



Carta de Vinhos

Espumantes

ESPAÑA

- 44908 **Cava Codorniu Clássico Brut (Penedès)** 70
Aromas de frutas brancas, notas cítricas. Em boca é fresco, com boa acidez e perlage refinada.

BRASIL

- 44167 **Longevidade CCSP Brut (Bento Gonçalves)** 119
Nota de frutas amarelas, aromas florais. Seco e elegante na boca. Espumante feito exclusivamente para o Clube.

- 44403 **Chandon Brut (Bento Gonçalves)** 141
Uvas Chardonnay, Pinot Noir e Riesling Itálico. Perlage fina com nota de frutas secas. Aromas de abacaxi, florais e frutas cítricas.

- 44409 **Chandon Brut Rose (Bento Gonçalves)** 160
Uvas Chardonnay, Pinot Noir e Riesling Itálico. Perlage fina com notas de frutas vermelhas e especiarias.
Elegante na boca com aromas de morango, cereja e amora.

FRANÇA

- 44168 **Taittinger Brut Réserve (Champagne)** 714
Elaborado com Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier. Aromas de frutas brancas, flores. Na boca é equilibrado, cremoso e com final elegante. Ideal com aperitivo ou frutos do mar.

Vinhos Rosés

ITÁLIA

- 44049 **Mannara Pinot Grigio Rosé** (Sicília) 106
Coloração amarelo esverdeado. Aromas de pêssego, frutas cítricas, maçã verde. Harmoniza perfeitamente com risoto de camarão, mexilhões. Vinho aromático e agradável.

FRANÇA

- 44096 **Mirabeau Forever Summer** (Provence) 138
Notas de framboesa, amêndoas e pera. Redondo e envolvente com toques refrescantes.. Harmoniza com burrata, peixes e pratos leves. Colheita sustentável.

ARGENTINA

- 44165 **Escorihuela Família Gascon Rosé** (Mendoza) 123
Aromas de frutas vermelhas frescas como morangos e amoras. Em boca, apresenta taninos macios, boa acidez e um final agradável. Harmoniza bem com peixes e petiscos.

CHILE

- 44056 **Vitrea Andes Rose** (Valle Central) 75
Coloração rosa brilhante. No nariz notas de morango maduro e maçã. Boca com toques frutados. Harmoniza com peixes e aves.

BRASIL

- 44412 **Primeira Estrada Rose** (Minas Gerais) 145
Da serra da Mantiqueira. De cor rosada límpido, aromas de frutas vermelhas, toque de menta. Vinho fresco e leve. Ideal para frutos do mar, ostras e queijos leves.

Vinhos Brancos

ITÁLIA

- 444905 **Caleo Pinot Grigio (Sicília)** 111
No nariz revela aromas delicados de maçã verde, pera e notas cítricas. Em boca é seco com acidez equilibrada.
- 44095 **Macan Delle Venezie Pinot Grigio (Friuli)** 128
Estrutura equilibrada com boa acidez e mineralidade elegante. Notas de frutas brancas. Ideal com pratos leves.

FRANÇA

- 44447 **La Chablisienne Bourgogne Aligoté E. M. (Bourgogne)** 208
Este branco elaborado com a uva Aligoté revela cor amarelo-pálida e aromas delicados de mel e flores brancas. No paladar é fresco e cítrico com final agradável e toque mineral.
- 40040 **Louis Jadot Chardonnay (Bourgogne)** 379
Cor amarelo palha com reflexos dourados. Aromas de frutas brancas de pêsego e pera. Na boca é elegante com acidez viva e mineral.
- 44448 **La Chablisienne Chablis Cuvée Spéc. 1523 (Bourgogne)** 426
Cor amarelo palha com reflexos dourados. Aromas de frutas brancas de pêsego e pera. Na boca é elegante com acidez viva e mineral.

PORTUGUAL

- 40007 **Aveleda Alvarinho (Vinhos verdes)** 147
Amarelo cítrico com reflexo dourados. Aromas de frutas tropicais. Estruturado com acidez equilibrada, persistente.

ESPANHA

- 44999 **Exopto Blanco Field Blend (Rioja)** 312
Uva Garnacha Blanca, Viura, Malvasia, outras. Maturação 50% em Foudres, 30% Barricas Francesas e 20% em Ovos de Concreto. Vinho Elegante e Gastronômico. Mineral.
- 44085 **Marques de Riscal Verdejo (Rueda)** 176
Uva Verdejo seco e refrescante, com aromas cítricos e frutas tropicais. Final Persistente. Ideal com peixes e frutos do mar.

Vinhos Brancos

ARGENTINA

44077 Escorihuela Família Gascon Chard. (Mendoza) 125
Cor amarelo dourado com reflexos esverdeados. No nariz apresenta aromas de frutas tropicais como abacaxi e manga. Em boca é macio com acidez equilibrada.

44051 Alto Las Hormigas Blanc *Orgânico* (Mendoza) 126
Uva Semillon e Chenin Blanc. No nariz aromas complexos. Notas de damasco e maracujá. Na boca é fresco com acidez vibrante. Harmoniza com peixes.

44052 Marchiori & Barraud Chardonnay (Valle de Uco) 169
Cor amarelo esverdeado com notas cítricas e pêssego. Boca macio e elegante. Harmoniza com queijos, massas e carnes brancas. Vinhedos com práticas sustentáveis.

44128 Marchiori Copete Chardonnay (Mendoza) 97
Cor amarelo esverdeado intenso e luminoso com notas cítricas e frutas amarelas, vibrante e equilibrado. Harmoniza com massas, sushis e carpaccios

CHILE

44054 Vitrea Andes Sauvignon Blanc (Valle Central) 75
Cor amarelo palha com notas de maça verde e pêssego. Harmoniza com aperitivos e frutos do mar. Leve e agradável.

44055 Vitrea Andes Chardonnay (Valle Central) 75
Aromas de frutas brancas maduras, macio e cremoso na boca. Clássico chardonnay chileno. Fácil de beber. Harmoniza com entradas e peixe fresco.

44058 Casa Marin Costal Sauv. Blanc (San Antônio) 126
No nariz é expressivo e vibrante com notas laranja, lima e flores brancas. Na boca é fresco com acidez vibrante. Harmoniza com peixes frescos e queijos.

Vinhos Tintos

ITÁLIA

- 44193 **La Marchesana Primitivo (Puglia)** 139
Vinho Orgânico da Puglia. Destaca-se pelo seu perfil frutado, corpo médio e taninos macios. Aroma de frutas vermelhas maduras
- 44059 **Poggio Badiola Rosso IGT (Toscana)** 135
Aroma de frutas vermelhas, cereja e framboesa, com notas florais. Em boca é elegante com taninos macios, acidez equilibrada. Ótimo com massas e queijos
- 44041 **Fonterutoli Rosso N° 10 IGT (Toscana)** 191
Tinto moderno de Merlot e Sangiovese. Envelhecido por 12 meses em barricas de carvalho, revela notas de frutas negras e especiarias. Muito Macio e elegante.
- 44007 **Castello dela Perneretta Chianti Clássico** 261
Docg (Toscana)
Uvas Sangiovese, Canaiolo e Colorino. Vinho muito elegante macio e equilibrado. Harmoniza com massas e carne de caça
- 44099 **Talenti Brunello di Montalcino Docg (Toscana)** 830
Melhor da Sangiovese em um Brunello. 36 meses em Barricas. Macio e Aveludado na boca. Harmoniza com Carne vermelha, caça e embutidos.

FRANÇA

- 44555 **Triennes Les Aureliens Bio Rouge (Provence)** 283
Produzido a partir de Syrah e Cab. Sauvignon. Revela aromas intensos de framboesa, cassis e cereja. Notas de especiarias. Apresenta taninos finos e boa persistência
- 44556 **Triennes Merlot Bio Rouge Orgânico (Provence)** 283
Este vinho apresenta perfil generoso, com aromas de cassis. Além de nuances de cacau e alcaçuz. Na boca é amplo com textura macia e acidez moderada.
- 44000 **Louis Jadot Pinot Noir (Bourgogne)** 409
Vermelho rubi com aromas de cereja, framboesa e morango. Notas terrosas e florais. Taninos suaves, corpo médio e final delicado.

ESPANHA

- 44046 **Bodegas Exopto Cosecha Doc (Rioja)** 183
Clássico Rioja com notas de framboesa negra e toques minerais. Médio corpo e persistente. Impressiona na qualidade x custo. Harmoniza com carnes de caça, assadas e queijos curados.

Vinhos Tintos

40000 Marqués de Riscal Tempranillo Y Syrah (Rioja) 179
Cor cereja intensa. Aromas de frutas vermelhas maduras, chocolate amargo e especiarias. Paladar fresco, frutado, com taninos presentes e final persistente.

44045 Bodegas Exopto Horizonte Doc (Rioja) 227
Aromas de cereja, amora e especiarias. Na boca taninos sedosos, marcantes e elegantes. Harmoniza com paella e carnes de caça. Vinhedos com mais de 50 anos. RP 92 pontos. Uvas Tempranillo, Graciano e Garnacha.

40004 Protos Roble (Ribeira del Duero) 215
Vermelho rubi com halo púrpura. Aromas de frutas vermelhas e negras, especiarias doces e toques tostados. Taninos redondos e corpo médio.

PORTUGAL

40006 Vale D' Maria Superior DOC (Douro) 186
Aromas de frutas vermelhas, especiarias e notas de chocolate. Taninos firmes e macio.

44063 Quinta do Paral Superior Tinto (Alentejo) 248
Uvas Touriga Nacional, Touriga Franca, Cab. Sauvignon e Syrah. Passa 9 meses em barrica. Vinho encorpado e muito equilibrado. Surpreende na boca.

ARGENTINA

44460 Circus Cabernet Sauvignon (Mendoza) 95
Vinho jovem. Cor rubi brilhante. No nariz, apresenta aromas de frutas vermelhas como cereja e framboesa. Em boca é leve e macio.

44421 Circus Malbec (Mendoza) 95
Cor rubi intensa. No nariz, destaca-se por aromas de frutas vermelhas maduras como ameixa e cereja. Em boca é frutado, com taninos suaves, corpo médio e final agradável

40005 Escorihuela Família Gascon Tempranillo (Mendoza) 119
Cor rubi brilhante com reflexos violáceos. Aromas de amora, ervas e baunilha. Paladar fresco, frutado e balsâmico, com taninos suculentos e corpo médio.

40008 Escorihuela Gascon Pinot Noir (Mendoza) 153
Vermelho cereja com reflexos granada. Aromas balsâmicos, frutas vermelhas e especiarias. Paladar delicado, com acidez viva e taninos redondos.

Vinhos Tintos

ARGENTINA

- 44053 Marchiori & Barraud Cab. Sauvignon (Lujan de Cuyo) 168**
Passagem por 9 meses em Barrica de carvalho Francês. Taninos firmes, estruturado e acidez equilibrada. Fruta muito bem integrada. Um clássico.
- 40044 Trapiche Tesoro Cab. Sauvignon (Mendoza) 176**
Perfil encorpado e sedoso, com taninos bem integrados e acidez equilibrada. No nariz, aromas intensos de frutas negras e vermelhas, como ameixa e cassis.
- 44200 Escorihuela Gran Reserva Malbec (Mendoza) 205**
Aromas intensos de ameixas, frutas vermelhas, violetas e notas defumadas provenientes do envelhecimento em carvalho francês. Em boca é encorpado e suculento, com taninos redondos.
- 44011 Canal Flores Assemblage Spielman Estates (Lujan de Cuyo) 222**
Pedriel Lujan de Cuyo 85% Malbec, 09% Syrah, 6% Cabernet Sauvignon. Cor purpura, frutas negras, café torrado e baunilha, taninos maduros, estagio em Barricas de Carvalho.
- 44197 Escorihuela Pequeñas Producciones Malbec (Mendoza) 279**
Aromas intensos de ameixas, cerejas e especiarias e notas esfumaçadas. Em boca, taninos jovens e textura agradável sustentam um final envolvente e persistente.
- 44191 Viñedo 1510 Malbec - Spielman Estates (Mendoza) 395**
Cor violeta escuro com aromas de ameixa madura, toques de torrefação, cacau. Harmoniza todas as carnes vermelhas assadas.
- 44113 Trapiche Terroir Series – Malbec (Mendoza) 390**
Aromas intensos de frutas vermelhas, com perfil rico e elegante. Envelhecido por 18 meses em barricas de carvalho de primeiro uso, apresenta taninos macios e maduros, com final longo e marcante.
- 44469 Escorihuela Gascón – Malbec (Mendoza) 163**
Aromas de frutas, como amora, aliados a notas de especiarias provenientes do envelhecimento em barris de carvalho. Apresenta bom equilíbrio entre álcool e frescor, com taninos macios e agradáveis.

Vinhos Tintos

CHILE

- 44196 **Toro de Piedra Reserva Merlot (Valle Central)** 85
Rubi profundo e brilhante. No nariz, revela aromas intensos de morangos maduros, pimentão vermelho assado, notas defumadas e toques de chocolate. Em boca, apresenta entrada suave, corpo médio, boa estrutura e acidez equilibrada. Taninos macios.
- 44057 **Casa Marin Costal No1 Pinot Noir *Orgânico* (San Antônio)** 126
Melhor expressão da Pinot Noir. Aromas de frutas frescas com toque de especiarias. Taninos macios, corpo leve e final elegante. Uma das vinícolas mais premiadas do Chile. Recebe influência marítima por estar 4km do mar.
- 44400 **Castillo de Molina Gran Res. Cab. Sauvignon (Vale del Maipo)** 149
Cor rubi profunda, com aromas intensos de frutas negras maduras como cassis e ameixa, além de notas de cedro, baunilha e chocolate. Na boca, apresenta taninos macios.
- 40404 **Castillo de Molina Gran Reserva Carmenère (Vale del Maipo)** 149
Cor rubi intenso com reflexos violáceos. Aromas de frutas negras (amora, ameixa), especiarias, tabaco e cacau. Taninos macios, corpo médio e final elegante.

EUA

- 44199 **Mondavi Private Cabernet Sauvignon (Califórnia)** 232
No nariz, revela aromas intensos de frutas negras maduras como ameixa e amora. Toques de baunilha, chocolate e especiarias doces. Em boca, é macio, com taninos redondos.

Pequenos Formatos

Vinhos Brancos

187 ml

44437 Ventisqueiro Chardonnay (Chile) 32,00

375 ml

44444 Ventisqueiro Sauvignon Blanc (Chile) 65,00

44471 Casa Marin Sauvignon Blanc (Chile) 69,00

Vinhos Tintos

187 ml

44446 Ventisqueiro Clássico Merlot - (Chile) 32,00

375 ml

44445 Crios Malbec - (Argentina) 69,00

444466 Ventisqueiro Carmenere - (Chile) 65,00

Vinho em Taça

150 ml

Branco

44475 **Escorihuela Fam. Gascon Chardonnay** 26
(Argentina)

Cor amarelo dourado com reflexos esverdeados. No nariz, apresenta aromas de frutas tropicais como abacaxi e manga, além de notas de baunilha e manteiga provenientes da passagem por barrica. Em boca, é encorpado, com textura cremosa, acidez equilibrada e final persistente.

Rosé

44478 **Escorihuela Fam. Gascon Rosé** 26
(Argentina)

Conhecido por sua delicadeza e frescor, com aromas de frutas vermelhas frescas e flores brancas, com destaque para cranberries, morangos e amoras. Em boca, apresenta taninos macios, boa acidez e um final agradável. É um vinho que harmoniza bem com peixes, frutos do mar, massas e petiscos.

Tintos

44486 **Escorihuela Gascon Pinot Noir** (Argentina) 32

Vermelho cereja com reflexos granada. Aromas balsâmicos, frutas vermelhas e especiarias. Paladar delicado, com acidez viva e taninos redondos.

44195 **Escorihuela Gascon Malbec**(Argentina) 34

Aromas intensos de ameixas, frutas vermelhas, violetas e notas defumadas. Em boca, é seco, encorpado e suculento, com taninos redondos e final longo e frutado.

“Vinhos servidos na máquina exclusiva para manter a qualidade após a abertura da garrafa”.



Seleção Especial para Eventos

- CONDIÇÕES ESPECIAIS;
- RÓTULOS SELECIONADOS;
- VINHOS CONSIGNADOS;
- PRATICIDADE E AGILIDADE;
- CONFORTO E ECONOMIA;