

GUIA DOS
VINHOS



SAFRA **MUNDO.**

SAFRAMUNDO.

Agora nossos clientes podem descobrir como é fácil comprar um bom vinho com a seleção **SAFRA MUNDO**.

A seleção **SAFRA MUNDO** melhora a experiência dos nossos clientes com o mundo dos vinhos.



Uma rigorosa
seleção
feita por
especialistas



Rótulos das
principais
regiões do
mundo



Vinhos para
todos os
momentos

VOCÊ FAZ PARTE DISSO.
Seleção SAFRA MUNDO, a escolha certa!



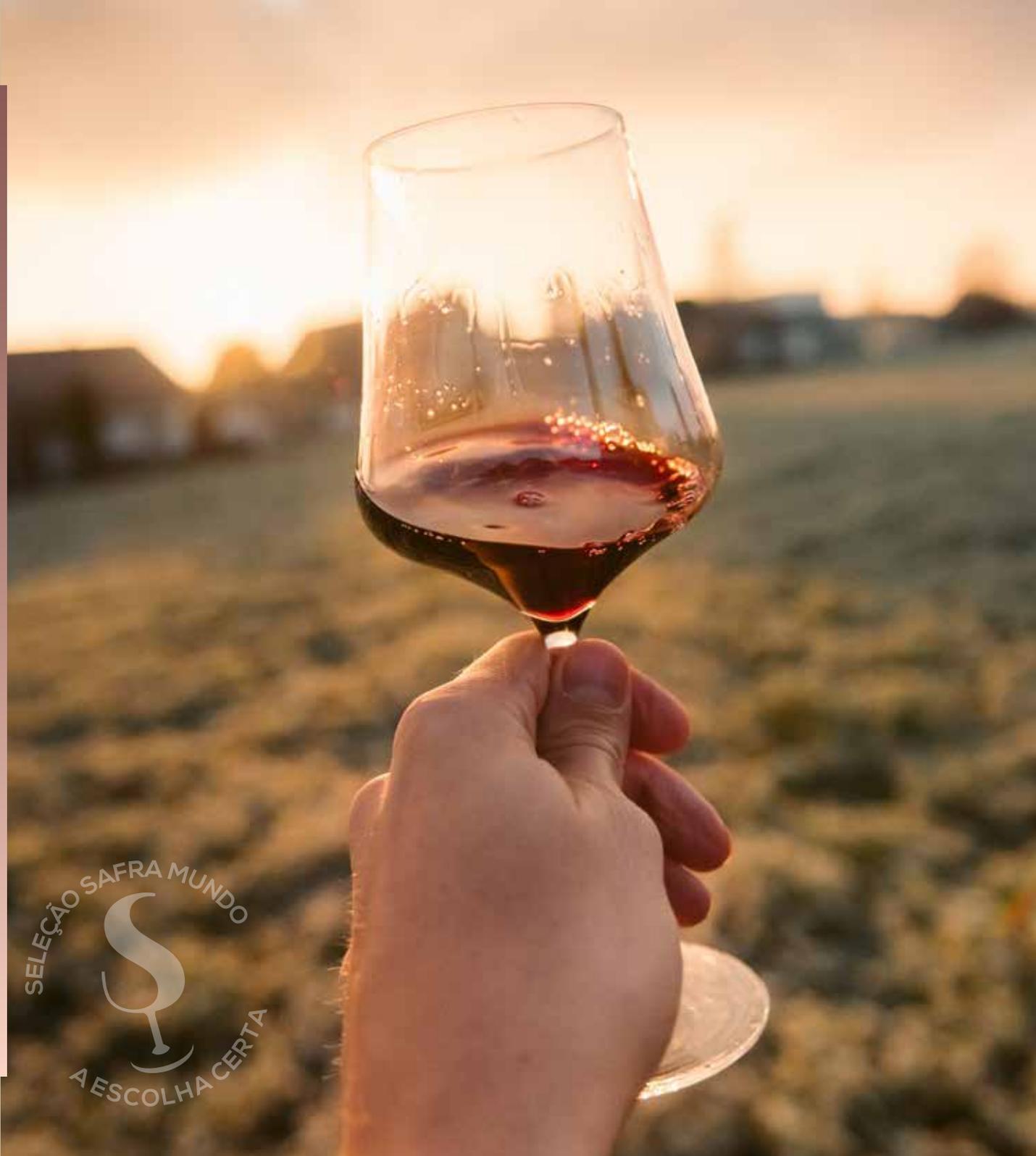
SOMMELIER SAFRA MUNDO

A seleção exclusiva de vinhos do Safra Mundo conta com a curadoria da Sommelier Andreia Gentilini Milan, especialista no mundo do vinho que já viajou por mais de 50 Países e grande parte das regiões vitivinícolas do mundo. Com experiência de mais de 20 anos de atuação no mercado nacional e internacional é diretora da Associação Brasileira de Sommeliers do RS e da ABS-Brasil, consultora de vinhos e palestrante.



ÍNDICE

RELAÇÃO DOS VINHOS	05
BRASIL	21
CHILE	29
ARGENTINA	84
URUGUAI	107
PORTUGAL	118
ESPAÑA	185
FRANÇA	202
ITÁLIA	216
GUIA DE APLICAÇÃO DO SELO	229





RELAÇÃO DOS VINHOS



GUIA DOS VINHOS SAFRAMUNDO.



BRASIL



Trilhas do
Campo
Moscatel
Branco



Trilhas do
Sertão
Syrah
Rosé



Trilhas das
Serras
Chardonnay
Branco



Trilhas dos
Vales
Merlot
Tinto



Trilhas dos
Pampas
Tannat
Tinto



Amitié
Moscatel
Rosé

GUIA DOS VINHOS SAFRAMUNDO.



CHILE



Tunupa
Sauvignon
Blanc



Heroes
Sauvignon
Blanc



Heroes
Varietal
Chardonnay



Santa Isle
Sauvignon
Blanc



Tunupa Reserva
Sauvignon Blanc



Tunupa
Reserva
Blend



Heroes
Reserva
Chardonnay



Aymara
Sauvignon
Blanc



Aymara
Reserva
Pinot Grigio



Visionario
Chardonnay



Visionario
Sauvignon
Blanc



Estate Reserve
Sauvignon
Blanc



Estate Reserve
Gewürztraminer



Tunupa Rosé
Cabernet
Sauvignon

GUIA DOS VINHOS SAFRAMUNDO.



CHILE



Santa Isle
Rosé



Aymara
Rosé



Pionero
Reserva
Rosé



Tunupa
Cabernet
Sauvignon



Tunupa
Carménère



Tunupa
Merlot



Heroes
Cabernet
Sauvignon



Heroes
Carménère



Heroes
Merlot



Santa Isle
Cabernet
Sauvignon



Santa Isle
Carménère



Santa Isle
Merlot



Tunupa Reserva
Cabernet
Sauvignon



Tunupa
Reserva
Carménère



Tunupa
Reserva
Merlot



Tunupa
Reserva
Pinot Noir

GUIA DOS VINHOS SAFRAMUNDO.



CHILE



Tunupa
Reserva
Blend



Heroes Reserva
Cabernet
Sauvignon



Heroes
Reserva
Carménère



Santa Isle Cabernet
Sauvignon
Reserva



Santa Isle
Carménère
Reserva



Santa Isle
Pinot Noir
Reserva



Santa Isle
Grand Reserva
Red Blend



Santa Isle Grand
Reserva Cabernet
Sauvignon



Aymara
Red Sweet



Aymara
Tinto



Aymara
Reserva
Tinto



Aymara
Gran Reserva



Visionario
Merlot



Visionario
Carménère



Visionario
Cabernet
Sauvignon



Pionero
Pinot Noir

GUIA DOS VINHOS SAFRAMUNDO.



CHILE



Pionero
Reserva
País



Pionero
Reserva
Carménère



Pionero
Reserva
Cabernet Sauvignon



Estate
Reserve
Pinot Noir



Estate
Reserve
Cabernet Sauvignon



Gran Reserva
Cabernet
Sauvignon



House of
Morandé

GUIA DOS VINHOS SAFRAMUNDO.



ARGENTINA



Hereford Torrontes



Forum Torrontes



Forum Chardonnay



Forum Roble Torrontes



Forum Roble Chardonnay



Hereford Rosé



Hereford Cabernet Sauvignon



Hereford Malbec



Hereford Bonarda



Forum Cabernet Sauvignon



Forum Malbec



Malbec La Mascota



La Mascota Cabernet Franc



Hereford Malbec Reserve



Forum Roble Cabernet Sauvignon



Forum Roble Malbec



Hereford Malbec Gran Reserve



La Mascota Malbec Gran Reserva



Forum Demi Sec



Forum Brut



Forum Rosé

GUIA DOS VINHOS SAFRAMUNDO.



URUGUAI



Antiguas Estancias Chardonnay



Antiguas Estancias Sauvignon Blanc



Antiguas Estancias Rosé



Antiguas Estancias Suave Tannat Merlot



Antiguas Estancias Cabernet Sauvignon



Antiguas Estancias Merlot



Antiguas Estancias Tannat



Antiguas Estancias Tannat Reserva



Antiguas Estancias Gran Reserva Tannat

GUIA DOS VINHOS SAFRAMUNDO.



PORTUGAL



Encostas
da Ribeira
Branco



Vinha Longa
Branco
Alentejo



Azulejo
Branco



Azulejo
Vinho
Verde



Azulejo
Sweet
Branco



Azulejo
Verde
Alvarinho



Cova do
Frade
Branco Dão



Gabarito
Branco
Douro



Quartzo
Branco



Quartzo
Branco
Superior



Primoroso
Branco



Rés-Vés
Campo de
Ourique
Branco



Flor
D'Penalva
Branco



Fonte da
Perdiz D.O.C
Branco

GUIA DOS VINHOS SAFRAMUNDO.



PORTUGAL



Intimista
Branco



Maria
da Serra
Branco



Chafariz
D. Maria
Branco



Pedras
Negras
Branco



Colinas
do Sado
Branco



Entre Serras D.O.C.
Beira Interior
Branco



Lodeiros
do Rio
Branco



Castelo
Rodrigo D.O.C.
Branco



Azulejo
Rosé



Azulejo
Verde Rosé



Azulejo
Sweet
Rosé



Rés-Vés
Campo de
Ourique Rosé



Fonte da
Perdiz D.O.C.
Rosé



Colina
do Sado
Rosé

GUIA DOS VINHOS SAFRAMUNDO.



PORTUGAL



Entre Serras
D.O.C Beira Interior
Rosé



Primoroso
Rosé



Encostas da
Ribeira Tinto



Azulejo
Tinto



Azulejo
Premium



Azulejo
Bag in Box



Rés-Vés
Campo de
Ourique Tinto



Flor
D'Penalva
Tinto



Fnte
da Perdiz
Tinto



Intimista
Tinto



Piteira D.O.C
Tinto



Piteira D.O.C
Premium Tinto



Maria
da Serra
Tinto

GUIA DOS VINHOS SAFRAMUNDO.



PORTUGAL



Chafariz
D'Maria
Tinto



Pedras
Negras
Tinto



Colinas
do Sado
Tinto



Entre Serras D.O.C
Beira Interior
Tinto



Ladeiros
do Rio
Tinto



TNT
Tinto



Castelo
Rodrigo D.O.C
Tinto



Castelo
Rodrigo D.O.C
Touriga Nacional



Conde
Castelo Rodrigo



Convento
de Aguiar D.O.C
Reserva Tinto



Almendra
Tinto



Azulejo
Reserva



Vinho
Primoroso



Vinha
Longa Tinto
Alentejo

GUIA DOS VINHOS SAFRAMUNDO.



PORTUGAL



Longa Reserva
Tinto Alentejo



Cove do
Frade
Tinto Dão



Cove do
Frade Tinto
Dão



Vinho
Dourada
Tinto



Gabarito
Tinto
Douro



Quartzo
Tinto



Quartzo
Tinto
Superior



Vinho Do
Porto Royal
Palace Ruby



Vinho Do
Porto Royal
Palace Tawny



Vinho Do
Porto Royal
Palace Branco

GUIA DOS VINHOS SAFRAMUNDO.



ESPAÑHA



Luciente
Blanco



Condesa
de Leganza
Verdejo



Condesa de
Leganza Rosé



Luciente
Tinto



Condesa
de Leganza
Tempranillo



Fortius
Roble



Fortius
Crianza



Portia
Roble



Faustino
VII Tinto



Faustino
Crianza



Faustino VII
Garnach



Faustino VII
Cabernet
Sauvignon



Faustino
I Gran
Reserva



Cava Gran
Livenza Semi
Sec



Cava Gran
Livenza Brut

GUIA DOS VINHOS SAFRAMUNDO.



FRANÇA



Les Grands
Chemins



Le Triporteur



Artea



Alzitella



Domaine De
Paris



Les
Grands
Chemins



Le
Triporteur



Château
Lalaurie



Château
Du Barry



Salin
Private
Reserve



Château
Moulin de
Mallet



Cellier Des Princes
Grande Réserve Aop
Côtes Du Rhône Rouge

GUIA DOS VINHOS SAFRAMUNDO.



ITÁLIA



Grillo Terre
Siciliane Igt Feudo
Del Principe



Pinot Grigio
Venieze Igt
Montecampo



Nero D'avola Terre
Siciliane Igt Feudo
Del Principe



Montepulciano
D'abruzzo Doc
Montecampo



Negroamaro
Salento Igt
Settearchi



Rosso
Toscana Igt
Sant'Ilario



Primitivo
Salento Igt
Settearchi



Chianti Doc
Sant'Ilario



Chianti
Classico Doc
Sant'Ilario



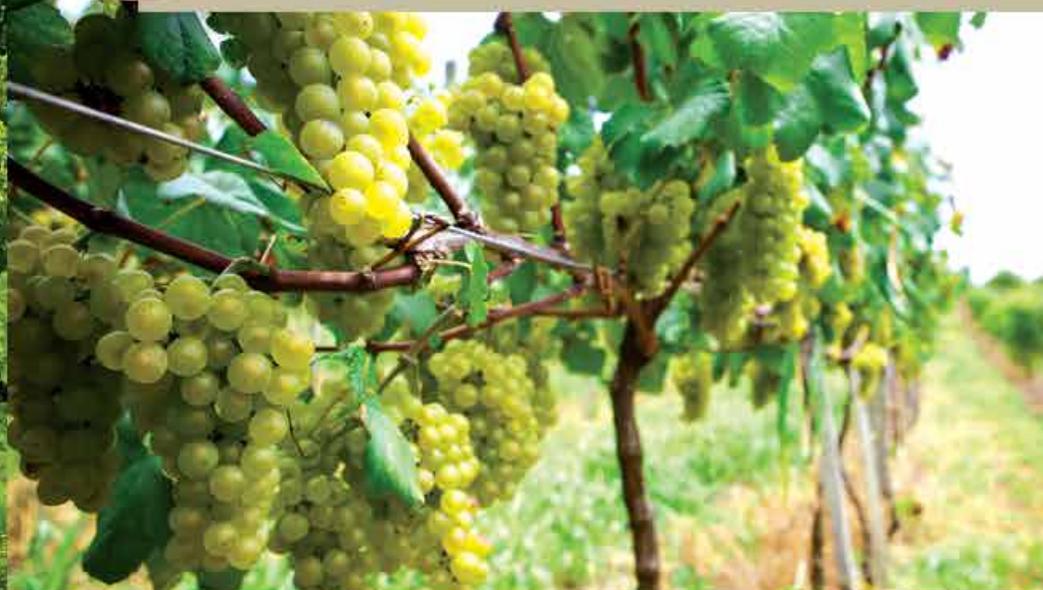
Asti Doc
Castello
Del Pogio



Prosecco
Montecampo



BRASIL



BRASIL

BRASIL

Vale do São Francisco

Serra Gaúcha

BRASIL: Um país de dimensões continentais e infinitas possibilidades

Atualmente, a área vitícola brasileira situa-se ao redor de 80.000 ha, o que representa 1,1% da produção de uva mundial. A viticultura brasileira está crescendo a passos largos nos últimos anos, com foco em qualidade e preço competitivo. O Brasil possui vários tipos de solo e clima, ideais para o cultivo de videiras diversas. Assim, são produzidos vinhos tintos, brancos, rosés e espumantes, para agradar a todos os amantes da bebida. A maior parte das vinícolas brasileiras se concentra na região sul do país, principalmente no Rio Grande do Sul, mas também no Paraná e em Santa Catarina. As regiões sudeste e nordeste também têm se destacado, com foco nos estados de São Paulo e Minas Gerais, no sudeste, e Pernambuco e Bahia, no nordeste.

A Serra Gaúcha é responsável pela maior parte da produção nacional. Os principais municípios produtores são Bento Gonçalves, onde fica o Vale dos Vinhedos, Garibaldi, Caxias do Sul e Flores da Cunha.

Conhecida como "Capital Nacional do Moscatel", Farroupilha é um município localizado na região serrana do estado do Rio Grande do Sul. Tem destaque a variedade conhecida por 'Moscatto Branco', que não é encontrada em outros países. A IP Farroupilha foi reconhecida em 2015 e responde por cerca de 50% do volume de produção da casta no país.

A Campanha Gaúcha é localizada no bioma Pampa do estado do Rio Grande do Sul. É a região produtora mais quente e com menor volume de chuvas do Sul do Brasil, é contornada pelas regiões da Serra do Sudeste, Depressão Central e Missões e pelos limites de fronteira com a Argentina e o Uruguai.

A produção catarinense de vinhos se fortaleceu nos anos 2000, nas cidades de São Joaquim e Bom Retiro. As uvas da região se tornam mais concentradas e geram vinhos mais encorpados. A elevada altitude, as baixas temperaturas e o solo pedregoso e pobre contribuem para o cultivo das videiras.

A região do Vale do São Francisco nos estados da Bahia e Pernambuco apresentam clima extremamente seco, poucas chuvas e alta insolação, o cultivo das videiras é dependente da irrigação. Os solos argilosos e arenosos oferecem características autênticas às bebidas. Nesta região, vários tipos de vinhos são produzidos, mas podemos destacar as uvas Moscatel, Cabernet Sauvignon e Syrah.



Serra Gaúcha



Trilhas do Campo Moscatal Branco



Moscato



7,50% Álcool



Cor: Espumante de coloração rosa cereja e fino perlage.

Aroma: Aroma frutado com notas florais.

Paladar: Sabor adocicado e levemente frutado, com final de boca fresco e agradável. Ótimo equilíbrio entre doçura e acidez.



Ideal para aperitivos, brindes e acompanhar sobremesas.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.



Vale
São Francisco



Trilhas do Sertão Syrah Rosé



Syrah



12% Álcool



Cor: Ligeiramente rosado com toques cobreados.

Aroma: Frutado com aroma de frutos vermelhos como morango e framboesa.

Paladar: Equilibrado e levemente cítrico, com bom volume sendo leve e com boa acidez, fácil de beber.



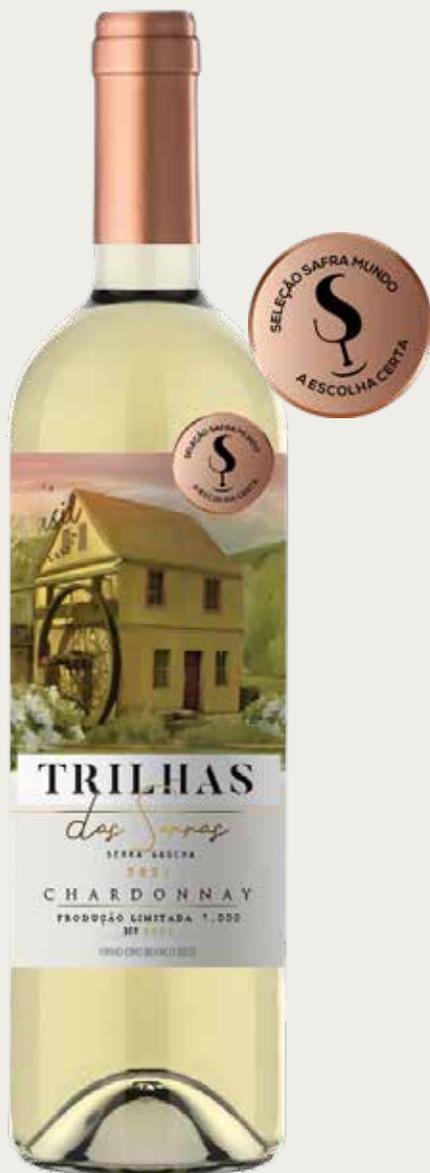
Peixes, saladas e frutos do mar.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.



Serra Gaúcha



Trilhas das Serras Chardonnay Branco



Chardonnay e Moscato



11,50% Álcool



Cor: Espumante de coloração rosa cereja e fino perlage.

Aroma: Aroma de frutas tropicais com notas florais.

Paladar: Sabor adocicado e levemente frutado, com final de boca fresco e agradável. Ótimo equilíbrio entre doçura e acidez.



Peixes, saladas e frutos do mar.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.



Serra Gaúcha



Trilhas dos Vales Merlot Tinto



Merlot



11,50% Álcool



Cor: Espumante de coloração rosa cereja e fino perlage.

Aroma: Aroma frutado intenso com notas de frutas vermelhas.

Paladar: Sabor adocicado e levemente frutado, com final de boca fresco e agradável. Ótimo equilíbrio entre doçura e acidez.



Carnes, massas e risotos.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.



Campanha
Gaúcha



Trilhas dos Pampas Tannat Tinto



Tannat



13,00% Álcool



Cor: Espumante de coloração rosa cereja e fino perlage.

Aroma: Aroma intenso que remete a amora e ameixa.

Paladar: Sabor adocicado e levemente frutado, com final de boca fresco e agradável. Ótimo equilíbrio entre doçura e acidez.



Carnes vermelhas, massas e queijos.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.



Serra Gaúcha



Amitié Moscatel Rosé



Moscato de Hamburgo e Moscato



7,50% Álcool



Cor: Espumante de coloração rosa cereja e fino perlage.

Aroma: Aroma elegante e persistente de frutas vermelhas.

Paladar: Sabor adocicado e levemente frutado, com final de boca fresco e agradável. Ótimo equilíbrio entre doçura e acidez.



Ideal para sobremesas.



Happy hour, beira da Piscina, ideal para celebrações.



CHILE

CHILE

Vale de Limari
Valle de Casablanca
Vale de Maipo
Vale Central Colchagua
Valle del Maule
Valle de Loncomilla

CHILE

CHILE: entre a cordilheira e o mar

O Chile situa-se ao longo da estreita faixa de terra entre o Oceano Pacífico e a Cordilheira dos Andes. Apresenta uma diversidade de climas, com os desertos mais secos ao norte e florestas mais frias ao sul. Uma das principais regiões vitícolas do Chile é o Vale de Colchagua, localizado mais ao sul do país. Na Seleção Safra Mundo você pode encontrar diversos vinhos desta região. Cabernet Sauvignon é a variedade mais cultivada, e Carménère também é uma das uvas tintas mais populares. Na categoria de uvas brancas o Chile é um dos maiores produtores de Sauvignon Blanc e explora com maestria a elaboração de bons exemplares brancos da uva Chardonnay.

O país é um dos principais produtores do Novo Mundo. A cordilheira dos Andes, a maior cadeia de montanhas do mundo, é sem dúvida um dos fatores que define a geografia do Chile, criando uma fronteira oriental natural que se estende do deserto seco do norte ao deserto do sul da Patagônia. Com solo sedimentar e brisa fresca da montanha que é transportada de uma grande altura para descer ao vale; a cordilheira dos Andes oferece frescor, controle de temperatura e regulação solar. Estes efeitos climáticos ajudam as videiras a terem um processo de amadurecimento lento, preservando a acidez dos frutos, gerando vinhos de muito boa acidez natural, excelente coloração e equilíbrio.

CHILE

Colchagua



Tunupa Sauvignon Blanc

 100% Sauvignon Blanc

 12,50% Álcool

 **Cor:** Cor amarelo pálido com notas esverdeadas.

Aroma: Aromas de melão e notas cítricas.

Paladar: Paladar refrescante com ótima acidez e notas de limão.

 Acompanha bem ceviches, ostras e saladas.

 Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, piscina e praia.

CHILE

Vale Central



Heroes Sauvignon Blanc



85% Sauvignon Blanc



12,90% Álcool



Cor: Amarelo claro com reflexos esverdeados, límpido e brilhante.

Aroma: Frutas cítricas.

Paladar: Fresco, doce e perfumado.



Acompanha frutos do mar, queijos e verduras frescas.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, piscina e praia.

CHILE

Vale Central



Heroes Varietal Chardonnay

 85% Chardonnay

 12,70% Álcool

 **Cor:** Amarelo ouro límpido e brilhante.
Aroma: Aromas de abacaxi, mel e pêssegos maduros com suave toque cítrico.
Paladar: Cremoso e balanceado com acidez equilibrada.

 Pescados como salmão e também mariscos. Acompanha massas e carnes brancas, assim como saladas e queijos suaves.

 Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, piscina e praia.

CHILE

Vale Central



Santa Isle Sauvignon Blanc



Sauvignon Blanc



12,50% Álcool



Cor: Vinho de cor amarelo com reflexos esverdeados.

Aroma: Aroma de toranja, groselha e laranjeira.

Paladar: No paladar é equilibrado e com uma agradável acidez.



Ideal como aperitivo e para acompanhar ceviches, ostras, e salada cesar.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, Piscina e Praia.

CHILE

Colchagua



Tunupa Reserva Sauvignon Blanc



100% Sauvignon Blanc



13,50% Álcool



Cor: Amarelo claro com reflexos esverdeados.

Aroma: Aromas de melão.

Paladar: Redondo e de boa acidez, com notas minerais e de melão. Final de boca excelente.



Mariscos, ostras e ouriços. Excelente para aperitivo.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, piscina e praia.

CHILE

Colchagua



Tunupa Reserva Blend



Sauvignon Blanc, Viognier e Chardonnay



13,50% Álcool



Cor: Cor amarelo pálido com notas esverdeadas.

Aroma: Aroma de pêssigo e melão com notas de canela e mel.

Paladar: Encorpado com ótima acidez. Final de boca prolongado e agradável.



Acompanha frutos do mar, sushis e sashimis. Acompanha também saladas frescas.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, piscina e praia.

CHILE

Vale de Limari



Heroes Reserva Chardonnay



Chardonnay



13% Álcool



Cor: Amarelo dourado brilhante.

Aroma: Aromas com notas de damasco e melão.

Paladar: Na boca apresenta bom volume a acidez equilibrada.



Aperitivos, aves, carnes suínas e frutos do mar.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, piscina e praia.

CHILE

Valle de
Loncomilla



Aymara Branco



Sauvignon Blanc



12,8% Álcool



Cor: Amarelo claro.

Aroma: Aromas cítricos delicados e elegantes como limão, tropicais como abacaxi e maçãs verdes.

Paladar: Acidez equilibrada confere uma excelente estrutura, vivacidade e frescura ao vinho.



Frutos do mar, marisco cru, sushi, peixe ou carne branca, massa com molho.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, piscina e praia.

CHILE

Valle de
Loncomilla



Aymara Reserva Branco



Pinot Grigio



12,8% Álcool



Cor: Amarelo palha com um tom esverdeado.

Aroma: Aromas intensos de flores cítricas são misturados com notas delicadas de pêssegos brancos e maçãs verdes.

Paladar: Na boca o vinho é fresco e redondo, com excelente equilíbrio e agradável persistência.



Camarões grelhados, sopas frias ou com legumes frescos. É excelente como aperitivo. E combina muito bem com ceviches e queijos frescos e saborosos como o de cabra e o feta.



Happy hour, celebrações, ocasiões especiais.

CHILE

Valle Central



Visionario Chardonnay



Chardonnay



13% Álcool



Cor: Amarelo claro brilhante.

Aroma: Limpo e frutado, destacando-se os aromas de pêras maduras com nuances cítricas.

Paladar: Frutado, fresco, macio e envolvente.



Queijo frescal, Frango ou peru em preparos leves, crustáceos gratinados e peixes com molhos cremosos. Moqueca baiana, Caldo de piranha.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, piscina e praia.

CHILE

Valle Central

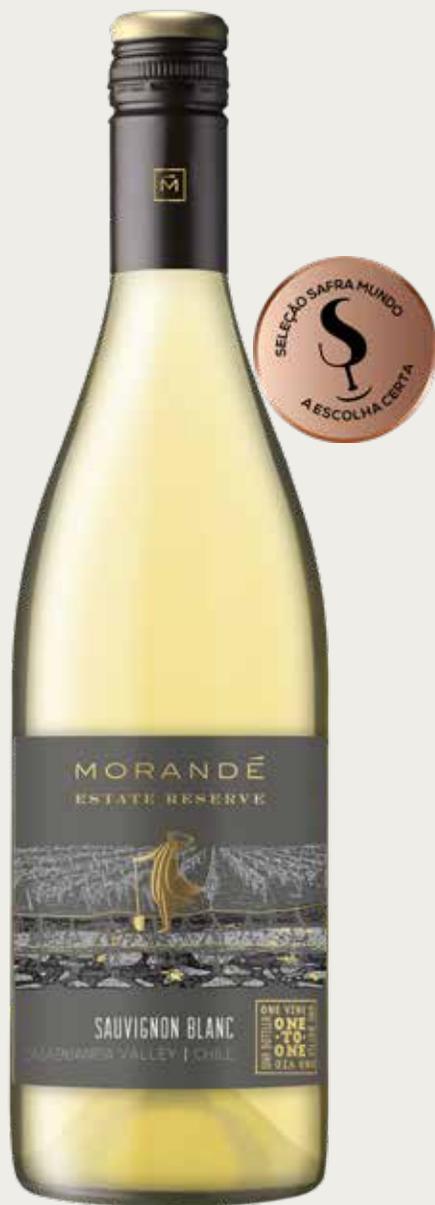


Visionario Sauvignon Blanc

- Sauvignon Blanc
- 13% Álcool
- Cor:** Amarelo claro brilhante com reflexos esverdeados.
Aroma: Notas delicadas de abacaxi e pêssigo branco, com nuances florais delicadas.
Paladar: Frutado, de ótima acidez e frescor.
- Como aperitivo, acompanhando frituras, peixes magros e saladas. Perfeito com culinária japonesa.
- Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, piscina e praia.

CHILE

Vale de Casablanca



Estate Reserve Sauvignon Blanc

 Sauvignon Blanc

 13,5% Álcool

 **Cor:** Amarelo pálido, brilhante e luminoso.

Aroma: Frutas cítricas, como tangerina e limão, além de notas leves de gramíneas, capim-limão e verbena.

Paladar: Muito fresco, suculento, com intensidade e caráter mineral, com bom volume e longa persistência.

 Excelente como aperitivo para acompanhar saladas, ceviches, sushi e frutos do mar frescos, bem como preparos vegetarianos.

 Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, piscina e praia.

CHILE

Vale do Maipo



Estate Reserve Gewürztraminer



Gewürztraminer



13,5% Álcool



Cor: Amarelo pálido com um tom perolado.

Aroma: Intensamente aromático, com notas florais que remetem a flores de laranjeiras, rosas e jasmim e também frutas brancas como lichia e melão.

Paladar: De textura untuoso, corpo agradável. Equilíbrio entre doçura e frescor. É persistente, equilibrado e muito perfumado.



Acompanhar com aperitivos, charcutaria, pickles finos, comidas japonesas, tailandesas, peixes com preparos agrídoces, pratos leves com intensidade de condimentos.



Happy hour, celebrações, ocasiões especiais.

CHILE

Colchagua



Tunupa Rosé Cabernet Sauvignon



100% Cabernet Sauvignon



13,50% Álcool



Cor: Coloração rosa claro.

Aroma: Framboesas com notas de morango.

Paladar: Fresco, redondo, com boa acidez, com excelente retrogosto.



Perfeito como aperitivo ou para acompanhar pescados como salmão e atum.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, piscina e praia.

CHILE

Vale Central



Santa Isle Rosé



Syrah



12,50% Álcool



Cor: Vinho de cor rosa.

Aroma: Aromas florais com notas a morango, cerejas e ameixas.

Paladar: Na boca é balanceado e aveludado no final.



Ideal como aperitivo e para acompanhar gaspachos, peixes, massas com molho branco e saladas.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, Piscina e Praia.

CHILE

Valle de
Loncomilla



Aymara Rosé



Carmènère



13% Álcool



Cor: Rosa claro, brilhante, tons suaves de cereja.

Aroma: Frutado denso, com notas de cerejas, ameixas vermelhas e suave toque floral.

Paladar: Redondo, com sabores de frutas muito refrescantes.



Aperitivos, peixes, carnes de porco, massas com molho branco e saladas.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, piscina e praia.

CHILE

Vale de
Casablanca



Pionero Reserva Rosé

-  Pinot Noir
-  13,5% Álcool
-  **Cor:** Rosa pálido muito vívido.
Aroma: Como framboesa, morango e agradáveis notas florais e levemente picantes.
Paladar: Em boca reflete muito bem os aromas, com sabores de frutas vermelhas silvestres e uma textura delicada e fresca.
-  Aperitivos, comida oriental, cuzcuz paulista, carne seca na moranga, sobremesas de frutas.
-  Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.

CHILE

Colchagua



Tunupa Cabernet Sauvignon



100% Cabernet Sauvignon



13,50% Álcool



Cor: Cor rubi.

Aroma: Aroma predominante de frutas vermelhas com notas de especiarias.

Paladar: Paladar com notas de cerejas, ameixas secas e chocolate.



Acompanha bem peixes assados, carnes brancas grelhadas ou assadas, massas, crustáceos.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.

CHILE

Colchagua



Tunupa Carménère

 100% Carménère

 13,50% Álcool

 **Cor:** Cor rubi.

Aroma: Aroma predominante de frutas vermelhas com notas de tabaco.

Paladar: Paladar balanceado com taninos suaves.

 Carnes brancas e vermelhas assadas ou guisadas, queijos curados.

 Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.

CHILE

Colchagua



Tunupa Merlot

-  100% Merlot
-  13,50% Álcool
-  **Cor:** Coloração vermelho rubi brilhante.
Aroma: Aromas frutados.
Paladar: Notas de ameixas secas. Delicado, de boa acidez e com taninos notáveis.
-  Carnes de caça e embutidos em geral.
-  Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.

CHILE

Vale Central



Heroes Cabernet Sauvignon



100% Cabernet Sauvignon



12,70% Álcool



Cor: Coloração vermelha rubi de aspecto brilhante.

Aroma: Frutas vermelhas maduras, ameixas e aromas de baunilha.

Paladar: Corpo médio, de estrutura fina com um final de boca agradável.



Acompanha massas e queijos.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.

CHILE

Vale Central



Heroes Carménère

 100% Carménère

 13% Álcool

 **Cor:** Intenso vermelho violáceo.
Aroma: Frutas como morango, ameixa, amora e mirtilo.
Paladar: Taninos redondos e macios.

 Massas, queijos maduros e carnes de cordeiro e frango.

 Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.

CHILE

Vale Central



Heroes Merlot



85% Merlot



13% Álcool



Cor: Vermelho rubi intenso com aspectos violáceos.

Aroma: Frutas negras como ameixas e amoras acompanhada de aroma de baunilha.

Paladar: Apresenta grande volume, e sabores frutados. Possui taninos suaves e redondos que apresentam um excelente final de boca.



Carnes brancas gordas e carnes vermelhas magras.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.

CHILE

Vale Central



Santa Isle Cabernet Sauvignon



Cabernet Sauvignon



13% Álcool



Cor: Cor vermelho ameixa profundo.

Aroma: No nariz tem notas a frutos vermelhos maduros e ameixa desidratada com notas de avelã.

Paladar: Taninos aveludados.



Ideal para acompanhar carnes vermelhas, massas com molho a bolonhesa, também com queijos maduros.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, Piscina e Praia.

CHILE

Vale Central



Santa Isle Carménère



Carménère



13% Álcool



Cor: Vinho de cor vermelho rubí com notas púrpura.

Aroma: Com aroma de cassis e pimenta negra.

Paladar: Na boca é balanceado e de taninos aveludados.



Ideal como aperitivo e para acompanhar carnes vermelhas e brancas, massas, bem como queijos suaves e legumes salteados.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, Piscina e Praia.

CHILE

Vale Central



Santa Isle Merlot



Merlot



13% Álcool



Cor: Vinho de cor rubi intenso.

Aroma: No nariz aroma de cerejas e amoras.

Paladar: Na boca é balanceado e persistente.



Ideal para acompanhar frango, massas, bem como queijos frescos e legumes salteados.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, Piscina e Praia.

CHILE

Colchagua



Tunupa Reserva Cabernet Sauvignon



100% Cabernet Sauvignon



13% Álcool



Cor: Cor rubi com tons violáceos.

Aroma: Aroma predominante de frutas vermelhas maduras.

Paladar: Paladar com taninos suaves e grande equilíbrio entre fruta e madeira.



Acompanha bem carnes vermelhas estufadas ou assadas no forno, caça, churrasco e queijos como roquefort.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.

CHILE

Colchagua



Tunupa Reserva Carménère

 100% Carménère

 13% Álcool

 **Cor:** Cor rubi com tons violáceos.
Aroma: Aroma predominante de frutas vermelhas com notas de canela e chocolate.
Paladar: Paladar sedoso e aveludado com excelente acidez e grande corpo.

 Acompanha bem carnes vermelhas estufadas ou assadas no forno, caça e queijos bem estruturados.

 Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.

CHILE

Colchagua



Tunupa Reserva Merlot



100% Merlot



13,50% Álcool



Cor: Coloração rubi escura.

Aroma: Aroma intenso e frutado. Notas de café, ameixa e especiarias.

Paladar: Redondo e encorpado, com taninos firmes e também suaves, com acidez balanceada. Final de boca agradável.



Carnes magras, massas e pizzas.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.

CHILE

Colchagua



Tunupa Reserva Pinot Noir

 100% Pinot Noir

 14% Álcool

 **Cor:** Vermelho com reflexos violetas.
Aroma: Aroma frutado com notas de morango.

Paladar: Boa acidez, taninos agradáveis e notas de frutas vermelhas maduras. Final de boca agradável.

 Queijos, carnes magras, massas e pizzas.

 Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.

CHILE

Colchagua



Tunupa Reserva Blend



Carménère, Syrah e Merlot



14% Álcool



Cor: Cor rubi com tons violáceos.

Aroma: Aroma predominante de frutas vermelhas com notas de tabaco.

Paladar: Paladar com taninos suaves e grande equilíbrio entre fruta e madeira.



Carnes brancas e vermelhas assadas ou guisadas, queijos curados.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.

CHILE

Vale Central



Heroes Reserva Cabernet Sauvignon

 100% Cabernet Sauvignon

 13% Álcool

 **Cor:** Rubi escuro.

Aroma: Aromas predominantes de frutas vermelhas e especiarias.

Paladar: Taninos sedosos com ótima persistência.

 Cordeiro, queijos maduros, massas com molho vermelho.

 Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.

CHILE

Vale Central



Heroes Reserva Carménère

 100% Carménère

 13% Álcool

 **Cor:** Rubi escuro.
Aroma: Aromas predominantes de frutas vermelhas e especiarias.
Paladar: Taninos sedosos com ótima persistência.

 Cordeiro, queijos maduros, massas com molho vermelho.

 Presente, ocasiões especiais.

CHILE

Vale Central



Santa Isle Cabernet Sauvignon Reserva



Cabernet Sauvignon



13,50% Álcool



Cor: Cor vermelha rubi profunda.

Aroma: No nariz tem notas de ameixa madura, nozes com notas de avelã tostada.

Paladar: Taninos intensos e suculentos com um bom final de boca.



Ideal para acompanhar carnes vermelhas, massas com molho à bolonhesa, bem como queijos maduros.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, Piscina e Praia.

CHILE

Vale Central



Santa Isle Carménère Reserva



Carménère



13,50% Álcool



Cor: Vinho tinto cereja com notas violetas.

Aroma: Aroma de ameixa preta, pimenta preta e tabaco.

Paladar: O paladar é equilibrado com taninos aveludados e doces.



Ideal para acompanhar carnes vermelhas de caça, massas, além de queijos macios.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, piscina e praia.

CHILE

Vale de
Casablanca

Santa Isle Pinot Noir Reserva



Pinot Noir



13,50% Álcool



Cor: Vinho de cor rubi suave.

Aroma: Aromas morango e cerejas frescas com notas de pétalas de rosa e tabaco.

Paladar: Na boca tem taninos suaves, muito bem integrados com a acidez e com um bom final de boca.



Ideal como aperitivo e para acompanhar carnes brancas, atum, massas com molho branco e saladas.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, piscina e praia.

CHILE

Vale Del
Maule



Santa Isle Grand Reserva Red Blend

-  85% Cabernet Sauvignon, 15% outras uvas
-  14% Álcool
-  **Cor:** Cor vermelho cereja.
Aroma: No nariz tem notas de frutas vermelhas maduras, groselha e pimenta preta com notas de chocolate amargo.
Paladar: Taninos intensos, suaves e suculentos, com um final delicado da boca.
-  Ideal para acompanhar carnes vermelhas grelhadas, queijos maduros e javali.
-  Presente, ocasiões especiais.

CHILE

Vale Del
Maule



Santa Isle Grand Reserva Cabernet Sauvignon



Cabernet Sauvignon



13,50% Álcool



Cor: Cor vermelho cereja intensa.

Aroma: No nariz tem notas de amora madura, cassis e pimenta branca com notas de tabaco.

Paladar: Taninos intensos, suaves e suculentos, com um final delicado da boca.



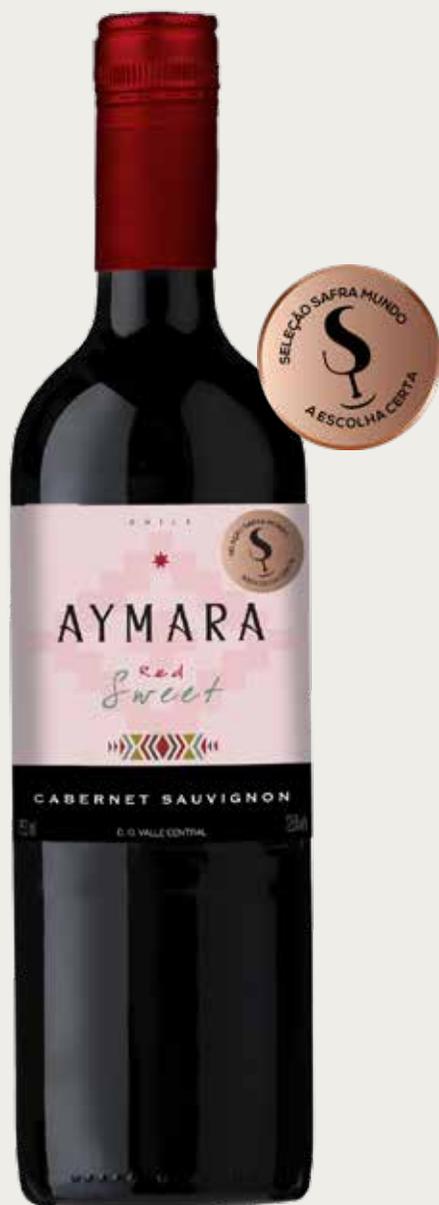
Ideal para acompanhar carnes vermelhas grelhadas, embutidos, queijos maduros e javali.



Presente, ocasiões especiais.

CHILE

Valle de
Loncomilla



Aymara Red Sweet



70% Cabernet Sauvignon
30% Carménère



12,5% Álcool



Cor: Rubi intenso.

Aroma: Intenso, predominam aromas de frutas vermelhas com framboesas, acompanhados por ricas notas de cerejas e figos.

Paladar: Suave, vivo e fresco com final de boca persistente.



Aperitivos, carne assada, massas e carnes brancas.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.

CHILE

Valle de
Loncomilla



Aymara Tinto



85% Cabernet Sauvignon
15% Carménère



13% Álcool



Cor: Rubi intenso.

Aroma: Intenso, predomina aroma de frutas vermelhas, como framboesa, acompanhados de notas ricas de cerejas e figos.

Paladar: Na boca é macio, vivo e fresco. Com um final persistente.



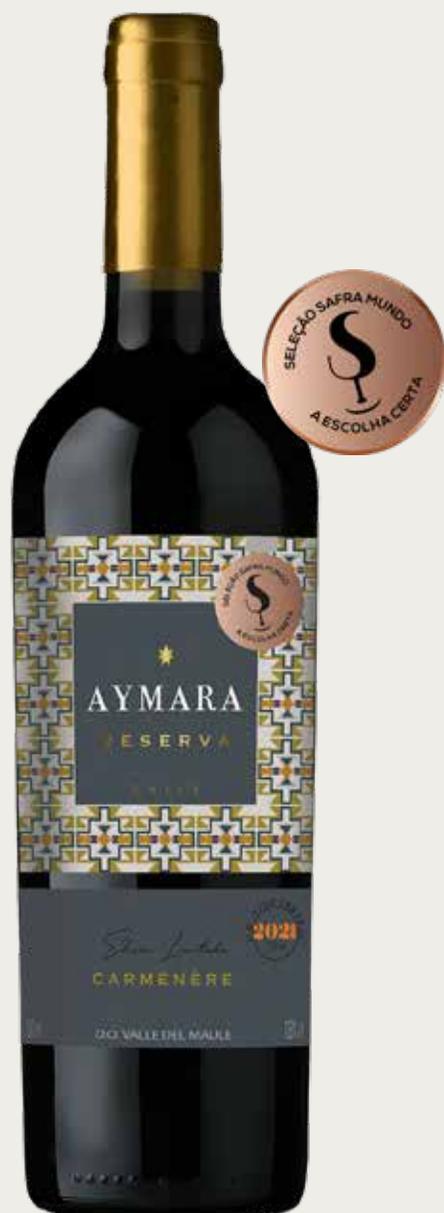
Aperitivos, carne assada, massas e carnes brancas.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.

CHILE

Valle de
Loncomilla



Aymara Tinto



Carménère



12,8% Álcool



Cor: Rubí com tonalidades púrpura.

Aroma: Apresenta aromas atraentes de amoras e ameixas juntamente com um aroma delicado de madeira tostada.

Paladar: Na boca é macio com sabores de frutas vermelhas e especiarias. O vinho é exibido macio, frutado e complexo.



Carnes vermelhas e brancas e uma grande variedade de queijos. Ideal com guisado de carne, costeletas de porco e uma variedade de queijos macios e maduros como Brie ou Camembert.



Happy hour, celebrações, ocasiões especiais.

CHILE

Valle de Loncomilla



Aymara Gran Reserva



Cabernet Sauvignon



12,5% Álcool



Cor: Vermelho púrpura.

Aroma: Aromas de amoras, ameixas e nozes são complementados por notas de carvalho tostado. Apresenta nuances de café, baunilha e chocolate amargo.

Paladar: Na boca é macio, com grande estrutura, com taninos aveludados que envolvem o paladar e terminam com um final longo e persistente na boca



Carne bovina, cordeiro e porco picante. Experimente também com queijos cheios de sabor como Rockfort, Brie, Camembert. Este vinho é perfeito com costeletas de cordeiro, rosbife e costeletas de porco. Carne bovina e uma variedade de queijos fortes, como Muenster, Gruyère e Blue Veia.



Happy hour, celebrações, ocasiões especiais.

CHILE

Valle Central



Visionario Merlot



Merlot



13% Álcool



Cor: Vermelho profundo com reflexos violáceos.

Aroma: Amoras e ameixas, com notas de especiarias e de chocolate.

Paladar: Frutado, com taninos sedosos e final agradável.



Legumes, carnes brancas, frango com polenta, quiches e tortas, carnes vermelhas com pouca gordura, presunto cru, massas com molho a bolonhesa.



Happy hour, celebrações, ocasiões especiais.

CHILE

Valle Central



Visionario Carménère



Carménère



13% Álcool



Cor: Vermelho profundo com reflexos violáceos.

Aroma: Amoras e ameixas, com notas especiadas e de chocolate.

Paladar: Frutado, com taninos sedosos e final agradável.



Legumes, carnes brancas, frango com polenta, quiches e tortas, risoto de cogumelos, carnes vermelhas com pouca gordura, presunto cru, massas com molho a bolonhesa.



Happy hour, celebrações, ocasiões especiais.

CHILE

Valle Central



Visionario Cabernet Sauvignon



Cabernet Sauvignon



13% Álcool



Cor: Vermelho rubi com reflexos violáceos.

Aroma: Morangos maduros e ameixas, toques compotados e um final picante.

Paladar: Frutas vermelhas, taninos macios e um final longo e agradável.



Carnes vermelhas em preparos grelhados ou em molho, frango em molho, carne suína e de caça, comida mineira.



Happy hour, celebrações, ocasiões especiais.

CHILE

Vale de
Casablanca



Pionero Reserva Pinot Noir



Pinot Noir



13,5% Álcool



Cor: Vermelho violeta com tons púrpuras.

Aroma: Frutas vermelhas frescas como framboesa e notas levemente picantes, com toques gramíneos e de terra úmida.

Paladar: Corpo delicado, muito fresco e equilíbrio entre acidez e uma na sensação tânica. Com notas de frutas vermelhas, cravo, chocolate e um delicado acabamento de café torrado.



Aperitivos, carpaccio, massas com molhos leves de tomate, comida oriental, peixes de rios brasileiros, galinhada goiana, gastronomia libanesa.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.

CHILE

Vale do Maule



Pionero Reserva País

-  85% País 15% Cinsault
-  13% Álcool
-  **Cor:** Vermelho framboesa límpido.
Aroma: Frutas vermelhas como framboesa e cerejas ácidas e notas leves de terra e especiarias doces.
Paladar: Intensamente fresco e frutado, com uma estrutura macia e corpo médio, bem ao estilo vin de souef.
-  Carnes curadas e queijos firmes, macarrão ao molho sugo, carnes magras, pratos picantes, gastronomia tailandesa.
-  Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.

CHILE

Vale do Maule



Pionero Reserva Carménère



Carménère



13,5% Álcool



Cor: Vermelho púrpura com tons violáceos.

Aroma: Frutas como amora, cereja e notas de ervas frescas.

Paladar: Corpo médio, aliando delicadeza e texturas em equilíbrio. Picante e frutado com sabores de frutas vermelhas e pretas, como framboesa e mirtilo.



Queijos, massas, carnes brancas, Entrevero (prato típico de Santa Catarina), Cassoulet.



Happy hour, celebrações, ocasiões especiais

CHILE

Vale do Maule



Pionero Reserva Cabernet Sauvignon



Cabernet Sauvignon



13% Álcool



Cor: Vermelho borgonha com tons de rubi.

Aroma: Remete a frutas negras como mirtilo bem como frutas vermelhas como cereja e framboesa, com notas doces de baunilha e tabaco fresco.

Paladar: Em boca apresenta boa estrutura e corpo médio, com sabores de frutas, chocolate e café e uma agradável persistência.



Carnes vermelhas grelhadas, aves de caça, ensopados e caçarolas.



Happy hour, celebrações, ocasiões especiais

CHILE

Vale de Casablanca



Estate Reserve Pinot Noir



Pinot Noir



13,5% Álcool



Cor: Vermelho cereja brilhante.

Aroma: Grande tipicidade, com intensos aromas de frutas que lembram framboesas e cerejas, com agradáveis notas de rosas, canela e terra úmida.

Paladar: Rico em frutas vermelhas e especiarias, com corpo delicado, estrutura elegante, bom equilíbrio. Intenso e de final longo.



Ideal para acompanhar peixes gordurosos, como bacalhau e robalo bem como peixes de água doce. Massas com molhos leves, cremosos, pratos de origem libanesa.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, piscina e praia.

CHILE

Vale do Maipo



Estate Reserve Cabernet Sauvignon

-  Cabernet Sauvignon
-  14% Álcool
-  **Cor:** Vermelho violeta com reflexos rubi.
Aroma: Frutas vermelhas que lembram groselha, ameixa, framboesa e notas de tabaco e chocolate.
Paladar: Vinho suculento, que combina frutas vermelhas e pretas com uma estrutura firme, de boa persistência e taninos envolventes e sedosos.
-  Combina bem com queijos, carnes vermelhas, aves de caça e massas com molhos robustos. Acompanha ainda ossobucos, costelas assadas a baixa temperatura e pratos como entrevero.
-  Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, piscina e praia.

CHILE

Vale do Maipo



Gran Reserva Cabernet Sauvignon

-  Cabernet Sauvignon
-  14% Álcool
-  **Cor:** Vermelho cereja, muito profundo.
Aroma: Frutas vermelhas e negras, como ameixa, groselha, cereja e notas de tabaco fresco, canela e grãos de café torrados.
Paladar: Encorpado, com abundantes taninos aveludados, volumoso, saboroso, persistente, equilibrado e complexo.
-  Aves de caça, javalis, coelhos e carnes vermelhas em geral em preparos ensopados ou grelhados.
-  Presente e ocasiões especiais.

CHILE

Vale do Maipo



House Of Morandé



79% Cabernet Sauvignon
16% Cabernet Franc
3% Carignan
2% Syrah



13,5% Álcool



Cor: Vermelho granada muito intensa.

Aroma: Seu perfume lembra frutas vermelhas como framboesa madura e cereja preta, com notas de especiarias e uma torrefação delicada.

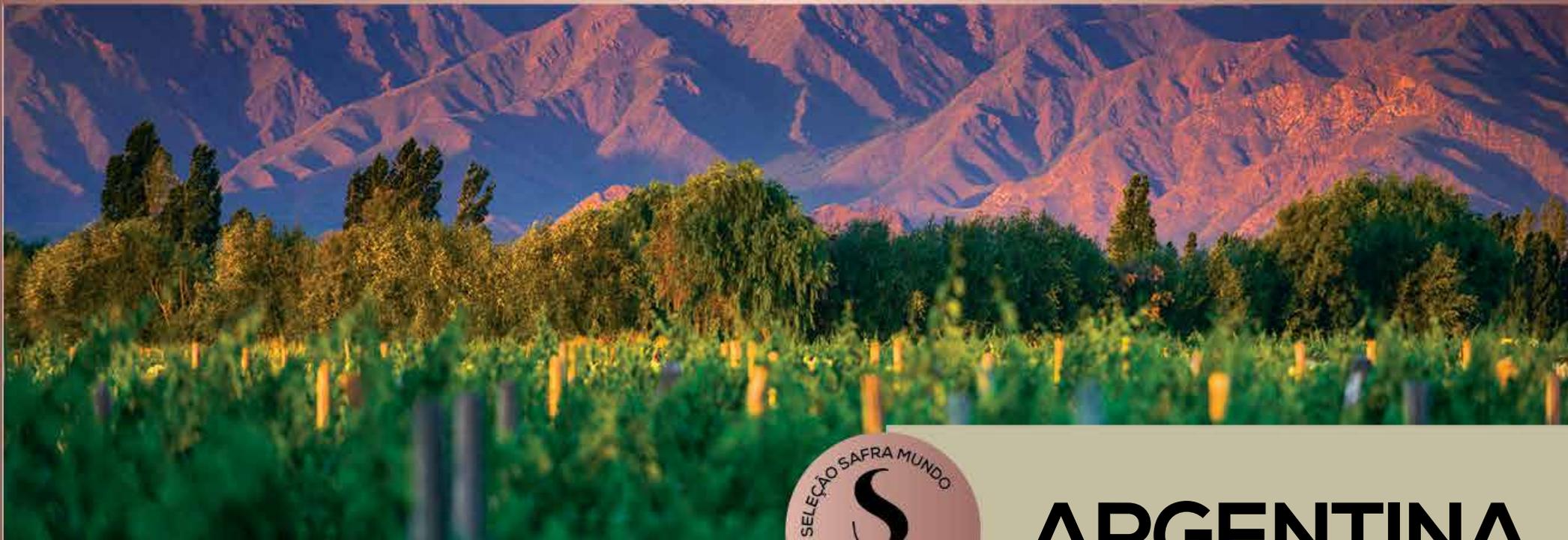
Paladar: Em boca é encorpado, mostrando grande equilíbrio e complexidade, com uma estrutura de taninos importantes, de grande finesse. O seu acabamento é macio, elegante e duradouro.



De preferência com carnes vermelhas, ensopados, cortes de caça e outras com preparos lentos.



Celebrações, presente, ocasiões especiais.



ARGENTINA





ARGENTINA: A expressão da altitude e dos Andes

A Argentina é um dos países produtores de vinho mais importantes do Novo Mundo e o maior produtor de vinho da América do Sul. Grande parte das regiões vitícolas da Argentina se localizam em áreas desérticas e áridas nas encostas orientais da cordilheira dos Andes. Os vinhedos são plantados com uma maior altitude, sendo um terço de sua área plantada a partir dos mil metros, o que ajuda a manter o frio nos vinhedos.

A uva que mais se destaca na Argentina é a Malbec, plantada desde o norte até os oásis de Mendoza, como Valle de Uco ou Luján de Cuyo, e, mais ao sul, na Patagônia. Um Vinho Malbec apresenta coloração intensa e escura, próximo ao vermelho púrpura. Os aromas lembram frutas vermelhas e ameixas maduras. A segunda uva tinta mais cultivada de toda a Argentina é a Bonarda. Entre as cultivares brancas, a Torrontés é a que se destaca.



ARGENTINA

Mendoza



Hereford Torrontés

 100% Torrontés

 13% Álcool

 **Cor:** Amarelo com reflexos esverdeados.

Aroma: Flores brancas, pêssigo, laranja e frutos tropicais.

Paladar: Vinho com notas cítricas e acidez equilibrada.

 Ideal para aperitivo, com canapés e empanadas. Acompanha também frutos do mar.

 Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, piscina e praia.





ARGENTINA

Mendoza



Forum Torrontés



Torrontés



12,50% Álcool



Cor: Amarelo pálido com reflexos prateados.

Aroma: No nariz, exhibe notas minerais, florais, típicas da variedade.

Paladar: Vinho muito aromático, com um final fresco e levemente aveludado.



Comida indiana, tailandesa. Massa levemente temperada. Arroz ao curry.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, piscina e praia.





ARGENTINA

Mendoza



Forum Chadornnay



Chardonnay



13,50% Álcool



Cor: Coloração amarela brilhante com reflexos verdes.

Aroma: No nariz, são apreciadas notas de pêra madura e abacaxi.

Paladar: Vinho fresco, floral e aveludado, com um final longo e persistente.



Massas recheadas com molhos cremosos. Queijos de pasta mole e queijos de leite de cabra.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, piscina e praia.





ARGENTINA

Mendoza



Forum Roble Torrontés



Torrontés



12,50% Álcool



Cor: Amarelo pálido com reflexos prateados.

Aroma: No nariz, exibe notas minerais, florais, típicas da variedade.

Paladar: Vinho muito aromático, com um final fresco e levemente aveludado.



Comida indiana, tailandesa. Massa levemente temperada. Arroz ao curry.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, piscina e praia.



ARGENTINA

Mendoza



Forum Roble Chardonnay



Chardonnay



13,50% Álcool



Cor: Coloração amarela brilhante com reflexos verdes.

Aroma: No nariz, são apreciadas notas de pêra madura e abacaxi.

Paladar: Vinho fresco, floral e aveludado, com um final longo e persistente.



Massas recheadas com molhos cremosos. Queijos de pasta mole e queijos de leite de cabra.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, piscina e praia.





ARGENTINA

Mendoza



Hereford Rosé

 100% Malbec

 12,50% Álcool

 **Cor:** Rosa Claro Brilhante
Aroma: Intenso aroma de fruta negra e pêsego.
Paladar: Final fresco e delicado.

 Como aperitivo ou para acompanhar peixes e saladas.

 Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, piscina e praia.



ARGENTINA

Mendoza



Hereford Cabernet Sauvignon

 100% Cabernet Sauvignon

 13% Álcool

 **Cor:** Coloração vermelha intensa, com tonalidade violeta.

Aroma: Frutas negras e pimentas.

Paladar: Apresenta taninos doces e redondos.

 Carnes vermelhas e queijos como Gouda, Gruyere o Edam.

 Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.





ARGENTINA

Mendoza



Hereford Malbec

 100% Malbec

 13% Álcool

 **Cor:** Coloração vermelho rubi.
Aroma: Aroma de frutos negros.
Paladar: Em boca é suave, macio, com toque de frutos maduros.

 Ideal para carnes vermelhas e massas com molhos apimentados.

 Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.





ARGENTINA

Mendoza



Hereford Bonarda

 100% Bonarda

 13% Álcool

 **Cor:** Coloração rubi com reflexos violeta.

Aroma: Cerejas e Framboesas.

Paladar: Taninos redondos e suaves.

 Acompanha carnes assadas, massas e molhos.

 Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.





ARGENTINA

Mendoza



Forum Cabernet Sauvignon

 Cabernet Sauvignon

 14% Álcool

 **Cor:** Vermelho Rubi intenso.
Aroma: Aromas com presença de frutos vermelhos maduros, especiarias e notas marcantes de baunilha.
Paladar: Paladar equilibrado e persistente.

 Risoto de funghi e legumes, massa fresca com molhos leves. Queijos de pasta mole e semimole.

 Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.





ARGENTINA

Mendoza



Forum Malbec

 Malbec

 14% Álcool

Cor: Vermelho Rubi intenso.

 **Aroma:** No nariz, exibe notas de frutas negras e especiarias.

Paladar: Na boca, é amplo e equilibrado. Final longo e agradável.

 Carne vermelha e cordeiro grelhado. Massas recheadas com molhos de sabor intenso. Queijos curados de vaca e ovelha.

 Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.





Mendoza



Malbec La Mascota



Malbec



13% Álcool



Cor: Vermelho rubi.

Aroma: Aroma de frutas vermelhas.

Paladar: Corpo médio, muito equilibrado.



Churrasco, risotos à base de carnes e fungui.



Presente, ocasiões especiais.





ARGENTINA

Mendoza



La Mascota Cabernet Franc



Cabernet Franc



14% Álcool



Cor: Vermelho Rubi com tons violeta.

Aroma: Aromas como groselha, cassis, pimenta e cravo.

Paladar: No paladar notas de frutas vermelhas com toques de eucalipto e pimenta preta.



Um vinho ideal para acompanhar carnes vermelhas, cordeiro e queijos maduros.



Presente, ocasiões especiais.





ARGENTINA

Mendoza



Hereford Malbec Reserve

 100% Malbec

 13,50% Álcool

 **Cor:** Vermelho rubi.
Aroma: Aroma de frutos vermelhos.
Paladar: Suave, de bom corpo.

 Carnes assadas e como aperitivo.

 Presente, ocasiões especiais.





Mendoza



Forum Roble Cabernet Sauvignon



Cabernet Sauvignon



14% Álcool



Cor: Vermelho-púrpura intenso.

Aroma: No nariz, exhibe notas de frutas negras e especiarias.

Paladar: Na boca, é amplo e equilibrado. Final longo e agradável.



Carne vermelha e cordeiro grelhado. Massas recheadas com molhos de sabor intenso. Queijos curados de vaca e ovelha.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.



ARGENTINA

Mendoza



Forum Roble Malbec



Malbec



14% Álcool



Cor: Vermelho Rubi intenso.

Aroma: Aromas com presença de frutos vermelhos maduros, especiarias e notas marcantes de baunilha.

Paladar: Paladar equilibrado e persistente.



Risoto de funghi e legumes, massa fresca com molhos leves. Queijos de pasta mole e semimole.



Momento de consumo.



ARGENTINA

Mendoza



Hereford Malbec Gran Reserve

 100% Malbec

 13,50% Álcool

 **Cor:** Vermelho rubi brilhante.
Aroma: Aromas de frutas vermelhas com toques de especiarias.
Paladar: Vinho de corpo medio alto, com taninos vivos, porém equilibrados.

 Carnes em geral e assados, carnes com notas defumadas como churrasco harmonizam bem com esse vinho.

 Presente, ocasiões especiais.





Mendoza



La Mascota Malbec Gran Reserva

 100% Malbec

 14,50% Álcool

 **Cor:** Rubi escuro.

Aroma: Apresenta aroma de frutos pretos maduros com notas de carvalho, cassis e alcaçuz.

Paladar: Este vinho é bem equilibrado, firme, encorpado e com boa complexidade.

 Churrasco, carnes vermelhas grelhadas e um típico assado argentino.

 Presente, ocasiões especiais.





ARGENTINA

Mendoza



Forum Demi Sec



40% Pedro Giménez, 40% Chennin e 20% Semillón



11,50% Álcool



Cor: Espumoso amarelo esverdeado. Com excelente perlage.

Aroma: Frutas como abacaxi e pêssigo, flores de acácia, mel e fermento (pão fresco).

Paladar: Fresco, bom equilíbrio de acidez e açúcar.



Harmoniza bem com molhos leves, frutos do mar e queijos cremosos.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, piscina e praia.





ARGENTINA

Mendoza



Forum Brut



40% Pedro Gimenez, 40% Chenin e 20% Semillon



12% Álcool



Cor: Amarelo claro brilhante.

Aroma: Aromas de flores brancas como jasmim com notas de pêssego.

Paladar: Bem equilibrado, acidez que lembra maçã verde.



Risoto de funghi e legumes, massa fresca com molhos leves. Queijos de pasta mole e semimole.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, piscina e praia.



ARGENTINA

Mendoza



Forum Rosé



100% Rosado de Malbec



11,90% Álcool



Cor: Rosa salmão muito pálida, elegante e sutil.

Aroma: Frutas cristalizadas, fermento fresco, notas cítricas e aromas de biscoito.

Paladar: Fresco, leve e com acidez equilibrada.



Harmoniza com suínos, aves e peixes como salmão e molhos agridoces.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, piscina e praia.



URUGUAI



URUGUAI: a energia do Novo Mundo e o refinamento do Velho Mundo

Não tem como falar em vinho uruguaio e não pensar na uva Tannat! O Uruguai possui o maior território de Tannat no Mundo com 1.655 hectares plantados e provou ser uma combinação perfeita para os solos de argila e o clima marítimo temperado. Apresenta notas frutadas e aromáticas e é uma uva com grande quantidade de taninos, sendo uma das castas com maior carga tânica de todo o mundo. Mas não só de Tannat o Uruguai vive, há também a produção de Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Chardonnay, Sauvignon Blanc, entre outras. Experimentar um vinho uruguaio é com certeza uma ótima opção! Os vinhos uruguaio são mais próximos em estrutura, estilo e sabor aos vinhos do Velho Mundo, já que o clima úmido, ao nível do mar e sazonal do Uruguai é muito semelhante a Bordeaux, na França. A principal região produtora é Canelones e os vinhedos estão no 34º paralelo sul, o mesmo que Santiago e Mendoza.



URUGUAI

Canelones



Antiguas Estancias Chardonnay

 100% Chardonnay

 12% Álcool

 **Cor:** Coloração Branca Vivaz.
Aroma: Se destacam os aromas frutados e florais, com notas de frutas doces.

Paladar: Suavidade, harmonia, delicadeza e persistência.

 Acompanha queijos suaves, frutos do mar, carnes brancas condimentadas e sobremesas como torta de frutas.

 Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, piscina e praia.





URUGUAI

Canelones



Antiguas Estancias Sauvignon Blanc

 100% Sauvignon Blanc

 12% Álcool

 **Cor:** Coloração Branca Vivaz.
Aroma: Aroma intenso de frutas tropicais.
Paladar: É agradável em boca, harmônico, com um persistente e delicado retrogosto.

 Queijos frescos como Minas, Ricota e Brie, peixes assados com limão, bobó de camarão e massa com molho bechamel.

 Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.





URUGUAI

Canelones



Antiguas Estancias Rosé

 85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot

 12% Álcool

 **Cor:** Tonalidade Rosé Blush.
Aroma: Apresenta aroma delicado de frutas vermelhas, como morango e cereja e um leve toque de rosas.
Paladar: Em boca é delicado, com notas florais e um leve toque mineral.

 Risoto de queijos leves, pratos a base de frutos do mar, como salmão grelhado e escondidinho de camarão.

 Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, piscina e praia.





URUGUAI

Canelones



Antiguas Estancias Suave Tannat Merlot



60% Tannat e 40% Merlot



12% Álcool



Cor: Apresenta coloração rubi.

Aroma: De corpo médio torna-se leve e suave e com boa persistência ao paladar.

Paladar: Aromas frutados, porém frescos.



Acompanha carnes vermelhas como a picanha, massa ao molho de tomate, frango e comidas condimentadas agri doces.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.



Canelones



Antiguas Estancias Cabernet Sauvignon

 100% Cabernet Sauvignon

 12% Álcool

 **Cor:** Apresenta coloração rubi viva, de excelente brilho e vivacidade.

Aroma: Aromas frutados e a complexidade típica da variedade.

Paladar: Encorpado e de taninos maduros, o vinho se torna agradável ao paladar e com boa persistência.

 Acompanha com perfeição carnes vermelhas grelhadas, como picanha e costela, além de queijos Edam e Gruyère.

 Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.





Canelones



Antiguas Estancias Merlot



100% Merlot



12% Álcool



Cor: Apresenta coloração rubi viva.

Aroma: Macio ao paladar, mostra-se um vinho pronto, pleno e muito agradável.

Paladar: Aromas intensos que remetem a frutas vermelhas maduras, lembrando compotas.



Ideal para acompanhar massas com molhos vermelhos, pratos à base de peixe mais condimentados, bacalhau e queijos médios.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.



URUGUAI

Canelones



Antiguas Estancias Tannat

 100% Tannat

 12% Álcool

 **Cor:** Um vinho intenso, de coloração rubi.

Aroma: É macio, de ótima persistência e final aveludado.

Paladar: Frutas vermelhas maduras, especiarias e uma leve presença de aromas tostados.

 Acompanha pratos com carne vermelha, churrasco, frios como Copa e queijos Grana e Parmesão.

 Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.



Canelones



Antiguas Estancias Tannat Reserva

 100% Tannat

 13% Álcool

 **Cor:** Cor Rubi intensa.
Aroma: Aroma de frutas vermelhas, que caracterizam esta uva.
Paladar: Seus taninos são agradáveis e a passagem por barrica de carvalho lhe confere notas tostadas e de especiarias.

 Ideal para acompanhar carnes vermelhas grelhadas, feijoada, massas com molhos condimentados e queijos Parmesão e Gouda.

 Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.





Canelones



Antiguas Estancias Gran Reserva Tannat

 100% Tannat

 13% Álcool

 **Cor:** Cor Rubi intensa.

Aroma: Aroma remete a frutas negras combinadas com notas de baunilha e chocolate, provenientes da passagem de parte do vinho por barricas de carvalho francês por 7 meses.

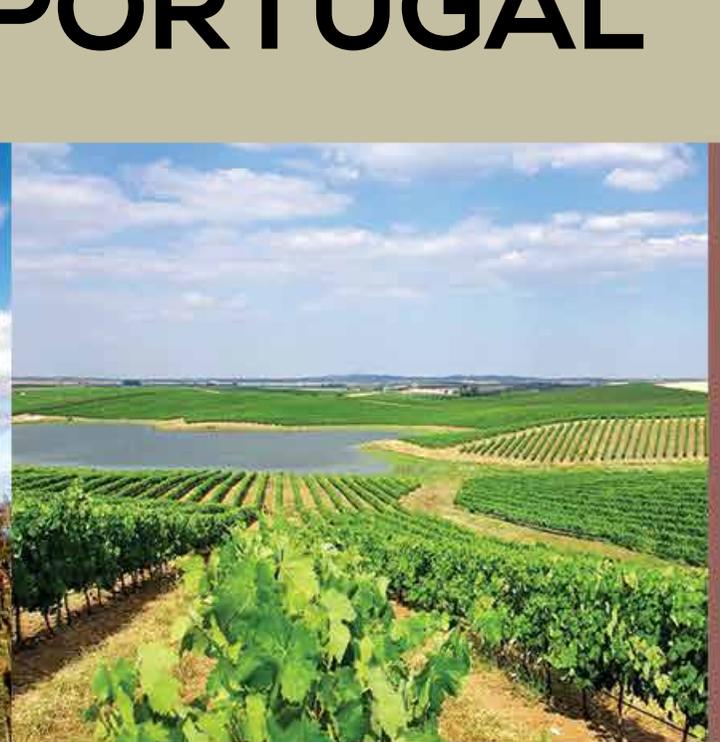
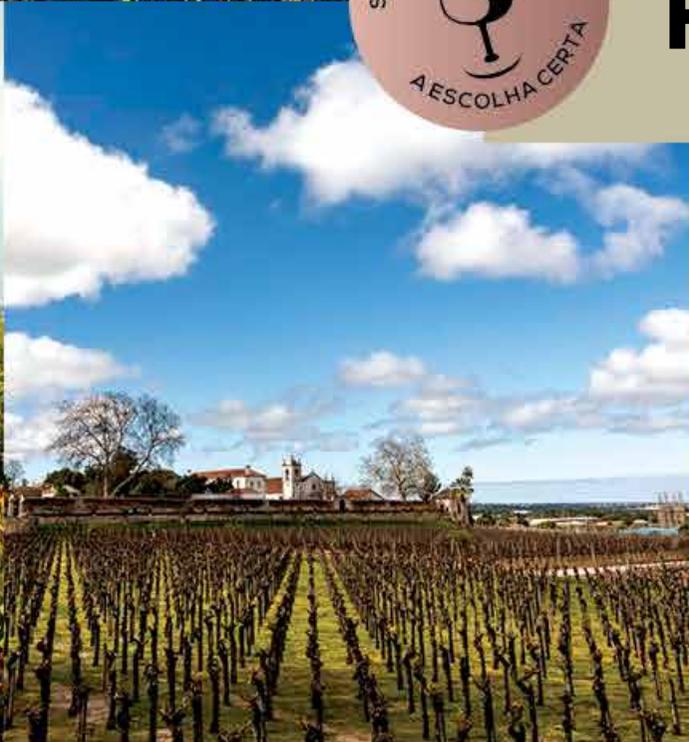
Paladar: Em boca é muito agradável, com taninos maduros e longa persistência.

 ideal para acompanhar churrasco, carnes vermelhas condimentadas e carne de cordeiro.

 Presente, ocasiões especiais.



PORTUGAL



PORTUGAL



PORTUGAL: o País da diversidade

Portugal é um dos mais tradicionais países produtores de vinhos do mundo, onde foram escolhidos vinhos clássicos, como o Vinho do Porto e o Vinho Madeira. Com mais de 250 tipos de uvas nativas cultivadas em seus vinhedos, o país é responsável pela elaboração de vinhos portugueses que encantam os nomes mais exigentes da crítica especializada do mundo. É um pequeno país que possui uma incrível diversidade de solos e microclimas. Entre as variedades de uvas, as nativas mais importantes são: Touriga Nacional, Touriga Francesca, e Tinta Roriz. Ao norte do país a cultivar branca Alvarinho se destaca principalmente em Vinho Verde. No Sul a cultivar que se destaca é a Castelão Frances.

Para a Seleção do Safra Mundo foi selecionado vinhos das principais regiões de Portugal, como Alentejo, Douro, Dão, Vinho Verde, Lisboa, Península de Setúbal e Beira Interior.

PORTUGAL



Encostas da Ribeira Branco

 Blend de uvas brancas regionais.

 12,50% Álcool

 **Cor:** Cor Citrina.

Aroma: Aroma frutado, com notas cítricas.

Paladar: Sabor frutado, fresco e harmonioso.

 Ideal para acompanhar charcutaria ligeira, carnes brancas grelhadas, peixes assados e mariscos.

 Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, piscina e praia.



PORTUGAL



Alentejo



Vinha Longa Branco Alentejo



40% Antão Vaz, 30% Síria e
30% Fernão Pires



13% Álcool



Cor: Cor citrina.

Aroma: Predominante em notas tropicais.

Paladar: Frutado, fresco, agradável volume de boca, harmonioso.



Como aperitivo, iguarias não muito condimentadas à base de peixes e carnes brancas.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, piscina e praia.

PORTUGAL

Lisboa



Azulejo Branco



Fernão Pires, Arinto, Vital e Moscatel



9,50% Álcool



Cor: Coloração citrina.

Aroma: Notas cítricas e tropicais.

Paladar: Vinho leve de acidez refrescante.



Peixes grelhados, saladas, queijos delicados, ceviche.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, piscina e praia.



PORTUGAL



Vinhos Verdes



Azulejo Vinho Verde



Loureiro, Arinto, Trajadura e Avesso



11,50% Álcool



Cor: Coloração citrina.

Aroma: Aromas frutados.

Paladar: Frutado, jovem e fresco, com uma acidez refrescante.



Perfeito como aperitivo e com pratos de peixe, marisco e saladas.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, piscina e praia.

PORTUGAL



Vinhos Verdes



Azulejo Sweet Verde Branco



Loureiro, Arinto, Trajadura e Avesso



11% Álcool



Cor: Citrina.

Aroma: Aroma intenso de frutas cítricas e maçã, damasco e pêssigo.

Paladar: Vinho frutado, jovem e fresco com excelente acidez.



Aperitivo ou para acompanhamento de pratos de peixe, frutos do mar e saladas.



Happy hour, beira da Piscina, ideal para celebrações.



PORTUGAL

Vinhos Verdes



Azulejo Verde Alvarinho



Alvarinho



12,50% Álcool



Cor: Citrina.

Aroma: Aroma intenso com notas florais e de maracujá.

Paladar: Na boca revela-se refrescante equilibrado com um perfil jovem, frutado e uma acidez viva. Termina longo com um agradável final de boca.



Perfeito como aperitivo e com pratos de peixe, marisco e saladas.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, piscina e praia.

PORTUGAL



Dão



Cova do Frade Branco Dão

 50% Encruzado, 50% Malvasia Fina

 12,50% Álcool

 **Cor:** Cor citrina definida.
Aroma: Aroma intenso em notas cítricas, frutado e ligeiro aveludado.
Paladar: Sabor frutado, elegante, harmonioso e notória frescura final que lhe confere boa aptidão gastronômica.

 Acompanha bem peixes assados, carnes brancas grelhadas ou assadas, massas e queijos macios.

 Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, piscina e praia.



PORTUGAL

Douro



Gabarito Branco Douro

 Rabigato, Códèga do Larinho, Viosinho e Verdelho

 12,50% Álcool

 **Cor:** Coloração citrina.
Aroma: Notas florais e de citrino.
Paladar: Excelente acidez que se combina com notas de frutas tropicais e citrinas.

 Perfeito como aperitivo e com pratos de peixe, marisco e saladas.

 Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, piscina e praia.



PORTUGAL

Douro



Quartzo Branco

 Moscatel Galego, Codega de Larinho e Rabigato

 12,50% Álcool

 **Cor:** Amarelo palha.
Aroma: Aroma marcante de maracujá com notas de flor de laranjeira.
Paladar: Vinho com volume e estrutura média, bom frescor com toque de mineralidade.

 Peixes, frutos do mar, caldeirada.

 Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.



PORTUGAL



Douro



Quartzo Branco Superior

 Viosinho, Gouveio e Rabigato.

% 12% Álcool

 **Cor:** Amarelo palha.
Aroma: Flor de laranjeira com notas cítricas.
Paladar: Muito fresco com bom volume.

 Peixes, frutos do mar, cortes suínos com gordura como a costelinha.

 Presente, ocasiões especiais.



PORTUGAL



Alentejo



Primoroso Branco



Arinto, Antão Vaz e Verdelho



12,50% Álcool



Cor: Citrina.

Aroma: Aromas de flores e fruta exótica.

Paladar: Refrescante, equilibrado, final agradável, boa acidez.



Saladas, frutos do mar e pratos de peixe.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.

PORTUGAL

Lisboa



Rês-Vés Campo de Ourique Branco

 Arinto, Fernão Pires e Moscatel

 9,50% Álcool

 **Cor:** Citrina.

Aroma: Fresco e moderno, com aromas evidentes a frutos tropicais e notas cítricas.

Paladar: Bom corpo e perfil agradável, apresenta uma acidez equilibrada e um final bastante suave.

 Acompanha especialmente peixes e mariscos.

 Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, piscina e praia.





Dão



Flor D' Penalva Branco



Borrado das Moscas, Cerceal Branco e Malvasia-Fina



12,50% Álcool



Cor: Amarelo citrino.

Aroma: Jovem, intenso e atraente.

Paladar: Fresco com final estruturado e elegante.



Acompanha mariscos, aperitivos e lanches, peixes magros e carnes curadas.



Happy hour, ideal para celebrações, consumo cotidiano.





PORTUGAL

Douro



Fonte Da Perdiz D.O.C. Branco



Rabigato, Viosinho e Moscatel Galego Branco



13% Álcool



Cor: Esverdeada.

Aroma: Vinho que alia a expressiva e irreverente frescura natural com a presença de notas frutadas e florais.

Paladar: De caráter irreverente e mineral, termina de forma complexa, intensa e viva.



Acompanha mariscos, aperitivos e lanches, peixes magros e carnes curadas.



Happy hour, ideal para celebrações, consumo cotidiano.

PORTUGAL

Alentejo



Intimista Branco



Arinto, Vital e Fernão Pires



12,50% Álcool



Cor: Citrina.

Aroma: Persistente.

Paladar: Fresco e persistente.



Acompanha massas, carnes de porco, mariscos e peixes magros.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família. Piscina e praia.



PORTUGAL



Península
de Setúbal



Maria da Serra Branco



Castas brancas portuguesas



10,50% Álcool



Cor: Citrina.

Aroma: Fresco e frutado (frutas cítricas e tropicais).

Paladar: Agradável, fino, com um certo dulçor e ligeiramente gaseificado.



Comida mexicana, saladas, frango e pratos italianos.



Happy hour, consumo cotidiano, celebrações e ocasiões especiais.

PORTUGAL



Península
de Setúbal



Chafariz D. Maria Branco



Fernão Pires e Moscatel



12,50% Álcool



Cor: Citrina.

Aroma: Frutado, bastante intenso, com notas de frutas tropicais.

Paladar: Fresco com acidez bem estruturada.



Peixe grelhado ou assado no forno, marisco cozido ou grelhado e saladas.



Happy hour, consumo cotidiano, celebrações e ocasiões especiais.

PORTUGAL



Península
de Setúbal



Pedras Negras Branco



Fernão Pires e Moscatel



12,50% Álcool



Cor: Amarelo-palha com reflexos brilhantes.

Aroma: Frutas cítricas como limão e abacaxi e notas herbáceas.

Paladar: Leve, refrescante e com ótima acidez.



Peixe com cuscuz marroquino, mariscos, assado de grão de bico e quinoa.



Happy hour, beira da piscina e praia.

PORTUGAL



Península
de Setúbal



Colinas do Sado Branco



60% Fernão Pires, Moscatel
Graúdo 30% e 10% Arinto



12% Álcool



Cor: Citrina.

Aroma: Intenso, frutado, fresco.

Paladar: Leve, boa estrutura
equilibrado.



Peixes, saladas e Mariscos.



Happy hour, beira da piscina e praia.

PORTUGAL



Beira Interior



Entre Serras D.O.C. Beira Interior Branco



100% Síria



12,50% Álcool



Cor: Citrina.

Aroma: Aroma frutado e elegante.

Paladar: Boca fresca e suave e um final de prova onde se destacam as notas tropicais aleado a uma boa acidez.



Patês e queijos suaves, peixes grelhados ou assados. Salada de bacalhau com ervas aromáticas.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família. Piscina e praia.



PORTUGAL



Beira Interior



Lodeiros do Rio Branco



Síria, Fonte Cal e Arinto



12,50% Álcool



Cor: Citrina.

Aroma: Aroma frutado e elegante.

Paladar: Fresco e suave.

Se destacam as notas tropicais e uma boa acidez.



Patês e queijos suaves, peixes grelhados ou assados. Salada de bacalhau com ervas aromáticas.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família. Piscina e praia.

PORTUGAL



Beira Interior



Castelo Rodrigo D.O.C. Branco

 Síria (60%) e Malvasia Fina (30%) com outras castas regionais em menor percentagem (10%)

 12,50% Álcool

 **Aroma:** Frutado.
Paladar: Equilibrado e harmonioso.

 Peixe, marisco e carnes brancas.

 Happy hour, beira da piscina e praia.



PORTUGAL

Lisboa



Azulejo Rosé

 Camarate e Cabernet Sauvignon

% 9,50% Álcool

 **Cor:** Rosé leve.

Aroma: Frutas vermelhas, como framboesas e morangos.

Paladar: Ligeiro, saboroso, fresco com notas de frutas e excelente final de boca.

 Aves, frutos do mar, massas e queijos.

 Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, piscina e praia.



PORTUGAL



Vinhos Verdes



Azulejo Verde Rosé



Espadeiro, Vinhão



11,00% Álcool



Cor: Rosado.

Aroma: Boa expressão aromática, onde surgem notas de frutos vermelhos.

Paladar: Na boca apresenta-se muito frutado, leve e refrescante com uma acidez bem integrada.



Pratos leves, peixe e saladas.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, piscina e praia.



PORTUGAL



Vinhos Verdes



Azulejo Sweet Verde Rosé



Espadeiro, Vinhão



11% Álcool



Cor: Rosado intenso.

Aroma: Aroma de frutas vermelhas como morango e cereja.

Paladar: Apresenta-se muito frutado, leve e refrescante com uma acidez bem integrada.



Aperitivo ou acompanhar pratos leves, peixe e saladas.



Happy hour, ideal para celebrações, consumo cotidiano.



Lisboa



Rês-Ves Campo de Ourique Rosé



Castelão, Camarate e Cabernet Sauvignon



9,50% Álcool



Cor: Rosa Claro.

Aroma: Aromas de frutos vermelhos e notas florais.

Paladar: Apresenta boa estrutura e uma acidez equilibrada. Na boca revela um final longo e muito agradável.



Acompanha especialmente peixes e mariscos.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, piscina e praia.



PORTUGAL



Douro



Fonte Da Perdiz D.O.C. Rosé

 Touriga Nacional
e Touriga Franca

 12,50% Álcool

 **Cor:** Salmão.

Aroma: Elegante e sedutor com notas florais.

Paladar: Delicado e fresco, com um final elegante e persistente.

 Ideal para acompanhar peixes, massas com molho branco e saladas.

 Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família. Piscina e praia.



PORTUGAL



Península
de Setúbal



Colinas do Sado Rosé



Castelão 70%, Aragonez e
Touriga Nacional 30%



12% Álcool



Aroma: Intenso, frutado, fresco.

Paladar: Leve, boa estrutura
equilibrado.



Saladas e frutos do mar.



Happy hour, beira da piscina e praia.



PORTUGAL



Beira Interior



Entre Serras Rosé



60% Touriga Franca
40% Touriga Nacional



12% Álcool



Cor: Rosado.

Aroma: Aroma frutado, frutas vermelhas.

Paladar: Boa estrutura e boa acidez que lhe dá frescura e longevidade. Final de boca a lembrar o fruto, fresco e agradável.



Patês e queijos suaves, peixes grelhados ou assados. Salada de bacalhau com ervas aromáticas.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família. Piscina e praia.

PORTUGAL

Alentejo



Primoroso Rosé



Syrah e Touriga Nacional



12,50% Álcool



Cor: Rosado.

Aroma: Aromaticamente intenso com notas de frutas vermelhas.

Paladar: Na boca é refrescante e frutado com uma persistência e acidez equilibradas.



Saladas, marisco ou carnes brancas.



Happy hour, beira da Piscina, ideal para celebrações.



PORTUGAL



Encostas da Ribeira Tinto



Blend de uvas tintas regionais.



13% Álcool



Cor: Cor Rubi.

Aroma: Aroma e sabor de frutas vermelhas.

Paladar: Macio com elegantes taninos e boa persistência.



Ideal para acompanhar carnes brancas e queijos macios.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.



PORTUGAL

Lisboa



Azulejo Tinto

 Castelão, Tinta Roriz e Pinot Noir

 13% Álcool

 **Cor:** Coloração Rubi.

Aroma: Aroma intenso de cerejas e frutas silvestres.

Paladar: Notas de frutas vermelhas com final de boca longo e agradável.

 Ideal para acompanhar churrasco, risoto de cogumelos, panqueca de carne e queijos maturados.

 Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.



PORTUGAL



Lisboa



Azulejo Premium



Castelão, Tinta Roriz



15% Álcool



Cor: Rubi definido.

Aroma: Extremamente aromático com notas de frutos vermelhos maduros.

Paladar: Na boca é complexo e frutado, com notas de especiaria, taninos redondos e firmes, que lhe conferem suavidade. Final de boca longo e persistente.



Carnes brancas e vermelhas assadas, queijos curados.

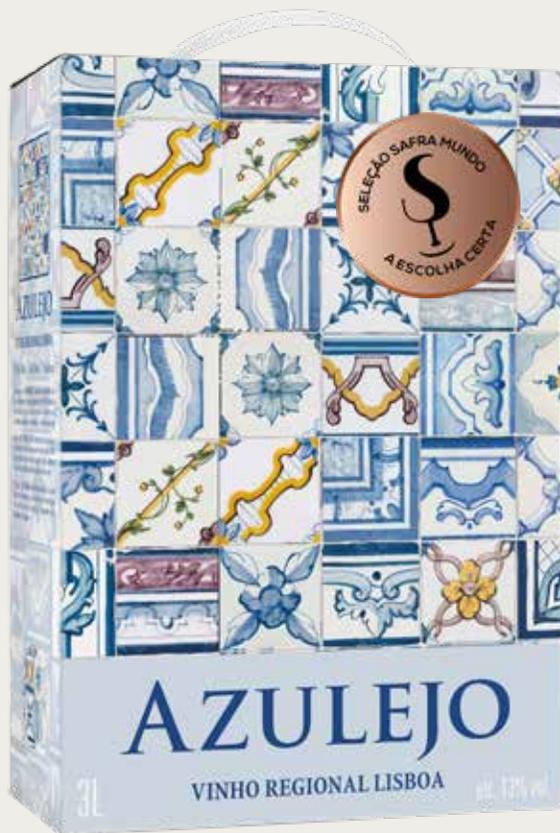


Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.



PORTUGAL

Lisboa



Azulejo Bag in Box



Castelão, Tinta Roriz e Pinot Noir



13% Álcool



Cor: Rubi

Aroma: Aromas intensos de cereja e frutos silvestres.

Paladar: No palato, apresenta notas concentradas de frutos vermelhos. Tem um final de prova longo, bastante agradável e persistente.



Ideal para acompanhar churrasco, risoto de cogumelos, panqueca de carne e queijos maturados.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.

PORTUGAL

Lisboa



Rês-Vés Campo de Ourique Tinto



Castelão, Touriga Nacional, Camarate e Tinta Miúda



13% Álcool



Cor: Rubi

Aroma: Muito aromático com notas de frutos vermelhos e silvestres, bem equilibradas com notas de madeira.

Paladar: Saboroso com um início muito frutado, acidez pronunciada e um elegante final.



Aperitivo ao lado de queijos suaves, carnes brancas e vermelhas e legumes.



Presente e ocasiões especiais.



PORTUGAL



Dão



Flor D' Penalva Tinto

-  Touriga Nacional, Jaen, Aragonez e Alfrocheiro
-  13% Álcool
-  **Cor:** Rubi intenso
Aroma: Aroma com notas frutadas, caruma de pinheiro e flores silvestres.
Paladar: Fresco, corposo com taninos suaves e final agradável.
-  Acompanha carnes bovinas, carnes de cordeiro, carnes de caça e aves.
-  Happy hour, celebrações, ocasiões especiais.

PORTUGAL

Douro



Fonte Da Perdiz D.O.C. Tinto

 Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca e Tinta Roriz

 13% Álcool

 **Cor:** Intenso vermelho
Aroma: Suaves e frescos aromas de fruta fina e delicada.

Paladar: A elegância dos taninos combina com a frescura da fruta e com a estrutura e volume bem definidos. Termina de forma harmoniosa e muito agradável.

 Acompanha carnes vermelhas, carnes de caça e massas italianas.

 Happy hour, celebrações, ocasiões especiais.



PORTUGAL

Alentejo



Intimista Tinto



Alfrocheiro, Moreto,
Trincadeira e Aragonez



13,50% Álcool



Cor: Rubi

Aroma: Fruta vermelha madura.

Paladar: Largo e com forte
carácter.



Acompanha carnes bovinas,
massas, vitela e aves.



Happy hour, celebrações, ocasiões
especiais.



PORTUGAL

Alentejo



Piteira D.O.C Tinto



Moreto, Trincadeira e Alicante Bouschet



13% Álcool



Cor: Granada

Aroma: Frutas vermelhas com notas de côco e baunilha.

Paladar: Fresco, taninos prominentes e um final longo.



Acompanha queijos curados, risoto de cogumelos, massas com molho condimentado, carnes vermelhas, grelhados em geral e churrasco.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.



PORTUGAL



Alentejo



Piteira D.O.C Premium Tinto



Aragonez, Moreto, Trincadeira, Alfrocheiro e Alicante



14% Álcool



Cor: Rubi

Aroma: Fruta vermelha de boa maturação e especiarias.

Paladar: Boa acidez, taninos suaves e final longo.



Acompanha pizzas variadas, carnes grelhadas, frango assado com batatas.



Happy hour, celebrações, ocasiões especiais.



PORTUGAL



Península
de Setúbal



Maria da Serra Tinto

 Aragonês, Syrah, Touriga Nacional, Castelão e Trincadeira

 13% Álcool

 **Cor:** Rubi

Aroma: Fumo, tabaco ligeiro com toque a madeira.

Paladar: Frutado, redondo e com taninos macios e presentes.

 Acompanhar carnes vermelhas e brancas.

 Happy hour, celebrações, ocasiões especiais.

PORTUGAL



Península de Setúbal



Chafariz D. Maria Tinto

- Castelão, Aragonês e Syrah
- 14% Álcool
- Cor:** Rubi com reflexos violáceos
Aroma: Frutas vermelhas com notas de especiarias.
Paladar: Macio e com taninos aveludados.
- Pratos de culinária internacional, carnes grelhadas e caça.
- Happy hour, consumo cotidiano, celebrações e ocasiões especiais.

PORTUGAL



Península de Setúbal



Pedras Negras Tinto



Castelão



13% Álcool



Cor: Vermelho-rubi profundo

Aroma: Frutas maduras como amora e morango.

Paladar: Corpo médio, agradável e persistente.



Pizzas variadas e massas.



Happy hour, consumo cotidiano.

PORTUGAL



Península
de Setúbal



Colinas do Sado Tinto



100% Castelão



12% Álcool



Cor: Rubi

Aroma: Intenso, frutos vermelhos com um toque de especiarias.

Paladar: Macio, agradável com estrutura e taninos de boa qualidade.



Acompanha carnes vermelhas, massas, vitela e aves.



Happy hour, celebrações, ocasiões especiais.



PORTUGAL

Beira Interior



Entre Serras D.O.C Beira Interior Tinto



Trincadeira, Tinta Roriz e Tinta Barroca



14% Álcool



Aroma: frutas vermelhas escuras, combinado no paladar por uma agradável tensão e frescura vibrante para equilibrar a fruta.

Paladar: Taninos firmes, um vinho com estrutura.



Carnes grelhadas, queijos moderadamente maturados. Carne de porco assado, cozidos e pratos de bacalhau.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.



PORTUGAL

Beira Interior



Lodeiros do Rio Tinto

 Tinta Roriz e Touriga Franca

 13,50% Álcool

 **Aroma:** frutas vermelhas.

Paladar: Suave e vibrante. Taninos são suaves, vinho com estrutura.

 Carnes grelhadas, queijos moderadamente maturados. Carne de porco assado, cozidos e pratos de bacalhau.

 Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.



PORTUGAL



Beira Interior



TNT



60% Touriga Nacional e 40% Trincadeira



14% Álcool



Aroma: Aroma é profundo em cereja e ameixa, com leves notas de especiarias e de fruta madura.

Paladar: Encorpado, rico, generoso e com frescura permanente. Taninos definidos, mas suaves. Equilibrado por uma frescura surpreendente.



Carnes vermelhas e pratos ligeiros de carnes de aves, e aves de caça. Rosbife e borrego assado.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.

PORTUGAL



Beira Interior



Castelo Rodrigo D.O.C Tinto

-  Tinta Roriz, Rufete, Marufo e Touriga Franca.
-  13% Álcool
-  **Aroma:** Frutas vermelhas.
Paladar: Equilibrado e harmonioso.
-  Pratos com carne e queijos.
-  Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.



PORTUGAL



Beira Interior



Castelo Rodrigo D.O.C Touriga Nacional

-  Touriga nacional
-  13% Álcool
-  **Aroma:** Amoras silvestres e toques florais.
Paladar: Bem estruturado.
-  Pratos de carne vermelhas grelhadas e assadas.
-  Happy hour, celebrações, ocasiões especiais.



PORTUGAL



Beira Interior



Conde Castelo Rodrigo



Touriga Nacional e Tinta Roriz



13,50% Álcool



Aroma: Frutas vermelhas.

Paladar: Agradável e harmonioso.



Pratos com carne e queijos.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.



PORTUGAL



Beira Interior



Convento de Aguiar D.O.C Reserva Tinto

-  Touriga Nacional e Tinta Roriz
-  13,50% Álcool
-  **Aroma:** Especiarias e frutas vermelhas.
Paladar: Agradável e harmonioso.
-  Pratos com carne e queijos.
-  Happy hour, celebrações, ocasiões especiais.





PORTUGAL

Beira Interior



Almendra

Tinto

 Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz.

% 13,50% Álcool

 **Aroma:** Fresco e elegante com notas de frutas silvestres e cerejas pretas.

Paladar: Equilibrado e agradável de beber.

 Carnes, queijos e, em geral, cozinha mediterrânea.

 Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.



PORTUGAL

Lisboa



Azulejo Reserva



Touriga Nacional, Syrah, Tinta Roriz e Alicante Bouschet



14% Álcool



Cor: Rubi escuro.

Aroma: Aroma extremamente rico com notas predominantes de fruta vermelha madura e algumas notas florais, bem integradas com as notas especiarias provenientes do estágio em carvalho francês e americano.

Paladar: Na boca, apresenta uma grande complexidade com notas de ameixa e amoras, bem integradas com taninos maduros. O final de boca é rico e elegante.



Acompanha bem carnes vermelhas ensopadas ou assadas no forno, caça e queijos bem estruturados.



Consumo cotidiano com amigos e família. Ocasão especial. Presente.



PORTUGAL



Alentejo



Vinho Primoroso

 Syrah, Touriga Nacional, Petit Verdot e Alicante Bouschet

 14% Álcool

 **Cor:** Coloração rubi com tons violeta

Aroma: Notas de frutas maduras e florais.

Paladar: Frutado e com boa estrutura, apresentando excelente equilíbrio entre taninos e acidez. Final de boca longo e elegante.

 Carnes brancas e vermelhas assadas ou guisadas, queijos curados.

 Presente, ocasiões especiais.

PORTUGAL

Alentejo



Vinha Longa Tinto Alentejo

 50% Aragonez, 30% Alicante Bouschet, 20% Touriga Nacional

 14,50% Álcool

-  **Cor:** Cor violácea.
Aroma: Intenso e complexo onde predominam as notas florais, composta de frutos vermelhos, cassis, tostados, tabaco fino e nuances especiadas.
Paladar: Complexo, é harmonioso com notória persistência e estrutura que lhe confere longevidade.

 Acompanha bem carnes vermelhas estufadas ou assadas no forno, caça e queijos bem estruturados.

 Consumo cotidiano com amigos e família. Ocasião especial. Presente.



PORTUGAL



Alentejo



Longa Reserva Tinto Alentejo

 60% Aragonez, 20% Alicante Bouschet, 20% Touriga Nacional

% 14% Álcool

 **Cor:** Cor granada .
Aroma: Intenso em frutos vermelhos bem maduros, geleia dos mesmos e nuances tostados.
Paladar: Frutado, macio, elegante e harmonioso.

 Acompanha iguarias da cozinha Mediterrânea, Chinesa, Indiana e Africana.

 Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.





PORTUGAL

Dão



Cova do Frade tinto Dão



60% Touriga Nacional, 30%
Alfrocheiro, 10% Jean



13% Álcool



Cor: Rubi intensa.

Aroma: Frutado, predominante
em frutos vermelhos frescos,
especiarias e notas tostadas.

Paladar: Macio, elegante e
harmonioso.



Harmoniza bem com queijos
macios, carnes brancas e
vermelhas de confecção moderada
da cozinha Mediterrânica.



Happy Hour, consumo cotidiano com
amigos e família.



PORTUGAL



Dão



Cova do Frade Reserva Tinto Dão

 100% Touriga Nacional

 13,50% Álcool

 **Cor:** Cor granada intenso com tons violáceos.

Aroma: Aroma frutado, sendo predominantemente em cereja madura, nuance de aromas a frutos do bosque e florais.

Paladar: Sabor macio distinto volume de boca, harmonioso e distinta persistência.

 Carnes brancas e vermelhas assadas ou guisadas, queijos curados.

 Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.



PORTUGAL

Douro



Vinha Dourada Tinto

 25% Touriga Franca + 25% Touriga Nacional + 25% Tinta Roriz + 25% Tinta Barroca

 13% Álcool

 **Cor:** Cor rubi intensa.

Aroma: Aroma predominantemente em frutos vermelhos e frutos do bosque.

Paladar: Sabor frutado, macio e elegante.

 Acompanha carnes brancas, carnes vermelhas de confecção moderada e peixe grelhado.

 Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.



PORTUGAL



Douro



Gabarito Tinto Douro



Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca e Sousão



14% Álcool



Cor: Coloração Rubi.

Aroma: Frutas vermelhas e especiarias.

Paladar: Suave, com taninos equilibrados.



Queijos massas e pratos de carne.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.

PORTUGAL

Douro



Quartzo tinto

 Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

 14% Álcool

 **Cor:** Rubi escuro.
Aroma: Notas florais com toques de frutas vermelhas frescas.
Paladar: Textura fina e bom volume.

 Carnes vermelhas, cordeiro, receitas de bacalhau.

 Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.

PORTUGAL



Douro



Quartzo tinto Superior

 Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca.

 14% Álcool

 **Cor:** Vermelho Ruby intenso.
Aroma: Frutos silvestres com notas florais.
Paladar: Harmonioso, boa estrutura e volume, taninos suaves.

 Carnes vermelhas, cordeiro, receitas de bacalhau.

 Presente, ocasiões especiais.

PORTUGAL



Douro



Vinho Do Porto Royal Palace Ruby

 Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca e Tinta Rorize

 20% Álcool

 **Cor:** Vermelho Rubi intenso.
Aroma: Aromas de compota de frutas vermelhas.
Paladar: Paladar intenso e frutas maduras doce e geleia, com final de boca persistente.

 Mousse de queijo, chocolate, Sobremesas a base de frutas vermelhas, queijos maturados, gorgonzola.

 Presente, ocasiões especiais.



PORTUGAL



Douro



Vinho Do Porto Royal Palace Tawny

 Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Rorize tinta Barroca

 20% Álcool

 **Cor:** Vermelho acastanhado.
Aroma: Aromas de frutos secos, notas de mel.
Paladar: Paladar com notas de frutas secas, caramelo e notas de baunilha.

 Sobremesas a base de frutos secos, bolo de frutas e especiarias, frutos secos, queijos maturados.

 Presente, ocasiões especiais.



PORTUGAL



Douro



Vinho Do Porto Royal Palace Branco

 Malvasia, Rabigato e Viosinho

 20% Álcool

-  **Cor:** Amarelo ouro claro.
Aroma: Aromas frutados citricos, compota de frutas brancas.
Paladar: Vinho de paladar com notas de frutas amarelas maduras.

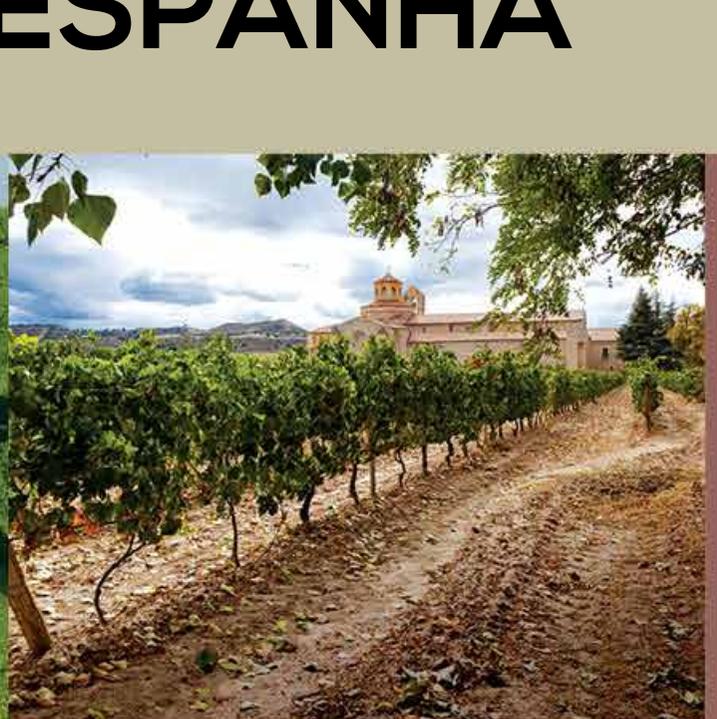
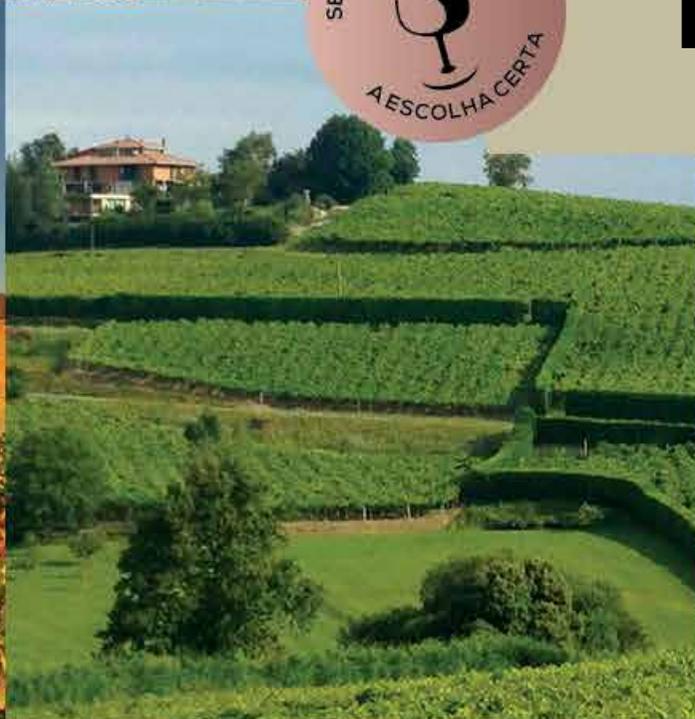
 Ótimo para aperitivo, tabua de frios, frutas frescas.

 Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, piscina e praia.





ESPANHA





ESPAÑHA: entre Cavas e tintos

É o país com maior área de vinhedos do mundo. Um país que ocupa a maior parte da península Ibérica, área geográfica mais ocidental da Europa. Nas regiões mais frias as principais uvas brancas são a Macabeo e Albariño. Para os tintos as mais importantes são a Tempanillo, e Garnacha. Atualmente a tradição e modernidade tem caminhado junto, com oferta de vinhos mais frescos, frutados e utilização de castas estrangeiras, como Cabernet Sauvignon e Chardonnay. O país possui 62 regiões vinícolas e é dividido em 6 macro-regiões. A região mais conhecida e prestigiada é a Rioja, que foi a primeira a receber o status de D.O. Ao Sul temos o famoso vinho fortificado da Espanha, o Xerez. O país é conhecido por seus espumantes Cava, presente na seleção Safra Mundo. O clima da Espanha é um dos grandes responsáveis pela alta qualidade dos melhores vinhos espanhóis. Localizado entre o Oceano Atlântico e o Mar Mediterrâneo, o país é beneficiado pelo clima e solo peculiares, que divergem de uma região a outra, tornando possível a elaboração de vinhos com diferenças marcantes.



ESPAÑA

Vino de la
Tierra de
Castilla



Luciente Blanco



100% Viura



12% Álcool



Cor: Cor amarela palha limpa, brilhante, limpa, brilhante e agradável.

Aroma: Boa intensidade, aromas agradáveis de frutas brancas.

Paladar: Agradável no paladar, fresco.



Peixes e frutos do mar, pratos asiáticos e saladas.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, Piscina e Praia.



Vino de la
Tierra de
Castilla



Condesa de Leganza Verdejo

 100% Verdejo

 11,50% Álcool

 **Cor:** Limpo, brilhante, cor amarelo limão.
Aroma: Aroma intenso e herbáceo (feno recém-cortado). Frutas tropicais, frutas cítricas, pêssego.
Paladar: Fresco, boa acidez, agradável na boca, homogêneo.

 Pratos delicados, peixes grelhados.

 Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, Piscina e Praia.



Vino de la
Tierra de
Castilla



Condesa de Leganza Rosé

 100% Tempranillo

 12,50% Álcool

 **Cor:** Limpo e brilhante, muito rosa pálido.
Aroma: Aromas intensos e primários de frutas (abacaxi, banana, morango). Memórias vegetais leves, dicas florais.
Paladar: Fresco, agradável no paladar e boa acidez.

 Carnes frias, salsichas, carne de porco ou frango. Carne e cogumelos grelhados.

 Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, Piscina e Praia.



Vino de la
Tierra de
Castilla



Luciente Tinto



100% Tempranillo



13% Álcool



Cor: Cor vermelha limpa, brilhante e cereja, desenvolvendo-se para rubi.

Aroma: Agradável e fresco. Notas de frutos vermelhos e bagas.

Paladar: Fácil, boa acidez e homogêneo.



Acompanha com perfeição carnes vermelhas grelhadas, como picanha e costela, além de queijos Edam e Gruyère.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.



Vino de la
Tierra de
Castilla



Condesa de Leganza Tempranillo



100% Tempranillo



13,50% Álcool



Cor: Limpo, brilhante. Cor vermelho cereja com aro rubi. Profundidade média.

Aroma: Boa intensidade, aromas de frutos maduros. Notas de barril.

Paladar: Boa estrutura, acentuada acidez. Dicas agradáveis de torradas.



Carnes magras, massas e pizzas.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.



ESPAÑA

Navarra



Fortius Roble



100% Tempranillo



13,50% Álcool



Cor: Limpo e brilhante, profundidade média, vermelho cereja bonito com tons de roxo e rubi.

Aroma: Muito expressivo, intenso. Frutos vermelhos elegantes que combinam com as notas doces da madeira.

Paladar: Vinho fresco, animado e de dentes doces. Tanino homogêneo e agradável.



Qualquer tipo de carne. Combina com batatas grelhadas ou fritas, cogumelos ou presunto. Alguns peixes saborosos ou oleosos, como atum, bacalhau. Sobremesa de queijo e berry de meia idade. Arroz e todo tipo de massa.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.



Navarra



Fortius Crianza

 100% Tempranillo

 13,50% Álcool

 **Cor:** Limpo, brilhante. Cor vermelho cereja com evolução rubi.
Aroma: Complexo, com notas de frutas, madeira bem integradas.
Paladar: Fresco, bem estruturado com boa acidez e notas frutadas.

 Acompanha com perfeição carnes vermelhas grelhadas, como picanha e costela, além de queijos Edam e Gruyère.

 Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.



ESPAÑA

Ribera
del Duero



Portia Roble



100% Tempranillo



14% Álcool



Cor: Cor roxa limpa, brilhante, de profundidade média, vermelha.

Aroma: Notas intensas e muito frutadas que denotam sua juventude. No fundo, notas de baunilha e torradas.

Paladar: Agradável na boca, final médio, muito frutado, com um leve toque de torrada no final frutado. Tanino redondo, equilibrado e bem polido.



Carnes, risoto de cogumelos e embutidos.



Presente, ocasiões especiais.



ESPAÑA

Rioja



Faustino VII Tinto



100% Tempranillo



13% Álcool



Cor: Vermelho púrpura claro e brilhante

Aroma: Intenso, muito frutado com notas tostadas e baunilha.

Paladar: Agradável no paladar, equilibrado.



Carnes, risoto de cogumelos e embutidos.



Presente, ocasiões especiais.

Faustino Crianza

 100% Tempranillo

 13,50% Álcool

 **Cor:** Rubi brilhante.

Aroma: Boa intensidade, elegância, presença de frutas, madeira e especiarias.

Paladar: Paladar bem integrado entre acidez e taninos.

 Acompanha bem carnes vermelhas estufadas ou assadas no forno, caça e queijos bem estruturados.

 Presente, ocasiões especiais.



Rioja





Tierra Estella



Faustino VII Garnacha



Garnacha



13,63% Álcool



Cor: Vermelho rubi com flashes azuis nas bordas.

Aroma: Intenso. Sensação de fruta doce. Notas de frutas vermelhas (morango) e pretas (ameixa preta) bem maduras. No fundo se percebe aroma de violeta. Equilibrado, acidez bem integrada.

Paladar: Jovem, expressivo. Muito frutado, recorda frutas vermelhas e pretas maduras. Equilibrado. Sensação agradável na boca.



Acompanha bem carnes assadas e batatas gratinadas. Também harmoniza com risotos e queijos fortes e curados.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família





Tierra Estella



Faustino VII Cabernet Sauvignon



Cabernet Sauvignon



14,05% Álcool



Cor: vermelho rubi com cor roxa nas bordas

Aroma: Intenso, fresco. O aroma vegetal (pimentão) combina perfeitamente com os aromas de frutas (romã, ameixa, cassis, groselha, frutas pretas) que aparecem depois. No fundo percebem-se ligeras notas tostadas.

Paladar: Jovem. Com estrutura, carnoso. Tanino bem suave. Sensação de fruta. Agradável na boca, equilibrado. Final de boca: Final longo. Notas de frutas negras e, de uma forma muito sutil, torrado.



Acompanha muito bem com presunto, omelete de batata. Também pode ser combinado com anéis de lula e peixe frito.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.





ESPAÑA

Rioja



Faustino I Gran Reserva



86% Tempranillo, 9% Graciano e 5% Mazuelo



13,50% Álcool



Cor: Cor rubi intensa e brilhante.

Aroma: Intenso e complexo, notas de baunilha e frutas silvestres, leve toque de especiarias.

Paladar: Equilibrado, boa acidez e taninos maduros.



Carnes cogumelos, queijos curados.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.





ESPAÑA

Catalunha



Cava Gran Livenza Semi Sec



Macabeo, Xarel.lo e Parellada



11,50% Álcool



Cor: Amarelo pálido brilhante.

Aroma: Tostado integrado com notas de maçã verde e cítrico.

Paladar: Estruturado, vívido e fácil de beber, açúcar muito equilibrado.



Saladas agri doces, canapés pratos leves.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.





ESPAÑA

Catalunha



Cava gran livenza Brut

 Macabeo, Xarel.lo e Parellada

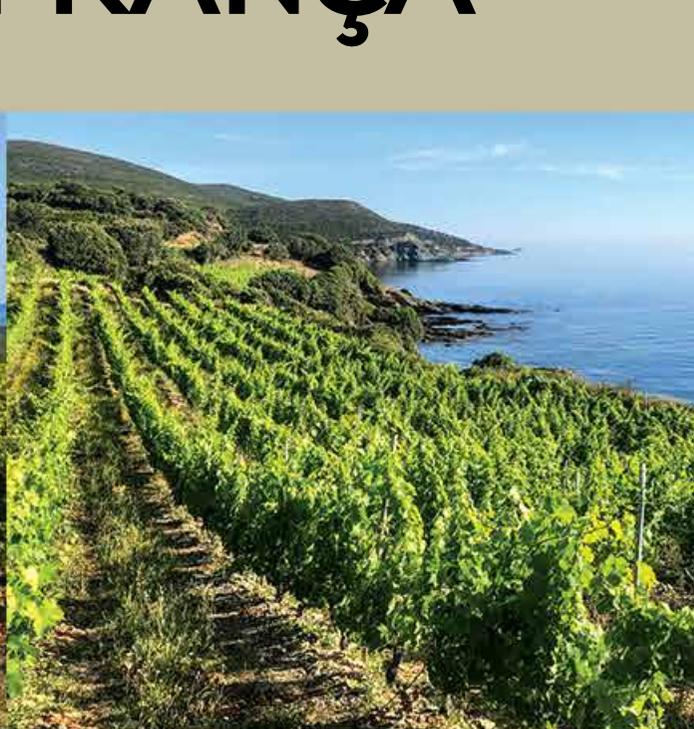
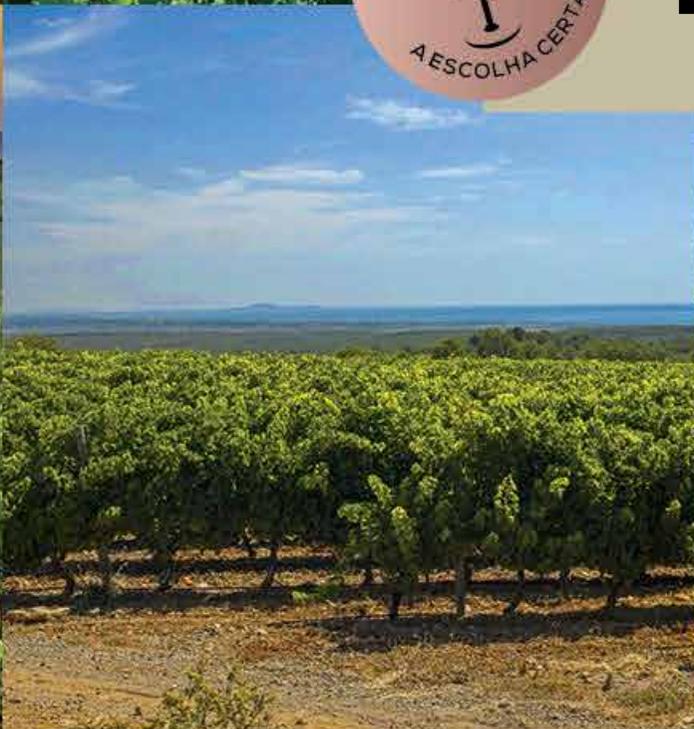
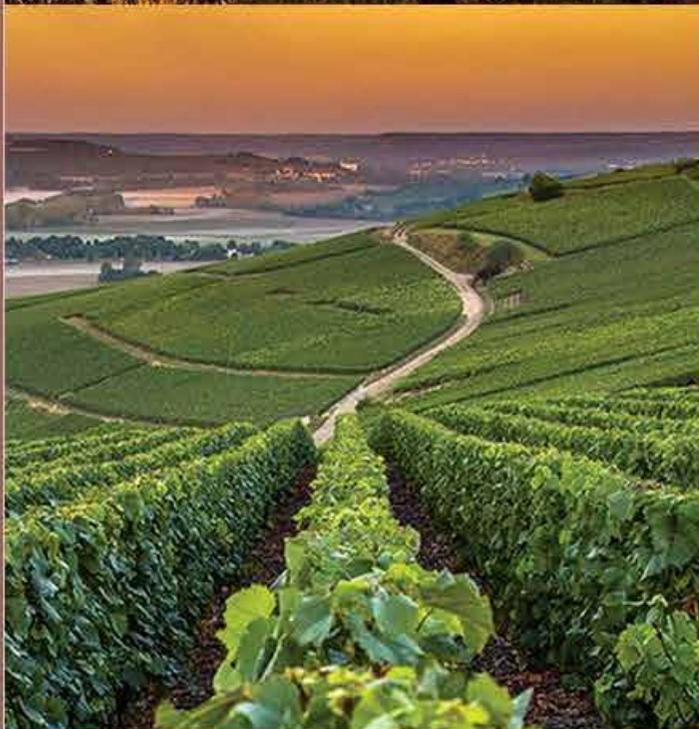
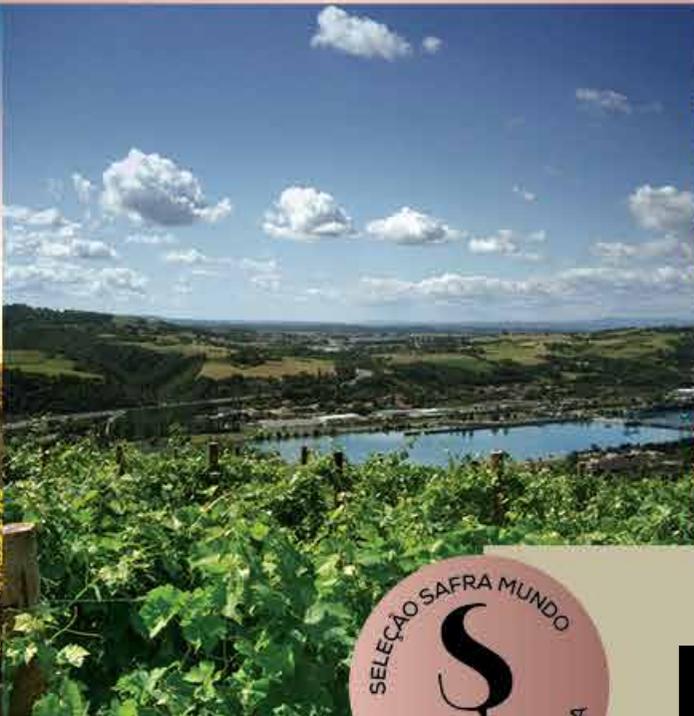
 11,50% Álcool

 **Cor:** Amarelo pálido brilhante.
Aroma: Tostado integrado com notas de maçã verde e cítrico.
Paladar: Estruturado, vívido e fácil de beber.

 Harmoniza com salmão defumado.

 Presente, ocasiões especiais.





FRANÇA

FRANÇA



FRANÇA: a tradição do vinho

O país ostenta a reputação de possuir alguns dos melhores vinhos do mundo. Entre suas regiões, Bordeaux é uma das mais famosas, sendo a 2º maior da região. Já a Borgonha é muito menor. Entre os estilos de vinho, um muito conhecido é o Champagne. Ao sudoeste da França está a Provença, região muito conhecida pela produção de vinhos rosés. Vale destacar que as uvas específicas e tradicionais da região, como Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Carmenere, Malbec, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Riesling são os responsáveis pelo caráter único dos vinhos da França.



IGP Pays d'OC



Les Grands Chemins



100% Cinsault



12% Álcool



Cor: Rosa Salmão.

Aroma: Morangos maduros e framboesas doces.

Paladar: Fresco e harmonioso.



Saladas.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, piscina e praia.



FRANÇA

Rhone



Le Triporteur



70% Grenache, 15% Syrah e 15% Cinsault.



13% Álcool



Cor: Rosa Pálido.

Aroma: Muito aromático, com notas de frutos vermelhos, morangos e framboesas.

Paladar: Na boca, agrada por sua frescura.



Peixes, saladas de verão e carnes grelhadas.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, piscina e praia.



Provence



Artea



40% Syrah, 40% Grenache e 20% Cinsault



11,50% Álcool



Cor: Rosa salmão.

Aroma: Notas de Groselha, bagas vermelhas com perfume de violeta.

Paladar: Textura suave fácil para ser degustado.



Harmoniza com peixes e queijos.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, Piscina e Praia.



Corsega Ile
De Beaute



Alzitella

 70 % Niellucciu e 30 % Grenache

 12% Álcool

 **Cor:** Rosa pálido como pétalas de rosa claro.

Aroma: Notas de frutos vermelhos maduros com notas de especiarias.

Paladar: Elegante e deliciosamente estruturado, é bem arredondado e frutado.

 Harmoniza com tapas, saladas, peru salpicado, churrasco e charcutaria.

 Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, Piscina e Praia.



Provence



Domaine De Paris

 40% Grenache, 30 % Syrah, 20 % Cinsault, 10 % Carignan

% 13% Álcool

 **Cor:** Rosa pálido brilhante.
Aroma: Notas frutadas, framboesa e morango silvestre são predominantes.
Paladar: Vinho fresco e delicioso, bem equilibrado.

 Carnes brancas e peixe grelhado.

 Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, Piscina e Praia.





FRANÇA

IGP Pays
d'Hérault



Les Grands Chemins



Carignan



13% Álcool



Cor: Rubi claro.

Aroma: Frutas vermelhas com notas de baunilha.

Paladar: Rico em sabor, muito fácil de beber.



Carnes e vegetais grelhados.



Presente, ocasiões especiais.



IGP Pays
d'Hérault



Le Triporteur

 Cinsault

% 12% Álcool

 **Cor:** Rosa Salmão
Aroma: Aromas de frutado com notas de morango e framboesa.
Paladar: Fresco e harmonioso com ótima acidez.

 Carnes brancas e peixe grelhado.

 Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.



Bordeaux



Château Lalaurie



80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon



13% Álcool



Cor: Rubi claro.

Aroma: Aromas frutados com notas de cereja.

Paladar: Corpo médio com taninos delicados.



Massas, queijos maduros e carne de cordeiro.



Presente, ocasiões especiais.



Bordeaux



Château Du Barry



80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon



13% Álcool



Cor: Rubi claro.

Aroma: Aromas frutados com notas de cereja.

Paladar: Corpo médio com taninos delicados.



Massas, queijos maduros e carne de cordeiro.



Presente, ocasiões especiais.



Bordeaux



Salin Private Reserve



80% Merlot, 20% Cabernet Franc



13% Álcool



Cor: Rubi claro

Aroma: Frutas silvestres e notas de violeta.

Paladar: Corpo médio com taninos delicados.



Carnes em geral e assados, carnes com notas defumadas como churrasco harmonizam bem com esse vinho.



Presente, ocasiões especiais.



Bordeaux



Château Moulin de Mallet

 Cabernet, Merlot e Cabernet Franc

13% Álcool

 **Cor:** Rubi médio.

 **Aroma:** Aromas de frutas maduras com toques de especiarias.

Paladar: Taninos maduros, muito macio no paladar.

 Carnes vermelhas, queijos e massas.

 Presente, ocasiões especiais.





FRANÇA

Rhone



Cellier Des Princes Grande Réserve Aop Côtes Du Rhône Rouge

 Syrah

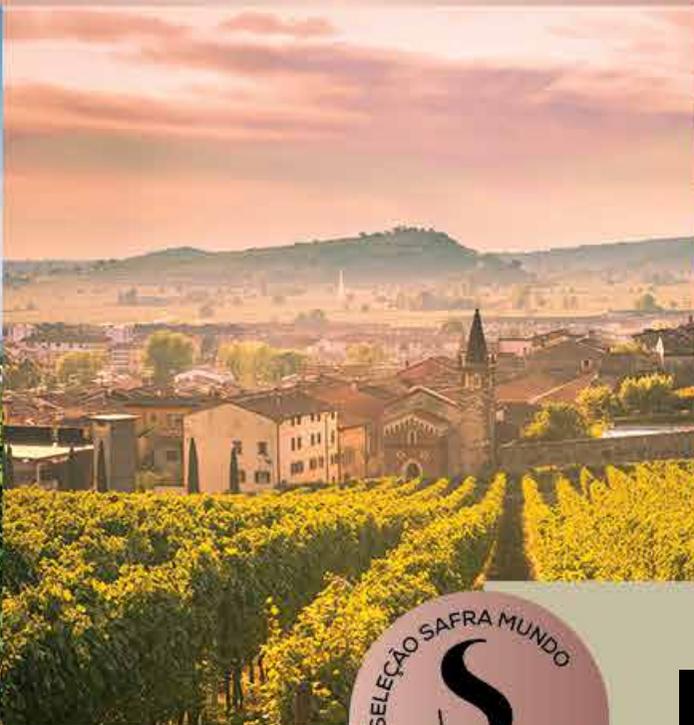
% 12,50% Álcool

 **Cor:** Vermelho Grenat.
Aroma: Aromas de frutas como amora e cassis.
Paladar: No paladar muito frescor e tanino macio.

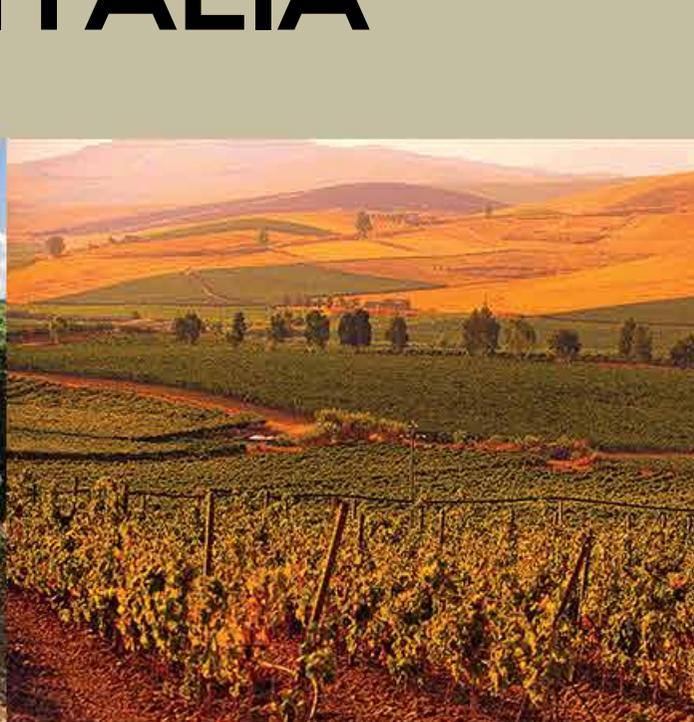
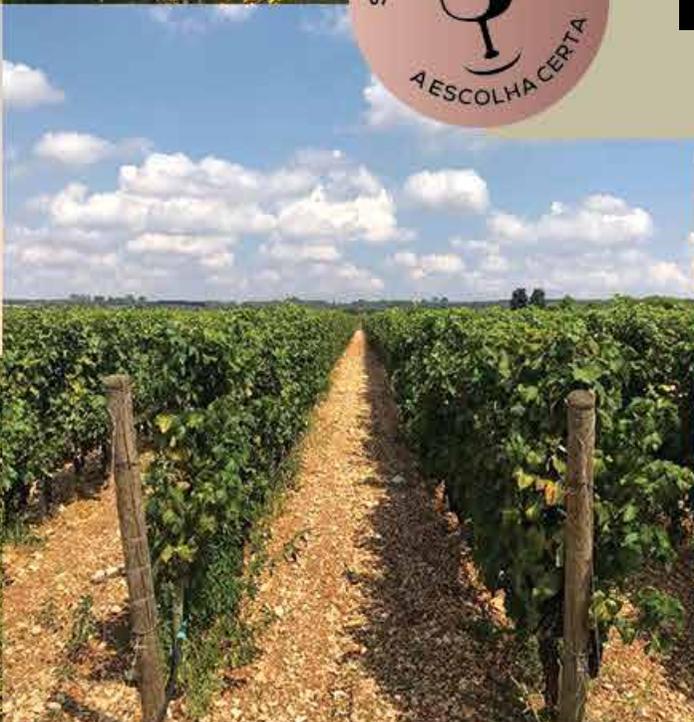
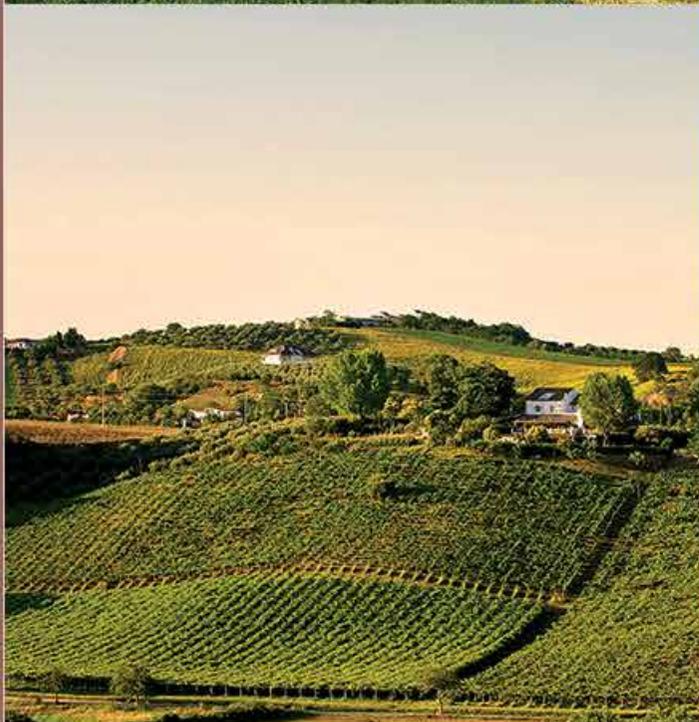
 Massas recheadas com molhos cremosos. Queijos de pasta mole e queijos de leite de cabra.

 Presente, ocasiões especiais.





ITÁLIA



ITÁLIA



ITÁLIA: os vinhos da boa mesa

Os Vinhos Italianos estão entre os melhores do mundo e não é à toa. Seu solo, clima e a rica variedade de uvas, se aliam a práticas de vitivinicultura trazidas pelos gregos há milhares de anos. A Itália produz e exporta mais vinho que qualquer outro país. Se localiza em uma região peninsular posicionada no centro do Mar Mediterrâneo. Na Itália há 20 regiões que produzem vinhos. As principais regiões são: Toscana, Piemonte, Veneto, Sicília e Puglia. As principais uvas são: Sangiovese, Trebiano, Montepulciano, Catarratto, Merlot entre outras. A marca registrada dos vinhos italianos é uma grande elegância e classe, combinadas com tipicidade e muito charme.



Grillo Terre Siciliane Igt Feudo Del Principe

 100% Grillo

 13% Álcool

 **Cor:** Amarelo pálido brilhante.
Aroma: Citrus, abacaxi e menta.
Paladar: Complexo, harmonioso com evidências de minerais.

 Perfeito com entradas de legumes, peixe leve ou pratos de peixe cru e com mariscos.

 Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, Piscina e Praia.





Pinot Grigio Venieze Igt Montecampo

 Pinot Grigio

 12% Álcool

 **Cor:** Amarelo claro com notas esverdeadas.

Aroma: Aroma frutado delicado.

Paladar: Extremamente fresco e elegante.

 Aperitivos, molhos leves e carnes brancas.

 Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, Piscina e Praia.





Nero D'avola Terre Siciliane Igt Feudo Del Principe



Nero D'avola



14% Álcool



Cor: Rubi brilhante intenso.

Aroma: Aroma amplo com notas de especiarias e frutas vermelhas.

Paladar: Boca estruturada e complexa, com notas de cerejas e especiarias.



Churrasco e queijos maturados.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família.





Abruzzo



Montepulciano D'abruzzo Doc Montecampo



Montepulciano



13% Álcool



Cor: Rubi brilhante.

Aroma: Aroma amplo e complexo, frutas com notas vegetais.

Paladar: Paladar gracioso e delicado com final de boca harmonioso.



Carnes e massas com molhos encorpados como os ragus de carne de caça.



Presente, ocasiões especiais.





ITÁLIA

Salento



Negroamaro Salento Igt Settearchi



Negroamaro



13,50% Álcool



Cor: Vermelho Rubi.

Aroma: Aromas de frutas vermelhas maduras com toques de café e chocolate.

Paladar: Paladar redondo e equilibrado com final de boca frutado.



Carnes vermelhas grelhadas e embutidos.



Presente, ocasiões especiais.





Toscana



Rosso Toscana Igt Sant'ilario



Sangiovese e variedades internacionais.



13% Álcool



Cor: Rubi intenso.

Aroma: Aroma marcante com destaque para as frutas vermelhas.

Paladar: Paladar balanceado com agradável final de boca.



Carnes e queijos maturados.



Presente, ocasiões especiais.



Primitivo Salento Igt Settearchi

 Primitivo

 13% Álcool

 **Cor:** De coloração rubi intensa com reflexos violáceos.

Aroma: Apresenta aromas de frutas vermelhas, como cereja.

Paladar: Em boca revela taninos aveludados e um final longo e persistente.

 Acompanha bem carnes vermelhas grelhadas, aves assadas, carnes curadas e queijos envelhecidos.

 Presente, ocasiões especiais.





Chianti Doc Sant'Ilario

 Sangiovese

% 13% Álcool

 **Cor:** Rubi
Aroma: Aromas frutados com notas de cereja.
Paladar: Corpo médio com taninos delicados.

 Aperitivos massas e queijos maturados.

 Presente, ocasiões especiais.





Toscana



Chianti Classico Doc Sant'Ilario

 Sangiovese

 13% Álcool

 **Cor:** Rubi brilhante.

Aroma: Aroma marcante com destaque para as frutas vermelhas.

Paladar: Bem estruturado com longo final de boca.

 Massas, queijos maduros e carne de cordeiro.

 Presente, ocasiões especiais.





Asti



Asti Doc Castello Del Poggio



100% Moscato Branco d'asti



7% Álcool



Cor: Amarelo palha com uma espuma viva e persistente e uma perlage muito fina.

Aroma: Intenso, fresco e agradável.

Paladar: Equilibrado entre doçura e aromaticidade, rico em nuances frutadas e persistência muito agradável.



Harmoniza com tortas de frutas, saladas e doces pequenos. Também excelente com sorvete e outras especialidades frias.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, Piscina e Praia.



Prosecco Montecampo



100% Glera (Prosecco)



11% Álcool



Cor: Amarelo palha brilhante

Aroma: Atrativamente intenso, frutado e aromático, com notas florais de glicínia e maçã madura.

Paladar: Muito bem balanceado e atraente, com delicadas notas de amêndoas.



Excelente como aperitivo e ideal para brindes.



Happy Hour, consumo cotidiano com amigos e família, piscina e praia.



GUIA PARA APLICAÇÃO DO SELO

Os selos das garrafas são de **2,5cm** de diâmetro.

ONDE APLICAR

Canto superior direito ou canto inferior direito.

ONDE NÃO APLICAR

Não deve cobrir nenhuma informação legal do rótulo ou marca do rótulo.

