

# Tintos

## VEZZANI SANGIOVESE

Tipo: Tinto meio seco

Região: Puglia

Uvas: Sangiovese

Harmonização: Carnes preferencialmente assadas e queijos

\$ 130 


## VEZZANI MONTEPULLCIANO D'ABRUZZO

Tipo: Tinto Fino Seco

Região: Abruzzo

Uvas: Montepulciano

Harmonização: Carnes grelhadas e queijos

\$ 140 


## VEZZANI PRIMITIVO

Tipo: Tinto seco

Região: Salento

Uvas: Primitivo

Harmonização: Diversos tipos de carnes, preferencialmente grelhadas e queijos maduros

\$ 170 


## BARRICONE

Tipo: Tinto Meio Seco

Região: Puglia

Uvas: Primitivo

Harmonização: Entradas ricas em condimentos e molhos, porco, carnes grelhadas, cordeiro e queijos condimentados

\$ 290 


## NERO D'AVOLA VEZZANI

Tipo: Tinto

Região: Sicília

Uvas: Nero D'avola

Harmonização: Carnes vermelhas de caça, carnes grelhadas e massas recheadas

\$ 160 

## PAZZIA

Tipo: Tinto meio seco

Região: Puglia

Uvas: Negroamaro

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas ou assadas e queijos meio cura

\$ 170 

## CHIANTI

Tipo: Tinto Seco

Uvas: Sangiovese

Região: Toscana, Itália

Harmonização: Diversos tipos de carnes, sopas e queijos

\$ 171 

# Tintos

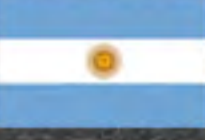
## FELINO MALBEC

Tipo: Tinto Seco

Região: Mendoza, Argentina

Uvas: Malbec

Harmonização: Carnes vermelhas, embutido e queijos

\$ 175 


## DV CATENA

Tipo: Tinto

Região: Mendoza

Uvas: Malbec e Cabernet Sauvignon

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas e assadas e queijos duros

\$ 260 

## PULENTA ESTATE III

Tipo: Tinto

Região: Mendoza

Uvas: Cabernet Sauvignon

Harmonização: Carnes vermelhas e cordeiro

\$ 260 

## BODEGA EPCO

Tipo: Tinto Seco

Região: Mendonça

Uvas: Malbec

Harmonização: Queijos, patês e carnes vermelhas

\$ 250 

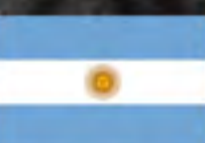
## ALMA NEGRA

Tipo: Tinto

Região: Mendoza

Uvas: Blend Surpresa

Harmonização: Carnes vermelhas, cordeiro, pato e lombo suíno

\$ 265 

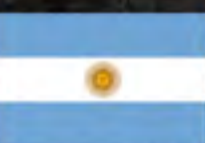
## RUTINI

Tipo: Tinto Seco

Região: Mendonza

Uvas: Malbec

Harmonização: Carnes grelhadas com ervas ou redução de vinho

\$ 270 

## ANGELICA ZAPATA

Tipo: Tinto

Região: Mendoza

Uvas: Malbec

Harmonização: Carnes grelhadas e queijos

\$ 380 

# Tintos

## SHYRA CASA GERALDO

Tipo: Tinto seco

Região: Andradas

Uvas: Shiraz

Harmonização: Massas, carnes vermelhas e queijos

\$ 139 

## CARTA VIEJA LIMITED RELEASE SYRAH

Tipo: Reserva Seco

Região: Loncomilla

Uvas: Syrah

Harmonização: Queijos fortes e maduros, carnes e pratos condimentados

\$ 150 

## CARTA VIEJA MERLOT

Tipo: Tinto Seco

Região: Loncomilla

Uvas: Merlot

Harmonização: Carnes vermelhas, massas e queijos semi-duros

\$ 130 

## MURVIEDRO

Tipo: Tinto seco

Região: Valencia

Uvas: Petit Verdot

Harmonização: Carnes vermelhas, risotos e queijos

\$ 175 

## SYRAH COLHEITA CASA GERALDO

Tipo: Tinto Seco

Região: Andradas

Uvas: Syraz

Harmonização: Antepastos, bruechetas, queijos, carnes vermelhas e massas

\$ 280 


## 80 REGIONAL ALENTEJANO

Tipo: Tinto

Região: Alentejo

Uvas: Aragonez, Syrah e Alicante Bouschet

Harmonização: Carnes vermelhas bem condimentadas e queijos fortes

\$ 138 


## LEYDA

Tipo: Tinto seco

Região: Vale do Leyda

Uvas: Pinot Noir

Harmonização: Queijos duros, carnes grelhadas e massas com molho vermelho

\$ 180 

# Tintos

## CARTA VIEJA CAMERNE RE RESERVA

\$ 178 

Tipo: Tinto seco

Região: Loncomilla

Uvas: Carmenere

Harmonização: Carnes vermelhas, massas e queijos semi-duros

## NAMAQUA PINOTAGE

\$ 150 

Tipo: Meio Seco

Região: Matzikama, África do Sul

Uvas: Pinotage

Harmonização: Massas com molhos leves e queijos leves

## CORDILLERA ANDINA

\$ 190 

Tipo: Tinto

Região: D.O. Valle Central

Uvas: Carmenere

Harmonização: Carnes vermelhas suaves e aves

## VEGA ROBLE

\$ 120 


Tipo: Tinto Seco

Uva: Tempranillo

Região: Castilla, Espanha

Harmonização: Carnes vermelhas, embutidos e massas com molhos vermelhos

## ADEGA GRANDE DOC DO TEJO

\$ 145 


Tipo: Tinto seco

Região: Almeirim – Te Tinta Rorizejo

Uvas: Castelão Francês

Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molhos intensos e queijos semi-duros

## BODEGA PRIVADA

\$ 158 

Tipo: Tinto Seco

Região: Vale de Uco

Uvas: Cabernet Sauvignon

Harmonização: Carnes vermelhas e massas

## BODEGA PRIVADA

\$ 158 

Tipo: Tinto seco

Região: Mendoza

Uvas: Malbec

Harmonização: Carnes vermelhas, cordeiro, massas e aves

# Espumante

## FREIXENET BRUT

\$ 150 

Tipo: Branco Espumante

Região: Valle do Uco, Argentina

Uvas: Chardonnay e Pinot Noir

Harmonização: Aperitivos, saladas, queijos suaves e frutos do mar

## NOCTURNO DEMI SEC

\$ 150 


Tipo: Branco Espumante

Região: Mendoza, Argentina

Uvas: Chenin Blanc

Harmonização: Saladas, frutos do mar, carpaccio e tábua de frios

## CASA GERALDO

\$ 106 

Tipo: Branco espumante


Região: Sul de Minas

Uvas: Moscatel

Harmonização: Antepastos, frutas e sobremesas

# Frisante

## CRISTA DE GALO

\$ 105 


Tipo: Frisante branco meio seco

Região: Barcelos

Uvas: Verdelho e Arinto

Harmonização: Ideal como aperitivo ou para acompanhar mariscos, peixes, comida chinesa, japonesa ou carnes leves

## HORTA DO CASEIRINHO

\$ 120 


Tipo: Branco Frisante Suave

Região: Minho, Portugal

Uvas: Aveso Arinto e Malvasia

Harmonização: Peixes, Carnes leves e Aperitivos

## VITTORIO

\$ 116 

Classificação: Frisante branco

Tipo: Suave doce

Região: Cazzano

Uvas: Malvasia

Harmonização: Ideal para saladas, frutas, sobremesas e doces caseiros

# Branco


## CATENA CHARDONNAY

Tipo: Branco Seco

Região: Mendoza, Argentina

Uva: Chardonnay

Harmonização: Aves, frutos do mar e peixes

\$ 190 


## CARTA VIEJA RESERVA

Tipo: Reserva

Região: D.O. Valle Del Loncomilla

Uvas: Chardonnay

Harmonização: Carnes bem temperadas e gordurosas

\$ 175 


## ADEGA GRANDE RESERVA

Tipo: Reserva

Região: Almeirim, Ribatejo

Uvas: Fernão Pires

Harmonização: Perfeito como aperitivo ou para acompanhar queijos moles, pratos com peixes, frutos do mar e massas leves

\$ 110 

## CUVÉE ANDREA PINOT GRIGIO

Tipo: Branco Seco

Região: Puglia, Itália

Uva: Pinot Grigio

Harmonização: Risoto de camarão, mexilhões e massas frescas com manteiga

\$ 150 

## BODEGA PRIVADA SAUVIGNON BLANC

Tipo: Branco Seco

Região: Valle de Uco, Argentina

Uvas: Sauvignon

Harmonização: Frutos do mar, peixes brancos e moqueca

\$ 120 

# Rosé

## CRISTA DE GALO

Tipo: Frisante Rose

Região: Barcelos

Uvas: Aragones, Cabernet Sauvignon, Merlot

Harmonização: Ideal como aperitivo ou para acompanhar mariscos, peixes, comida chinesa, japonesa ou carnes leves

\$ 105



## CASA GERALDO COLHEITA DE INVERNO SYRAH

Tipo: Rosé

Região: Serra da Mantiqueira (MG)

Uvas: Syrah

Harmonização: Peixes, frutos do mar, massas e risotos

\$ 155



## ADEGA GRANDE ROSÉ

Tipo: Rosé

Região: de Tejo

Uvas: Castelão

Harmonização: Mariscos, ostras, salmão e peixe branco

\$ 120



## LEYDA

Tipo: Rosé

Região: Vale do Leyda

Uvas: Pinot Noir

Harmonização: Frutos do mar, peixes, saladas, legumes e queijos

\$ 160



## CORDEIRO COM PIEL DE LOBO

Tipo: Rosé

Região: Vale do Uco

Uvas: Malbec

Harmonização: Perfeito para queijos moles, carnes brancas, antepastos e massas leves

\$ 175



# Verde

## CRUZEIRO DOS ARCOS

Tipo: Branco seco

Região: Vinhos verdes

Uvas: Azal, Arinto, Loureiro e Trajadura

Harmonização: Vinho refrescante excelente para acompanhar pratos leves, aperitivos, saladas, mariscos, peixes e carnes brancas

\$ 110



## PORTAL DAS HORTAS

Tipo: Verde

Região: Minho

Uvas: Avesso e Arinto

Harmonização: Peixes, carnes leves e aperitivos

\$ 160

