

CARTA DE
vinhos
E
charutos

Olivas
de
Gramado

CARTA DE *vinhos e charutos*

ESPUMANTES & CHAMPAGNES



MOËT & CHANDON IMPERIAL BRUT

ORIGEM: Champagne - França

VINÍCOLA: Moët & Chandon

UVAS: Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay

NOTA DE PROVA: no olfato, a intensidade picante da maçã verde e das frutas cítricas, o frescor de nuances minerais e flores, a elegância das notas maduras de brioche, cereais e nozes frescas. Em boca a deliciosa generosidade das frutas brancas, a carícia sedutora de borbulhas delicadas, a leve vivacidade de frutas cítricas e nuances de groselha.

R\$ 985,00



BOSCATO PROSECCO

ORIGEM: Nova Pádua - RS - Brasil

VINÍCOLA: Boscato

UVAS: Glera

NOTA DE PROVA: ótimo equilíbrio entre acidez e frescor, com coloração amarelo-claro com reflexos esverdeados, no olfato lembra frutas cítricas.

R\$ 175,00



JOLIMONT MOSCATEL

ORIGEM: Serra Gaúcha - RS - Brasil

VINÍCOLA: Jolimont

UVAS: Moscato R2 e Moscato Giallo

NOTA DE PROVA: aromas intensos e delicados, notas florais e cítricas de abacaxi, pera e maçã verde. Em boca é leve, fresco, floral, cremoso e de dulçor equilibrado.

R\$ 165,00



CASA VALDUGA SUR LIE BLANC NATURE

ORIGEM: Serra Gaúcha - RS - Brasil

VINÍCOLA: Casa Valduga

UVAS: Chardonnay e Pinot Noir

NOTA DE PROVA: aroma de grande complexidade e elegância, com equilíbrio entre as notas de amêndoas, adquiridas durante os 30 meses de maturação, e as notas de frutas tropicais frescas. A técnica conhecida pelo nome Sur Lie permite que a bebida permaneça em constante evolução, na presença de leveduras, até a abertura da garrafa, quando o espumante atinge sua plenitude.

R\$ 219,00



LUIZ ARGENTA BUBBLE DEMI SEC

ORIGEM: Flores da Cunha - RS - Brasil

VINÍCOLA: Luiz Argenta

UVAS: Rielsing, Chardonnay e Pinot Noir

NOTA DE PROVA: perlage fina e persistente, de coloração delicada amarelo-palha, aromas que lembram principalmente manga, figo seco e toques delicados de mel. Em boca, agradável sensação adocicada e cremosa, com final refrescante.

R\$ 219,00



LARENTIS MOSCATEL

ORIGEM: Serra Gaúcha - RS - Brasil

VINÍCOLA: Larentis

UVAS: Moscato

NOTA DE PROVA: produzido com uvas moscatéis pelo método asti, típico do norte da Itália e apreciado em todo o mundo. Ligeiramente doce, leve e fino. Apresenta uma cor amarelo-esverdeada. Aroma intenso, fresco e floral. Em seu perlage apresenta borbulhas finas, intensas e persistentes.

R\$ 175,00



CARTA DE *vinhos e charutos*

ESPUMANTES & CHAMPAGNES



SANTA AUGUSTA TAPERA MOSCATEL ROSÉ



ORIGEM: Videira - SC - Brasil

VINÍCOLA: Santa Augusta

UVAS: Moscato Bianco e Malbec

NOTA DE PROVA: no aroma, destacam-se notas de frutas amarelas, como pêssego, que trazem uma sensação de frescor. Também estão presentes notas florais, que acrescentam uma dimensão elegante ao conjunto. Em boca apresenta uma ótima acidez, equilibrando perfeitamente ao dulçor natural da fruta. Sua cremosidade é notável, proporcionando uma sensação agradável e persistente.

R\$ 165,00



CAVE GEISSE BRUT



ORIGEM: Pinto Bandeira - RS - Brasil

VINÍCOLA: Família Geisse

UVAS: Chardonnay e Pinot Noir

NOTA DE PROVA: entre os rótulos da linha Cave Geisse você encontrará os melhores espumantes da América do Sul, que recebem elogios de críticos do mundo inteiro. Cor amarela palha com reflexos verdes, no aroma apresenta uma delicada mistura de frutas secas como damasco e amêndoa. Na boca, a acidez é agradável e revela boa persistência.

R\$ 349,00



CASA VALDUGA 130 BRUT ROSE



ORIGEM: Bento Gonçalves - RS - Brasil

VINÍCOLA: Casa Valduga

UVAS: Chardonnay e Pinot Noir

NOTA DE PROVA: luminoso, possui coloração salmão, com perlage fino e delicado, formando uma coroa generosa. No olfato o bouquet é expressivo, denotando frutas confitadas e licor de cereja, ao longo da degustação as notas de sua maturação revelam amêndoas e brioche. No palato, a sua cremosidade e elegância destacam-se juntamente com a acidez vibrante e suculenta, combinada com o retrogosto evidenciado pelos toques amanteigados.

R\$ 329,00



SALTON OURO BRUT




ORIGEM: Bento Gonçalves - RS - Brasil

VINÍCOLA: Salton

UVAS: Chardonnay e Pinot Noir

NOTA DE PROVA: intenso, cremoso e refrescante, Salton Ouro Brut Rosé tem como diferencial o trabalho sobre borras - contato com as leveduras pós segunda fermentação - que traz complexidade ao espumante. Levemente encorpado, de sabor marcante e vivaz, é elaborado para impressionar, com seus tons vibrantes e convidativos.

R\$ 165,00



LUIZ ARGENTA BRUT ROSÉ



ORIGEM: Flores da Cunha - RS - Brasil

VINÍCOLA: Luiz Argenta

UVAS: Shiraz, Merlot e Pinot Noir

NOTA DE PROVA: rosa tênue, com aromas complexos que lembram principalmente morangos, cerejas e framboesas. No paladar é agradável e equilibrado com ótima acidez.

R\$ 219,00



CAVE AMADEU LARANJA NATURE



ORIGEM: Pinto Bandeira - RS - Brasil

VINÍCOLA: Família Geisse

UVAS: Chardonnay

NOTA DE PROVA: este espumante "Laranja" Método Tradicional e 100% Chardonnay, tem seu vinho base elaborado utilizando técnicas ancestrais com fermentação espontânea. Obtém a coloração âmbar, ou alaranjada, em virtude de um maior tempo de maceração do mosto em contato com as cascas da uva, entregando um vinho marcante, com boa acidez, agradáveis aromas de mel e com toques de frutas cítricas e especiarias.

R\$ 329,00



CARTA DE *vinhos e charutos*

VINHOS BRANCOS



BEBBER SAUVIGNON BLANC

ORIGEM: Flores da Cunha - RS - Brasil

VINÍCOLA: Vinícola Bebber

UVAS: Sauvignon Blanc

NOTA DE PROVA: límpido e brilhante, coloração amarelo palha com toques esverdeados, com aroma vegetal intenso, toques frutado, arruda e ervas, apresenta bom volume de boca com final leve e refrescante.

R\$ 209,00



SANTA AUGUSTA TAPERA SAUVIGNON BLANC

ORIGEM: Videira - SC - Brasil

VINÍCOLA: Santa Augusta

UVAS: Sauvignon Blanc

NOTA DE PROVA: aroma elegante, muito intenso, complexo e frutado com notas de maracujá, melão, grapefruit, bem casado com notas vegetais como folha de tomate e arruda e um toque mineral. Acidez muito equilibrada, harmônico e persistente, se percebe as mesmas frutas encontradas no aroma no retro olfato.

R\$ 165,00



LIDIO CARRARO DATIVAS CHARDONNAY

ORIGEM: Bento Gonçalves - RS - Brasil

VINÍCOLA: Lidio Carraro

UVAS: Chardonnay

NOTA DE PROVA: intensa pureza, nitidez e expressão varietal, muita elegância e complexidade. É um vinho que encanta pela personalidade própria e a união dos melhores predicados dos grandes Chardonnays do "velho" e do "novo" mundo. Sua evolução e complexidade marcam seu perfil particular com notas amanteigadas e levemente defumadas - resultado do longo período sobre as borras finas ou "sur lies" - além da evidente mineralidade, a qual confere um toque de requinte em sua identidade.

R\$ 195,00



MIOLO WILD TREBBIANO

ORIGEM: Campanha Gaúcha - RS - Brasil

VINÍCOLA: Miolo

UVAS: Trebbiano

NOTA DE PROVA: produzido com leveduras selvagens e sem adição de sulfitos, 100% vegano. Este Trebbiano, igualmente à ancestralidade dos primórdios da casta no Brasil, resgata um fazer antigo dos grandes brancos de outrora. Vinho límpido com tonalidade amarelo claro e traços esverdeados. Bastante aromático, com descritores de flores brancas, ameixa amarela e toque mineral. Vinho com acidez refrescante, volume em boca e muito agradável ao paladar.

R\$ 175,00



LUIZ ARGENTA RIPIANO

ORIGEM: Flores da Cunha - RS - Brasil

VINÍCOLA: Luiz Argenta

UVAS: Pinot Noir, Riesling e Trebbiano

NOTA DE PROVA: aromas intensos de flores brancas, com leve toque frutado de pêssego, pera e anis. Grande frescor e fineza, acompanhado de um belo volume em boca.

R\$ 319,00



LARENTIS FLOS CHARDONNAY/ VIOGNIER

ORIGEM: Bento Gonçalves - RS - Brasil

VINÍCOLA: Larentis

UVAS: Chardonnay e Viognier

NOTA DE PROVA: "flos", a melhor parte de algo, como descreve a origem latina do nome. Ihe convida para uma jornada sensorial única, na qual aromas complexos e notas florais revelam a delicada essência de um blend exclusivo de uvas Chardonnay e Viognier. Combinação harmoniosa das uvas selecionadas, que resultam em um vinho branco refinado e sofisticado.

R\$ 195,00



CARTA DE *vinhos e charutos*

VINHOS BRANCOS



MINIMALISTA PINOT GRIGIO

ORIGEM: Mendoza - Argentina

VINÍCOLA: Bodega Argento

UVAS: Pinot Grigio

NOTA DE PROVA: apresenta coloração amarelo brilhante. Com aromas delicados de flores e frutas tropicais e em boca é leve e de agradável frescor, com sabores de damasco maduro e pêssego branco.

R\$ 165,00



SUBMISSION CHARDONNAY

ORIGEM: Califórnia - EUA

VINÍCOLA: 689 Cellars

UVAS: Chardonnay

NOTA DE PROVA: abre com notas de frutas tropicais chamativas de abacaxi, manga verde e casca de laranja, toques de flores de pêssego, amêndoas torradas e crosta de torta. Em boca médio a encorpado, o paladar tem bela postura com textura cremosa e frescor arrojado, terminando com um longo retrogosto, destacando ondas de frutas exóticas, toranja fresca e camadas minerais sedosas.

R\$ 309,00



LONKO KACHERO CHARDONNAY

ORIGEM: Vale Central - Chile

VINÍCOLA: Union Wines

UVAS: Chardonnay

NOTA DE PROVA: possui uma acidez vibrante, que se equilibra com uma textura cremosa, em aroma frutas tropicais, flores e amêndoas. Sua uva é fermentada em barricas de carvalho de no mínimo 4 anos, após passa por uma guarda em barricas de carvalho por 8 meses.

R\$ 195,00



HEIDERER MAYER GRÜNER VELTLINER

ORIGEM: Baumgarten am Wagram - Austria

VINÍCOLA: Heiderer Mayer

UVAS: Grüner Veltliner

NOTA DE PROVA: de coloração amarelo dourado, brilhante e reflexos esverdeados, esse vinho traz consigo aromas frutados, intenso, frutas cítricas, pera, maçã verde, limão, pimenta e ervas frescas, com paladar fresco, excelente acidez e notas minerais.

R\$ 219,00



CORAÇÃO DO MINHO VINHO VERDE

ORIGEM: Portugal

VINÍCOLA: Bodegas Finca La Estacada

UVAS: Arinto, Aveso, Loureiro e Trajadura

NOTA DE PROVA: proveniente da região do português do Vinho Verde, este vinho apresenta coloração amarelo pálido com reflexos esverdeados. Frutado, com notas de maçã e lima. Macio e fresco, evidenciando a sua juventude. Persistente e refrescante, boa acidez.

R\$ 175,00



BUSY BEE CHENIN BLANC

ORIGEM: Swartland - África do Sul

VINÍCOLA: Babylon's Peak

UVAS: Chenin Blanc e Roussane

NOTA DE PROVA: com tons amarelo dourado claro com reflexos esverdeados. E no olfato apresenta uma exuberante personalidade com notas de mel, frutas maduras adocicadas e um toque verde que lembra capim-limão. No paladar fresco e frutado, com nuances de pera, damasco, maçã-verde e frutas cítricas. Também há presente uma leve nota de amêndoas. Acidez vívida e boa persistência.

R\$ 165,00

CARTA DE *vinhos e charutos*
VINHOS ROSÉS



 **SALVATORE
CLASSICO ROSÉ**

ORIGEM: Flores da Cunha - RS - Brasil

VINÍCOLA: Salvatore

UVAS: Tannat, Merlot e Cabernet Franc

NOTA DE PROVA: a fineza de seu perfume pode ser comparada ao perfume frutas tropicais (cereja, romã, morango) e aromas florais de (rosas vermelhas). Em boca a primeira sensação de maciez que é substituída por um frescor longo e marcante. Retrogosto reapresenta as sensações aromáticas com muita intensidade. Um vinho fiel ao varietais de aromas primários apresenta sua melhor performance quando consumido jovem. A simplicidade do conjunto lhe confere as notas mais sinceras de sua qualidade.

R\$ 165,00



 **LARENTIS
LÓLA ROSÉ**

ORIGEM: Vale dos Vinhedos - RS - Brasil

VINÍCOLA: Larentis

UVAS: Cabernet Franc e Merlot

NOTA DE PROVA: apresenta intensas notas de frutas vermelhas silvestres, e finas notas florais com um toque mineral. No paladar possui bom volume, equilibrado, aveludado e refrescante.

R\$ 195,00



 **BEBBER
ROSE**

ORIGEM: Flores da Cunha - RS - Brasil


VINÍCOLA: Bebbler

UVAS: Marselan, Malbec e Blend

NOTA DE PROVA: límpido e brilhante, coloração rosa tênue, com aromas florais e toques frutado, apresenta bom volume de boca com final leve e refrescante.

R\$ 209,00



 **LUIZ ARGENTA
ROSÉ AUDREY**

ORIGEM: Flores da Cunha - RS - Brasil

VINÍCOLA: Luiz Argenta

UVAS: Pinot Noir e Shiraz

NOTA DE PROVA: delicado rosa tênue, com uma grande diversidade de frutas: morango, cereja e framboesa, lembrando também flores vermelhas secas. Em boca, equilibrado de média estrutura e retrogosto marcando intensamente o frutado.

R\$ 319,00



 **OTTO
ROSÉ**

ORIGEM: Faria Lemos e Nova Prata - RS - Brasil

VINÍCOLA: Otto

UVAS: Pinot Noir

NOTA DE PROVA: cor pêssego clara, luminosa e brilhante. Aromas delicados de frutos vermelhos e lácteos como doce de leite. Em boca elegante, untuoso, delicado e longo.

R\$ 329,00



 **MIOLO
SELEÇÃO ROSÉ**

ORIGEM: Campanha Meridional - RS - Brasil

VINÍCOLA: Miolo

UVAS: Cabernet Sauvignon, Tempranillo

NOTA DE PROVA: primeiro vinho rosado elaborado pelo Grupo Miolo, da composição fazem parte uvas Cabernet Sauvignon e Tempranillo cultivadas em vinhedos próprios localizados na região da Campanha Meridional. Vinho leve, jovem, refrescante e muito versátil. Apresenta perfume de frutas vermelhas, morango e cereja. Em boca, macio, leve e muito agradável.

R\$ 155,00

CARTA DE VINHOS E CHARUTOS

VINHOS ROSÉS



HEIDERER MAYER ZWEIGELT ROSÉ

ORIGEM: Baumgarten am Wagram - Áustria

VINÍCOLA: Heiderer-Mayer

UVAS: Zweigelt

NOTA DE PROVA: aroma frutado, morangos e framboesa. Em boca vinho de verão refrescante e frutado, estrutura fina e acidez vívida.

R\$ 209,00



MINIMALISTA ROSÉ

ORIGEM: Mendoza - Argentina

VINÍCOLA: Bodega Argentio

UVAS: Malbec, Pinot Grigio, Pinot Noir e Syrah/Shiraz

NOTA DE PROVA: aromas de frutas vermelhas como cereja com um toque de melão. Aspecto gustativo e sabores frescos e suculentos de frutas vermelhas e melão. Final brilhante e frutado.

R\$ 165,00



JOLIE ROSÉ

ORIGEM: IGP Pays d'Oc - França

VINÍCOLA: Bijou Wines

UVAS: Grenache

NOTA DE PROVA: o perfil de sabor está muito ligado aos frutos vermelhos maduros e às flores silvestres. Nosso rosé é extremamente claro, seco e tem mais corpo do que a maioria dos vinhos Pays d'Oc.

R\$ 185,00



LOUCA DO LOUCO

ORIGEM: Península de Setúbal - Portugal

VINÍCOLA: António Saramago Filho

UVAS: Castelão

NOTA DE PROVA: na cor apresenta-se com tonalidade de casca de cebola. No nariz as notas de frutas frescas vermelhas, conferem-lhe um bom frescor. Na boca tem acidez média, apresentando também estrutura e elegância.

R\$ 209,00



GARZÓN ROSÉ

ORIGEM: Maldonado - Uruguai

VINÍCOLA: Bodega Garzón

UVAS: Pinot Noir, Cabernet Franc e Merlot

NOTA DE PROVA: um dos mais emblemáticos rosés da América do Sul, este rótulo assinado por Garzón é delicado e fresco, destacando-se por flores, como rosas e toques de frutas vermelhas frescas.

R\$ 175,00



JAS DE VIGNES PROVANCE ROSÉ

ORIGEM: Provence - França

VINÍCOLA: Ravoire & Fils

UVAS: Grenache, Cinsault, Syrah

NOTA DE PROVA: a propriedade Ravoire & Fils está localizada no vilarejo de Lauris, próximo a Marselha. Ao longo de quatro séculos a família tornou-se referência na produção de grandes vinhos rosés. Rosa claro, no olfato apresenta intensos aromas florais, com notas frutadas e no palato é fresco, com bom corpo e final prolongado.

R\$ 309,00

CARTA DE *vinhos* E *charutos*

VINHOS TINTOS



SALVATORE CABERNET FRANC

ORIGEM: Flores da Cunha - RS - Brasil

VINÍCOLA: Salvattore

UVAS: Cabernet Franc

NOTA DE PROVA: brilhante e intensa nota de cor rubi. No olfato muita nitidez varietal, lembra notas de pimenta negra e vermelha, cereja, ameixa, especiarias e baunilha. No palato tem corpo consistente, delicado e macio, taninos integrados ao vinho com retrogosto prolongado. Um vinho fiel ao varietal com aromas nítidos que valorizam a tipicidade da fruta e densidade de corpo correta, muito equilíbrio com a madeira que lhe permite versatilidade na harmonização.

R\$ 165,00



LIDIO CARRARO DÁDIVAS PINOT NOIR

ORIGEM: Encruzilhada do Sul - RS - Brasil

VINÍCOLA: Lidio Carraro

UVAS: Pinot Noir

NOTA DE PROVA: apresenta uma cor rubi translúcida, característica do Pinot Noir. No olfato, este vinho reflete a tipicidade e delicadeza desta casta, aroma elegante e complexo, frutas vermelhas maduras bem definidas como cereja, morango, framboesa, amora preta e notas florais de violetas e rosas, além de um toque de pimenta preta. Em boca, harmonioso, elegante, equilibrado, com taninos maduros revelando um agradável retrogosto frutado e levemente picante.

R\$ 195,00



DI DIO GRAN RESERVA REBO

ORIGEM: Bento Gonçalves - RS - Brasil

VINÍCOLA: Mana Kaho

UVA: Rebo

NOTA DE PROVA: "Di Dio" (traduzido no italiano "De Deus"), foi inspirado no Baco, o Deus romano do vinho, para representar a experiência de um vinho divino. Apresenta coloração vermelho granada, que representa um vinho maduro, bastante encorpado e macio. Aroma de frutas negras como uva passa, ameixas maduras, amora, mirtilo, geléias, compotas e o tostado da barrica bem presente.

R\$ 250,00



JOLIMONT ARINARNOA QUERÊNCIAS DO SUL

ORIGEM: Serra Gaúcha - RS - Brasil

VINÍCOLA: Jolimont

UVAS: Arinarnoa

NOTA DE PROVA: aromas intensos preenche o ar. Notas de frutas negras e frutas em calda, como ameixa, amora e licor de cassis, dançam com toques de couro, carvalho, ervas finas, tabaco e café. No paladar revela sua estrutura única. Cada gole é uma experiência untuosa, com taninos persistentes e uma acidez equilibrada. O bom volume em boca é seguido por um retrogosto que evoca memórias de café fresco e tabaco, prolongando a experiência além do último gole.

R\$ 209,00



CASA VALDUGA TERROIR MERLOT

ORIGEM: Bento Gonçalves - RS - Brasil

VINÍCOLA: Casa Valduga

UVAS: Merlot

NOTA DE PROVA: coloração rubi, límpido e brilhante. No olfato por tratar-se de um Merlot com respeitável maturação, é notável a presença dos aromas advindos do carvalho, como cacau e baunilha, acompanhados por notas de amora e delicadas nuances mentoladas e de café. No paladar, encorpado, com taninos macios característicos da variedade Merlot. Sua acidez moderada lhe dá equilíbrio, e seu retrogosto é longo com notas amadeiradas e toque de frutas maduras.

R\$ 209,00



MIOLO SINGLE VINEYARD TOURIGA NACIONAL

ORIGEM: Campanha Meridional - RS - Brasil

VINÍCOLA: Miolo

UVAS: Touriga Nacional

NOTA DE PROVA: coloração vermelho-violáceo profunda. Nariz típico de touriga nacional, o floral nos invade de princípio ao fim do gole de vinho, as notas de carvalho aparecem complexadas, respeitando a flor da touriga. Em boca é untuoso, de média a alta estrutura, muito equilibrado pois encontramos o nariz do vinho na boca, bom volume de boca e acidez refrescante.

R\$ 165,00



CARTA DE *vinhos e charutos*

VINHOS TINTOS



SALVATORE CABERNET SAUVIGNON



ORIGEM: Flores da Cunha - RS - Brasil

VINÍCOLA: Salvatore

UVAS: Cabernet Sauvignon

NOTA DE PROVA: vinho varietal de cor rubi, brilhante com traços violetas. De perfume marcante, com notas de frutas silvestres (amora, framboesa), cassis e especiarias (pimenta preta, cravo e canela). Em boca é macio, saboroso, taninos maduros e integrados ao vinho com retro-gosto leve e marcante. Um vinho fiel ao varietal com aromas nítidos que valorizam a tipicidade da fruta e densidade de corpo correta, muito equilíbrio que lhe permite versatilidade na temperatura de degustação e na harmonização.

R\$ 165,00



FAUSTO TANNAT




ORIGEM: Vale dos Vinhedos - RS - Brasil

VINÍCOLA: Pizzato

UVAS: Tannat

NOTA DE PROVA: vermelho rubi para escuro, tons violáceos; intenso; aromas de amoras silvestres e frutas escuras em geral, mentolado, terroso, especiarias, defumado e leve couro. Apresenta taninos finos, é equilibrado, fresco e persistente; corpo médio. No retro-olfato, amoras, especiarias e tabaco.

R\$ 175,00



ALMAÚNICA QUATRO CASTAS SUPER PREMIUM




ORIGEM: Serra Gaúcha - RS - Brasil

VINÍCOLA: Almaúnica

UVAS: Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot e Shiraz

NOTA DE PROVA: vinho tinto encorpado e potente com uma persistência longa e taninos maduros. De cor intensa com notas violáceas, no olfato muito complexo que vai desde hortelã, baunilha, chocolate preto, especiarias, café, defumados e calda de frutas vermelhas maduras. Maturou 24 meses em carvalho francês, somente o Syrah em carvalho americano novo. Vinho de grande potencial de guarda.

R\$ 549,00



CASA VALDUGA TERROIR EXCLUSIVO MALBEC



ORIGEM: Serra do Sudeste - RS - Brasil

VINÍCOLA: Casa Valduga

UVAS: Malbec

NOTA DE PROVA: a passagem de 8 meses por barricas de carvalho francês proporciona grande complexidade aromática, com notas de frutas negras acompanhadas por delicadas nuances florais e um sutil toque mentolado. Confirma o caráter frutado, com textura macia e muita vivacidade.

R\$ 349,00



BUENO PETIT VERDOT RESERVA



ORIGEM: Campanha Gaúcha - RS - Brasil

VINÍCOLA: Bueno Wines

UVAS: Petit Verdot

NOTA DE PROVA: escolhida a dedo para protagonizar esse varietal, a Petit Verdot, uma uva bordalesa que se adaptou muito bem no terroir Campanha Gaúcha, rende um dos melhores vinhos nacionais dessa casta. Saboroso e de caráter marcante, exala aromas de frutas como framboesa e amora, sutis toques florais, bem como notas amadeiradas e de especiarias. Com taninos macios e boa acidez.

R\$ 295,00



MIOLO LOTE 43



ORIGEM: Bento Gonçalves - RS - Brasil

VINÍCOLA: Míolo

UVA: Merlot e Cabernet Sauvignon

NOTA DE PROVA: cor rubi muito intensa e profunda. Merlot e Cabernet Sauvignon Manual e seletiva elevada intensidade aromática, ameixa, tabaco, trufas, cacau, cravinho e subtis e elegantes aromas terciários. Elevada estrutura e bom volume de boca. Taninos redondos que aliados à adequada acidez, fruto da excelente maturação, conferem ao seu desfrute um singular frescor e ímpar equilíbrio.

R\$ 449,00



CARTA DE *vinhos e charutos*

VINHOS TINTOS



LE MAL DU BEC MALBEC

ORIGEM: Mendoza – Argentina

VINÍCOLA: Bodega Benoit

UVAS: Malbec

NOTA DE PROVA: de cor vermelho rubi intenso com reflexos violáceos. Aspecto olfativo marcante de frutas maduras. Em boca concentração de fruta, entrada doce e amigável. Acidez média e equilibrada. Final agradável.

R\$ 165,00



SIN PALABRAS RESERVA BLEND

ORIGEM: Mendoza – Argentina

VINÍCOLA: Casa La Primavera – Sin Palabras

UVAS: Malbec, Cabernet Sauvignon e Bonarda

NOTA DE PROVA: cor rubi profunda atraente com brilhos roxos. Aroma agradável e de boa intensidade, com notas de frutos vermelhos, frutos pretos e boa contribuição da madeira. Ligeiramente temperado. Na boca, proporciona bom corpo e estrutura, dentro de um equilíbrio harmonioso.

R\$ 165,00



DV CATENA MALBEC/MALBEC

ORIGEM: Mendoza – Argentina

VINÍCOLA: Catena Zapata

UVAS: Malbec

NOTA DE PROVA: outra estrela da nova linha premium de Catena Zapata, o DV Catena Malbec-Malbec mostra grande complexidade, resultado dos dois excelentes vinhedos utilizados na produção. Esbanja uma cativante fruta, com ótima profundidade. No palato é longo e saboroso, mostrando porque desde seu lançamento já é considerado um dos melhores Malbecs da Argentina.

R\$ 789,00



LONKO KACHERO CARMENERE

ORIGEM: Valle Central – Chile

VINÍCOLA: Unionwine

UVAS: Carmener

NOTA DE PROVA: vinho tinto rubi profundo. Aromático e fresco. Aromas de frutas pretas, especiarias como pimenta e pimenta vermelha. Final longo.

R\$ 175,00



CARMEN GRAN RESERVA CARIGNAN

ORIGEM: Valle Central – Chile

VINÍCOLA: Viña Carmen

UVAS: Carignan

NOTA DE PROVA: com 93 pontos de James Suckling logo em sua primeira safra, este delicioso tinto da prestigiosa linha Gran Reserva de Carmen é elaborado com uvas Carignan cultivadas no vale de Maule. Combina atrativos aromas de frutas bem maduras com um toque animal característico da Carignan, que deixa o vinho mais complexo. Um belíssimo exemplo desta casta que tem feito muito sucesso no Chile!

R\$ 595,00



GARZÓN TANNAT

ORIGEM: Maldonado – Uruguai

VINÍCOLA: Bodega Garzón

UVAS: Tannat

NOTA DE PROVA: este tinto é rubi violáceo brilhante e o aroma chama a atenção pelo frescor da menta com amoras bem maduras. O paladar é de corpo médio para leve, com muito frescor e acidez rica.

R\$ 185,00



CARTA DE *vinhos e charutos*

VINHOS TINTOS



RAPARIGA DA QUINTA COLHEITA SELECIONADA TINTO

ORIGEM: Alentejo - Portugal

VINÍCOLA: Luis Duarte

UVAS: Aragonez, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon

NOTA DE PROVA: com estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês. Apresenta acidez na medida e taninos firmes e aveludados, que envolvem sua fruta lembrando ameixas. Tem final suculento e cativante, que convida a uma segunda taça. Verdadeiro lobo em pele de cordeiro.

R\$ 195,00



CALEO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

ORIGEM: Abruzzo - Itália

VINÍCOLA: Caleo Botter Carlo

UVAS: Montepulciano

NOTA DE PROVA: perfeito para apreciadores de tintos, o Vinho Caleo Montepulciano D'abruzzo é elegante, expressivo e intenso. Desenvolvido na célebre Itália, apresenta qualidade notável, conquistando o mundo com seus métodos primorosos e sua variedade de uvas locais. Seus aromas destacados de frutas selecionadas geram ao paladar uma sensação aveludada e agradável.

R\$ 295,00



SUBMISSION CABERNET SAUVIGNON

ORIGEM: Califórnia - EUA

VINÍCOLA: 689 Cellars

UVAS: Cabernet Sauvignon

NOTA DE PROVA: este vinho passa uma sensação de veludo na boca. Polido, macio e elegante! Púrpura-rubi intenso, com notas de amora madura, mirtilos cobertos de chocolate e cassis fundem-se sem esforço com ricos aromas de carvalho temperado. No paladar é de médio a encorpado com uma textura macia e aveludada seguida de um frescor inegável. Camadas suculentas de frutas escuras criam um acabamento delicado e sensual.

R\$ 309,00



MARQUES DE TOMARES CRIANZA

ORIGEM: Rioja - Espanha

VINÍCOLA: Marques de Tomares

UVAS: Graciano e Tempranillo

NOTA DE PROVA: é um verdadeiro ícone da Rioja. O vinho tinto amadurece 12 meses em barrica de carvalho americano e francês e estagia mais 12 meses em garrafa antes da comercialização. Em boca, apresenta estrutura tânica elegante e bem constituída, além de longa persistência.

R\$ 249,00



LA FERME JULIEN ROUGE

ORIGEM: Côtes-du-Rhône - França

VINÍCOLA: La Vieille Ferme

UVAS: Carignan, Cinsault, Grenache e Syrah

NOTA DE PROVA: elaborado com as uvas Carignan, Cinsault, Grenache e Syrah, colhidas em vinhedos na região do Rhône. Em taça apresenta uma cor vermelha bem profunda. No aroma é fresco e remete frutas vermelhas maduras com notas de cerejas. Bem equilibrado com taninos macios, é um vinho cheio e fresco com um bom comprimento. Autêntico, genuíno e saboroso um excelente vinho com a assinatura da família Perrin, também proprietária do famoso Château de Beaucastel.

R\$ 385,00



BUSY BEE PINOTAGE

ORIGEM: Swartland - África do Sul

VINÍCOLA: Babylon's Peak

UVAS: Pinotage

NOTA DE PROVA: púrpura de intensidade média. Aromas de frutas vermelhas, como framboesa e ameixa, e um leve toque de fumaça. No paladar, se revela frutado e macio, com um toque de pimenta e um leve sabor de café no final. Taninos de intensidade média e acidez moderada.

R\$ 175,00



CARTA DE *vinhos* E *charutos*

CHARUTOS



MONTE PASCOAL MATA FINA IMPERADOR

ORIGEM: Brasil
BITOLA: Imperador (56 x 7 5/8)
FORTALEZA: Suave a Média
TEMPO DE DEGUSTAÇÃO: 70 minutos
NOTAS DE PROVA: sempre reconhecido como um dos charutos mais destacados da marca brasileira Monte Pascoal, anteriormente disponível apenas para exportação, agora temos o privilégio de desfrutar desta maravilha em terras brasileiras. Este exemplar é meticulosamente composto por uma seleção rigorosa de folhas inteiras de tabacos Mata Fina e Mata Ouro, provenientes da fazenda Monte Pascoal. A linha Mata Fina oferece um paladar perfeito para os amantes de charutos que buscam uma experiência mais leve e equilibrada. Este blend exclusivo carrega consigo o terroir distinto de Monte Pascoal, desdobrando-se em notas de terra, frutas, café, açúcar e chocolate amargo. Uma verdadeira celebração da qualidade e do sabor, agora acessível aos paladares brasileiros.

R\$ 85,00



DANNEMANN MONTESCO TERROIR BRASIL MATA FINA

ORIGEM: Brasil
BITOLA: Montesco (55 x 5 1/8)
FORTALEZA: Média
TEMPO DE DEGUSTAÇÃO: 65 minutos
NOTAS DE PROVA: este charuto reúne os mais destacados terroirs brasileiros em uma bitola singular. Com tabacos reserva envelhecidos provenientes de Mata Fina, Mata Norte e Arapiraca, e todo o cuidado artístico característico da Dannemann, o Montesco se destaca pela superioridade em qualidade e sabor. Suas notas distintas de terra e chocolate amargo oferecem uma experiência que reafirma o Brasil como um dos principais terroirs para tabaco negro no mundo. Este exemplar é verdadeiramente uma obra-prima que reflete a excelência da tradição brasileira. Foi eleito pelo público como o charuto do ano de 2023 pelo blog Don Emmanuel.

R\$ 121,00



DONA FLOR SELEÇÃO

ORIGEM: Brasil
BITOLA: Robusto (50 x 5)
FORTALEZA: Suave a Média
TEMPO DE DEGUSTAÇÃO: 50 minutos
NOTAS DE PROVA: destaca-se não apenas pela sua notável popularidade, mas também pela sua inigualável qualidade. O Dona Flor Seleção oferece uma experiência refinada, onde notas terrosas se entrelaçam de forma elegante com um sutil toque de pimenta no retrogosto. As nuances suaves e equilibradas de canela e especiarias se revelam, enriquecidas por aromas secundários herbais. Cada exemplar é meticulosamente elaborado à mão, utilizando o prestigiado tabaco Mata Fina do Recôncavo Baiano. O Dona Flor Seleção Robusto, distinguido com a notável pontuação de 92 pela conceituada revista americana Cigar Aficionado, emerge como um autêntico tesouro para os apreciadores mais exigentes.

R\$ 65,00



ROMEO & JULIETA MILLE FLEURS

ORIGEM: Cuba
BITOLA: Petit Coronas (42 x 5 1/8)
FORTALEZA: Média
TEMPO DE DEGUSTAÇÃO: 40 minutos
NOTAS DE PROVA: um charuto para todos os paladares, o Mille Fleurs sempre exibiu uma personalidade marcante ao longo dos anos. Ao ser aceso, esse exemplar inicia com um aroma floral envolvente, seguido por notas doces de cacau e cedro, culminando em uma explosão de tons florais, tudo harmonizado com uma fortaleza média equilibrada. No segundo terço, os sabores evoluem de maneira cativante, com as notas de cacau intensificando-se e uma sutil mistura de pimenta e couro, proporcionando uma experiência rica e multifacetada.

R\$ 115,00



PARTAGÁS SERIE D NO. 4

ORIGEM: Cuba
BITOLA: Robustos (50 x 4 7/8)
FORTALEZA: Forte
TEMPO DE DEGUSTAÇÃO: 50 minutos
NOTAS DE PROVA: durante muito tempo, o Partagás Série D No. 4 reinou como o charuto mais vendido do mundo, estabelecendo-se como um autêntico clássico entre os aficionados por cubanos. Este exemplar não decepciona, proporcionando uma explosão de sabores desde a primeira baforada. Com notas marcantes de couro, minerais e madeira, a experiência se desdobra com toques mais doces de laranja e baunilha. Ao longo da degustação, surgem nuances aveludadas de avelã e frutos secos, elevando ainda mais o apreço por este ilustre charuto.

R\$ 273,00



COHIBA ROBUSTOS

ORIGEM: Cuba
BITOLA: Robustos (50 x 4 7/8)
FORTALEZA: Média a Forte
TEMPO DE DEGUSTAÇÃO: 50 minutos
NOTAS DE PROVA: esta marca é um verdadeiro ícone no universo dos charutos cubanos, os Cohiba Robustos se destacam como exemplares sofisticados, deliciosos e poderosos. Suas notas distintas de carvalho, baunilha e amêndoas conferem a esses charutos uma complexidade aromática que se torna inesquecível para os apreciadores mais exigentes.

R\$ 572,00



CARTA DE *vinhos* E *charutos*

CHARUTOS



ARTURO FUENTE MAGNUM ROSADO R58

ORIGEM: República Dominicana
BITOLA: R58 (58 x 5 1/4)
FORTALEZA: Suave a Média
TEMPO DE DEGUSTAÇÃO: 70 minutos
NOTAS DE PROVA: este figurado é verdadeiramente encantador, destacando-se como uma das obras-primas de Carlitto Fuente. Sua capa escura e oleosa proporciona uma textura suave ao toque, enquanto a fumaça mastigável revela notas distintas de chocolate e nozes variadas, harmoniosamente acompanhadas por toques de grão de café e frutas secas.

R\$ 267,00



DIAMOND CROWN MAXIMUS TORO

ORIGEM: República Dominicana
BITOLA: Toro (50 x 6)
FORTALEZA: Forte
TEMPO DE DEGUSTAÇÃO: 60 minutos
NOTAS DE PROVA: esta obra-prima foi meticulosamente criada em celebração ao 110º aniversário da J.C. Newman Cigar Co. Apresenta uma capa Sungrown do Equador, proveniente da região de El Bajo. A peculiar geografia montanhosa nessa área permite que os nutrientes fluam para o vale onde o tabaco é cultivado, resultando em características únicas. Durante a degustação, nuances encantadoras de chocolate, agridoce, terra e cedro úmido se entrelaçam, proporcionando uma experiência verdadeiramente cativante.

R\$ 278,00



DIAMOND CROWN BLACK DIAMOND RADIANT

ORIGEM: República Dominicana
BITOLA: Radiant (54 x 4 1/2)
FORTALEZA: Média a Forte
TEMPO DE DEGUSTAÇÃO: 65 minutos
NOTAS DE PROVA: o Diamond Crown Black Diamond Radiant oferece uma fumaça encorpada, revelando notas envolventes de cedro, especiarias, açúcar e chocolate escuro. Sua capa Habano oleosa e escura, proveniente de Connecticut, abraça delicadamente um capote e miolo compostos de tabaco dominicano. Cuidadosamente elaborado à mão na renomada Tabacalera Fuente, este charuto proporciona uma experiência hipnotizante e inspiradora, refletindo o cuidado artesanal e a qualidade excepcional que o tornam verdadeiramente distinto.

R\$ 287,00



DON EMMANUEL ANUNNAKI ANU

ORIGEM: República Dominicana
BITOLA: Anu (52 x 6)
FORTALEZA: Média
TEMPO DE DEGUSTAÇÃO: 60 minutos
NOTAS DE PROVA: este charuto é cuidadosamente confeccionado, com uma capa dominicana, capote mexicano e miolo dominicano, resultando em uma fortaleza média que se sobressai pela sua riqueza de sabor, evolução notável e complexidade extraordinária. Composto por sete tabacos distintos, a experiência de degustação revela nuances envolventes de nozes, terra, cedro, café preto, couro e chocolate amargo.

R\$ 149,00



DIAMOND CROWN JULIUS CAESAR PYRAMID

ORIGEM: República Dominicana
BITOLA: Pyramid (52 x 6 1/2)
FORTALEZA: Média
TEMPO DE DEGUSTAÇÃO: 60 minutos
NOTAS DE PROVA: Julius Caesar Newman, o visionário fundador da J.C. Newman Cigars, estabeleceu as bases desta venerável empresa em 1895, quando, pela primeira vez, começou a confeccionar charutos em Cleveland. Sob a habilidosa produção da respeitável família Fuente, este charuto oferece uma experiência repleta de ricos sabores de café, complementados por notas sutis de madeira doce e um toque picante. Destacando-se como um dos Top 25 de 2011, com uma pontuação de 92 pela Cigar Aficionado, este charuto também ostenta uma das anilhas mais elegantes e distintas da indústria.

R\$ 372,00



DAVIDOFF WINSTON CHURCHILL LATE HOUR TORO

ORIGEM: República Dominicana
BITOLA: Toro (54 x 6)
FORTALEZA: Média a Forte
TEMPO DE DEGUSTAÇÃO: 70 minutos
NOTAS DE PROVA: a série Late Hour captura a obscuridade da noite, o momento mais criativo do Sir Winston. A Davidoff escolheu uma capa equatoriana, combinando-a com o primeiro blend de tabaco envelhecido nos mais refinados barris de whisky single malt. Este formato Toro entrega uma experiência sensorial que envolve sabores de madeira, especiarias, café doce escuro, chocolate intenso e couro vintage. O resultado é uma estimulação ousada do paladar, complementada por um aroma rico e cheio de personalidade.

R\$ 563,00

CARTA DE VINHOS E CHARUTOS

CHARUTOS



OLIVA SERIE V MELANIO MADURO ROBUSTO

ORIGEM: Nicarágua
BITOLA: Robusto (52 x 5)
FORTALEZA: Média a Forte
TEMPO DE DEGUSTAÇÃO: 45 minutos
NOTA DE PROVA: a Linha Série V Melanio Maduro é meticulosamente elaborada a partir de uma refinada combinação de tabaco cultivado sob o sol nicaraguense, na pitoresca região de Jalapa. Envolto por uma luxuosa capa madura mexicana proveniente do exuberante Vale de San Andres, estes charutos destacam-se como verdadeiramente excepcionais. Supere suas mais elevadas expectativas ao explorar suas notas distintas de chocolate escuro, terra úmida e couro. Com uma picância equilibrada, esta experiência sensorial única tem o poder de transportá-lo diretamente para as plantações de tabaco da Nicarágua.

R\$ 224,00



OLIVA SERIE V MELANIO Nº 4

ORIGEM: Nicarágua
BITOLA: Nº 4 (46 x 4 1/2)
FORTALEZA: Média
TEMPO DE DEGUSTAÇÃO: 35 minutos
NOTA DE PROVA: um autêntico clássico, já agraciado com 93 pontos pela Cigar Aficionado, este charuto refinado, de tonalidade escura e prensagem suave, deslumbra com uma mescla de nuances irresistíveis. Iniciando com a rica presença de chocolate escuro, amendoim e caramelo salgado meticulosamente entrelaçados, a experiência é enriquecida por notas de couro que se desdobram de maneira perfeita. O desfecho é simplesmente magnífico, culminando em um caramelo que proporciona uma conclusão sublime.

R\$ 172,00



FUENTE FUENTE OPUS X 20TH ANNIVERSARY FATHER & SON

ORIGEM: República Dominicana
BITOLA: Father & Son (49 x 6 1/4)
Fortaleza: Média a Forte
TEMPO DE DEGUSTAÇÃO: 60 minutos
NOTAS DE PROVA: em comemoração aos 20 anos desta incrível marca, este charuto apresenta um perfil encantador, destacando-se por notas harmoniosas de canela, nozes e cedro, com sutis nuances terrosas. A presença equilibrada de pimenta e a doçura da baunilha criam um espetáculo sensorial que se revela como um presente para quem aprecia a arte da degustação.

R\$ 954,00



JOYA DE NICARAGUA ANTAÑO GRAN RESERVA GRAN CÓNsul

ORIGEM: Nicarágua
BITOLA: Gran Cónsul (60 x 4 3/4)
FORTALEZA: Média a Forte
TEMPO DE DEGUSTAÇÃO: 55 minutos
NOTAS DE PROVA: com uma bitola elegante, muitos consideram este belicoso gordo como a excelência da marca Joya de Nicaragua. Sua construção primorosa se revela por meio de uma queima exemplar. As notas iniciais de couro fazem uma transição suave para nuances mais doces de avelã, chocolate, mel e madeira, todas persistindo até o último terço. Não é surpresa que este charuto tenha recebido uma merecida pontuação de 92 pontos pela Cigar Aficionado em 2021, destacando sua qualidade e apelo excepcionais.

R\$ 117,00



MONTECRISTO PURITOS

ORIGEM: Cuba
BITOLA: Puritos (29 x 4 1/4)
FORTALEZA: Média a Forte
TEMPO DE DEGUSTAÇÃO: 15 minutos
NOTAS DE PROVA: originados em Cuba, os pequenos Montecristo Puritos, são ideais para uma apreciação rápida ao longo do dia. Fabricados mecanicamente, esses charutos mantêm a excelência das folhas de tabaco provenientes da mesma região dos renomados Montecristo. Cada unidade é cuidadosamente embalada individualmente em celofane, garantindo a preservação do seu aroma autêntico e do sabor característico. É uma escolha excelente para ser apreciada com um café expresso ou chá.

R\$ 40,00



FLOR DE COPAN SHORT ROBUSTO

ORIGEM: Honduras
BITOLA: Short Robusto (50 x 4)
FORTALEZA: Suave a Média
TEMPO DE DEGUSTAÇÃO: 45 minutos
NOTAS DE PROVA: charuto excepcional, sua faixa elegante e invólucro de cedro conferem-lhe uma presença visual notável, capturando imediatamente a atenção. Com uma construção firme e uniforme, proporciona uma experiência tátil agradável ao segurá-lo. Ao acender, revela aromas cremosos de madeira que permeiam a atmosfera. No início do segundo terço, surgem nuances encantadoras de nozes, trazendo consigo uma evolução harmoniosa. Notas sofisticadas de couro, terra e café se entrelaçam, elevando a complexidade da degustação. Mantém uma textura incrivelmente suave ao longo de quase todo o processo de degustação, surpreendendo constantemente com sua densidade aromática e corpo de personalidade distinta.

R\$ 86,00



CARTA DE *vinhos e charutos*
TAÇAS E DOSES

TAÇA DE VINHO

Branco	R\$ 35,00
Rosé	R\$ 35,00
Tinto	R\$ 35,00
Tinto Suave	R\$ 35,00

TAÇA DE ESPUMANTE

Brut	R\$ 30,00
Moscatel	R\$ 30,00

ROLHA

Taxa	R\$ 155,00
------	------------





Olivas
de Gramado