harmonização: Filé Wellington, cordeiro assado com ervas, queijos Roquefort

Produtor	Château Figeac (segundo vinho) • Tinto seco, encorpado, fresco e elegante
Vinificação	Colheita manual e fermentação por parcela em cubas de madeira e inox
Estágio	Cerca de 15 meses em barricas de carvalho francês (parte novas)
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 15 anos

Petit-Figeac 2021

R\$ 699,90

Saint-Émilion Grand Cru, Bordeaux | Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon | 13,5%

Harmonização: Filé ao molho de cogumelos, pato assado, queijos de média cura

Produtor	Château Figeac (segundo vinho) • Tinto seco, médio a encorpado, fresco e elegante
Vinificação	Colheita manual e fermentação por parcela em cubas de madeira e inox
Estágio	Cerca de 15 meses em barricas de carvalho francês (parte novas)
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 15 anos

Pommard (Albert Bichot) 2022

R\$ 379,90

Côte de Beaune, Borgonha | Pinot Noir | 13%

Harmonização: Cordeiro grelhado, risoto de cogumelos, queijos Comté

Produtor	Albert Bichot • Tinto seco, médio corpo, estruturado
Vinificação	Colheita manual e fermentação em cubas abertas com pigeages
Estágio	Cerca de 12 a 15 meses em barricas de carvalho francês (cerca de 25% novas)
Serviço	Teor 13% • Serviço 15–17 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 10 anos

Tempo d'Angélus 2022 1,5 L

R\$ 499,90

Bordeaux | Merlot, Cabernet Franc

Harmonização: Massas ao ragu, aves assadas, carnes macias e queijos semicurados

Produtor	Château Angélus (família de Bouïard de Laforest) • Tinto seco, médio corpo, frutado, em magnum
Vinificação	Fermentação em cubas com temperatura controlada
Estágio	Cerca de 10 meses, majoritariamente em cubas com parte em carvalho
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 6 anos

Tempo d'Angélus 2023

R\$ 189,90

Bordeaux | Merlot, Cabernet Franc | 13,5%

Harmonização: Pizza gourmet, pasta al pomodoro, tábua de frios

Produtor	Château Angélus (família de Bouïard de Laforest) • Tinto seco, médio corpo, frutado
Vinificação	Fermentação em cubas com temperatura controlada
Estágio	Cerca de 10 meses, majoritariamente em cubas com parte em carvalho
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 5 anos

Vidal-Fleury Côtes du Rhône 2022

R\$ 139,90

Côtes du Rhône, Rhône | Grenache, Syrah, Mourvèdre | 13%

Harmonização: Charcutaria, cordeiro grelhado, ratatouille, queijos de cabra

Produtor	Vidal-Fleury • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com maceração tradicional
Estágio	Cerca de 6 meses em tonéis e cubas, sem carvalho novo
Serviço	Teor 13% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 5 anos

Vidal-Fleury Crozes-Hermitage 2023

R\$ 339,90

Crozes-Hermitage, Rhône | Syrah | 13%

Harmonização: Cordeiro grelhado, coelho ao vinho, queijos Saint-Nectaire

Produtor	Vidal-Fleury • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Fermentação em cubas com desengace parcial
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas e foudres de carvalho francês
Serviço	Teor 13% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 8 anos

Volnay 1er Cru 'Clos des Chênes' (Xavier Monnot)

R\$ 999,90

Côte de Beaune, Borgonha | Pinot Noir | 13%

Harmonização: Vitela assada, codorna, queijos Brillat-Savarin

Produtor	Domaine Xavier Monnot • Tinto seco, elegante, médio corpo
Vinificação	Uvas desengaçadas, fermentação com leveduras nativas
Estágio	Cerca de 12–15 meses em barricas de carvalho francês (cerca de 25% novas)
Serviço	Teor 13% • Serviço 15–17 °C • Decantar: 30 min • Guarda: 10–15 anos

Vosne-Romanée (Albert Bichot) 2022

R\$ 599,90

Côte de Nuits, Borgonha | Pinot Noir | 13%

Harmonização: Pato assado, vitela braisada, queijos Brillat-Savarin

Produtor	Albert Bichot • Tinto seco, elegante e sedoso
Vinificação	Fermentação em cubas com maceração de cerca de 3 semanas
Estágio	12–15 meses em barricas de carvalho francês (cerca de 30% novas)
Serviço	Teor 13% • Serviço 15–17 °C • Decantar: 30 min • Guarda: 8–12 anos

ISRAEL

Gamla Syrah 2022 (Golan Heights)

R\$ 169,90

Galileia | Syrah | 14%

Harmonização: Cordeiro, carnes grelhadas, queijos curados

Produtor	Golan Heights Winery • Tinto seco, encorpado e especiado
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 8 anos

Yarden Cabernet Sauvignon 2021 (Golan Heights)

R\$ 249,90

Galileia | Cabernet Sauvignon | 14,5%

Harmonização: Carnes vermelhas, cordeiro, queijos maturados

Produtor	Golan Heights Winery • Tinto seco, encorpado e estruturado
Vinificação	Fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: 10–15 anos

ITÁLIA

1947 Primitivo di Manduria Vigne Vecchie (San Vincenzo)

R\$ 249,90

Primitivo di Manduria DOP | Primitivo

Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados

Produtor	San Vincenzo • Tinto seco, encorpado, frutado e macio
Vinificação	Vinhas velhas em alberello, fermentação com maceração longa
Estágio	Cerca de 6–12 meses em barricas de carvalho
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 6 anos

Alese I.G.T. Salento Negroamaro 2022

R\$ 44,90

Puglia | Negroamaro

Harmonização: Massas ao sugo, pizza, berinjela à parmegiana, embutidos

Produtor	Alese • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Amaranta di Ulisse Montepulciano d'Abruzzo

R\$ 229,90

Montepulciano d'Abruzzo DOP | Montepulciano

Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados

Produtor	Tenuta Ulisse • Tinto seco, encorpado e intenso
Vinificação	Uvas selecionadas, fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Breve passagem por carvalho, cerca de 6 meses, e afinamento em garrafa
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 8 anos

Amarone della Valpolicella Classico Tommasi

R\$ 449,90

Valpolicella Classico, Veneto | Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta | 15,5%

Harmonização: Brasato di manzo, polenta con funghi porcini, Monte Veronese stagionato

Produtor	Tommasi • Tinto seco, muito encorpado, estilo Amarone
Vinificação	Uvas appassite (secas) por cerca de 3 meses antes da fermentação
Estágio	Cerca de 30 meses em grandes tonéis de carvalho da Eslavônia
Serviço	Teor 15,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15–20 anos

Antichello Amarone della Valpolicella

R\$ 464,90

Valpolicella, Veneto | Corvina, Corvinone, Rondinella | 15%

Harmonização: Risotto all'Amarone, brasato, gorgonzola piccante

Produtor	Santa Sofia • Tinto seco, muito encorpado, estilo Amarone
Vinificação	Uvas appassite (secas) por cerca de 3 meses antes da fermentação
Estágio	Cerca de 24 meses em tonéis de carvalho + afinamento em garrafa
Serviço	Teor 15% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: Até 15 anos

Argiano Brunello di Montalcino 2020

R\$ 599,90

Brunello di Montalcino, Toscana | Sangiovese Grosso | 14,5%

Harmonização: Costolette d'agnello, pasta al tartufo, grana padano

Produtor	Argiano • Tinto seco, encorpado e estruturado
Vinificação	Fermentação em inox com maceração de cerca de 3 semanas
Estágio	24 meses em grandes tonéis de carvalho francês + afinamento em garrafa
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15–20 anos

Argiano Solengo

R\$ 599,90

Toscana IGT | Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Petit Verdot | 14,5%

Harmonização: Tagliata di manzo, pappardelle al ragù di lepre, Monte Veronese

Produtor	Argiano • Tinto seco, encorpado, estilo supertoscano
Vinificação	Vinificação separada por casta e assemblage após a fermentação
Estágio	Cerca de 14 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: 10–15 anos

Braccale (Jacopo Biondi Santi) 2024

R\$ 189,90

Maremma, Toscana IGT | Sangiovese, Merlot | 13%

Harmonização: Massas ao ragù, pizza, embutidos, carnes assadas, queijos curados

Produtor	Tenuta di Castello di Montepò (Jacopo Biondi Santi) • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Parte em inox e parte em carvalho por alguns meses
Serviço	Teor 13% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 5 anos

Ca' Marcanda Promis (Gaja) 2021

R\$ 589,90

Toscana IGP | Merlot, Syrah, Sangiovese | 13,5%

Harmonização: *Pasta alla norma, saltimbocca alla romana, taleggio*

Produtor	Gaja (Ca' Marcanda) • Tinto seco, médio a encorpado e macio
Vinificação	Vinificação separada por casta em inox
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas e tonéis de carvalho
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 10 anos

Caprili Brunello di Montalcino 2020

R\$ 449,90

Brunello di Montalcino, Toscana | Sangiovese Grosso | 14%

Harmonização: *Ribollita toscana, tagliata di manzo, pecorino stagionato*

Produtor	Caprili • Tinto seco, encorpado e tradicional
Vinificação	Fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 36 meses em grandes tonéis de carvalho da Eslavônia + afinamento em garrafa
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15–20 anos

Castello Banfi Brunello di Montalcino 2020

R\$ 549,90

Brunello di Montalcino, Toscana | Sangiovese Grosso | 14,5%

Harmonização: *Bistecca alla fiorentina, ragù di cinghiale, pecorino toscano*

Produtor	Castello Banfi • Tinto seco, encorpado e estruturado
Vinificação	Fermentação em cubas híbridas de inox e madeira
Estágio	24 meses em carvalho (barricas francesas e tonéis da Eslavônia) + garrafa
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15–20 anos

Conterno Fantino Barolo Mosconi Vigna Ped 2021

R\$ 899,90

Barolo, Piemonte | Nebbiolo | 14,5%

Harmonização: *Brasato al Barolo, tartufo bianco, filé ao molho de funghi, parmigiano reggiano 48 meses*

Produtor	Conterno Fantino • Tinto seco, encorpado, taninos firmes
Vinificação	Fermentação com maceração longa em inox
Estágio	Cerca de 24 meses em barricas de carvalho francês + afinamento em garrafa
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15–25 anos

Corbelli Chianti DOCG

R\$ 54,90

Toscana | Sangiovese

Harmonização: *Massas ao sugo, pizza, lasanha, queijos médios*

Produtor	Corbelli • Tinto seco, médio corpo e fresco
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 12,5% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Corbelli Primitivo IGT Puglia

R\$ 44,90

Puglia | Primitivo

Harmonização: *Massas ao ragu, pizza, carnes grelhadas*

Produtor	Corbelli • Tinto seco, médio corpo, frutado e macio
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Le Difese (Tenuta San Guido) 2022

R\$ 299,90

Toscana | Cabernet Sauvignon, Sangiovese | 13,5%

Harmonização: *Pasta al ragù, bistecca, tagliata di manzo, queijos pecorino*

Produtor	Tenuta San Guido • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Fermentação em inox com maceração de cerca de 2 semanas
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 8 anos

Le Volte dell'Ornellaia 2023

R\$ 249,90

Toscana IGT | Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Harmonização: *Massas ao ragu, aves assadas, carnes macias e queijos semicurados*

Produtor	Tenuta dell'Ornellaia • Tinto seco, médio corpo, frutado e macio
Vinificação	Vinificação separada por casta em inox
Estágio	Cerca de 10 meses em barricas usadas e cimento
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 6 anos

Mazzei Castello Fonterutoli Chianti Classico Gran Selezione 2020

R\$ 549,90

Chianti Classico, Toscana | Sangiovese, Malvasia Nera, Colorino | 14%

Harmonização: Bistecca alla fiorentina, tagliatelle ai porcini, pecorino di Pienza

Produtor	Mazzei (Castello di Fonterutoli) • Tinto seco, encorpado e elegante
Vinificação	Vinificação por parcela, fermentação em inox
Estágio	Cerca de 20 meses em barricas de carvalho francês + afinamento em garrafa
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: 15–20 anos

Ornellaia Bolgheri Superiore 2022

R\$ 2.599,90

Bolgheri, Toscana | Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot | 14,5%

Harmonização: Filé ao molho de trufas, ossobuco alla milanese, parmigiano reggiano 36 meses

Produtor	Tenuta dell'Ornellaia • Tinto seco, encorpado, ícone de Bolgheri
Vinificação	Vinificação por parcela e casta, fermentação em inox e madeira
Estágio	18 meses em barricas de carvalho francês (cerca de 70% novas) + 12 meses em garrafa
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 20–30 anos

Pian delle Vigne Brunello di Montalcino (Antinori) 2021

R\$ 499,90

Brunello di Montalcino, Toscana | Sangiovese Grosso | 14,5%

Harmonização: Pappardelle al cinghiale, costata alla brace, pecorino di fossa

Produtor	Marchesi Antinori (Pian delle Vigne) • Tinto seco, encorpado e estruturado
Vinificação	Fermentação em inox com maceração de cerca de 3 semanas
Estágio	Cerca de 24 meses em grandes tonéis de carvalho + 12 meses em garrafa
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15–20 anos

Principe Corsini Zac IGT Toscana 2013

R\$ 799,90

Toscana | Sangiovese, Merlot | 14%

Harmonização: Pappardelle al ragù, arista di maiale, pecorino di Pienza

Produtor	Principe Corsini • Tinto seco, encorpado e maduro
Vinificação	Fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12–14 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Pronto para beber; até 5 anos

Ratti Marcenasco Barolo 2020

R\$ 599,90

Barolo, Piemonte | Nebbiolo | 14,5%

Harmonização: Brasato al Barolo, tajarin al tartufo, fonduta piemontese

Produtor	Renato Ratti • Tinto seco, encorpado, taninos firmes
Vinificação	Fermentação com maceração de cerca de 10 dias
Estágio	Cerca de 24 meses em carvalho (barricas usadas e tonéis) + garrafa
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15–20 anos

Ratti Rocche dell'Annunziata Barolo 2020

R\$ 1.429,90

Barolo, Piemonte | Nebbiolo | 14,5%

Harmonização: Filetto al tartufo bianco, finanziaria piemontese, Castelmagno DOP

Produtor	Renato Ratti • Tinto seco, encorpado e complexo, cru ícone
Vinificação	Fermentação com maceração longa em inox
Estágio	Cerca de 24 meses em carvalho francês (barricas e tonéis) + afinamento em garrafa
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 20–25 anos

Sassoalloro (Jacopo Biondi Santi) 2023

R\$ 499,90

Toscana | Sangiovese | 14%

Harmonização: Pici all'aglione, tagliata, pecorino toscano

Produtor	Tenuta di Castello di Montepò (Jacopo Biondi Santi) • Tinto seco, encorpado e elegante
Vinificação	Sangiovese 100% de clone Biondi Santi, fermentação em inox
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

Solaia (Antinori) 2021

R\$ 3.499,90

Toscana | Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc | 14,5%

Harmonização: Filé Wellington, risoto de trufas brancas, parmigiano reggiano 48 meses

Produtor	Marchesi Antinori • Tinto seco, encorpado, ícone supertoscano
Vinificação	Vinificação por casta, fermentação em cubas troncocônicas
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas novas de carvalho francês + afinamento em garrafa
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 20–30 anos

Tenuta Belguardo Maremma Toscana Rosso Riserva (Mazzei)

R\$ 449,90

Maremma, Toscana | Cabernet Sauvignon, Sangiovese | 14%

Harmonização: Cinghiale in umido, pappardelle al ragù, provolone stagionato

Produtor	Mazzei (Tenuta Belguardo) • Tinto seco, encorpado e estruturado
Vinificação	Vinificação separada por casta em inox
Estágio	Cerca de 12–16 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 12 anos

Tignanello (Antinori) 2022

R\$ 1.399,90

Toscana | Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc | 14%

Harmonização: Costolette d'agnello, pappardelle al cinghiale, pecorino toscano stagionato

Produtor	Marchesi Antinori • Tinto seco, encorpado, supertoscano clássico
Vinificação	Fermentação em cubas troncocônicas com maceração longa
Estágio	14–16 meses em barricas de carvalho francês e húngaro + garrafa
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15–20 anos

Tua Rita Redigaffi 2015

R\$ 2.799,90

Toscana | Merlot | 15%

Harmonização: Filé ao molho de trufas negras, ossobuco, parmigiano reggiano 36 meses

Produtor	Tua Rita • Tinto seco, muito encorpado e opulento
Vinificação	Merlot 100%, fermentação com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas novas de carvalho francês
Serviço	Teor 15% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15–20 anos

Villa Antinori Toscana 2023

R\$ 139,90

Toscana IGT | Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah | 13,5%

Harmonização: Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados

Produtor	Marchesi Antinori • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Vinificação separada por casta em inox
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho + afinamento em garrafa
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 6 anos

Zenato Amarone della Valpolicella Classica

R\$ 599,90

Valpolicella Classica, Veneto | Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta | 16%

Harmonização: Filetto di manzo al pepe, stufato di anatra, gorgonzola dolce DOP

Produtor	Zenato • Tinto seco, muito encorpado, estilo Amarone
Vinificação	Uvas appassite (secas) por cerca de 3–4 meses antes da fermentação
Estágio	Cerca de 36 meses em grandes tonéis de carvalho da Eslavônia + garrafa
Serviço	Teor 16% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15–20 anos

Zenith Amarone della Valpolicella DOCG

R\$ 479,90

Valpolicella, Veneto | Corvina, Rondinella, Corvinone | 15%

Harmonização: Spezzatino di cervo, risotto ai funghi porcini, Asiago stravecchio

Produtor	Zenith • Tinto seco, muito encorpado, estilo Amarone
Vinificação	Uvas appassite (secas) antes da fermentação
Estágio	Mínimo de 24 meses em carvalho, conforme a DOCG
Serviço	Teor 15% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: Até 12 anos

LÍBANO

Château Ksara Le Prieuré

R\$ 94,90

Vale do Bekaa | Cinsault, Syrah, Cabernet Sauvignon

Harmonização: Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados

Produtor	Château Ksara • Tinto seco, médio corpo e especiado
Vinificação	Fermentação em cubas com maceração tradicional
Estágio	Cerca de 6–12 meses em tonéis de carvalho
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 5 anos

Ksara Cuvée de Printemps 2022

R\$ 114,90

Vale do Bekaa | Gamay, Tempranillo, Syrah

Harmonização: Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados

Produtor	Château Ksara • Tinto seco, leve e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 12,5% • Serviço 14–16 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

NOVA ZELÂNDIA

Allan Scott Black Label Pinot Noir 2021

R\$ 199,90

Marlborough | Pinot Noir | 13,5%

Harmonização: Salmão, pato, cogumelos e queijos suaves

Produtor	Allan Scott • Tinto seco, leve a médio corpo, elegante
Vinificação	Fermentação em pequenos lotes com remontagens manuais
Estágio	Cerca de 10 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 14–16 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 6 anos

PERU

Intipalka Reserva Malbec Merlot

R\$ 129,90

Ica | Malbec, Merlot

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, bife de chorizo, churrasco e queijos curados

Produtor	Intipalka (Santiago Queirolo) • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Cerca de 6 meses em barricas de carvalho
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 4 anos

PORTUGAL

Alfacinha Reserva Regional Lisboa 2023

R\$ 39,90

Lisboa | Corte português

Harmonização: Bacalhau à lagareiro, carnes assadas, enchidos, queijos

Produtor	Alfacinha • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Breve estágio em inox, com eventual contato com madeira
Serviço	Teor 13% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Altano Douro 2021 (Symington)

R\$ 129,90

Douro | Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz

Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados

Produtor	Symington Family Estates • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com maceração controlada
Estágio	Parte do lote estagia alguns meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 5 anos

António Maria 2015

R\$ 699,90

Portugal | Castas portuguesas | 14%

Harmonização: Carnes assadas, cabrito, queijos curados

Produtor	António Maria • Tinto seco, encorpado e complexo
Vinificação	Uvas selecionadas, fermentação com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12–18 meses em barricas de carvalho francês + afinamento em garrafa
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

António Maria 2016

R\$ 690,90

Alentejo | Alicante Bouschet, Aragonez, Trincadeira

Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados

Produtor	António Maria • Tinto seco, encorpado e complexo
Vinificação	Uvas selecionadas, fermentação com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12–18 meses em barricas de carvalho francês + afinamento em garrafa
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

António Saramago Sucessão Reserva Especial 2014

R\$ 2.499,90

Península de Setúbal | Castas portuguesas | 14%

Harmonização: Leitão, cabrito assado, queijo de Azeitão

Produtor	António Saramago Vinhos • Tinto seco, encorpado e complexo
Vinificação	Vinhas velhas, fermentação em lagar com pisa tradicional
Estágio	Longo estágio em barricas de carvalho francês e anos em garrafa antes da liberação
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15–20 anos

Arco da Torre Grande Escolha Tinto

R\$ 44,90

Alentejo | Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet | 13,5%

Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados

Produtor	Arco da Torre • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Breve estágio em inox com contato com madeira
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Arco da Torre Seleção de Barricas 2021

R\$ 59,90

Alentejo | Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet | 13,5%

Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados

Produtor	Arco da Torre • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Cerca de 6 meses em barricas de carvalho
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 5 anos

Arrepiado Collection

R\$ 329,90

Alentejo | Blend tinto

Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados

Produtor	Arrepiado Velho • Tinto seco, encorpado e estruturado
Vinificação	Vinificação de lotes selecionados com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

Assobio Douro Tinto 3 L

R\$ 649,90

Douro | Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz | 14%

Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados

Produtor	Esporão (Quinta dos Murças) • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Parte em inox e parte em barricas usadas de carvalho por cerca de 6 meses
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 8 anos

Barca Velha (Casa Ferreirinha)

R\$ 6.990,00

Douro | Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz | 14%

Harmonização: Cabrito assado, carnes de caça, queijos Serra da Estrela

Produtor	Casa Ferreirinha (Sogrape) • Tinto seco, encorpado e complexo, ícone do Douro
Vinificação	Produzido apenas em anos excepcionais, vinificação em inox
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas novas de carvalho francês + longo estágio em garrafa
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 25–30 anos

Blog by Tiago Cabaço 2020

R\$ 399,90

Alentejo | Alicante Bouschet, Syrah | 14,5%

Harmonização: Bochechas de porco, rabo de boi, queijo Terrincho

Produtor	Tiago Cabaço Wines • Tinto seco, encorpado e intenso
Vinificação	Fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

Bom Juiz Tinto

R\$ 119,90

Alentejo | Corte alentejano

Harmonização: Cordeiro assado, carne de porco, enchidos, queijos curados

Produtor	Bom Juiz • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Breve estágio em inox, com eventual contato com madeira
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 4 anos

Brutalis Vidigal 2020

R\$ 299,90

Lisboa | Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon | 14,5%

Harmonização: Carnes vermelhas, cordeiro, massas ao ragu e queijos curados

Produtor	Vidigal Wines • Tinto seco, encorpado e intenso
Vinificação	Fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 8 anos

Calcários do Principal Tinto 2020

R\$ 189,90

Alentejo | Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Aragonez | 14%

Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados

Produtor	Calcários do Principal • Tinto seco, encorpado e estruturado
Vinificação	Fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 8 anos

Cantanhede Reserva Tinto**R\$ 54,90**

Bairrada | Baga, Touriga Nacional

Harmonização: *Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados*

Produtor	Adega de Cantanhede • Tinto seco, médio corpo e taninos firmes
Vinificação	Fermentação em inox com maceração tradicional
Estágio	Cerca de 6 meses em barricas de carvalho
Serviço	Teor 13% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 6 anos

Cartuxa Colheita Tinto**R\$ 249,90**

Alentejo (Évora) | Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet | 14,5%

Harmonização: *Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados*

Produtor	Fundação Eugénio de Almeida • Tinto seco, encorpado e elegante
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

Cartuxa Colheita Tinto 2021 1,5 L (caixa de madeira)**R\$ 449,90**

Évora, Alentejo | Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet

Harmonização: *Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados*

Produtor	Fundação Eugénio de Almeida • Tinto seco, encorpado e elegante
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês; magnum evolui mais lentamente
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 12 anos

Cartuxa Colheita Tinto 2021 3 L (caixa de madeira)**R\$ 799,90**

Évora, Alentejo | Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet

Harmonização: *Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados*

Produtor	Fundação Eugénio de Almeida • Tinto seco, encorpado e elegante
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês; grande formato evolui mais lentamente
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: Até 15 anos

Cartuxa Colheita Tinto 2021 5 L**R\$ 1.299,90**

Évora, Alentejo | Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet

Harmonização: *Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados*

Produtor	Fundação Eugénio de Almeida • Tinto seco, encorpado e elegante
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês; grande formato evolui mais lentamente
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: Até 15 anos

Cartuxa Reserva Tinto**R\$ 399,90**

Alentejo (Évora) | Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet | 14,5%

Harmonização: *Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados*

Produtor	Fundação Eugénio de Almeida • Tinto seco, encorpado e complexo
Vinificação	Uvas selecionadas, fermentação em inox e lagares
Estágio	Cerca de 12–18 meses em barricas de carvalho francês + afinamento em garrafa
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 15–20 anos

Casa Ferreirinha Reserva Especial 2017**R\$ 4.499,00**

Douro | Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz | 14%

Harmonização: *Carnes de caça, cabrito assado, queijos curados*

Produtor	Casa Ferreirinha (Sogrape) • Tinto seco, encorpado e complexo
Vinificação	Produzido apenas em anos de grande qualidade, vinificação em inox
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês + longo estágio em garrafa
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 20–25 anos

Churchill's Grafite Estates Douro**R\$ 169,90**

Douro | Touriga Nacional, Tinta Roriz

Harmonização: *Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados*

Produtor	Churchill's • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Fermentação em lagares e inox
Estágio	Parte do lote estagia cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 8 anos

Coelheiros Vinha do Taco 2012**R\$ 980,00**

Alentejo | Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet | 14%

Harmonização: *Borrego assado, porco preto, queijos curados*

Produtor	Herdade dos Coelheiros • Tinto seco, encorpado e complexo
Vinificação	Vinha única, fermentação com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12–18 meses em barricas de carvalho francês + longo estágio em garrafa
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Pronto para beber; até 5 anos

Confidencial Reserva 2021 (Casa Santos Lima)**R\$ 69,90**

Lisboa | Touriga Nacional, Tinta Roriz, Syrah

Harmonização: *Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados*

Produtor	Casa Santos Lima • Tinto seco, encorpado e macio
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Cerca de 6 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 5 anos

Confidencial Tinto 2022 (Casa Santos Lima)**R\$ 44,90**

Lisboa | Castelhão, Tinta Roriz, Touriga Nacional

Harmonização: *Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados*

Produtor	Casa Santos Lima • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Breve estágio em inox com contato com madeira
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Côtto Signature Douro**R\$ 49,90**

Douro | Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Harmonização: *Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados*

Produtor	Côtto • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Crochet Douro 2022**R\$ 369,90**

Douro | Touriga Nacional, Touriga Franca | 14%

Harmonização: *Carne de porco assada, arroz de pato, queijo São Jorge*

Produtor	Crochet • Tinto seco, encorpado e elegante
Vinificação	Fermentação em lagares e inox com maceração controlada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

Dona Clara 2020 (Quinta da Romaneira)**R\$ 271,90**

Duriense IGP | Touriga Nacional, Touriga Franca

Harmonização: *Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados*

Produtor	Quinta da Romaneira • Tinto seco, encorpado e estruturado
Vinificação	Uvas de vinhas velhas do Cima Corgo, fermentação com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12–18 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 12 anos

Duorum Colheita Douro**R\$ 134,90**

Douro | Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Harmonização: *Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados*

Produtor	Duorum Vinhos (João Portugal Ramos e José Maria Soares Franco) • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Cerca de 6 meses em barricas de carvalho francês e americano (parte do lote)
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 5 anos

EA Reserva Tinto 2021 (Cartuxa)**R\$ 119,90**

Alentejo | Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet | 14%

Harmonização: *Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados*

Produtor	Fundação Eugénio de Almeida (Cartuxa) • Tinto seco, encorpado
Vinificação	Fermentação em cubas de inox com controle de temperatura
Estágio	Cerca de 6 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 6 anos

EA Tinto (Cartuxa)

R\$ 59,90

Alentejo | Aragonez, Trincadeira, Castelão | 13,5%

Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados

Produtor	Fundação Eugénio de Almeida (Cartuxa) • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

EA Tinto 1,5 L (Cartuxa)

R\$ 139,90

Alentejo | Aragonez, Trincadeira, Castelão | 14%

Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados

Produtor	Fundação Eugénio de Almeida (Cartuxa) • Tinto seco, médio corpo e frutado (magnum)
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 14% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 4 anos

Encostas de Estremoz Bis Tinto 2022

R\$ 32,90

Alentejo | Corte alentejano

Harmonização: Carne de porco, enchidos, cozido, queijos curados

Produtor	Encostas de Estremoz • Tinto seco, leve a médio corpo
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Escultor 2020

R\$ 419,90

Douro / Alentejo | Castas portuguesas | 15%

Harmonização: Cabrito assado, costela no forno, queijos curados

Produtor	Escultor Vinhos • Tinto seco, muito encorpado e concentrado
Vinificação	Seleção de vinhas velhas, fermentação com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês novas e de segundo uso
Serviço	Teor 15% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: Até 15 anos

Esporão Monte Velho Orgânico Tinto 2020

R\$ 79,90

Alentejo | Aragonez, Trincadeira, Touriga Nacional | 14%

Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados

Produtor	Esporão • Tinto seco, médio corpo, de viticultura orgânica certificada
Vinificação	Uvas de produção biológica, fermentação em inox
Estágio	Sem passagem por madeira, curto estágio em inox antes do engarrafamento
Serviço	Teor 14% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 4 anos

Esporão Monte Velho Tinto 2024

R\$ 59,90

Alentejo | Aragonez, Trincadeira, Touriga Nacional, Syrah | 13,5%

Harmonização: Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados

Produtor	Esporão • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Esporão Reserva Tinto

R\$ 169,90

Alentejo | Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet | 14,5%

Harmonização: Carnes vermelhas, cordeiro, massas ao ragu e queijos curados

Produtor	Esporão • Tinto seco, encorpado e estruturado
Vinificação	Fermentação em lagares e cubas de inox com maceração prolongada
Estágio	12 meses em barricas de carvalho americano e francês + 6 meses em garrafa
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 12 anos

Esporão Reserva Tinto 3 L

R\$ 889,90

Alentejo | Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet | 14,5%

Harmonização: Carnes vermelhas, cordeiro, massas ao ragu e queijos curados

Produtor	Esporão • Tinto seco, encorpado e estruturado (formato 3 L)
Vinificação	Fermentação em lagares e cubas de inox com maceração prolongada
Estágio	12 meses em barricas de carvalho americano e francês + 6 meses em garrafa
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: Até 15 anos

Foral de Évora Tinto (Cartuxa)

R\$ 152,90

Alentejo (Évora) | Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet | 14%

Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados

Produtor	Fundação Eugénio de Almeida (Cartuxa) • Tinto seco, encorpado e elegante
Vinificação	Fermentação em cubas de inox com controle de temperatura
Estágio	Cerca de 9 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 8 anos

Herdade de São Miguel Colheita Seleccionada 2024

R\$ 64,90

Alentejo | Aragonez, Touriga Nacional, Syrah

Harmonização: Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados

Produtor	Herdade de São Miguel (Casa Relvas) • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Estágio curto em inox, parte do lote com breve contato com carvalho
Serviço	Teor 14% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Júlia Florista Tinto

R\$ 29,90

Lisboa | Castelão, Tinta Roriz, Camarate

Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados

Produtor	Casa Santos Lima • Tinto seco, leve e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13% • Serviço 14–16 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Mariana Tinto 2024 (Herdade do Rocim)

R\$ 84,90

Alentejo | Alicante Bouschet, Aragonez, Touriga Nacional

Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados

Produtor	Herdade do Rocim • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Estágio em inox, com pequena parte em barricas usadas
Serviço	Teor 14% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 4 anos

Marquês de Borba Tinto 1,5 L

R\$ 119,90

Alentejo | Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet | 14%

Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados

Produtor	João Portugal Ramos • Tinto seco, médio corpo e frutado (magnum)
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Cerca de 6 meses em barricas de carvalho francês e americano (parte do lote)
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 6 anos

Monte Meio Vinha dos Novos 2022

R\$ 599,90

Douro | Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz | 14%

Harmonização: Bacalhau assado, leitão, queijos Serra da Estrela

Produtor	Quinta do Vale Meio • Tinto seco, encorpado, de vinha jovem selecionada
Vinificação	Pisa em lagares de granito e fermentação controlada
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 15 anos

Mouchão Alentejo 2018

R\$ 429,90

Alentejo | Alicante Bouschet, Trincadeira | 14%

Harmonização: Porco preto alentejano, ensopado de borrego, queijo de Évora

Produtor	Herdade do Mouchão • Tinto seco, muito encorpado e tânico
Vinificação	Pisa a pé em lagares de mármore, fermentação tradicional
Estágio	Cerca de 24 meses em toneis de carvalho e mogno + 24 meses em garrafa
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 20 anos ou mais

Mula Velha Reserva Tinto 1,5 L

R\$ 109,99

Lisboa | Castelão, Tinta Roriz, Syrah | 13,5%

Harmonização: Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados

Produtor	Parras Wines • Tinto seco, encorpado e macio (magnum)
Vinificação	Fermentação em inox com maceração pelicular
Estágio	Cerca de 6 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 5 anos

Olaria Tinto Suave

Alentejo | Tinto suave

Harmonização: Petiscos, pizzas, massas, carnes leves

R\$ 37,90

Produtor	Olaria (Adega Cooperativa) • Tinto suave, leve e frutado
Vinificação	Fermentação interrompida para preservar açúcar residual
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 12% • Serviço 12–14 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Pacheca Douro Tinto 2023

Douro | Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados

R\$ 93,90

Produtor	Quinta da Pacheca • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Cerca de 6 meses em barricas de carvalho francês (parte do lote)
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 5 anos

Palácio do Buçaco Reservado

Bairrada / Dão | Baga, Touriga Nacional | 13,5%

Harmonização: Leitão da Bairrada, cabrito assado, queijos curados de ovelha

R\$ 992,90

Produtor	Bussaco Palace Hotel (Alexandre de Almeida) • Tinto seco, elegante e de grande longevidade
Vinificação	Pisa em lagares e fermentação tradicional com engaço parcial
Estágio	Cerca de 24 meses em toneis de carvalho e longo estágio em garrafa antes do lançamento
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 20–30 anos

Papa Figos Douro Tinto 2023

Douro | Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinta Barroca | 13,5%

Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados

R\$ 119,90

Produtor	Casa Ferreirinha (Sogrape) • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Sem passagem por madeira, curto estágio em inox
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 4 anos

Pêra-Manca Tinto (Cartuxa)

Évora, Alentejo | Aragonez, Trincadeira | 14%

Harmonização: Borrego assado, carnes de caça, queijos de ovelha curados

R\$ 3.499,90

Produtor	Fundação Eugénio de Almeida (Cartuxa) • Tinto seco, encorpado, ícone do Alentejo
Vinificação	Fermentação em lagares de mármore, produzido apenas em safras excepcionais
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês + longo estágio em garrafa
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 20–30 anos

Pintas Character Douro 2022

Douro | Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz | 14%

Harmonização: Polvo à lagareiro, bacalhau assado, enchidos portugueses

R\$ 349,90

Produtor	Wine & Soul • Tinto seco, encorpado e elegante
Vinificação	Pisa a pé em lagares de granito
Estágio	Cerca de 16 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 12 anos

Pintas Douro 2021

Douro | Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz | 14,5%

Harmonização: Lombo de veado, risoto de trufas, queijos de montanha

R\$ 999,90

Produtor	Wine & Soul • Tinto seco, encorpado, de vinha velha com dezenas de castas
Vinificação	Pisa a pé em lagares de granito, vinha com mais de 80 anos
Estágio	Cerca de 20 meses em barricas de carvalho francês novas
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 20 anos ou mais

Pó de Poeira Douro Tinto 2022

Douro | Touriga Nacional, Touriga Franca | 14%

Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados

R\$ 199,90

Produtor	Quinta do Vallado • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Fermentação em lagares e cubas de inox
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês (parte nova)
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 8 anos

Ponte Mouchão

R\$ 236,90

Alentejo | Alicante Bouschet, Trincadeira | 13,5%

Harmonização: *Carne de porco à alentejana, migas, petiscos portugueses*

Produtor	Herdade do Mouchão • Tinto seco, encorpado e tânico
Vinificação	Pisa em lagares de mármore, fermentação tradicional
Estágio	Cerca de 18 meses em toneis de carvalho e mogno + estágio em garrafa
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 12 anos

Porta 6 Reserva

R\$ 79,90

Lisboa | Aragonez, Touriga Nacional, Syrah

Harmonização: *Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados*

Produtor	Casa Santos Lima • Tinto seco, encorpado e macio
Vinificação	Fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 6 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 5 anos

Porta 6 Tinto

R\$ 47,90

Lisboa | Aragonez, Castelão, Touriga Nacional

Harmonização: *Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados*

Produtor	Casa Santos Lima • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Portada Lote DFJ Reserva 2022

R\$ 89,99

Lisboa | Touriga Nacional, Tinta Roriz, Syrah

Harmonização: *Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados*

Produtor	DFJ Vinhos • Tinto seco, encorpado e macio
Vinificação	Fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 6 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 5 anos

Portada Lote DFJ Tinto

R\$ 69,90

Lisboa | Touriga Nacional, Tinta Roriz, Castelão

Harmonização: *Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados*

Produtor	DFJ Vinhos • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Post Scriptum de Chryseia 2022

R\$ 389,90

Douro | Touriga Nacional, Touriga Franca

Harmonização: *Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados*

Produtor	Prats & Symington • Tinto seco, encorpado e elegante
Vinificação	Fermentação em lagares robotizados e cubas de inox
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 12 anos

Pouca Roupa Tinto (João Portugal Ramos)

R\$ 34,90

Alentejo | Aragonez, Touriga Nacional, Syrah

Harmonização: *Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados*

Produtor	João Portugal Ramos • Tinto seco, leve a médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 14–16 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Quinta da Leda (Casa Ferreirinha) 2021

R\$ 699,90

Douro | Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz | 14%

Harmonização: *Cabrito assado, posta mirandesa, queijos Serra da Estrela*

Produtor	Casa Ferreirinha (Sogrape) • Tinto seco, encorpado e estruturado
Vinificação	Fermentação em lagares e cubas com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 15 anos

Quinta das Setencostas Alenquer

R\$ 64,90

Alenquer, Lisboa | Castelhão, Tinta Roriz, Touriga Nacional

Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados

Produtor	Quinta das Setencostas • Tinto seco, médio corpo
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Estágio curto em inox, parte do lote em barricas usadas
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 4 anos

Quinta do Côtto Douro Reserva

R\$ 129,90

Douro | Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados

Produtor	Quinta do Côtto (Montez Champalimaud) • Tinto seco, encorpado e estruturado
Vinificação	Fermentação em lagares com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

Quinta do Côtto Douro Tinto 2024

R\$ 64,90

Douro | Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados

Produtor	Quinta do Côtto (Montez Champalimaud) • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Estágio em inox com pequena parte em barricas usadas
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 4 anos

Quinta do Vale Meão Douro DOC 2021

R\$ 1.499,90

Douro Superior | Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz | 14,5%

Harmonização: Cabrito assado, javali, queijos maturados

Produtor	Quinta do Vale Meão • Tinto seco, muito encorpado, ícone do Douro
Vinificação	Pisa a pé em lagares de granito e fermentação em cubas
Estágio	Cerca de 18–24 meses em barricas de carvalho francês (cerca de 80% novas)
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: 20–25 anos

R de Romaneira Douro 2023

R\$ 99,90

Douro | Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados

Produtor	Quinta da Romaneira • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Estágio em inox com pequena parte em barricas usadas
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 4 anos

Reguengos DOC Tinto

R\$ 39,90

Alentejo | Corte alentejano

Harmonização: Carne de porco, enchidos, carnes assadas

Produtor	CARMIM (Reguengos) • Tinto seco, médio corpo
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Ribafreixo Seleção Tinto

R\$ 85,90

Alentejo | Aragonez, Alicante Bouschet, Syrah

Harmonização: Carnes grelhadas, embutidos, costela barbecue e pratos condimentados

Produtor	Ribafreixo Wines • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Cerca de 6 meses em barricas de carvalho francês (parte do lote)
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 5 anos

Rola Colheita Tinto

R\$ 129,90

Douro | Touriga Nacional, Touriga Franca

Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados

Produtor	Rola Wines • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Cerca de 6 meses em barricas de carvalho francês (parte do lote)
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 5 anos

Roquette & Cazes Douro 2022**R\$ 299,90**

Douro | Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Harmonização: *Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados*

Produtor	Roquette & Cazes (Quinta do Crasto e Jean-Michel Cazes) • Tinto seco, encorpado e elegante
Vinificação	Fermentação em cubas de inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 16 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 12 anos

Silk & Spice Red Blend (Sogrape)**R\$ 69,90**

Portugal | Touriga Nacional, Baga, Alicante Bouschet

Harmonização: *Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados*

Produtor	Sogrape • Tinto seco, médio corpo, macio e especiado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Cerca de 6 meses em carvalho francês e americano (parte do lote)
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 4 anos

Silk & Spice Spice Road 2022 (Sogrape)**R\$ 69,90**

Portugal | Blend tinto

Harmonização: *Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados*

Produtor	Sogrape • Tinto seco, médio corpo, macio e especiado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Cerca de 6 meses em carvalho francês e americano (parte do lote)
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 4 anos

Sino da Romaneira 2022**R\$ 179,90**

Douro | Touriga Nacional, Touriga Franca

Harmonização: *Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados*

Produtor	Quinta da Romaneira • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Fermentação em inox e lagares com temperatura controlada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês usadas
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 8 anos

Tapada de Coelhoiros 2019**R\$ 601,57**

Alentejo | Aragonez, Cabernet Sauvignon, Trincadeira | 14,5%

Harmonização: *Javali estufado, medalhão de vitela, queijos amanteigados*

Produtor	Tapada de Coelhoiros • Tinto seco, encorpado e estruturado
Vinificação	Fermentação em cubas de inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12–18 meses em barricas de carvalho francês + estágio em garrafa
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 15 anos

Tapada do Chaves Reserva Tinto 2017**R\$ 239,90**

Alentejo (Portalegre) | Trincadeira, Aragonez, Grand Noir | 14%

Harmonização: *Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados*

Produtor	Tapada do Chaves (Fundação Eugénio de Almeida) • Tinto seco, encorpado, de vinhas velhas de Portalegre
Vinificação	Fermentação em lagares de mármore com controle de temperatura
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês + estágio em garrafa
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 15 anos

Travesso Douro Tinto**R\$ 49,90**

Douro | Touriga Nacional, Touriga Franca

Harmonização: *Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados*

Produtor	Travesso (Quinta da Pacheca) • Tinto seco, leve a médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13% • Serviço 14–16 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 2 anos

Tricot Alentejano 2019**R\$ 349,90**

Alentejano | Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet | 14%

Harmonização: *Ensopado de borrego, enchidos, queijo de Nisa*

Produtor	Herdade do Rocim • Tinto seco, encorpado e estruturado
Vinificação	Pisa a pé em lagares e fermentação com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12–18 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 12 anos

Vinha Grande Douro Tinto 2022 (Casa Ferreirinha)

R\$ 139,90

Douro | Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca | 13%

Harmonização: Carnes grelhadas, aves assadas, bacalhau e queijos de média maturação

Produtor	Casa Ferreirinha (Sogrape) • Tinto seco, médio corpo e elegante
Vinificação	Fermentação em cubas de inox com maceração controlada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês usadas
Serviço	Teor 13% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 8 anos

URUGUAI

Braccobosca Ombú Gran Reserva Cabernet Franc

R\$ 289,90

Atlântida | Cabernet Franc

Harmonização: Carnes assadas, pratos com ervas, cogumelos e queijos curados

Produtor	Bracco Bosca • Tinto seco, encorpado e herbáceo
Vinificação	Fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12–14 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

Braccobosca Ombú Reserve Tannat

R\$ 79,90

Atlântida | Tannat

Harmonização: Costela, cordeiro, churrasco, carnes de caça e queijos curados

Produtor	Bracco Bosca • Tinto seco, encorpado e tânico
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Cerca de 6 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 6 anos

Braccobosca Single Block Reserve Tannat 2022

R\$ 99,90

Atlântida | Tannat

Harmonização: Costela, cordeiro, churrasco, carnes de caça e queijos curados

Produtor	Bracco Bosca • Tinto seco, encorpado e tânico
Vinificação	Uvas de um único bloco de vinhedo, fermentação em inox
Estágio	Cerca de 8–10 meses em barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 8 anos

Chará Tannat de Dioses Reserva

R\$ 79,90

Uruguai | Tannat

Harmonização: Costela, cordeiro, churrasco, carnes de caça e queijos curados

Produtor	Bodega Chará • Tinto seco, encorpado e tânico
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Cerca de 6 meses em carvalho (parte do lote)
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 5 anos

Don Pascual Tannat

R\$ 59,90

Canelones | Tannat

Harmonização: Costela, cordeiro, churrasco, carnes de caça e queijos curados

Produtor	Bodega Don Pascual (Juanicó) • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Elegido Reserva (Montes Toscanini)

R\$ 84,90

Canelones | Tannat

Harmonização: Costela, cordeiro, churrasco, carnes de caça e queijos curados

Produtor	Bodega Montes Toscanini • Tinto seco, encorpado e tânico
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Cerca de 6 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 6 anos

Familia Deicas Preludio Barrel Select

R\$ 199,90

Canelones | Tannat, Cabernet Sauvignon, Merlot e outras | 14%

Harmonização: Cordeiro assado, carnes de caça, queijos maturados

Produtor	Familia Deicas (Juanicó) • Tinto seco, encorpado, corte de alta gama
Vinificação	Seleção de barricas das melhores parcelas, fermentação com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês + estágio em garrafa
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1–2 h • Guarda: Até 15 anos

Faro del Plata Reserva Tannat

R\$ 60,90

Uruguai | Tannat

Harmonização: Costela, cordeiro, churrasco, carnes de caça e queijos curados

Produtor	Faro del Plata • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Cerca de 6 meses em carvalho (parte do lote)
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 5 anos

Garzón Reserva Cabernet Franc 2023

R\$ 124,90

Garzón, Maldonado | Cabernet Franc | 14%

Harmonização: Carnes grelhadas, cordeiro, queijos curados

Produtor	Bodega Garzón • Tinto seco, médio corpo, fresco e herbáceo
Vinificação	Fermentação em tanques de concreto e inox com temperatura controlada
Estágio	Parte do lote em foudres de carvalho francês sem tostado por cerca de 6–8 meses
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 6 anos

Garzón Reserva Marselan

R\$ 124,90

Garzón, Maldonado | Marselan | 14%

Harmonização: Carnes grelhadas, cordeiro, queijos curados

Produtor	Bodega Garzón • Tinto seco, médio a encorpado, frutado e especiado
Vinificação	Fermentação em tanques de concreto e inox com temperatura controlada
Estágio	Parte do lote em foudres de carvalho francês sem tostado por cerca de 6–8 meses
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 6 anos

Garzón Reserva Tannat 2023

R\$ 124,90

Garzón, Maldonado | Tannat | 14%

Harmonização: Carnes grelhadas, cordeiro, queijos curados

Produtor	Bodega Garzón • Tinto seco, encorpado e de tanino firme
Vinificação	Fermentação em tanques de concreto e inox com temperatura controlada
Estágio	Parte do lote em foudres de carvalho francês sem tostado por cerca de 6–8 meses
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 7 anos

Garzón Single Vineyard Petit Verdot 2023

R\$ 259,90

Garzón, Maldonado | Petit Verdot | 14%

Harmonização: Carnes grelhadas, cordeiro, queijos curados

Produtor	Bodega Garzón • Tinto seco, encorpado e intenso
Vinificação	Uvas de parcela única, fermentação em tanques de concreto
Estágio	Cerca de 12–18 meses em foudres e barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

Garzón Single Vineyard Tannat 2023

R\$ 259,90

Garzón, Maldonado | Tannat | 14%

Harmonização: Carnes grelhadas, cordeiro, queijos curados

Produtor	Bodega Garzón • Tinto seco, encorpado e estruturado
Vinificação	Uvas de parcela única, fermentação em tanques de concreto
Estágio	Cerca de 12–18 meses em foudres e barricas de carvalho francês
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 12 anos

Mataojo Cabernet Sauvignon

R\$ 69,90

Rivera | Cabernet Sauvignon

Harmonização: Carnes vermelhas, cordeiro, massas ao ragu e queijos curados

Produtor	Bodega Mataojo • Tinto seco, médio corpo
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Sem passagem por madeira ou breve contato com carvalho
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 4 anos

Mataojo Reserva Merlot

R\$ 69,90

Rivera | Merlot

Harmonização: Massas ao ragu, aves assadas, carnes macias e queijos semicurados

Produtor	Bodega Mataojo • Tinto seco, médio corpo e macio
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada
Estágio	Cerca de 6 meses em barricas de carvalho (parte do lote)
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Até 5 anos

Mataojo Reserva Touriga Nacional

R\$ 79,90

Rivera | Touriga Nacional
Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molhos encorpados e queijos curados

Produtor	Bodega Mataojo • Tinto seco, médio a encorpado
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura e maceração prolongada
Estágio	Cerca de 6 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 5 anos

Montes Toscanini Criado en Roble Tannat 2023

R\$ 129,90

Canelones | Tannat | 13,6%
Harmonização: Carnes grelhadas, costela, queijos curados

Produtor	Bodega Montes Toscanini • Tinto seco, encorpado e tânico
Vinificação	Fermentação em inox com leveduras selecionadas e maceração tradicional
Estágio	Cerca de 6 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 13,6% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 6 anos

Montes Toscanini Gran Tannat Premium

R\$ 189,90

Canelones | Tannat | 14,5%
Harmonização: Churrasco, cordeiro, queijos maturados

Produtor	Bodega Montes Toscanini • Tinto seco, encorpado e estruturado
Vinificação	Uvas de vinhedos selecionados, fermentação em inox e maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 14,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 10 anos

Pizzorno Gaucho Sur Cabernet Sauvignon

R\$ 59,90

Canelones | Cabernet Sauvignon
Harmonização: Carnes vermelhas, cordeiro, massas ao ragu e queijos curados

Produtor	Pizzorno Family Estates • Tinto seco, médio corpo e frutado
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Pizzorno Gaucho Sur Tannat

R\$ 79,90

Canelones | Tannat
Harmonização: Costela, cordeiro, churrasco, carnes de caça e queijos curados

Produtor	Pizzorno Family Estates • Tinto seco, médio corpo, taninos marcantes
Vinificação	Fermentação em inox com controle de temperatura
Estágio	Sem passagem por madeira, apenas inox
Serviço	Teor 13% • Serviço 15–17 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Consumir em até 3 anos

Pizzorno Golden Reserve Petit Verdot 2020

R\$ 139,90

Canelones | Petit Verdot | 14%
Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, massas e queijos de média cura

Produtor	Pizzorno Family Estates • Tinto seco, encorpado e intenso
Vinificação	Fermentação em inox com maceração prolongada
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 1 h • Guarda: Até 8 anos

Pizzorno Golden Reserve Red Blend

R\$ 79,90

Canelones | Tannat e outras | 14%
Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, massas e queijos de média cura

Produtor	Pizzorno Family Estates • Tinto seco, encorpado, corte
Vinificação	Fermentação separada por variedade em inox e corte posterior
Estágio	Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Serviço	Teor 14% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 6 anos

Viggiano Tannat Tinaja 2023

R\$ 99,99

Canelones | Tannat
Harmonização: Costela, cordeiro, churrasco, carnes de caça e queijos curados

Produtor	Víñedos y Bodega Viggiano • Tinto seco, médio a encorpado, perfil frutado
Vinificação	Fermentação e elaboração em tinajas de barro, sem uso de madeira
Estágio	Alguns meses em tinajas (ânforas) de barro, sem madeira
Serviço	Teor 13,5% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 5 anos

VINHOS DO PORTO

PORTUGAL

Burmester LBV 2019

Porto | Touriga Nacional, Touriga Franca

Harmonização: Queijos azuis, chocolate amargo, frutas secas, doces de ovos e charutos

R\$ 99,90

Produtor	Burmester (Sogevinus) • Vinho do Porto Late Bottled Vintage
Vinificação	Fortificação com aguardente vínica interrompendo a fermentação
Estágio	4 a 6 anos em grandes toneis de carvalho antes do engarrafamento
Serviço	Teor 20% • Serviço 16–18 °C • Decantar: 30 min • Guarda: Até 10 anos

Burmester Ruby

Porto | Touriga Nacional, Tinta Roriz

Harmonização: Queijos azuis, chocolate amargo, frutas secas, doces de ovos e charutos

R\$ 69,90

Produtor	Burmester (Sogevinus) • Vinho do Porto Ruby
Vinificação	Fortificação com aguardente vínica interrompendo a fermentação
Estágio	Cerca de 3 anos em grandes toneis de carvalho
Serviço	Teor 19,5% • Serviço 14–16 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Pronto para beber; consumir em até 3 anos

Burmester Tawny

Porto | Touriga Nacional, Tinta Roriz

Harmonização: Queijos azuis, chocolate amargo, frutas secas, doces de ovos e charutos

R\$ 69,90

Produtor	Burmester (Sogevinus) • Vinho do Porto Tawny
Vinificação	Fortificação com aguardente vínica interrompendo a fermentação
Estágio	Cerca de 3 a 4 anos em cascos e toneis de carvalho, com oxidação lenta
Serviço	Teor 19,5% • Serviço 12–14 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

Burmester Tawny 10 Anos

Porto | Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Harmonização: Queijos azuis, chocolate amargo, frutas secas, doces de ovos e charutos

R\$ 179,90

Produtor	Burmester (Sogevinus) • Vinho do Porto Tawny 10 Anos
Vinificação	Lote de vinhos de várias colheitas, fortificado com aguardente vínica
Estágio	Idade média de 10 anos em cascos de carvalho
Serviço	Teor 20% • Serviço 12–14 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

Burmester Tawny 10 Anos 375 ml

Porto | Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Harmonização: Queijos azuis, chocolate amargo, frutas secas, doces de ovos e charutos

R\$ 108,90

Produtor	Burmester (Sogevinus) • Vinho do Porto Tawny 10 Anos, meia garrafa
Vinificação	Lote de vinhos de várias colheitas, fortificado com aguardente vínica
Estágio	Idade média de 10 anos em cascos de carvalho
Serviço	Teor 20% • Serviço 12–14 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

Burmester Tawny 20 Anos

Porto | Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Harmonização: Queijos azuis, chocolate amargo, frutas secas, doces de ovos e charutos

R\$ 329,90

Produtor	Burmester (Sogevinus) • Vinho do Porto Tawny 20 Anos
Vinificação	Lote de vinhos de várias colheitas, fortificado com aguardente vínica
Estágio	Idade média de 20 anos em cascos de carvalho
Serviço	Teor 20% • Serviço 12–14 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

Burmester Tawny 30 Anos

Porto | Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Harmonização: Queijos azuis, chocolate amargo, frutas secas, doces de ovos e charutos

R\$ 499,90

Produtor	Burmester (Sogevinus) • Vinho do Porto Tawny 30 Anos
Vinificação	Lote de vinhos muito antigos, fortificado com aguardente vínica
Estágio	Idade média de 30 anos em cascos de carvalho
Serviço	Teor 20% • Serviço 12–14 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

Churchill's Fine Ruby

Porto | Touriga Nacional, Touriga Franca

Harmonização: Queijos azuis, chocolate amargo, frutas secas, doces de ovos e charutos

R\$ 69,90

Produtor	Churchill's • Vinho do Porto Ruby
Vinificação	Pisa em lagares e fortificação com aguardente vínica
Estágio	Cerca de 3 anos em grandes toneis de carvalho
Serviço	Teor 19,5% • Serviço 14–16 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Pronto para beber; consumir em até 3 anos

Churchill's Fine White**R\$ 69,90**

Porto | Malvasia Fina, Gouveio, Viosinho

Harmonização: *Queijos azuis, chocolate amargo, frutas secas, doces de ovos e charutos*

Produtor	Churchill's • Vinho do Porto Branco, seco a meio-seco
Vinificação	Fermentação de uvas brancas interrompida com aguardente vínica
Estágio	Cerca de 3 anos em toneis de carvalho
Serviço	Teor 19,5% • Serviço 8–10 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Pronto para beber; consumir em até 2 anos

Graham's 10 Anos Tawny**R\$ 359,90**

Porto | Touriga Nacional, Touriga Franca

Harmonização: *Queijos azuis, chocolate amargo, frutas secas, doces de ovos e charutos*

Produtor	Graham's (Symington Family Estates) • Vinho do Porto Tawny 10 Anos
Vinificação	Lote de vinhos de várias colheitas das quintas da Graham's
Estágio	Idade média de 10 anos em cascos de carvalho
Serviço	Teor 20% • Serviço 12–14 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

Graham's 20 Anos Tawny**R\$ 749,90**

Porto | Touriga Nacional, Touriga Franca

Harmonização: *Queijos azuis, chocolate amargo, frutas secas, doces de ovos e charutos*

Produtor	Graham's (Symington Family Estates) • Vinho do Porto Tawny 20 Anos
Vinificação	Lote de vinhos de várias colheitas das quintas da Graham's
Estágio	Idade média de 20 anos em cascos de carvalho
Serviço	Teor 20% • Serviço 12–14 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

Graham's Fine Ruby**R\$ 179,90**

Porto | Touriga Nacional, Touriga Franca

Harmonização: *Queijos azuis, chocolate amargo, frutas secas, doces de ovos e charutos*

Produtor	Graham's (Symington Family Estates) • Vinho do Porto Ruby
Vinificação	Fortificação com aguardente vínica interrompendo a fermentação
Estágio	Cerca de 3 anos em grandes toneis de carvalho
Serviço	Teor 19% • Serviço 14–16 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Pronto para beber; consumir em até 3 anos

Poças Ruby**R\$ 79,90**

Porto | Touriga Nacional, Tinta Roriz

Harmonização: *Queijos azuis, chocolate amargo, frutas secas, doces de ovos e charutos*

Produtor	Poças • Vinho do Porto Ruby
Vinificação	Fortificação com aguardente vínica interrompendo a fermentação
Estágio	Cerca de 3 anos em grandes toneis de carvalho
Serviço	Teor 19% • Serviço 14–16 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Pronto para beber; consumir em até 3 anos

Porto Intermares Tawny**R\$ 59,90**

Porto, Douro | Vinho do Porto Tawny

Harmonização: *Doces de nozes, tortas de frutas secas, chocolate, queijos azuis*

Produtor	Intermares (engarrafado no Douro) • Vinho do Porto Tawny
Vinificação	Fortificação com aguardente vínica interrompendo a fermentação
Estágio	Cerca de 3 anos em cascos de carvalho, com oxidação lenta
Serviço	Teor 19% • Serviço 12–14 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

Taylor's Fine Ruby**R\$ 109,90**

Porto | Touriga Nacional, Touriga Franca

Harmonização: *Queijos azuis, chocolate amargo, frutas secas, doces de ovos e charutos*

Produtor	Taylor's (The Fladgate Partnership) • Vinho do Porto Ruby
Vinificação	Fortificação com aguardente vínica interrompendo a fermentação
Estágio	2 a 3 anos em grandes toneis de carvalho
Serviço	Teor 20% • Serviço 14–16 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Pronto para beber; consumir em até 3 anos

Taylor's Fine Tawny**R\$ 109,90**

Porto | Touriga Nacional, Touriga Franca

Harmonização: *Queijos azuis, chocolate amargo, frutas secas, doces de ovos e charutos*

Produtor	Taylor's (The Fladgate Partnership) • Vinho do Porto Tawny
Vinificação	Fortificação com aguardente vínica interrompendo a fermentação
Estágio	Cerca de 3 a 4 anos em cascos de carvalho, com oxidação lenta
Serviço	Teor 20% • Serviço 12–14 °C • Decantar: Não necessita • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

DESTILADOS

ESCÓCIA

Aberlour 14 Anos Double Cask

R\$ 454,90

Speyside | Single Malt Scotch Whisky | 40%

Harmonização: Chocolate amargo, frutas secas, queijos curados e charutos

Produtor	Aberlour Distillery (Pernod Ricard) • Single Malt, perfil frutado e adocicado
Estágio	Mínimo de 14 anos em barris de carvalho tradicional e barris ex-sherry
Serviço	Teor 40% • Serviço Puro, temperatura ambiente, ou com uma pedra de gelo • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

Bowmore 12 Anos

R\$ 329,90

Islay | Single Malt Scotch Whisky | 40%

Harmonização: Frutos do mar, salmão defumado, chocolate amargo

Produtor	Bowmore Distillery (Suntory) • Single Malt, turfado médio e equilibrado
Estágio	Mínimo de 12 anos em barris ex-bourbon e ex-sherry
Serviço	Teor 40% • Serviço Puro, temperatura ambiente, ou com uma pedra de gelo • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

Buichladdich 18 Anos Re/Define

R\$ 1.299,90

Islay | Single Malt

Harmonização: Puro ou com uma pedra de gelo; chocolate amargo, charutos e queijos curados

Produtor	Buichladdich Distillery • Single Malt sem turfa, complexo e maduro
Produção	Destilado com cevada escocesa e engarrafado sem filtragem a frio e sem corante
Estágio	Mínimo de 18 anos em barris de carvalho, incluindo ex-bourbon e ex-vinho
Serviço	Teor 46% • Serviço Puro, temperatura ambiente, ou com uma pedra de gelo • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

Buichladdich The Classic Laddie

R\$ 379,90

Islay | Single Malt Scotch Whisky | 50%

Harmonização: Frutos do mar, queijos frescos, frutas cítricas

Produtor	Buichladdich Distillery • Single Malt sem turfa, floral e cítrico
Produção	Cevada 100% escocesa, sem filtragem a frio e sem corante
Estágio	Multi-vintage, majoritariamente em barris de carvalho americano ex-bourbon
Serviço	Teor 50% • Serviço Puro, temperatura ambiente, ou com algumas gotas de água • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

Buchanan's 12 Anos Deluxe 1 L

R\$ 149,90

Escócia | Blended Scotch Whisky | 40%

Harmonização: Queijos curados, castanhas, chocolate ao leite

Produtor	James Buchanan & Co (Diageo) • Blended Scotch, suave e adocicado
Estágio	Mínimo de 12 anos em barris de carvalho
Serviço	Teor 40% • Serviço Puro, temperatura ambiente, ou com uma pedra de gelo • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

Buchanan's 18 Anos Special Reserve

R\$ 649,99

Highlands / Speyside | Blended Scotch Whisky | 40%

Harmonização: Chocolate amargo, queijos curados e charutos

Produtor	James Buchanan & Co (Diageo) • Blended Scotch premium, rico e aveludado
Estágio	Mínimo de 18 anos em barris de carvalho
Serviço	Teor 40% • Serviço Puro, temperatura ambiente, ou com uma pedra de gelo • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

Chivas Regal 12 Anos 1 L

R\$ 129,90

Speyside | Blended Scotch Whisky | 40%

Harmonização: Queijos suaves, castanhas, sobremesas com mel

Produtor	Chivas Brothers (Pernod Ricard) • Blended Scotch, suave, notas de mel e baunilha
Estágio	Mínimo de 12 anos em barris de carvalho
Serviço	Teor 40% • Serviço Puro, temperatura ambiente, ou com uma pedra de gelo • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

Chivas Regal 18 Anos Gold Signature

R\$ 379,90

Speyside | Blended Scotch Whisky | 40%

Harmonização: Chocolate amargo, frutas secas, queijos curados e charutos

Produtor	Chivas Brothers (Pernod Ricard) • Blended Scotch premium, rico e complexo
Estágio	Mínimo de 18 anos em barris de carvalho
Serviço	Teor 40% • Serviço Puro, temperatura ambiente, ou com uma pedra de gelo • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

Glenfiddich 12 Anos

R\$ 329,90

Speyside | Single Malt Scotch Whisky | 40%

Harmonização: Frutas frescas, queijos suaves, sobremesas leves

Produtor	Glenfiddich Distillery (William Grant & Sons) • Single Malt, perfil frutado e fresco (pera)
Estágio	Mínimo de 12 anos em carvalho americano ex-bourbon e europeu ex-sherry
Serviço	Teor 40% • Serviço Puro, temperatura ambiente, ou com uma pedra de gelo • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

Glenfiddich 15 Anos

Speyside | Single Malt Scotch Whisky | 40%

Harmonização: Frutas secas, queijos curados, chocolate ao leite

Produtor	Glenfiddich Distillery (William Grant & Sons) • Single Malt, rico, mel e frutas secas
Produção	Casamento final em tonel Solera
Estágio	Mínimo de 15 anos em barris ex-sherry, ex-bourbon e carvalho novo, unidos em Solera
Serviço	Teor 40% • Serviço Puro, temperatura ambiente, ou com uma pedra de gelo • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

R\$ 449,90

Glenfiddich 18 Anos

Speyside | Single Malt Scotch Whisky | 40%

Harmonização: Chocolate amargo, frutas secas, queijos curados e charutos

Produtor	Glenfiddich Distillery (William Grant & Sons) • Single Malt, encorpado, frutas assadas e especiarias
Estágio	Mínimo de 18 anos em barris de carvalho ex-sherry Oloroso e ex-bourbon
Serviço	Teor 40% • Serviço Puro, temperatura ambiente, ou com uma pedra de gelo • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

R\$ 899,90

Johnnie Walker 18 Anos

Escócia | Blended Scotch Whisky | 40%

Harmonização: Chocolate amargo, frutas secas, queijos curados e charutos

Produtor	John Walker & Sons (Diageo) • Blended Scotch premium, rico e frutado
Estágio	Mínimo de 18 anos em barris de carvalho
Serviço	Teor 40% • Serviço Puro, temperatura ambiente, ou com uma pedra de gelo • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

R\$ 499,90

Johnnie Walker Black Label 12 Anos 1 L

Escócia | Blended Scotch Whisky | 40%

Harmonização: Carnes defumadas, queijos curados, chocolate amargo

Produtor	John Walker & Sons (Diageo) • Blended Scotch, equilibrado, defumado suave
Estágio	Mínimo de 12 anos em barris de carvalho
Serviço	Teor 40% • Serviço Puro, temperatura ambiente, ou com uma pedra de gelo • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

R\$ 189,90

Johnnie Walker Blonde

Escócia | Blended Scotch Whisky | 40%

Harmonização: Drinks longos, petiscos e frutas frescas

Produtor	John Walker & Sons (Diageo) • Blended Scotch, leve e frutado, para drinks
Estágio	Sem declaração de idade; maturado em barris de carvalho americano
Serviço	Teor 40% • Serviço Em drinks longos ou com gelo • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

R\$ 99,90

Johnnie Walker Double Black 1 L

Escócia | Blended Scotch Whisky | 40%

Harmonização: Carnes defumadas, churrasco, charutos

Produtor	John Walker & Sons (Diageo) • Blended Scotch, intenso e defumado
Estágio	Sem declaração de idade; maturado em barris de carvalho intensamente tostados
Serviço	Teor 40% • Serviço Puro, temperatura ambiente, ou com uma pedra de gelo • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

R\$ 199,90

Johnnie Walker Gold Label Reserve

Escócia | Blended Scotch Whisky | 40%

Harmonização: Frutos do mar, frutas secas, chocolate ao leite

Produtor	John Walker & Sons (Diageo) • Blended Scotch, cremoso, mel e frutas
Estágio	Sem declaração de idade; maturado em barris de carvalho
Serviço	Teor 40% • Serviço Puro, gelado, ou com uma pedra de gelo • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

R\$ 259,90

Johnnie Walker Green Label 15 Anos

Escócia | Blended Malt Scotch Whisky | 43%

Harmonização: Carnes defumadas, queijos curados, frutas secas

Produtor	John Walker & Sons (Diageo) • Blended Malt, herbáceo e levemente defumado
Produção	Corte de maltes de Talisker, Caol Ila, Linkwood e Cragganmore
Estágio	Mínimo de 15 anos em barris de carvalho
Serviço	Teor 43% • Serviço Puro, temperatura ambiente, ou com uma pedra de gelo • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

R\$ 449,90

Johnnie Walker Red Label

Escócia | Blended Scotch Whisky | 40%

Harmonização: Petiscos, carnes grelhadas, drinks

Produtor	John Walker & Sons (Diageo) • Blended Scotch, vibrante e picante
Estágio	Sem declaração de idade; maturado em barris de carvalho
Serviço	Teor 40% • Serviço Com gelo ou em drinks • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

R\$ 89,90

Jura 10 Anos

Isle of Jura | Single Malt Scotch Whisky | 40%

Harmonização: Frutas secas, queijos curados, chocolate

Produtor	Jura Distillery (Whyte & Mackay) • Single Malt, levemente adocicado e suave
Estágio	10 anos em barris ex-bourbon com finalização em barris de sherry Oloroso
Serviço	Teor 40% • Serviço Puro, temperatura ambiente, ou com uma pedra de gelo • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

R\$ 289,90

Laphroaig 10 Anos

Islay | Single Malt Scotch Whisky | 40%

Harmonização: Salmão defumado, ostras, queijo azul e charutos

Produtor	Laphroaig Distillery (Suntory) • Single Malt, intensamente turfado e medicinal
Produção	Malte parcialmente turfado na própria destilaria
Estágio	Mínimo de 10 anos em barris de carvalho americano ex-bourbon
Serviço	Teor 40% • Serviço Puro, temperatura ambiente, ou com uma pedra de gelo • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

R\$ 399,90

Laphroaig Quarter Cask

Islay | Single Malt Scotch Whisky | 48%

Harmonização: Carnes defumadas, queijo azul, chocolate amargo

Produtor	Laphroaig Distillery (Suntory) • Single Malt, turfado, intenso e adocicado
Estágio	Barris ex-bourbon com finalização em quarter casks de 125 litros
Serviço	Teor 48% • Serviço Puro, temperatura ambiente, ou com algumas gotas de água • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

R\$ 369,90

Port Charlotte 10 Anos (Bruichladdich)

Islay | Single Malt Scotch Whisky | 50%

Harmonização: Carnes defumadas, queijo azul, charutos

Produtor	Bruichladdich Distillery • Single Malt fortemente turfado (40 ppm)
Produção	Cevada escocesa turfada, sem filtragem a frio e sem corante
Estágio	Mínimo de 10 anos em barris ex-bourbon, de segundo uso e ex-vinho francês
Serviço	Teor 50% • Serviço Puro, temperatura ambiente, ou com algumas gotas de água • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

R\$ 586,90

Royal Salute 21 Anos Polo Edition Miami

Escócia | Blended Scotch Whisky | 40%

Harmonização: Chocolate amargo, frutas tropicais secas, charutos

Produtor	Chivas Brothers (Pernod Ricard) • Blended Scotch premium, frutado e tropical
Produção	Edição especial com finalização em barris de rum
Estágio	Mínimo de 21 anos em barris de carvalho, com finalização em barris ex-rum
Serviço	Teor 40% • Serviço Puro, temperatura ambiente, ou com uma pedra de gelo • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

R\$ 749,90

Royal Salute 21 Anos The Signature Blend

Escócia | Blended Scotch Whisky | 40%

Harmonização: Chocolate amargo, frutas cristalizadas, charutos premium

Produtor	Chivas Brothers (Pernod Ricard) • Blended Scotch premium, rico e aveludado
Estágio	Mínimo de 21 anos em barris de carvalho
Serviço	Teor 40% • Serviço Puro, temperatura ambiente, ou com uma pedra de gelo • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

R\$ 749,90

Tamnavulin Single Malt Scotch Whisky 700 ml

Speyside | Single Malt Scotch Whisky

Harmonização: Queijos suaves, frutas secas, sobremesas com caramelo

Produtor	Tamnavulin Distillery (Whyte & Mackay) • Single Malt, suave, adocicado e frutado
Estágio	Barris de carvalho americano com finalização em barris de sherry Oloroso
Serviço	Teor 40% • Serviço Puro, temperatura ambiente, ou com uma pedra de gelo • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

R\$ 189,90

The Balvenie DoubleWood 12 Anos

Speyside | Single Malt Scotch Whisky | 40%

Harmonização: Chocolate amargo, frutas secas, queijos curados e charutos suaves

Produtor	The Balvenie Distillery (William Grant & Sons) • Single Malt, mel, baunilha e especiarias
Estágio	Mínimo de 12 anos em carvalho ex-bourbon com finalização de cerca de 9 meses em barris ex-sherry
Serviço	Teor 40% • Serviço Puro, temperatura ambiente, ou com uma pedra de gelo • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

R\$ 599,90

The Dalmore 12 Anos

Highlands | Single Malt Scotch Whisky | 40%

Harmonização: Chocolate amargo com laranja, frutas secas, charutos

Produtor	The Dalmore Distillery (Whyte & Mackay) • Single Malt, rico, laranja e chocolate
Estágio	9 anos em barris ex-bourbon e 3 anos com metade em barris de sherry Oloroso Matusalem
Serviço	Teor 40% • Serviço Puro, temperatura ambiente, ou com uma pedra de gelo • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

R\$ 749,90

The Dalmore 15 Anos

R\$ 1.499,90

Highlands | Single Malt Scotch Whisky | 40%

Harmonização: Chocolate amargo, frutas cristalizadas, charutos

Produtor	The Dalmore Distillery (Whyte & Mackay) • Single Malt, encorpado, frutas cristalizadas
Estágio	12 anos em barris ex-bourbon e finalização em barris de sherry Amoroso, Apostoles e Matusalem
Serviço	Teor 40% • Serviço Puro, temperatura ambiente, ou com uma pedra de gelo • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

The Macallan 12 Anos Double Cask

R\$ 649,99

Speyside | Single Malt Scotch Whisky | 40%

Harmonização: Frutas secas, caramelo, queijos curados

Produtor	The Macallan Distillers (Edrington) • Single Malt, mel, cítricos e gengibre
Estágio	Mínimo de 12 anos em carvalho americano e europeu temperado com sherry
Serviço	Teor 40% • Serviço Puro, temperatura ambiente, ou com uma pedra de gelo • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

The Macallan 12 Anos Sherry Oak

R\$ 699,90

Speyside | Single Malt Scotch Whisky | 40%

Harmonização: Chocolate amargo, frutas secas, queijos curados e charutos

Produtor	The Macallan Distillers (Edrington) • Single Malt, rico, frutas secas e especiarias
Estágio	Mínimo de 12 anos exclusivamente em carvalho europeu temperado com sherry de Jerez
Serviço	Teor 40% • Serviço Puro, temperatura ambiente, ou com uma pedra de gelo • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

The Macallan 15 Anos Triple Cask

R\$ 1.290,00

Speyside | Single Malt Scotch Whisky | 43%

Harmonização: Chocolate amargo, frutas secas, queijos curados e charutos

Produtor	The Macallan Distillers (Edrington) • Single Malt, suave, cítricos e baunilha
Estágio	Mínimo de 15 anos em carvalho europeu e americano ex-sherry e americano ex-bourbon
Serviço	Teor 43% • Serviço Puro, temperatura ambiente, ou com uma pedra de gelo • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

The Macallan 18 Anos Sherry Oak

R\$ 2.890,00

Speyside | Single Malt Scotch Whisky | 43%

Harmonização: Chocolate amargo, tâmaras, charutos premium

Produtor	The Macallan Distillers (Edrington) • Single Malt, rico, frutas secas, gengibre e madeira
Estágio	Mínimo de 18 anos exclusivamente em carvalho europeu temperado com sherry de Jerez
Serviço	Teor 43% • Serviço Puro, temperatura ambiente, ou com uma pedra de gelo • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

The Macallan Harmony Collection Rich Cacao

R\$ 1.299,90

Speyside | Single Malt Scotch Whisky | 44%

Harmonização: Chocolate amargo e sobremesas de cacau

Produtor	The Macallan Distillers (Edrington) • Single Malt, cacau, baunilha e especiarias
Produção	Edição limitada inspirada no cacau, sem declaração de idade
Estágio	Barris de carvalho europeu e americano temperados com sherry
Serviço	Teor 44% • Serviço Puro, temperatura ambiente, ou com uma pedra de gelo • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

The Singleton 12 Anos Luscious Nectar

R\$ 199,90

Speyside | Single Malt Scotch Whisky | 40%

Harmonização: Chocolate ao leite, queijos curados e frutas secas

Produtor	The Singleton (Diageo) • Single Malt, suave, frutado e adocicado
Estágio	Mínimo de 12 anos em barris de carvalho americano e europeu
Serviço	Teor 40% • Serviço Puro, temperatura ambiente, ou com uma pedra de gelo • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

ESTADOS UNIDOS

1792 Small Batch

R\$ 199,99

Kentucky | Bourbon Whiskey | 46,85%

Harmonização: Carnes defumadas, costela BBQ, chocolate

Produtor	Barton 1792 Distillery (Sazerac) • Bourbon high-rye, encorpado e picante
Produção	Small batch, lote de barris selecionados
Estágio	Envelhecido em barris novos de carvalho americano tostados, cerca de 8 anos
Serviço	Teor 46,85% • Serviço Puro, temperatura ambiente, ou com uma pedra de gelo • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

Buffalo Trace

R\$ 149,99

Kentucky | Bourbon Whiskey | 40%

Harmonização: Churrasco, hambúrguer, sobremesas com caramelo

Produtor	Buffalo Trace Distillery (Sazerac) • Bourbon, baunilha, caramelo e especiarias
Estágio	Envelhecido em barris novos de carvalho americano tostados, cerca de 8 anos
Serviço	Teor 40% • Serviço Puro, temperatura ambiente, ou com uma pedra de gelo • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

Maker's Mark

R\$ 129,90

Kentucky | Bourbon Whiskey | 45%

Harmonização: Churrasco, costela BBQ, sobremesas com caramelo

Produtor	Maker's Mark Distillery (Suntory) • Bourbon wheated, suave e adocicado
Produção	Receita com trigo vermelho de inverno no lugar do centeio
Estágio	Cerca de 6 anos em barris novos de carvalho americano tostados
Serviço	Teor 45% • Serviço Puro, temperatura ambiente, ou com uma pedra de gelo • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

Woodford Reserve Distiller's Select

R\$ 199,90

Kentucky | Bourbon Whiskey | 43,2%

Harmonização: Carnes defumadas, costela BBQ, torta de nozes

Produtor	Woodford Reserve Distillery (Brown-Forman) • Bourbon, rico, frutas secas e especiarias
Produção	Destilação tripla em alambiques de cobre combinada com coluna
Estágio	Envelhecido em barris novos de carvalho americano tostados, cerca de 6 a 7 anos
Serviço	Teor 43,2% • Serviço Puro, temperatura ambiente, ou com uma pedra de gelo • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

JAPÃO

Hibiki Japanese Harmony (Suntory)

R\$ 599,00

Japão | Blended Japanese Whisky | 43%

Harmonização: Sushi, sashimi, frutas frescas, chocolate branco

Produtor	Suntory (Yamazaki, Hakushu e Chita) • Blended japonês, floral, mel e laranja
Produção	Corte de maltes e grão das destilarias Suntory
Estágio	Sem declaração de idade; barris de carvalho americano, ex-sherry e mizunara
Serviço	Teor 43% • Serviço Puro, com gelo ou em highball • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

The Chita (Suntory)

R\$ 379,90

Japão | Single Grain Japanese Whisky | 43%

Harmonização: Tempurá, frutas frescas, sobremesas leves

Produtor	Chita Distillery (Suntory) • Single Grain, leve, suave e adocicado
Produção	Destilação em coluna a partir de milho
Estágio	Sem declaração de idade; barris ex-bourbon, ex-sherry e ex-vinho
Serviço	Teor 43% • Serviço Puro, com gelo ou em highball • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

Yamazaki 12 Anos (Suntory)

R\$ 999,90

Japão | Single Malt Japanese Whisky | 43%

Harmonização: Sashimi, wagyu, frutas secas

Produtor	Yamazaki Distillery (Suntory) • Single Malt, frutado, mel e madeira oriental
Estágio	Mínimo de 12 anos em carvalho americano, ex-sherry e mizunara japonês
Serviço	Teor 43% • Serviço Puro, temperatura ambiente, ou com uma pedra de gelo • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

Yamazaki Distiller's Reserve (Suntory)

R\$ 749,90

Japão | Single Malt Japanese Whisky | 43%

Harmonização: Sushi, yakitori, frutas vermelhas

Produtor	Yamazaki Distillery (Suntory) • Single Malt, frutas vermelhas e especiarias
Estágio	Sem declaração de idade; barris de vinho tinto, ex-sherry e mizunara
Serviço	Teor 43% • Serviço Puro, com gelo ou em highball • Guarda: Pronto para beber; não evolui na garrafa

Preços por unidade de 750 ml, salvo indicação. Sujeitos a alteração e à disponibilidade de estoque. Fichas técnicas com base nos dados dos produtores; safras podem variar. Silvana · Empório Milão