



Parcerias



Espumantes

SAN MICHELE MOSCATEL | R\$59

Derivada da uva Moscato Bianco esta espumante de cor amarelo palha com reflexos esverdeados, tem perlage persistente e borbulhas finas. Gosto fresco, leve e delicadamente doce, se tornando muito refrescante, macia e equilibrada.

SAN MICHELE BRUT ROSÉ | R\$79

Elaborada com as uvas, Sangiovese, Teroldego e chardonnay, esta espumante de coloração rosa clara, com reflexos salmão, tem o floral e frutas vermelhas em seu aroma, que traz um paladar delicado, refrescante, macio e muito equilibrado.

SAN MICHELE BRUT 18 MESES | R\$79

Feita com uva Chardonnay, tem coloração amarelo-palha com reflexos esverdeados, sua complexidade e intensidade de aromas mostra equilíbrio e harmonia em sua acidez. Seu paladar delicado, refrescante, macio e equilibrado.

CASA VALDUGA ARTE ELEGANCE DEMI SEC | R\$89

Elaborado pelo método Tradicional com perlage fino e persistente. Aromas de frutas frescas e tropicais e toque de pão tostado. Em boca é leve e refrescante.

CASA VALDUGA ARTE TRADICIONAL BRUT | R\$89

Elaborado pelo método Tradicional com perlage fino e persistente. Aromas de frutas tropicais, e notas de pão tostado. Leve e refrescante, com acidez viva e espuma cremosa.

Frisantes

LAMBRUSCO DELL'EMILIA ROSSO | R\$59

Frisante feito da uva Lambrusco, tem como características cor rubi clara, aromas de frutas vermelhas maduras como morango e cereja, na boca é leve, delicadamente doce e fresco, tem boa acidez e final frutado.

BACIO DELLA LUNA FRIZZANTE DOLCE | R\$69

Elaborado a partir das uvas Garganega, Lambrusco, Moscato e Trebbiano este fricante branco tem aroma agradável e frutado, em boca é doce e refrescante. Ótima opção para aperitivo e sobremesas.

Vinhos Brancos



RITRATTO RIESLING | R\$49

Este vinho de Santa Catarina tem como características coloração amarelo palha e tons esverdeados, paromas florais e frutas de caroço, bastante agradável em boca se sabor seco e levemente cítrico.



CASA VALDUGA ARTE BLEND CHARDONNAY/MOSCATO | R\$59

A composição deste blend resulta num vinho de boa intensidade e fineza aromática, evidenciando-se notas de frutas cítricas e tropicais como abacaxi, além de nuances de flores brancas, se mostra um vinho leve, equilibrado e sutil, com acidez muito refrescante. Final de boca persistente e frutado.



SAN MICHELE BIANCO | R\$59

Elaborado através das uvas Chardonnay, Sauvignon Blanc e Riesling, este vinhos catarinense de coloração amarelo palha tem alguns tons esverdeados, mas aroma acentuado de frutas cítricas, como maçã verde pêra e frutas de caroço.



ARTE DE ARGENTO PINOT GRIGIO | R\$62

Vinho Leve e delicado, com notas frutadas e sabores maduros, onde damascos e pêsegos se destacam. De boa persistência e grande frescor este elegante Pinot Grigio oferece delicados aromas florais e de frutas tropicais, suaves nuances de camomila complementam o seu perfil.



ORIGEM CASA VALDUGA CHARDONNAY | R\$75

Este vinho límpido e brilhante de coloração amarelo palha tem aroma fino e elegante, ressaltando notas de frutas cítricas e tropicais, como abacaxi, pera e maçã, tem equilíbrio e é refrescante, caracterizada pela textura leve e macia acompanhada por generosas notas frutadas.



PUNTÍ FERRER SIGNATURE CHARDONNAY | R\$79

A límpida cor palha que brilha na taça já revela um vinho mais leve e refrescante do que normalmente esperamos dos rótulos do Novo Mundo, as notas de abacaxi fresco, limão siciliano e flores brancas parecem saltar da taça e equilibrar-se perfeitamente no nariz, seu paladar é igualmente fresco, exibindo bom peso de boca e acidez.



SANTA AUGUSTA TAPERA SAUVIGNON BLANC | R\$89

Elaborado com a variedade Sauvignon Blanc (100%), o vinho branco Sauvignon Blanc da Vinícola Santa Augusta tem a sua elaboração a partir de uvas cuidadosamente selecionadas, provenientes de vinhedos próprios, com produção de 1,5kg por planta. Os vinhedos estão localizados a uma altitude de 900 metros acima do nível do mar.

Vinhos Brancos

SANTA AUGUSTA TAPERA CHARDONNAY | R\$89

Uma linha que resgata uma memória com espírito jovem, que inspira a descobrir o sabor e aroma das castas da Serra Catarinense, para encontrar aqueles pequenos momentos únicos que merecem ser desfrutados. A delicadeza do terroir expressada em vinhos jovens com aromas frescos e elegantes. E a Chardonnay, rainha das uvas brancas, não poderia ficar de fora dessa linha jovem e única. Vinho fresco para ser degustado em qualquer momento, sem necessidade de grandes harmonizações.

CAPELLA DOS CAMPOS SAUVIGNON BLANC | R\$105

Sua coloração amarelo palha com reflexos esverdeados, brilhante e aroma intenso e elegante, com notas de lichia, goiaba, maracujá e delicadas notas de arruda e ervas finas, fazem este vinho em boca apresentar refrescância, ter bom equilíbrio com a acidez, altando as frutas.

Vinhos Rosés

CASA VALDUGA ARTE BLEND GEWUSTRAMINER/MALBEC | R\$59

Coloração rosado de média intensidade, límpido e brilhante, com predomínio de aromas primários, destaque para as notas de flor de laranjeira, jasmim e violetas que combinadas remetem um nuance de frutas de polpa branca, final de boca agradavelmente frutado.

PUNTÍ FERRER SIGNATURE CINSAULT ROSÉ | R\$79

Vinho de cor rosa salmão, claro e brilhante, sua acidez é viva e vibrante; extremamente salivante. Com textura leve e cremosa, ele é rico em frutos vermelhos frescos, como amora, cereja e orange, ambos no olfato e paladar, em nariz há o destaque, ainda, para aromas de ervas aromáticas e flores amarelas.

SAN MICHELE IDÁLIA | R\$99

Este vinho rosé seco, combinada das uvas Chardonnay e Pinot Noir, faz deste vinho catarinense um frescor intenso com taninos harmônicos, seus aromas de flores, morango framboesa e cereja revelam um visual límpido, brilhante e rosado.

Vinhos Tintos



TORRE DI LUNA SUAVE BORDÔ | R\$39

Vinho produzido em Santa Catarina, na região do vale do Itajaí, feito exclusivamente com a uva Bordô, tem coloração vermelho-rubi persistente com aroma intenso lembra groselha e framboesa, seu sabor é persistente e delicado típico dos vinhos adocicados.



RITRATTO CABERNET SAUVIGNON | R\$49

Vinho produzido em Santa Catarina, na região do vale do Itajaí, esse vinho concede uma coloração vermelho rubi com reflexos violáceo e ocre no final das bordas, lembra o aroma de frutas vermelhas, baunilha e tabaco, bastante persistente e agradável ao paladar.



CASA VALDUGA ARTE BLEND MARSELAN/MALBEC | R\$59

De cor vermelho violáceo, com aspecto límpido e brilhante seu perfil é aromático, jovem e fresco, ressalta aromas de frutas vermelhas como morangos, framboesas e cerejas. Em boca é equilibrado, leve, agradável e apresenta taninos macios.



SAN MICHELE ROSSO | R\$59

Vinho produzido em Santa Catarina, na região do vale do Itajaí, esse blend das uvas cabernet sauvignon, merlot e tannat, tem cor vermelho-rubi e aromas de frutas vermelhas, passas, couro e banana madura com bastante complexidade em seu corpo.



INTIS MALBEC | R\$69

Com uma coloração rubi violáceo, aroma de frutas maduras e notas de especiarias, em boca é macio, fresco e de corpo médio



YALI WILD SWAN MERLOT | R\$69

Tem como característica marcante o equilíbrio gustativo, fruto da manipulação delicada desde os tratamentos com os vinhedos, resultando em vinhos que expressam um espírito jovem, simples e belo como a natureza, em boca é frutado, equilibrado e com taninos macios, expressa notas frutadas de ameixa e cereja entrelaçadas com notas de canela e chocolate.



CASA VALDUGA NATURELLE TINTO | R\$69

Um vinho levemente adocicado elaborado a partir das uvas, Cabernet Sauvignon, Merlot e Marselan, apresenta tom vermelho rubi com reflexos violáceos, seu aroma intenso lembra frutas vermelhas e negras, como amora e morango, um vinho leve e equilibrado.



ORIGEM CASA VALDUGA MERLOT | R\$75

De cor vermelho violáceo, com aromas de frutas vermelhas e negras como framboesa e ameixa. Em boca é frutado, com s, e bom equilíbrio entre acidez e álcool.

Vinhos Tintos

ORIGEM CASA VALDUGA CABERNET SAUVIGNON | R\$79

De produção própria, porém proveniente de vinhedos do outro lado da Cordilheira dos Andes, com inebriante perfil frutado, além das típicas nuances herbáceas. Um vinho intenso e de paladar elegante, chancelando o poder da fruta plenamente madura e sadia.

PUNTÍ FERRER SIGNATURE CABERNET SAUVIGNON | R\$79

Este vinho de corpo médio é agradável ao paladar por seus sabores condizentes as notas olfativas e taninos equilibrados, lembram aroma de frutas vermelhas com predominância de morango e notas de cacau, tem coloração rubi intensa e brilhante com reflexos vermelhos.

PUNTÍ FERRER SIGNATURE CARMENERE | R\$79

Muitas vezes a Carménère tem cheiros de pimentão cozido, especialmente quando colhido antes do momento perfeito, mas neste sentimos nos aromas maçã bem madura, também melado de cana, em boca é bem suculento, com bastante maçã e morango, com toques de alcaçuz que oferecem um caráter de leve especiarias, com taninos leves para médio e um corpo médio.

CALEO MONTEPULCIANO D' ABRUZZO | R\$79

Elegante, expressivo e intenso, apresenta qualidade notável em seus aromas destacados de frutas selecionadas gera ao paladar uma sensação aveludada e agradável.

CALEO NERO D'AVOLA SICILIA | R\$79

Seus sabores destacados de frutas selecionadas proporcionam uma sensação extremamente macia, leve e agradável ao paladar.

SANTA AUGUSTA TAPERA CABERNET SAUVIGNON/MERLOT | R\$89

laborado a partir das uvas Cabernet Sauvignon (70%) e Merlot (30%), cuidadosamente selecionadas, provenientes de vinhedos próprios, cultivados em espaldeira, com uma produção de 1,5 kg por planta. Os vinhedos estão localizados a uma altitude de 1000 metros acima do nível do mar.

SAN MICHELE MASO ALTO | R\$89

A combinação das uvas Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon, traz a este vinho catarinense uma coloração vermelho/rubi com reflexos violáceos, aromas de frutas como amora, ameixa e cereja se destacam, além de chocolate, tabaco e baunilha. De paladar agradável e muita harmonia é encorpado com presença de taninos elegantes.

Vinhos Tintos

ARGENTO MALBEC | R\$89

Vinho de aromas lembrando ameixa, cerejas negras e violeta com notas amadeiradas. Em boca é frutado com toque inicial doce, taninos macios e equilibrados. Amadurece em carvalho francês e americano por 4 meses.

CATEDRAL RESERVA DÃO | R\$89

Feito com uvas Touriga Nacional, Tinta Roriz e Alfrocheiro, tem aroma intenso de frutas vermelhas maduras com nuances de especiarias e grãos tostados. Em boca é frutado, macio e equilibrado. Amadurece 6 meses em barrica de carvalho francês e 2 meses em adega.

FINCAS LAS MORAS CABERNET SAUVIGNON | R\$89

Vinho de coloração rubi, aromas de frutas escuras como groselha negra, e notas de especiarias picantes e tabaco. Em boca é macio, apresenta taninos firmes e acidez persistente.

NEDERBURG 1791 PINOTAGE | R\$93

meixa e cereja, e toques de especiarias. No paladar é seco, frutado e com taninos suaves. Amadurece em barricas de carvalho francês e americano por 6 meses.

CORBELLI SANGIOVESE | R\$96

Apresenta aromas frutados, que lembram cerejas e morangos, com notas de especiarias, em boca é leve, com acidez equilibrada e levemente tânica.

MOI PRIMITIVO DI PUGLIA VARVAGLIONE | R\$99

Da uva Primitivo nasce esse vinho de coloração rubi intenso com reflexos violáceos, de aromas marcantes são predominantes as frutas vermelhas frescas com delicada notas de especiarias, de paladar macio e equilibrado.

CAPELLA DOS CAMPOS PINOT NOIR | R\$105

Vinho com aromas que lembram frutas vermelhas com notas de cassis e cacau. Em boca apresenta boa acidez e taninos maduros e macios. Amadurece entre 8 e 10 meses em barrica, sendo de 20 a 30% de carvalho francês.

CAPELA DOS CAMPOS NOVE ILHAS | R\$105

Este vinho é um blend das uvas, Touriga Nacional, Merlot e Tinta Roriz que produzem aromas intensos e complexos, frutas escuras maduras e secas bem como especiarias picantes, notas de trufas e cogumelos. Em boca é seco, de corpo médio, com acidez equilibrada, taninos elegantes e aveludados.

Vinhos Tintos

CONTESSA CAROLA NEGROAMARO PRIMITIVO | R\$109

Vinho de cor vermelho rubi, com reflexos violáceos, tem bouquet frutado, com notas de frutas maduras e cerejas. Bem equilibrado de boa estrutura e taninos macios.

LUCCARELLI PUGLIA PRIMITIVO | R\$179

Um vinho italiano da região da Apúlia no sul da Itália, sua cor rubi de reflexos violáceos mostram aromas de frutas escuras como ameixa e cereja, notas de ervas finas e baunilha, em boca se mostra seco, com corpo médio, boa acidez, taninos macios e final persistente.

CHIANTI RUBIZZO ROCCA DELLE MACIÈ | R\$223

Em sua composição estão em maioria as uvas Sangiovese, e uma pequena parcela de Merlot. Apresenta coloração vermelho rubi, com nuances violetas, seus aromas lembram cerejas, amoras, violetas com um toque especial ao fundo. Macio na boca, com taninos e acidez em harmonia, seu final é longo e frutado.

Meia Garrafa Vinho

375ML

ESTRELLAS RESERVA CHARDONNAY BRANCO | R\$59

Apresenta aroma de frutas tropicais como abacaxi, frutas cítricas e discreto floral, em boca é seco, possui corpo leve e final equilibrado.

ESTRELLAS RESERVA CABERNET SAUVIGNON TINTO | R\$59

Apresenta aroma de frutas vermelhas maduras, especiarias e chocolate, em boca é seco, equilibrado, com bom corpo e sabor persistente.

Vinhos em Taça

200ML

OLARIA BLEND CARMIM BRANCO - ALENTEJO, PORTUGAL | R\$ 18

Aromas frutas tropicais de polpa amarela e branca, equilibrado com notas minerais elegantes. Em boca seco, leve a médio corpo, acidez refrescante.

OLARIA BLEND CARMIM TINTO | R\$ 18

Vinho com aromas de frutas vermelhas frescas. No paladar é seco, possui corpo médio e final harmônico.