



CATÁLOGO





ÁFRICA DO SUL



A África do Sul produz vinhos desde 1665, é o primeiro país do Novo Mundo a ter uma produção consistente da bebida. O clima árido e quente é refrescado pela brisa marítima que vem do Golfo de Bengala, e sua geografia acidentada, recortada por montanhas e colinas que abrigam alguns dos melhores vinhedos do mundo. Por décadas a sua uva emblemática foi a Pinotage, resultado do cruzamento das francesas Pinot Noir e Cinsault. A "Pino", apelido pelo qual a uva é conhecida, é muito resistente, tem potencial para fazer vinhos tintos escuros e frutados, e por isso foi muito difundida. Hoje em dia os produtores apostam também em outras cepas como a Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Pinot Noir, Grenache e Cabernet Franc, mas nem só de tintos vive a África do Sul. A uva branca mais popular é a Steen - nome local para Chenin Blanc - que é facilmente cultivável e

rende um vinho leve e fácil. Nos últimos anos a Sauvignon Blanc e a Chardonnay se tornaram as preferidas para vinhos elegantes, vivos e cheios de sabor. As regiões mais importantes são Stellenbosch, Paarl, Constantia, Robertson, Coastal, Darling e Franschhoek, mais de 90% de todo o vinho sul-africano saem destas regiões. Mais da metade dos produtores sul-africanos produzem vinhos orgânicos, conforme relatório da **Biodiversity & Wine Initiative (BWI)**, projeto que estimula e divulga empresas que produzem vinho de forma saudável.



LYNGROVE WINES



“

Nossos vinhos são elaborados para transmitir todo o sabor e clareza das uvas e vinhedos. Nossa pesquisa em busca da excelência é diária, e sempre estamos atentos a novos terroirs e possibilidades no incrível terroir que temos na África do Sul.

”

Cód.: 06130034 750ml

EAN: 6009638240196 DUN: 6009638241889



LYNGROVE COLLECTION
CHENIN BLANC

Uvas: Chenin Blanc
Região: Stellenbosch
Elaboração: Fermentação a baixas temperaturas e posterior curto período de maturação com as lias finas para complexidade de sabor
Álcool: 13%
Temp. de serviço: De 6°C a 8°C
Volume: 750ml



Cód.: 06130024 750ml

EAN: 6009638240080 DUN: 8711709512511



LYNGROVE COLLECTION
SAUVIGNON BLANC

Uvas: Sauvignon Blanc 100%
Região: Stellenbosch
Elaboração: 3 meses em cubas de aço
Álcool: 12,4%
Temp. de serviço: 10°C
Volume: 750ml



Cód.: 06130026 750ml

EAN: 6009638240028 DUN: 8711709512450



LYNGROVE COLLECTION
PINOTAGE

Uvas: Pinotage 100%
Região: Stellenbosch
Elaboração: 3 meses em cubas de inox
Álcool: 13,8%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



Cód.: 06130025 750ml

EAN: 6009638240301 DUN: 8711709515215



LYNGROVE RESERVE

Uvas: Shiraz 74% e Pinotage 26%
Região: Stellenbosch
Elaboração: 6 meses em carvalho francês e americano
Álcool: 14,7%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



Cód.: 06130023 750ml

EAN: 6009638240844 DUN: 6009638240851



LYNGROVE LATITUDE
PLATINUM UNFILTERED

Uvas: Cabernet Sauvignon 40%, Pinotage 35% e Shiraz 25%
Região: Stellenbosch
Elaboração: 18 meses em carvalho francês e americano
Álcool: 14,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml





Cód.: 06130036 750ml

EAN: 6009638241223 DUN: 6009638241230

**LYNGROVE COLLECTION
ROSÉ**

Uvas: Shiraz

Região: Stellenbosch

Elaboração: Fermentação a baixa temperatura em tanques de aço inoxidável

Álcool: 12%

Temp. de serviço: De 6°C a 8°C

Volume: 750ml



ROSA



MORANGO



CEREA



FRAMBOESA



THE BERNARD SERIES



Cód.: 06130027 750ml
 EAN: 6001506904674 DUN: 16001506904619

**THE BERNARD SERIES
 CHENIN BLANC**
Uvas: Chenin Blanc 100%
Região: Coastal Region (Agter-Paarl, Durbanville e Bottelary Hills)
Elaboração: Estagia por 12 meses em barricas de carvalho francês, sendo 50% novas e 50% de segundo uso
Álcool: 14,0%
Temp. de serviço: 8°C
Volume: 750ml



AMARELO PALHA




MARACUJÁ PÊSSEGO PAPAYA




Cód.: 06130029 750ml
 EAN: 6001506905008 DUN: 16001506904916

**THE BERNARD SERIES
 BUSH VINE PINOTAGE**
Uvas: Pinotage 100%
Região: Coastal Region
Elaboração: Estagia por 18 meses em barricas de carvalho
Álcool: 14,0%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



RUBI




FRUTADO CEREJA ESPECIARIAS




Cód.: 06130030 750ml
 EAN: 6001606904704 DUN: 16001506904640

**THE BERNARD SERIES
 SMALL BARREL S.M.V.**
Uvas: Shiraz 87%, Mourvèdre 10% e Viognier 3%
Região: Paarl
Elaboração: Estagia por 14 meses em barricas de carvalho
Álcool: 14,0%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



RUBI ESCURO



FRUTADO CHOCOLATE AMARGO ESPECIARIAS



THE BEACHHOUSE



Cód.: 06130032 750ml
 EAN: 6001506900355 DUN: 16001506900444

THE BEACHHOUSE
SAUVIGNON BLANC
Uvas: Sauvignon Blanc 85% e Semillon 15%
Região: Western Cape
Elaboração: Estagia em modernas cubas de aço inox
Álcool: 12,4%
Temp. de serviço: 8°C
Volume: 750ml

AMARELO PALHA
 MARACUJÁ ABACAXI

CORPO MADEIRA TANINO ACIDEZ

Frutos do mar Peixes Comida japonesa

Cód.: 06130031 750ml
 EAN: 6001506908979 DUN: 16001506908839

THE BEACHHOUSE
SHIRAZ
Uvas: Shiraz 100%
Região: Western Cape
Elaboração: Estagia em modernas cubas de aço inox
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml

RUBI
 FRUTADO CEREA

CORPO MADEIRA TANINO ACIDEZ

Carnes vermelhas Massas Pizzas



ARGENTINA



Os argentinos encontraram a maneira certa de tirar o melhor do terroir e fazer de seu país uma das referências enológicas do mundo. A tradição na produção de vinho remonta à época dos colonizadores espanhóis e, posteriormente, à imigração italiana. A Argentina é superlativa “la impresión de haber llegado al país de los gigantes”, comenta Hugh Johnson. O país platino tem sua produção de vinho concentrada em Mendoza e San Juan, e também produz na Patagônia e na distante província de Salta, onde estão localizados os vinhedos mais altos do mundo. Recentemente, Mendoza ganhou Denominação de Origem, a DO Luján de

Cuyo, considerada por especialistas nacionais e estrangeiros como a área onde a Malbec dá seu resultado mais encantador. A Malbec domina o cenário, mas não podemos esquecer que também há muito Cabernet Sauvignon, Syrah e Merlot. Há um burburinho atualmente em torno da deliciosa Cabernet Franc, e entre os vinhedos antigos há muita Bonarda. Há também uma produção de grandes vinhos brancos de Chardonnay e Chenin Blanc, mas quem rouba a cena é a Torrontés, uva que foi resgatada e melhorada pela enóloga Susana Balbo.



SUSANA BALBO WINES



Cód.:06010009 750ml
EAN:7798068480096 DUN:27798068480113

ANUBIS RESERVA MALBEC
Uvas: Malbec
Região: Valle de Uco
Elaboração: 9 meses em barricas de carvalho francês
Álcool: 14%
Temp. de serviço: De 14°C a 18°C
Volume: 750ml



RUBI

VIOLETA CEREA ESPERICARIAS



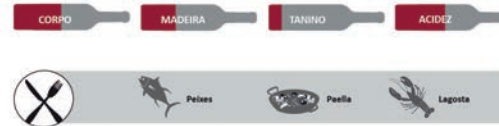
Cód.:06010023 750ml
EAN:7798068480171 DUN:27798068480182

ANUBIS CHARDONNAY
Uvas: Chardonnay
Região: Valle de Uco
Elaboração: maturação sur lie por 3 meses e 30% em carvalho francês por 3 meses
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: De 8°C a 10°C
Volume: 750ml



AMARELO PALHA

FLORES BRANCAS ABACAXI BAUNILHA



Cód.: 06010024 750ml
EAN: 7798068480027 DUN: 27798068480052

ANUBIS MALBEC
Uvas: Malbec 100%
Região: Luján de Cuyo - Mendoza
Elaboração: 6 meses em carvalho francês
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



RUBI

FRUTADO CHOCOLATE AMADURECIDO



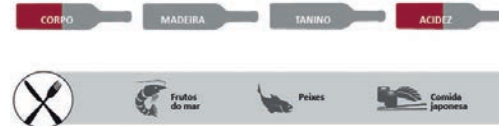
Cód.: 06010020 750ml EAN: 7798068480300 DUN: 27798068480328
Cód.: 06010019 375ml EAN: 7798068481260 DUN: 27798068481219

CRIOS TORRONTÉS
Uvas: Torrontés 100%
Região: Lujan de Cuyo - Mendoza
Elaboração: Fermenta e amadurece em cubas de aço inox
Álcool: 14,5%
Temp. de serviço: 12°C
Volume: 750ml e 375ml



AMARELO VERDEAL

CITRICO FLORAL



Cód.: 06010016 375ml EAN: 7798068481222 DUN: 27798068481172
Cód.: 06010018 750ml EAN: 7798068480393 DUN: 27798068480410



CRIOS MALBEC
Uvas: Malbec 95% e Bonarda 5%
Região: Valle de Uco - Mendoza
Elaboração: 9 meses em carvalho francês
Álcool: 14,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml e 375ml

RUBI

FRUTADO **CHOCOLATE**



Cód.: 06010097 750ml EAN: 7798068485053 DUN: 37798068485061



CRIOS DULCE NATURAL
Uvas: Torrontés 100%
Região: Valle de Uco - Altamira
Elaboração: Fermenta e amadurece em cubas de aço inox
Álcool: 10,5%
Temp. de serviço: 10°C
Volume: 750ml

AMARELO PALHA

FRUTAS CÍTRICAS **FLORAL**



Cód.: 06010015 375ml EAN: 7798068481253 DUN: 7798068481253
Cód.: 06010017 750ml EAN: 7798068480249 DUN: 27798068480267



CRIOS ROSÉ DE MALBEC
Uvas: Malbec 100%
Região: Valle de Uco - Mendoza
Elaboração: Fermenta e amadurece em cubas de aço inox
Álcool: 14,5%
Temp. de serviço: 12°C
Volume: 375ml e 750ml

ROSA CLARO

FRUTADO



Cód.: 06010013 750ml EAN: 7798068480218 DUN: 27798068480236



CRIOS CABERNET SAUVIGNON
Uvas: Cabernet Sauvignon 95% e Cabernet Franc 5%
Região: Vale de Uco - Mendoza
Elaboração: 9 meses em carvalho francês
Álcool: 14,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml

RUBI

FRUTADO **CHOCOLATE**



Cód.: 06010044 750ml EAN: 7798068482618 DUN: 27798068482636



CRIOS RED BLEND
Uvas: 27% Cabernet Franc, 25% Malbec, 18% Cabernet Sauvignon, 17% Petit Verdot, 13% Syrah
Região: Valle de Uco - Mendoza
Elaboração: 8 meses em carvalho francês
Álcool: 14,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml

RUBI ESCURO

FRUTADO **CHOCOLATE**



Cód.: 06010109 750ml EAN: 7798068485305 DUN: 37798068485313



TRADICIÓN CHARDONNAY
Uvas: Chardonnay 100%
Região: Valle de Uco
Elaboração: 3 meses de contato com as borras
Álcool: 14,5%
Temp. de serviço: 12°C
Volume: 750ml

AMARELO PALHA

FLORES BRANCAS **ABACAXI** **BAUNILHA**



Cód.: 06010082 750ml
EAN: 7798068484414 DUN: 37798068484439

**TRADICIÓN
CABERNET SAUVIGNON**
Uvas: Cabernet Sauvignon 100%
Região: Luján de Cuyo
Elaboração: 14 meses em carvalho francês, 50% de primeiro uso e 50% de segundo uso
Álcool: 14,0%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml

 RUBI ESCURO

 FRUTADO  CHOCOLATE  AMADERADO



Cód.: 06010079 750ml
EAN: 7798068484445 DUN: 37798068484453

**TRADICIÓN
RED BLEND**
Uvas: Malbec 60%, Cabernet franc 30% e Cabernet Sauvignon 10%
Região: Luján de Cuyo
Elaboração: 14 meses em carvalho francês, 50% de primeiro uso e 50% de segundo uso
Álcool: 14,0%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml

 RUBI ESCURO

 FRUTADO  CHOCOLATE  AMADERADO



Cód.: 06010081 750ml
EAN: 7798068484384 DUN: 37798068484408

**TRADICIÓN
MALBEC**
Uvas: Malbec 100%
Região: Luján de Cuyo
Elaboração: 14 meses em carvalho francês, 50% de primeiro uso e 50% de segundo uso
Álcool: 14,0%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml

 RUBI ESCURO

 FRUTADO  ESPECIARIAS  CAFÉ



Cód.: 06010094 750ml
EAN: 7798068484148 DUN: 37798068484163

**SUSANA BALBO SIGNATURE
WHITE BLEND**
Uvas: Sauvignon Blanc 34%, Torrontés 33% e Sémillon 33%
Região: Finca la Delfina - Altamira
Elaboração: Estagia 4 meses em carvalho francês, 60% de primeiro uso e 40% de segundo uso
Álcool: 12,5%
Temp. de serviço: 12°C
Volume: 750ml

 AMARELO PALHA

 LIMA DA PÉRSIA  FLORAL  FRUTAS DE POVA BRANCA



Cód.: 06010046 750ml
EAN: 7798068483370 DUN: 27798068483398

**SUSANA BALBO SIGNATURE
TORRONTÉS**
Uvas: Torrontés 100%
Região: Altamira (Valle de Uco) - Mendoza
Elaboração: 3 meses em carvalho francês
Álcool: 14,0%
Temp. de serviço: 12°C
Volume: 750ml

 AMARELO PALHA

 LIMA DA PÉRSIA  LÍMÃO  BANANINA



Cód.: 06010083 750ml
EAN: 7798068484261 DUN: 37798068484286

**SUSANA BALBO SIGNATURE
ROSÉ**
Uvas: Malbec 60% e Pinot Noir 40%
Região: Valle de Uco - Mendoza
Elaboração: Não passa por madeira
Álcool: 12,5%
Temp. de serviço: 8°C
Volume: 750ml

 ROSÉ

 CÍTRICO  CEREJA  MINERAL



Cód.: 06010010 750ml
EAN: 7798068480775 DUN: 37798068480790

**SUSANA BALBO SIGNATURE
CABERNET SAUVIGNON**

Uvas: Cabernet Sauvignon 95% e Malbec 5%

Região: Finca Brío e Los Árboles (Valle de Uco) - Mendoza

Elaboração: 13 meses em carvalho francês

Álcool: 13,6%

Temp. de serviço: 15°C

Volume: 750ml




ROSE



FRUTADO



CHOCOLATE



AMADERADO



Cód.: 06010006 750ml EAN: 7798068480805 DUN: 37798068480820
Cód.: 06010098 1500ml EAN: 7798068481932 DUN: 37798068481940

**SUSANA BALBO SIGNATURE
MALBEC**

Uvas: Malbec 96% e Petit Verdot 4%

Região: La Delfina e Altamira (Valle de Uco) - Mendoza

Elaboração: 13 meses em carvalho francês

Álcool: 14,4%

Temp. de serviço: 15°C

Volume: 750ml




RUBI ESCURO



FRUTADO



CHOCOLATE



AMADERADO



Cód.: 06010012 500ml
EAN: 7798068481833 DUN: 27798068481844

**SUSANA BALBO SIGNATURE
LATE HARVEST MALBEC**

Uvas: Syrah 50% e Bonarda 50%

Região: Luján de Cuyo - Mendoza

Elaboração: 9 meses em carvalho francês

Álcool: 13,9%

Temp. de serviço: 8°C

Volume: 500ml




RUBI PROFUNDO



CHOCOLATE



AMADURECIDO



Cód.: 06010005 750ml EAN: 7798068480744 DUN: 37798068480769
Cód.: 06010131 1500ml EAN: 7798068485671 DUN: 17798068485661

**SUSANA BALBO SIGNATURE
BRIOSO**

Uvas: Cabernet Sauvignon 45%, Malbec 25%, Cabernet Franc 25% e Petit Verdot 5%

Região: Agrelo - Luján de Cuyo (Mendoza)

Elaboração: 15 meses em carvalho francês

Álcool: 14,5%

Temp. de serviço: 15°C

Volume: 750ml e 1500ml




RUBI ESCURO



FRUTADO



CHOCOLATE



BAUNILHA



Cód.: 06010084 750ml
EAN: 7798068484582 DUN: 37798068484590

**SUSANA BALBO SIGNATURE
LA DELFINA**

Uvas: Malbec 100%

Região: Paraje / Altamira - Mendoza

Elaboração: 14 meses em barricas novas de carvalho francês

Álcool: 14,5%

Temp. de serviço: 15°C

Volume: 750ml




RUBI ESCURO



AMENDAS



CHOCOLATE



AMORAS



Cód.: 06010026 750ml
EAN: 7798068480539 DUN: 37798068480554

**BENMARCO
MALBEC**

Uvas: Malbec 100%

Região: Vale de Uco - Mendoza

Elaboração: Estagia em barris de carvalho francês por 11 meses

Álcool: 14,0%

Temp. de serviço: 15°C

Volume: 750ml




VERMELHO RUBI



FLORAL



CHOCOLATE



AMADERADO



Cód.: 06010027 750ml
EAN: 7798068480836 DUN: 37798068480851

BENMARCO CABERNET SAUVIGNON
Uvas: Cabernet Sauvignon 90%, Merlot 5% e Cabernet Franc 5%
Região: Valle de Uco - Mendoza
Elaboração: 11 meses em carvalho francês
Álcool: 14,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml




RUBI ESCURO



FRUTADO FRUTAS SECAS ESPECIARIAS



Cód.: 06010106 750ml
EAN: 7798068484797 DUN: 37798068484811

BENMARCO CABERNET FRANC
Uvas: Cabernet Franc
Região: Altamira - Valle de Uco
Elaboração: Estágia em barris de carvalho francês por 11 meses
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml




RUBI



TERROSO HERBÁCEO CHOCOLATE



Cód.: 06010034 750ml EAN: 7798068481062 DUN: 37798068481056
Cód.: 06010132 1500ml EAN: 7798068485718 DUN: 17798068485708

BENMARCO EXPRESIVO
Uvas: Malbec 85% e Cabernet Franc 15%
Região: Gualtallary - Mendoza
Elaboração: 14 meses em carvalho francês
Álcool: 14,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml e 1500ml




RUBI ESCURO



FRUTADO CHOCOLATE AMADERADO



Cód.: 06010121 750ml
EAN: 7798068485022 DUN: 37798068485023

BENMARCO SIN LIMITES GUALTALLARY
Uvas: Malbec
Região: Gualtallary - Vale de Uco
Elaboração: Fermentação em Ovos de Concreto e Barrica. Com 12 meses de maturação em barrica francesa.
Álcool: 14,5%
Temp. de serviço: 14°C a 18°C
Volume: 750ml




RUBI



TERROSO FRUTAS NEGRAS ESPECIARIAS



Cód.: 06010120 750ml
EAN: 7798068484971 DUN: 37798068484996

BENMARCO SIN LIMITES PEDERNAL
Uvas: Malbec
Região: Valle de Pedernal - San Juan
Elaboração: Fermentação em Ovos de Concreto e Barrica. Com 12 meses de maturação em barrica francesa.
Álcool: 14,5%
Temp. de serviço: 14°C a 18°C
Volume: 750ml




RUBI



ESPECIARIAS ERVAS SECAS TERROSO GIZ



Cód.: 06010133 750ml
EAN: 7798068485121 DUN: 47798068485167

BENMARCO SIN LIMITES CHARDONNAY
Uvas: Chardonnay
Região: Gualtallary - Vale de Uco
Elaboração: Maceração pré fermentativa e posterior fermentação em barricas de carvalho francês.
Álcool: 14,5%
Temp. de serviço: 8°C a 10°C
Volume: 750ml




AMARELO PALHA



FLORES BRANCAS ABACAXI PÊSSEGO



VAGLIO



Cód.: 06010115 750ml
EAN: 7798068482854 DUN: 27798068482872

VAGLIO AGGIE
Uvas: Malbec
Região: Gualtallary, Vale de Uco
Elaboração: 40% estagia em barricas de carvalho francês novo
Álcool: 14,5%
Temp. de serviço: 14°C a 18°C
Volume: 750ml



VERMELHO RUBI

FRUTAS VERMELHAS PIMENTAS BRANCAS

CORPO MADEIRA TANINO ACIDEZ

Carne vermelhas Queijos duros

Cód.: 06010118 750ml
EAN: 7798068482823 DUN: 27798068482841

VAGLIO CHACRA
Uvas: Malbec
Região: Agrelo, Luján de Cuyo
Elaboração: 40% estagia em barricas de carvalho francês novo
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 14°C a 18°C
Volume: 750ml



VERMELHO RUBI

CEREAIS NEGRAS ESPECIARIAS

CORPO MADEIRA TANINO ACIDEZ

Carne vermelhas Comidas apimentadas Queijos

Cód.: 06010114 750ml
EAN: 7798068482793 DUN: 27798068482810

VAGLIO CHANGO
Uvas: Malbec 65%, Tannat 20% e Cabernet Sauvignon 15%
Região: Altamira, Valle de Uco
Elaboração: 40% estagia em barricas de carvalho francês novo
Álcool: 14,0%
Temp. de serviço: 14°C a 18°C
Volume: 750ml



VERMELHO RUBI

MORANGOS CASSIS

CORPO MADEIRA TANINO ACIDEZ

Carne grelhadas Embutidos Queijos

Cód.: 06010116 750ml
EAN: 7798068484957 DUN: 27798068484962

VAGLIO MIPERAL
Uvas: Malbec
Região: El Peral, Tupungato, Valle de Uco
Elaboração: 12 meses em barricas de carvalho francês novo
Álcool: 14,5%
Temp. de serviço: 14°C a 18°C
Volume: 750ml



VERMELHO RUBI

AMEIXAS ESPECIARIAS CACAU

CORPO MADEIRA TANINO ACIDEZ

Carne vermelhas Paella Queijos maduros

Cód.: 06010117 750ml
EAN: 7798068482885 DUN: 27798068482902

VAGLIO TEMPLE
Uvas: Malbec
Região: Anchoris, Valle de Uco
Elaboração: 40% estagia em barricas de carvalho francês novo
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 14°C a 18°C
Volume: 750ml



VERMELHO RUBI

GROSELHAS CASSIS AMEIXAS

CORPO MADEIRA TANINO ACIDEZ

Carne vermelhas Pato Massas

AMADEO MARAÑÓN



Cód.: 06010087 750ml
EAN: 7798160150361 DUN: 27798160150365

MALEVO
TEMPRANILLO/BONARDA
Uvas: Tempranillo 70% e Bonarda 30%
Região: Mendoza
Elaboração: Não estagia em carvalho
Álcool: 12,2%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



Cód.: 06010085 750ml
EAN: 7798160150361 DUN: 27798160150365

MALEVO
SYRAH/MALBEC
Uvas: Syrah 70% e Malbec 30%
Região: Mendoza
Elaboração: Não estagia em carvalho
Álcool: 12,6 %
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



Cód.: 06010086 750ml
EAN: 7798160150354 DUN: 27798160150358

MALEVO
PREMIUM MALBEC
Uvas: Malbec 100%
Região: Mendoza
Elaboração: 50% estagia em barricas de carvalho americano
Álcool: 13,1%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



Cód.: 06010095 750ml
EAN: 7798160150408 DUN: 17798160150405

GRAN BODEGA
Uvas: Bonarda
Região: Argentina
Elaboração: Fermentação em tanques de aço inox
Álcool: 13,1%
Temp. de Serviço: 16-18°C
Volume: 750ml






THE GRILLMASTER



Cód.: 06010100 750ml
EAN: 7790240097856 DUN: 7790240297850

**THE GRILL MASTER
FAN CLUB BRANCO**
Uvas: Chardonnay 50% e Chenin 50%
Região: Mendoza
Elaboração: Tanques de aço inox
Álcool: 12,5%
Temp. de serviço: 10°C a 12°C
Volume: 750ml



AMARELO BRILHANTE

FRUTAS CÍTRICAS FLORAL

CORPO MADEIRA TANINO ACIDEZ



Cód.: 06010103 750ml
EAN: 7791549952934 DUN: 7791540252938

**THE GRILL MASTER
FAN CLUB TINTO**
Uvas: 60% Cabernet Sauvignon e 40% Malbec
Região: Mendoza
Elaboração: Tanques de aço inox
Álcool: 13%
Temp. de serviço: 14°C a 18°C
Volume: 750ml



RUBI

FRUTADO PIMENTA PRETA

CORPO MADEIRA TANINO ACIDEZ



Cód.: 06010137 750ml
EAN: 7790240097887 DUN: 7790240297881

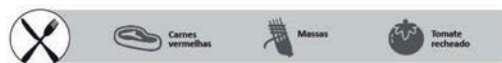
**THE GRILL MASTER
FAN CLUB MALBEC**
Uvas: Malbec
Região: Mendoza
Elaboração: Colheita Manual e fermentação com controle de temperatura.
Álcool: 13%
Temp. de serviço: De 14°C a 18°C
Volume: 750ml



RUBI

AMORA CEREJA VIOLETA

CORPO MADEIRA TANINO ACIDEZ



Cód.: 06010136 750ml
EAN: 7790240097900 DUN: 7790240297904

**THE GRILL MASTER
FAN CLUB SAUVIGNON BLANC**
Uvas: Sauvignon Blanc
Região: Mendoza
Elaboração: Fermentação em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura.
Álcool: 13,0%
Temp. de serviço: De 6°C a 8°C
Volume: 750ml



LIÃO

LIÃO MELÃO MARACUJÁ

CORPO MADEIRA TANINO ACIDEZ



Cód.: 06010135 750ml
EAN: 7791540052446 DUN: 7791540252440

**THE GRILL MASTER
FAN CLUB ROSÉ**
Uvas: Bonarda, Sangiovese e Malbec
Região: Mendoza
Elaboração: Colheita manual, maceração a frio e fermentação em tanques de aço inoxidável a baixa temperatura.
Álcool: 12,5%
Temp. de serviço: De 8°C a 10°C
Volume: 750ml



ROSA

MORANGO GROSSELHA CEREJA

CORPO MADEIRA TANINO ACIDEZ



SAN TELMO



Cód.: 06010134 750ml

EAN: 7791540052446 DUN: 7791540252440



SAN TELMO ROSE

Uvas: Bonarda, Sangiovese e Malbec

Região: Mendoza

Elaboração: Fermentação em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura.

Álcool: 13,5%

Temp. de serviço: De 8°C a 10°C

Volume: 750ml



ROSA



CEREA



FRAMBOESA



MORANGO



Carneiro



Legumes grelhados



Peixes

Cód.: 06010099 750ml

EAN: 7791250001031 DUN: 7791250201035



SAN TELMO CHARDONNAY

Uvas: 100% Chardonnay

Região: Mendoza

Elaboração: breve passagem em carvalho

Álcool: 13%

Temp. de Serviço: 10-12°C

Volume: 750ml



AMARELO BRILHANTE



ABACAXI



Maçã



Frutos do mar



Peixes



Comida japonesa

Cód.: 06010104 750ml

EAN: 7791250002014 DUN: 7791250202018



SAN TELMO RESERVA MALBEC

Uvas: Malbec 100%

Região: Mendoza

Elaboração: 9 meses em carvalho francês e americano

Álcool: 13,5%

Temp. de serviço: 16°C a 18°C

Volume: 750ml



RUBI ESCURO



FRUTADO



PIMENTA PRETA



Carnes vermelhas



Massas



Queijo

Cód.: 06010101 750ml

EAN: 7791250001017 DUN: 7791250201011



SAN TELMO CABERNET SAUVIGNON

Uvas: 100% Cabernet Sauvignon

Região: Mendoza

Elaboração: fermenta e amadurece em tanques de aço inox

Álcool: 13%

Temp. de Serviço: 16-18°C

Volume: 750ml



RUBI



FRUTAS NEGRAS



ESPECIARIAS



Carnes vermelhas



Carnes brancas



Queijos

Cód.: 06010102 750ml

EAN: 7791250000997 DUN: 7791250200991



SAN TELMO MALBEC

Uvas: 100% Malbec

Região: Valle de Uco - Altamira

Elaboração: fermenta e amadurece em cubas de aço inox

Álcool: 13%

Temp. de Serviço: 16-18°C

Volume: 750ml



RUBI



FRUTADO



Carnes vermelhas



Massas



Queijos



AUSTRÁLIA



A Austrália é uma potência que há décadas figura entre os 10 maiores produtores de vinho do mundo. Na década de 1980 surgiu como grande fornecedora de vinhos brancos ricos e cheios de madeira e com uma mescla inusitada que fez sucesso em todo o mundo, o corte tinto de Cabernet com Shiraz. Muitas vezes pensamos na Austrália como uma planície cheias de cangurus, mas o país tem o tamanho do Brasil, e a área sul, que é voltada para a Antártida, tem grande vocação para fazer vinhos. O terroir desta zona tem semelhança climática e de solo

que variam entre Saint-Émilion, Rhône e Toscana. Os Estados Unidos influenciaram muito o modo como os australianos fazem seu vinho, e a Califórnia foi uma inspiração certa. O uso de tecnologia para acompanhar todo o processo, desde o plantio até a colheita e fermentação, o uso preferencial de barricas de carvalho americano, e a forma direta e descontraída de comunicar tem muita da linguagem desenvolvida nos Estados Unidos. No início os vinhos eram quase doces, e cheios de madeira nova, mas agora aos poucos ganharam elegância, pois os enólogos locais entenderam bem seu terroir e o potencial de cada região.



YELLOW TAIL



Cód.: 06140007 750ml
EAN: 9322214011407 DUN: 19322214011404



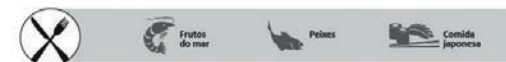
YELLOW TAIL MOSCATO
Uvas: Moscato 100%
Região: South Eastern
Elaboração: Cubas de aço inox
Álcool: 13,0%
Temp. de serviço: 10°C
Volume: 750ml



Cód.: 06140006 750ml
EAN: 9322214011414 DUN: 19322214011411



YELLOW TAIL PINK MOSCATO
Uvas: Moscato 100%
Região: South Eastern
Elaboração: Cubas de aço inox
Álcool: 12,0%
Temp. de serviço: 10°C
Volume: 750ml



Cód.: 06140008 750ml
EAN: 9322214007387 DUN: 19322214007384



YELLOW TAIL CHARDONNAY
Uvas: Chardonnay 100%
Região: South Eastern
Elaboração: Cubas de aço inox
Álcool: 13,0%
Temp. de serviço: 10°C
Volume: 750ml



Cód.: 06040009 750ml
EAN: 9322214007400 DUN: 19322214007407



YELLOW TAIL SHIRAZ
Uvas: Shiraz 100%
Região: South Eastern
Elaboração: 4 meses em carvalho francês e americano
Álcool: 13,0%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



Cód.: 06040010 750ml
EAN: 9322214008988 DUN: 19322214008985



YELLOW TAIL CABERNET SAUVIGNON
Uvas: Cabernet Sauvignon 100%
Região: South Eastern
Elaboração: 4 meses em carvalho francês e americano
Álcool: 13,0%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



JOHN DUVAL WINES



O Barossa Valley tem condições climáticas e de solo que se assemelham ao terroir de Bordeaux, especificamente Pomerol, em Saint-Émilion. O solo favorece as videiras, muitas com mais de 50 anos de idade, e o clima gerado pelas correntes oceânicas dão ao Barossa um clima mediterrânico, o que nos permite criar vinhos autênticos e inimitáveis.


Cód.: 06140012 750ml
 EAN: 9334921000001 DUN: 19334921000008

PLEXUS TINTO SGM
Uvas: Shiraz 51%, Grenache 30% e Mourvèdre 19%
Região: Barossa Valley
Elaboração: 15 meses em carvalho francês
Álcool: 14,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml





CORPO MADEIRA TANINO ACIDEZ




Cód.: 06140013 750ml
 EAN: 9334921000018 DUN: 19334921000015

ENTITY SHIRAZ
Uvas: Shiraz 100%
Região: Barossa Valley
Elaboração: 18 meses em carvalho francês de "grano fino"
Álcool: 14,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml





CORPO MADEIRA TANINO ACIDEZ



Cód.: 06140011 750ml
 EAN: 9334921000100 DUN: 19334921000107

PLEXUS BRANCO MRV
Uvas: Marsanne 55%, Roussane 35% e Viognier 10%
Região: Barossa Valley
Elaboração: 50% estagia por 6 meses em carvalho francês de "grano fino"
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 10°C
Volume: 750ml





CORPO MADEIRA TANINO ACIDEZ



Cód.: 06140014 750ml
 EAN: 9334921000025 DUN: 19334921000022

ELIGO SHIRAZ
Uvas: Shiraz 100%
Região: Barossa Valley e Eden Valley
Elaboração: 20 meses em carvalho francês
Álcool: 14,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml






CORPO MADEIRA TANINO ACIDEZ




Cód.: 06140020 750ml
 EAN: 9334921000117 DUN: 9334921000124

**ANNEXUS
 GRENACHE**
Uvas: Grenache 100%
Região: Barossa Valley
Elaboração: 12 meses em barricas de carvalho
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 14°C a 18°C
Volume: 750ml



VERMELHO RUBI



FRAMBOESA ERVAS ROSAS VERMELHAS



Cód.: 06140019 750ml
 EAN: 9334921000131 DUN: 9334921000148

**ANNEXUS
 MATARO**
Uvas: Mataro 100%
Região: Barossa Valley
Elaboração: 15 meses em barricas de carvalho
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 14°C a 18°C
Volume: 750ml



VERMELHO RUBI



CEREJA PIMENTA COURO



PETER LEHMANN

A Peter Lehmann faz parte da história de Barossan Valley, demonstrando que com determinação e foco se alcança vinhos que expressam o terroir, com alta qualidade e ser referência mundial.

Cód.: 06140018 | 750ml
EAN: 9311910105862 DUN: 29311910105866

PETER LEHMANN
THE BAROSSAN SHIRAZ
Uvas: Shiraz 100%
Região: Barossa Valley
Elaboração: 12 meses em carvalho
Álcool: 14,5%
Temp. de serviço: 16°C a 18°C
Volume: 750ml



VERMELHO ESCURO

CREMEIA PRETA **CAFÉ** **CHOCOLATE**

CORPO **MADEIRA** **TANINO** **ACIDEZ**

  Carnes vermelhas  Queijo  Massas com molho vermelho



CHILE



É impossível falar do Chile e não citar a Cordilheira dos Andes. A imensa cadeia de montanhas é decisiva na formação dos vinhos deste país. As vinhas chilenas estão localizadas em vales, com altitudes que variam entre 100 e 700 metros acima do nível do mar, direcionados no sentido leste-oeste. O oceano Pacífico funciona como um grande moderador da temperatura, e é também importante para que as chuvas aconteçam nas estações certas. A umidade e a temperatura na região, em modo geral, são amenas, e o amadurecimento dos cachos segue um caminho suave. Nas áreas novas, na Cordilheira da Costa, as vinhas distanciam poucos quilômetros do mar.

Essa região é mais fria que a área central, tem ventos gelados e a neblina da manhã, não raro, se dissipa depois do meio dia. O solo da área costeira é rica em carbonato de cálcio, o que prova que a região já esteve no fundo do mar. Essa combinação de solo e clima gera vinhos minerais, estruturados, contidos, de sabor incrível e acidez refrescante. Há grande potencial para uvas de colheita precoce tais como Pinot Noir, e brancas como a Sauvignon e Chardonnay. Nos vinhedos com influência dos Andes o sabor dos vinhos é mais intenso, a textura mais carnuda, e a predominância é dos tintos mentolados. O clima é mais continental, seco, marcado pelo frio e pela altitude. A névoa que desce das montanhas refresca e cobre as vinhas com um véu de gotículas durante a noite.



VENTISQUERO



Cód.: 06070064 750ml
EAN: 7808725403051 DUN: 17808725403058



TANTEHUE CHARDONNAY
Uvas: Chardonnay 100%
Região: Valle Central
Elaboração: Cubas de aço inox
Álcool: 13,0%
Temp. de serviço: 10°C
Volume: 750ml



Cód.: 06070065 750ml
EAN: 7808725400234 DUN: 17808725400231



TANTEHUE CABERNET SAUVIGNON
Uvas: Cabernet Sauvignon 100%
Região: Valle Central
Elaboração: Cubas de aço inox
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



Cód.: 06070186 750ml
EAN: 7808725404003 DUN: 17808725404000



TANTEHUE MERLOT
Uvas: Merlot 85% e Syrah 15%
Região: Valle Central
Elaboração: Cubas de aço inox
Álcool: 12,5%
Temp. de serviço: 16°C
Volume: 750ml



Cód.: 06070188 750ml
EAN: 7808725403044 DUN: 17808725403041



TANTEHUE SAUVIGNON BLANC
Uvas: Sauvignon Blanc 100%
Região: Valle Central
Elaboração: Cubas de aço inox
Álcool: 12,5%
Temp. de serviço: 8°C
Volume: 750ml



Cód.: 06070187 750ml
EAN: 7808725408131 DUN: 17808725408138



TANTEHUE CARMÉNÈRE
Uvas: Carménère 85% e Syrah 15%
Região: Valle Central
Elaboração: Cubas de aço inox
Álcool: 12,5%
Temp. de serviço: 16°C
Volume: 750ml



Cód.: 06070005 750ml
 EAN: 7808725400234 DUN: 17808725400231

CLÁSICO CARMÉNÈRE
Uvas: Carménère 85% e Syrah 15%
Região: Valle Central
Elaboração: 10% estagia em carvalho francês
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml






Cód.: 06070008 187ml EAN: 7808725402207 DUN: 17808725402204
 Cód.: 06070010 750ml EAN: 7808725401392 DUN: 27808725401396

CLÁSICO MERLOT
Uvas: Merlot 85% e Cabernet Sauvignon 15%
Região: Valle Central
Elaboração: 50% estagia em barricas de carvalho por 5 meses
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 187ml e 750ml






Cód.: 06010017 750ml
 EAN: 7808725401484 DUN: 27808725401488

CLÁSICO SYRAH
Uvas: Syrah 85% e Cabernet Sauvignon 15%
Região: Valle Central
Elaboração: Cubas de aço inox
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml






Cód.: 06070004 750ml
 EAN: 7808725401385 DUN: 27808725401389

CLÁSICO CABERNET SAUVIGNON
Uvas: Cabernet Sauvignon 100%
Região: Valle Central
Elaboração: 50% estagia 5 meses em carvalho americano
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml






Cód.: 06070006 187ml EAN: 7808725402207 DUN: 17808725402204
 Cód.: 06070007 750ml EAN: 7808725401392 DUN: 27808725401396

CLÁSICO CHARDONNAY
Uvas: Chardonnay 100%
Região: Valle Central
Elaboração: Cubas de aço inox
Álcool: 13,0%
Temp. de serviço: 10°C
Volume: 187ml e 750ml






Cód.: 06070011 750ml
 EAN: 7808725402481 DUN: 17808725402488

CLÁSICO SAUVIGNON BLANC
Uvas: Sauvignon Blanc 100%
Região: Valle Central
Elaboração: Fermentação a frio para preservar os aromas da variedade
Álcool: 12,5%
Temp. de serviço: 10°C
Volume: 750ml






Cód.: 06070213 750ml

EAN: 7808725402474 DUN: 17808725402471



VENTISQUERO CLÁSICO ROSÉ

Uvas: Cabernet Sauvignon
Região: Valle Central
Elaboração: fermentação em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura
Álcool: 12%
Temp. de serviço: De 6°C a 8°C
Volume: 750ml



Cód.: 06070039 375ml EAN: 7808725402559 DUN: 17808725402556

Cód.: 06070040 750ml EAN: 7808725400258 DUN: 17808725400255



RESERVA SAUVIGNON BLANC
Uvas: Sauvignon Blanc 100%
Região: Valle de Casablanca
Elaboração: Tanques de aço inox
Álcool: 13,0%
Temp. de serviço: 10°C
Volume: 375ml e 750ml



Cód.: 06070036 750ml

EAN: 7808725400838 DUN: 27808725400832



RESERVA CHARDONNAY
Uvas: Chardonnay 100%
Região: Valle de Casablanca
Elaboração: Tanques de aço inox
Álcool: 13,0%
Temp. de serviço: 10°C
Volume: 750ml



Cód.: 06070175 750ml

EAN: 7808725406717 DUN: 17808725406714



RESERVA ROSÉ
Uvas: Syrah 100%
Região: Valle de Colchagua
Elaboração: Tanques de aço inoxidável
Álcool: 12,0%
Temp. de serviço: 8°C a 10°C
Volume: 750ml



Cód.: 06070033 750ml

EAN: 7808725400135 DUN: 17808725400132



RESERVA CABERNET SAUVIGNON
Uvas: Cabernet Sauvignon 85% e Syrah 15%
Região: Valle del Maipo
Elaboração: 70% estagia por 10 meses em carvalho francês
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



Cód.: 06070034 375ml EAN: 7808725402566 DUN: 17808725402563

Cód.: 06070035 750ml EAN: 7808725400166 DUN: 17808725400163



RESERVA CARMÉNÈRE
Uvas: Carménère 85% e Syrah 15%
Região: Valle de Colchagua
Elaboração: 70% estagia em carvalho francês e americano por 10 meses
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 375ml e 750ml



Cód.: 06070037 750ml
EAN: 7808725400142 DUN: 17808725400149

RESERVA MERLOT
Uvas: Merlot 85% e Cabernet Sauvignon 15%
Região: Valle del Maipo
Elaboração: 70% estagia 10 meses em carvalho francês
Álcool: 12,0%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml





Cód.: 06070155 750ml
EAN: 7808725405666 DUN: 17808725405663

RESERVA RED BLEND
Uvas: Cabernet Sauvignon 50%, Carménère 30%, Syrah 13% e Petit Verdot 7%
Região: Valle del Maipo
Elaboração: 70% estagia em carvalho francês e americano por 10 meses
Álcool: 13,0%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml





Cód.: 06070041 750ml
EAN: 7808725400159 DUN: 17808725400156

RESERVA SYRAH
Uvas: Syrah 85% e Cabernet Sauvignon 15%
Região: Valle del Maipo
Elaboração: 70% estagia 10 meses em carvalho francês
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml





Cód.: 06070038 750ml
EAN: 7808725401606 DUN: 17808725401603

RESERVA PINOT NOIR
Uvas: Pinot Noir 100%
Região: Valle de Casablanca
Elaboração: 70% estagia por 10 meses em carvalho francês
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 12°C
Volume: 750ml





Cód.: 06070203 750ml
EAN: 7808725408605 DUN: 17808725408602

GRAN RESERVA SAUVIGNON BLANC
Uvas: Sauvignon Blanc
Região: Valle de Leyda
Elaboração: Fermentação em tanques de aço inox a baixa temperatura, com maceração a frio pré fermentativa a frio por 12 a 14h. Pós fermentação matura 5 meses sobre as lias com suaves bâtonnages
Álcool: 12,5%
Temp. de serviço: 6°C a 8°C
Volume: 750ml





Cód.: 06070204 750ml
EAN: 7808725408599 DUN: 17808725408596

GRAN RESERVA CARMÉNÈRE
Uvas: Carménère
Região: Valle del Maipo
Elaboração: 12 meses em tonéis de carvalho francês (80%) e americano (20%) de tosta média
Álcool: 13,0%
Temp. de serviço: 14°C a 18°C
Volume: 750ml





Cód.: 06070205 750ml
EAN: 7808725408582 DUN: 17808725408589

GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON
Uvas: 93% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah e 2% Petit Verdot
Região: Valle del Maipo
Elaboração: 14 meses em toneis de carvalho francês de tostado médio
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 14°C a 18°C
Volume: 750ml




RUBI PROFUNDO



FRUTAS VERMELHAS CASSIS AMORA BALURUA



Cód.: 06070025 750ml
EAN: 7808725400517 DUN: 17808725400514

GRAN RESERVA QUEULAT CARMENÈRE
Uvas: Carménère 85% e Syrah 15%
Região: Valle del Maipo
Elaboração: 12 meses em carvalho francês e americano
Álcool: 14,0%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml




RUBI ESCURO



FRUTADO ESPECIARIAS



Cód.: 06070028 750ml
EAN: 7808725401422 DUN: 27808725401426

GRAN RESERVA QUEULAT SAUVIGNON BLANC
Uvas: Sauvignon Blanc 100%
Região: Valle de Leyda
Elaboração: Tanques de aço inox
Álcool: 13,0%
Temp. de serviço: 10°C
Volume: 750ml




AMARELO PALHA



FRUTADO CÍTRICO



Cód.: 06070030 750ml
EAN: 7808725401453 DUN: 27808725401457

GRAN RESERVA QUEULAT PINOT NOIR
Uvas: Pinot Noir 100%
Região: Valle de Casablanca
Elaboração: 70% estagia por 10 meses em carvalho francês
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 12°C
Volume: 750ml




RUBI CLARO



FRUTADO CHÁ PRETO



Cód.: 06070154 750ml
EAN: 7808725405246 DUN: 17808725405243

GRAN RESERVA QUEULAT CINSULT
Uvas: Cinsault 100%
Região: Valle del Itata
Elaboração: 30% estagia por 10 meses em barris de carvalho de 300 litros e o restante em tanques de inox
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 12°C
Volume: 750ml




RUBI PROFUNDO



FRUTOS SILVESTRES ESPECIARIAS ERVAS FRESCAS



Cód.: 06070027 750ml
EAN: 7808725400487 DUN: 17808725400484

GRAN RESERVA QUEULAT CABERNET SAUVIGNON
Uvas: Cabernet Sauvignon 96% e Petit Verdot 4%
Região: Valle del Maipo
Elaboração: 12 meses em carvalho francês
Álcool: 14,0%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml




RUBI ESCURO



FRUTADO CHOCOLATE



Cód.: 06070031 750ml
EAN: 7808725400500 DUN: 17808725400507

GRAN RESERVA QUEULAT SYRAH
Uvas: Syrah 100%
Região: Valle del Maipo
Elaboração: 12 meses em carvalho francês (80%) e americano (20%)
Álcool: 14,0%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



RUBI VIOLEÇO



FRUTADO AMADERADO



Cód.: 06070016 750ml
EAN: 7808725402948 DUN: 17808725402945

GREY SINGLE BLOCK CHARDONNAY
Uvas: Chardonnay 100%
Região: Valle de Casablanca
Elaboração: 12 meses em carvalho francês
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 10°C
Volume: 750ml



AMARELO PALHA



CÍTRICO MEL



Cód.: 06070148 750ml
EAN: 7808725405208 DUN: 17808725405205

GREY SINGLE BLOCK SAUVIGNON BLANC
Uvas: Sauvignon Blanc 100%
Região: Valle de Huasco - Atacama
Elaboração: 10 meses de bâtonnage
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 8°C
Volume: 750ml



AMARELO VERDEAL



FRUTADO CÍTRICO



Cód.: 06070017 750ml
EAN: 7808725403938 DUN: 17808725403935

GREY SINGLE BLOCK G.C.M.
Uvas: Garnacha 50%, Cariñena 25% e Mataro (Mourvèdre) 25%
Região: Valle de Colchagua - Apalta
Elaboração: 6 meses em carvalho francês
Álcool: 14,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



RUBI CLARO



MENTA CHOCOLATE BANANA



Cód.: 06070019 750ml
EAN: 7808725403853 DUN: 17808725403850

GREY SINGLE BLOCK PINOT NOIR
Uvas: Pinot Noir 100%
Região: Valle de Leyda
Elaboração: Estagia 12 meses em carvalho francês
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 12°C
Volume: 750ml



RUBI CLARO



FRUTADO SÁLVIA



Cód.: 06070014 750ml
EAN: 7808725401200 DUN: 27808725401204

GREY SINGLE BLOCK CARMÉNÈRE
Uvas: Carménère 100%
Região: Valle del Maipo
Elaboração: Estagia 18 meses em carvalho francês
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



RUBI ESCURO



FRUTADO CHOCOLATE



Cód.: 06070020 750ml

EAN: 7808725401217 DUN: 27808725401211


GREY SINGLE BLOCK SYRAH

Uvas: Syrah 100%
Região: Valle de Colchagua
Elaboração: Estagia em barricas francesas por 18 meses
Álcool: 14,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



RUBI



ESPECIARIAS AMADERADO



Cód.: 06070015 750ml

EAN: 7808725401194 DUN: 27808725401198


GREY SINGLE BLOCK CABERNET SAUVIGNON

Uvas: Cabernet Sauvignon 95%, Petit Verdot 3% e Cabernet Franc 2%
Região: Valle del Maipo
Elaboração: Estagia 18 meses em carvalho francês
Álcool: 13,8 %
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



RUBI ESCURO



FRUTADO ESPECIARIAS



Cód.: 06070229 750ml

EAN: 7808725409206 DUN: 17808725409203


VENTISQUERO HOMENAJE 2020

Uvas: 50% Syrah, 44% Cabernet Sauvignon, 3% Carménère, 2% Petit Verdot e 1% Cabernet Franc
Região: Maipo e Colchagua States
Elaboração: Um blend de 20 safras diferentes, de 2001 até 2020. A maturação em carvalho francês foi de 22 meses para a Syrah e de 18 meses para a Cabernet Sauvignon e outras uvas. Sem clarificação e Filtração. O tempo médio que envelheu em garrafa é entre 8 e 10 anos.
Temp. de serviço: De 14°C a 18°C
Volume: 750ml



RUBI



PIMENTA FRAMBOESA CASSIS



Cód.: 06070021 750ml

EAN: 7808725402849 DUN: 17808725402846


HERÚ

Uvas: Pinot Noir 100%
Região: Valle de Casablanca
Elaboração: 12 meses em carvalho francês
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



RUBI CLARO



VIOLETA BAUNILHA FRUTO DO CAZE



Cód.: 06070043 750ml

EAN: 7808725402504 DUN: 27808725402508


VERTICE

Uvas: Carménère 52% e Syrah 48%
Região: Apalta
Elaboração: Estagia 20 meses em carvalho francês
Álcool: 14,0%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



RUBI VIOLÁCEO



CEREA PIMENTA PRETA CHOCOLATE AMARGO



Cód.: 06070024 750ml

EAN: 7808725401989 DUN: 17808725401986


PANGEA

Uvas: Syrah 100%
Região: Apalta
Elaboração: 22 meses em carvalho francês
Álcool: 14,0%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



RUBI VIOLÁCEO



AÇAÍ CEBOLHO BUTTER SCOTCH



Cód.: 06070070 750ml EAN: 7808725401989 DUN: 17808725401986
Cód.: 06070013 individual em caixa de madeira EAN: 7808725401989



ENCLAVE
Uvas: Cabernet Sauvignon 86%, Petit Verdot 7%, Carménère 5% e Cabernet Franc 2%
Região: Pirque - Maipo Alto
Elaboração: 18 meses em carvalho francês
Álcool: 14,0%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml

RUBI VIOLÁCEO

CAXA DE CHARUTO BAUNILHA ESPECIARIAS



Cód.: 06070049 750ml
EAN: 7808725403891 DUN: 17808725403898



TARA ATACAMA PINOT NOIR
Uvas: Pinot Noir 100%
Região: Valle de Huasco - Atacama
Elaboração: Estagia 14 meses em barricas de carvalho francês de 5° uso. Não é clarificado e nem filtrado
Álcool: 12,9%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml

RUBI CLARO

VIOLETA CEREJA FRUTO DO CAFÉ



Cód.: 06070048 750ml
EAN: 7808725403907 DUN: 17808725403904



TARA ATACAMA SYRAH
Uvas: Syrah 58% e Merlot 42%
Região: Valle de Huasco - Atacama
Elaboração: Fermentação malolática em barricas francesas de 5° uso. Não é clarificado e nem filtrado
Álcool: 13,0%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml

RUBI

AMORA LOURO ESPECIARIAS



Cód.: 06070047 750ml
EAN: 7808725403914 DUN: 17808725403911



TARA ATACAMA CHARDONNAY
Uvas: Chardonnay 100%
Região: Valle de Huasco - Atacama
Elaboração: 12 meses em carvalho francês
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 10°C
Volume: 750ml

AMARELO PELEHA

CÍTRICO FLORAL DAMASCO



Cód.: 06070193 750ml
EAN: 7808725405505 DUN: 17808725405502



TARA ATACAMA VIOGNIER - SOLERA
Uvas: Viognier
Região: Deserto de Atacama
Elaboração: Colheita manual. Não se utiliza emprego de nenhum produto enológico (inclusive SO2) para manter o máximo do caráter e tipicidade da uva. Fermentação com leveduras indígenas com controle de temperatura. Maturação tipo solera em barrica de carvalho francês. Não é filtrado e clarificado, e mantém parte das borras finas.
Álcool: 13%
Temp. de serviço: De 8°C a 10°C
Volume: 750ml

AMARELO PELEHA

CASCA DE LARANJA FRUTOS SECOS LIMA



Cód.: 06070220 750ml
EAN: 7808725408452 DUN: 7808725408452



VENTISQUERO OBLÍQUA CARMÉNÈRE
Uvas: 94 % Carménère, 4% Cabernet Sauvignon e 2% Petit Verdot
Região: Viñedo La Roblería - Apalta, Valle de Colchagua
Elaboração: Maturação de 22 meses em barricas de carvalho francês
Álcool: 13,8%
Temp. de serviço: De 14°C a 18°C
Volume: 750ml

RUBI

FRAMBOESA PIMENTA BRANCA CANELA



VIÑA RAMIRANA



Ramirana é uma vinícola boutique, fruto da paixão de Gonzalo Vial, um dos maiores empresários agrícolas do Chile. Vinhos de autor, provenientes de vinhedos de baixa produtividade e com influência da costa do Pacífico.

Cód.: 06070061 | 750ml

EAN: 7808725402573 DUN: 27808725402577



RAMIRANA SAUVIGNON BLANC

Uvas: Sauvignon Blanc 100%

Região: Valle Central

Elaboração: Cubas de aço inox

Álcool: 13,5%

Temp. de serviço: 10°C

Volume: 750ml



Cód.: 06070063 | 750ml

EAN: 7808725400869 DUN: 17808725400866



RAMIRANA CABERNET SAUVIGNON

Uvas: Cabernet Sauvignon 100%

Região: Valle Central

Elaboração: 4 meses em carvalho

Álcool: 13,0%

Temp. de serviço: 15°C

Volume: 750ml



Cód.: 06070056 | 750ml

EAN: 7808725400869 DUN: 17808725400941



RAMIRANA RESERVA CABERNET SAUVIGNON

Uvas: Cabernet Sauvignon 100%

Região: Valle del Maipo

Elaboração: 80% estagia por 10 meses em carvalho francês

Álcool: 13,5%

Temp. de serviço: 15°C

Volume: 750ml



Cód.: 06070055 | 750ml

EAN: 7808725400975 DUN: 17808725400972



RAMIRANA RESERVA CARMÉNÈRE

Uvas: Carménère 100%

Região: Valle del Maipo

Elaboração: 80% estagia por 10 meses em carvalho francês

Álcool: 14,0%

Temp. de serviço: 15°C

Volume: 750ml



Cód.: 06070057 750ml

EAN: 7808725401965 DUN: 17808725401962



RAMIRANA RESERVA
CABERNET SAUVIGNON/CARMÉNÈRE
Uvas: Cabernet Sauvignon 53% e Carménère 47%
Região: Valle del Maipo
Elaboração: 80% estagia 10 meses em carvalho francês
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



Cód.: 06070052 750ml

EAN: 7808725401002 DUN: 17808725401009



RAMIRANA GRAN RESERVA
CABERNET SAUVIGNON
Uvas: Cabernet Sauvignon 90%, Syrah 6% e Petit Verdot 4%
Região: Valle del Maipo
Elaboração: 12 meses em carvalho francês
Álcool: 14,0%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



Cód.: 06070053 750ml

EAN: 7808725401941 DUN: 17808725401048



RAMIRANA GRAN RESERVA
SYRAH / CARMÉNÈRE
Uvas: Syrah 55% e Carménère 45%
Região: Valle del Maipo
Elaboração: 14 meses em carvalho francês
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



Cód.: 06070060 750ml

EAN: 7808725404164 DUN: 17808725404161



TRINIDAD VINEYARDS
Uvas: Syrah 64%, Cabernet Sauvignon 25% e Carménère 11%
Região: Valle del Maipo
Elaboração: 14 meses em carvalho francês
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



KALFU



Cód.: 06070159 750ml

EAN: 7808725404249 DUN: 17808725404246



KALFU MOLU SAUVIGNON BLANC
Uvas: Sauvignon Blanc 100%
Região: Valle de Casablanca
Elaboração: Estagia sobre as borras por 4 meses
Álcool: 12,5%
Temp. de serviço: 10°C
Volume: 750ml



Cód.: 06070160 750ml

EAN: 7808725404263 DUN: 17808725404260



KALFU MOLU PINOT NOIR
Uvas: Pinot Noir 100%
Região: Valle de Casablanca
Elaboração: 15% do vinho estagia em barricas de carvalho por 8 meses
Álcool: 12,5%
Temp. de serviço: 10°C
Volume: 750ml



Cód.: 06070157 750ml

EAN: 7808725404201 DUN: 17808725404208



KALFU KUDA SAUVIGNON BLANC
Uvas: Sauvignon Blanc 100%
Região: Vineyard Las Terrazas - Leyda Valle
Elaboração: Estagia sobre as borras em tanques de inox
Álcool: 12,5%
Temp. de serviço: 10°C
Volume: 750ml



Cód.: 06070156 750ml

EAN: 7808725404188 DUN: 17808725404185



KALFU KUDA PINOT NOIR
Uvas: Pinot Noir 100%
Região: Vineyard Las Terrazas, Valle de Leyda
Elaboração: Estagia em barricas de carvalho por 12 meses
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 10°C
Volume: 750ml



Cód.: 06070158 750ml

EAN: 7808725404218 DUN: 27808725404212



KALFU SUMPAI PINOT NOIR
Uvas: Pinot Noir 100%
Região: Vineyard Las Terrazas, Valle de Leyda
Elaboração: Estagia em barricas de carvalho da Borgonha por 10 meses, sendo 20% novos e 30% de segundo uso
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 10°C
Volume: 750ml



Cód.: 06070230 750ml

EAN: 7808725404195 DUN: 27808725404199

**KALFU SUMPAI
SAUVIGNON BLANC****Uvas:** Sauvignon Blanc**Região:** Valle de Huasco - Atacama**Elaboração:** Maceração a frio pré fermentativa por 6 a 8 horas e posterior fermentação em baixa temperatura e posterior maturação de 8 meses sur lies com uso de battonage.**Álcool:** 13,0%**Temp. de serviço:** De 6°C a 8°C**Volume:** 750ml

LIMÃO



MINERAL

LIMÃO
SICILIANOMALAGUETA
VERDE

CHILANO



Cód.: 06070161 750ml
EAN: 8000254004399 DUN: 8000254004405

CHILANO ROSE
Uvas: Cabernet Sauvignon 100%
Região: Valle Central
Elaboração: 4 meses em tanques de inox
Álcool: 12°C
Temp. de serviço: 14°C
Volume: 750ml



ROSA CEREA

FRUTADO ESPECIARIAS

CORPO MADEIRA TANINO ACIDEZ

Frutos do mar Peixes Comida japonesa

Cód.: 06070176 750ml
EAN: 7808725406724 DUN: 17808725406721

CHILANO MOSCATO
Uvas: Moscato de Alexandria 100%
Região: Vale do Limari
Elaboração: Fermentação em aço inoxidável
Álcool: 11,5%
Temp. de serviço: 8°C a 10°C
Volume: 750ml



AMARELO PALHA

CASCA DE LARANJA FRUTAS CITRICAS FLORAL

CORPO MADEIRA TANINO ACIDEZ

Frutos do mar Peixes Salada

Cód.: 06070144 750ml
EAN: 7808725400034 DUN: 27808725400038

CHILANO SAUVIGNON BLANC
Uvas: Sauvignon Blanc 100%
Região: Valle Central
Elaboração: 3 meses em tanques de inox
Temp. de serviço: 10°C
Volume: 750ml



AMARELO PALHA

FRUTADO

CORPO MADEIRA TANINO ACIDEZ

Frutos do mar Peixes Comida japonesa

Cód.: 06070153 750ml
EAN: 7808725405567 DUN: 17808725405564

CHILANO RED BLEND
Uvas: Cabernet Sauvignon 85% e Syrah 15%
Região: Valle Central
Elaboração: 3 meses em tanques de inox
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



RUBI ESCURO

FRUTADO ESPECIARIAS

CORPO MADEIRA TANINO ACIDEZ

Frutos do mar Peixes Carnes vermelhas Queijo Massas com molho vermelho

Cód.: 06070097 750ml
 EAN: 7808725400010 DUN: 27808725400014

CHILANO
CABERNET SAUVIGNON
Uvas: Cabernet Sauvignon 90% e Syrah 10%
Região: Valle Central
Elaboração: 3 meses em tanques de inox
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml






Cód.: 06070121 750ml
 EAN: 78087254004706 DUN: 17808725404703

CHILANO
CARMÊNÈRE
Uvas: Carménère 100%
Região: Valle Central
Elaboração: 3 meses em tanques de inox
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml






Cód.: 06070146 750ml
 EAN: 7808725400340 DUN: 17808725400347

CHILANO
SYRAH
Uvas: Syrah 85% e Cabernet Sauvignon 15%
Região: Valle Central
Elaboração: 3 meses em tanques de inox
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml






Cód.: 06070177 750ml
 EAN: 7808725400027 DUN: 27808725400021

CHILANO
MERLOT
Uvas: Merlot 85% e Syrah 15%
Região: Valle Central
Elaboração: 2-3 meses em contato com madeira
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml






Cód.: 06070194 750ml
 EAN: 78087254004706 DUN: 17808725404703

CHILANO
PINK MOSCATO
Uvas: Moscatel de Alexandria 95% e Syrah 5%
Região: Chile
Elaboração: Fermentação em tanques de aço inoxidável
Álcool: 11,5%
Temp. de serviço: 6°C a 8°C
Volume: 750ml






Cód.: 06070227 750ml
 EAN: 7808725409176 DUN: 17808725409173

CHILANO RESERVA
SAUVIGNON BLANC
Uvas: Sauvignon Blanc 100%
Região: Valle de Casablanca
Elaboração: Maceração pré fermentativa a frio e posterior fermentação em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura.
Álcool: 12,5%
Temp. de serviço: De 6°C a 8°C
Volume: 750ml








Cód.: 06070228 750ml

EAN: 7808725409169 DUN: 17808725409166

**CHILANO RESERVA
CABERNET SAUVIGNON**

Uvas: 85% Cabernet Sauvignon e 15% Syrah

Região: Valle de Maipo

Elaboração: Fermentação com controle de temperatura e maturação em barricas de carvalho por 4 a 6 meses.

Álcool: 13,0%

Temp. de serviço: De 14°C a 18°C

Volume: 750ml



RUBI



FRAMBOESA



MORANGO



TABACO



Cód.: 06070224 750ml

EAN: 7808725409022 DUN: 17808725409029

**CHILANO RESERVA
CARMÉNÈRE**

Uvas: 85% Carménère e 15% Syrah

Região: Valle de Colchagua

Elaboração: Fermentação com controle de temperatura e maturação em barricas de carvalho por 4 a 6 meses.

Álcool: 13,0%

Temp. de serviço: De 14°C a 18°C

Volume: 750ml



RUBI



AMORA



CEREJA



CHOCOLATE





URUGUAI



Se a Argentina tem a Malbec e o Chile a Carménère, o Uruguai tem a potente Tannat. Localizado na fronteira sul do Brasil, o pequeno país é nossa região produtora de vinhos mais próxima. Plano, distante das Cordilheiras dos Andes, tem influência do Atlântico. O clima frio e úmido, e solo arenoso na maioria das regiões, formam o berço perfeito para a viticultura. A proximidade com o oceano e com o Mar del Plata torna a região climaticamente parecida com Bordeaux. No geral os vinhedos estão plantados em terreno com boa drenagem, e a natureza do subsolo alivia a potência da Tannat. Em Carmelo e San José, sub-regiões de Colônia e Canelones, respectivamente, o solo é argiloso com parcelas pedregosas. Embora a Tannat seja a uva mais famosa, há resultados muito bons com as tintas Merlot, Tempranillo, Syrah e Cabernet Sauvignon, e com as brancas Viognier, Sauvignon e Albariño. A maior concentração de vinhas está no sul do país, nas regiões de Sacramento e Montevidéu. São cinco as mais importantes zonas produtoras:

- Rivera, na fronteira com o Brasil;
- Salto e Paysandu, na fronteira com a Argentina;
- Colônia e Canelones, às margens do Rio de la Plata.



BRACCO BOSCA



Com sua fundação apenas em 2005, a história da BraccoBosca trás a bagagem de 5 gerações da família ligada as vinhas. Natural do Piemonte, Itália, a família mudou-se para o Uruguai e se estabeleceu na região de Atlantida para continuar a tradição do vinho.

Cód.: 06050024 750ml
EAN: 7730950810079 DUN: 17730950810076

OMBÚ GRAN RESERVA CABERNET FRANC
Uvas: Cabernet Franc 100%
Região: Canelones
Elaboração: Fermentação em tanques de cimento e maturação em barricas de carvalho francês por 9 meses
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 14°C a 18°C
Volume: 750ml

FRAMBUESA PÍMPULA HERRABCO

CORPO MADEIRA TANINO ACIDEZ

Massas Cordeiro Queijo

Cód.: 06050019 750ml
EAN: 7730950810109 DUN: 17730950810106

OMBÚ MOSCATEL
Uvas: Moscatel 100%
Região: Canelones
Elaboração: Fermentação em piletas de cimento (amphoras 500L)
Álcool: 12,0%
Temp. de serviço: 6°C a 8°C
Volume: 750ml

FRUTADO FLORAL PERA

CORPO MADEIRA TANINO ACIDEZ

Sushi Mariscos Salada

Cód.: 06050022 750ml
EAN: 7730950810048 DUN: 17730950810045

LACERTILLA TANNAT
Uvas: Tannat 100%
Região: Canelones
Elaboração: Fermentação em tanques de aço inox
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 14°C a 18°C
Volume: 750ml

VERMEHLO RUBI

FRUTADO CHOCOLATE AMORAS

CORPO MADEIRA TANINO ACIDEZ

Cordeiro Queijos Carnes vermelhas

Cód.: 06050020 750ml
EAN: 7730950810031 DUN: 17730950810038

OMBÚ SAUVIGNON BLANC
Uvas: Sauvignon Blanc 100%
Região: Canelones
Elaboração: Fermentação em tanques de aço inox
Álcool: 12,5%
Temp. de serviço: 6°C a 8°C
Volume: 750ml

AMARELO PALHA

FLORAL ERVAS MARACUJÁ

CORPO MADEIRA TANINO ACIDEZ

Massas Pescados Camarões

Cód.: 06050023 750ml

EAN: 7730950810017 DUN: 17730950810014



**OMBÚ
TANNAT**

Uvas: Tannat 100%

Região: Canelones

Elaboração: Fermentação em piletas de cimento

Álcool: 13,5%

Temp. de serviço: 14°C a 18°C

Volume: 750ml



VERMELHO PÚRPURA



CHOCOLATE



ESPECIARIAS



VIOLETA



Massas



Aves de caça



Carnes

Cód.: 06050022 750ml

EAN: 7730950810048 DUN: 17730950810045



**OMBÚ
TANNAT RESERVA**

Uvas: Tannat 100%

Região: Canelones

Elaboração: 6 meses de maturação em barricas de carvalho americano

Álcool: 14,0%

Temp. de serviço: 14°C a 18°C

Volume: 750ml



VERMELHO RUBI



FRUTAS NEGRAS



CACAU



PIMENTA



Massas



Queijos



Carnes vermelhas

ESTADOS UNIDOS



Nos Estados Unidos se produz vinho em todos os estados, isso inclui o Havai e o Alaska, o que pode parecer incrível, mas é a prova da adaptabilidade da videira, que se condiciona do frio alasquiano ao calor havaiano. O grande volume está, sem dúvida, na Califórnia, que, segundo dados de 2014, tem 4 das 10 maiores vinícolas do mundo e entre elas está a Sutter Home. A terra do surf é reconhecida internacionalmente pelos tintos frutados, maduros, cheios de menta, e pelos brancos generosos e fáceis, sobretudo do Napa Valley. A uva Zinfandel é a mais famosa, embora a Cabernet e a Syrah resultem em grandes bebidas. Recentemente duas regiões da costa oeste surgiram com vinhos de qualidade, elaborados em terroirs frios, estamos nos referindo aos estados do Oregon e Washington. Do Oregon vem a Pinot Noir

de alto nível, cultivada sobre um solo único, denominado Jory, um combinado de camadas gerado pelas inúmeras inundações do Pacífico ao longo de 15 mil anos, e rocha sedimentar vulcânica. Essa combinação gerou um terreno rico em minerais, onde as videiras são favorecidas por preciosos nutrientes. Em Washington, área que surgiu para o vinho na década de 1990, as uvas clássicas são Cabernet e a Merlot, que muitas vezes são mescladas, o que resulta em vinhos com um certo sabor de Pomerol. A região está entre as mais importantes produtoras de Merlot dos Estados Unidos, e toda a sua produção se concentra no sudeste do estado, ao longo da fronteira com o Oregon. Walla Walla está praticamente dentro de Columbia Valley, Columbia por sua vez perpassa os dois estados.



TRINCHERO FAMILY ESTATES



Cód.: 06120028 750ml
EAN: 08520000265 DUN: 00085200100262



**SUTTER HOME
CHARDONNAY**
Uvas: Chardonnay 100%
Região: Mendocino County e Alexander Valley - Califórnia
Elaboração: Fermentado e envelhecido por 3 meses em modernas cubas de aço
Álcool: 13,8%
Temp. de serviço: 10°C
Volume: 750ml



Cód.: 06120026 750ml
EAN: 08520000296 DUN: 00085200100293



**SUTTER HOME
WHITE ZINFANDEL**
Uvas: Zinfandel 100%
Região: Sacramento e San Joaquin Valley
Elaboração: Cubas de aço inox
Álcool: 9,5%
Temp. de serviço: 10°C
Volume: 750ml



Cód.: 06120035 750ml
EAN: 08520000258 DUN: 00085200100255



**SUTTER HOME
CABERNET SAUVIGNON**
Uvas: Cabernet Sauvignon 93%, Merlot 4% e Cabernet Franc 3%
Região: Califórnia
Elaboração: 4 meses em carvalho francês e americano
Álcool: 13,9%
Temp. de serviço: 10°C
Volume: 750ml



Cód.: 06120030 750ml
EAN: 08520000210 DUN: 00085200100217



**SUTTER HOME
ZINFANDEL**
Uvas: Zinfandel 100%
Região: Sacramento
Elaboração: 12 meses em carvalho americano
Álcool: 13,8%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



Cód.: 06120039 750ml
EAN: 08520000265 DUN: 00085200100262



**MÉNAGE À TROIS
GOLD CHARDONNAY**
Uvas: Chardonnay 96%, Viognier 3% e Verdelho 1%
Região: Clarksburg, Lodi Delta, Central Coast, Napa, Mendocino - Califórnia
Elaboração: Estagia 6 meses em carvalho, sendo 30% em carvalho francês novo e 70% em carvalho americano
Álcool: 14,8%
Temp. de serviço: 10°C
Volume: 750ml



Cód.: 06120045 750ml
EAN: 099988071621 DUN: 0009998807163

**MÉNAGE À TROIS
BOURBON BARRELS**
Uvas: Cabernet Sauvignon 91%, Merlot 7% e Petit Syrah 2%
Região: Califórnia North Cost AVA - Alexander Valley
Elaboração: 3 meses em barricas carvalho - antes usadas por Kentucky Bourbon
Álcool: 13,8%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



RUBI INTENSO



BAUNILHA ESPECIARIAS COURO



Cód.: 06120036 750ml
EAN: 099988071294 DUN: 00099988371400

**MÉNAGE À TROIS
MIDNIGHT**
Uvas: Merlot 44%, Cabernet Sauvignon 42%, Petit Syrah 11% e Petit Verdot 3%
Região: Califórnia
Elaboração: 12 meses em carvalho francês e americano
Álcool: 13,6%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



RUBI ESCURO



FRUTADO ESPECIARIAS CHOCOLATE



Cód.: 06120037 750ml
EAN: 099988071362 DUN: 00099988371660

**MÉNAGE À TROIS
SILK - SOFT RED BLEND**
Uvas: Pinot Noir 70%, Malbec 20% e Petite Syrah 10%
Região: Califórnia
Elaboração: Estagia em tanques de inox e em barris de carvalho por 12 meses
Álcool: 13,7%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



RUBI ESCURO



FRUTADO VIOLETA CEREJA



Cód.: 06120038 750ml
EAN: 099988071096 DUN: 00099988371097

**MÉNAGE À TROIS
CALIFORNIA RED WINE**
Uvas: Zinfandel 45%, Merlot 35% e Cabernet Sauvignon 20%
Região: Califórnia
Elaboração: Estagia em tanques de inox e em barris de carvalho por 12 meses
Álcool: 13,7%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



RUBI ESCURO



FRUTADO ESPECIARIAS CHOCOLATE



Cód.: 06120029 750ml
EAN: 099988071294 DUN: 00099988371400

**MÉNAGE À TROIS
ZINFANDEL**
Uvas: Zinfandel 100%
Região: Califórnia
Elaboração: 6 meses em carvalho americano
Álcool: 13,6%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



RUBI ESCURO



GELÉIA DE FRUTAS VERMELHAS AMADOURADO



Cód.: 06120043 750ml
EAN: 099988071430 DUN: 00099988371875

**MÉNAGE À TROIS
LAVISH MERLOT**
Uvas: 81% Merlot, 8% Cabernet Sauvignon, 6% Petite Sirah, 3% Petite Verdot, 2% Syrah
Região: Califórnia
Elaboração: Estagia em barris de carvalho francês e americano
Álcool: 13,8%
Temp. de serviço: 16°C a 18°C
Volume: 750ml



RUBI



AMEIXA PIMENTA PRETA FRUTO DO CAFÉ



Cód.: 06120051 750ml
EAN: 099988071577 DUN: 0009988371899



MÉNAGE À TROIS LUSCIOUS
Uvas: 76% Pinot Noir, 13% Petite Sirah, 6% Syrah, 5% Zinfandel
Região: Califórnia
Elaboração: Envelhecimento em barricas de carvalho francês e americano
Álcool: 13,8%
Temp. de serviço: 12°C a 14°C
Volume: 750ml

 RUBI





Cód.: 06120059 750ml
EAN: 099988071782 DUN: 0009988071799



MÉNAGE À TROIS LIMELIGHT
Uvas: 77% Pinot Grigio, 11% Riesling, 8% French Colombard, 2% Muscat, 2% Chenin Blanc
Região: Califórnia
Elaboração: Fermentação a baixas temperaturas para manutenção dos aromas primários.
Álcool: 13,2%
Temp. de serviço: De 8°C a 10°C
Volume: 750ml

 LIMÃO





Cód.: 06120033 750ml
EAN: 188985000137 DUN: 10188985000356



JOEL GOTT 815 CABERNET SAUVIGNON
Uvas: Cabernet Sauvignon 100%
Região: Napa Valley, Sonoma e Paso Robles
Elaboração: 12 meses em carvalho americano
Álcool: 13,9%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml

 RUBI ESCURO





Cód.: 06120050 750ml
EAN: 188985000281 DUN: 10188985000486



JOEL GOTT OREGON PINOT GRIS
Uvas: Pinot Gris
Região: Willamette Valley - Oregon
Elaboração: Colheita noturna. Fermentação em tanques de aço inox a baixas temperaturas
Álcool: 13,2%
Temp. de serviço: 8°C a 10°C
Volume: 750ml

 AMARELO PALHA





Cód.: 06120052 750ml
EAN: 188985000670 DUN: 10188985000684



JOEL GOTT OREGON PINOT NOIR
Uvas: Pinot Noir
Região: Willamette Valley - Oregon
Elaboração: 12 meses em barricas de carvalho
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 12°C a 14°C
Volume: 750ml

 RUBI





ESPAÑHA



Localizada entre a França e Portugal, cercada por dois mares - Atlântico e Mediterrâneo - e com um deserto em seu coração, a Espanha é uma singularidade. O país ibérico possui a maior superfície de vinhedos do planeta, e é um dos 3 maiores produtores do mundo, ao lado de França e Itália. Suas vinhas se espalham como arbustos, sem condução das ramagens, longe umas das outras. Esta prática é necessária porque em boa parte do país o deserto é uma realidade com a qual o produtor tem que lidar; o solo não suporta alimentar muitas vinhas devido à escassez de água. Uma resolução do conselho

regulador dos vinhos espanhóis permite, desde 2003, a irrigação das vinhas, mas o custo de abrir profundos poços e a engenharia da distribuição torna esta solução possível apenas para as grandes empresas ou para proprietários ricos, a maioria dos *bodegueros* ainda tem que lutar com a escassez. A uva nacional é a Tempranillo, e na Espanha ela tem diversos nomes. É chamada de Tinta País, na Ribera del Duero; Cencibel, em Valdepeñas; Ull de Liebre, em Penedès, e Tinto Fino em diversas regiões. Outras uvas se destacam, como as tintas Garnacha, Mencia e Monastrell, e as brancas Albariño, Verdejo, Macabeo, Palomino e Moscatel.



TORRES



Reconhecida como uma das vinícolas mais importantes do mundo, a Torres elabora vinhos na Espanha e em países do Novo Mundo, que unem tradição, inovação e sustentabilidade. Premiada como Marca Européia Mais Admirada de 2011 a 2019 (Drinks International), tem sua base na região de Penedès, na Catalunha (Espanha). Com propriedades em algumas das mais importantes e consagradas regiões da Espanha (como Priorat, Costers del Segre, Ribeira del Duero e Rioja), a história dessa vinícola familiar começa em 1870, com a fundação da Bodegas Torres, vem até os dias atuais onde a 5ª Geração da família ainda leva a como marca a elaboração de vinhos de prestígio e alta qualidade.

Cód.: 06060079 750ml
 EAN: 841011300886 DUN: 2841011300880



CELESTE CRIANZA
Uvas: Tempranillo 100%
Região: Ribera del Duero
Elaboração: 12 meses em carvalho francês e americano
Álcool: 14,5%
Temp. de serviço: 14°C a 18°C
Volume: 750ml



Cód.: 06060080 750ml
 EAN: 8410113003553 DUN: 28410113003557



CELESTE RESERVA
Uvas: Tempranillo 100%
Região: Ribera del Duero
Elaboração: Durante 15 meses em barrica de carvalho francês e americano
Álcool: 14,5%
Temp. de serviço: 14°C a 18°C
Volume: 750ml



Cód.: 06060088 750ml
 EAN: 8410113003119 DUN: 28410113003113



GRAN CORONAS
Uvas: Cabernet Sauvignon e Tempranillo
Região: Penedès
Elaboração: 12 meses em carvalho francês
Álcool: 14%
Temp. de serviço: 14°C a 18°C
Volume: 750ml



Cód.: 06060083 187ml EAN: 84153920 DUN: 3000084153921
 Cód.: 06060084 375ml EAN: 8410113003096 DUN: 38410113003097
 Cód.: 06010096 750ml EAN: 8410113003089 DUN: 28410113003083



CORONAS TEMPRANILLO
Uvas: Tempranillo e Cabernet Sauvignon
Região: Catalunha
Elaboração: 12 meses em carvalho francês e americano
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 14°C a 18°C
Volume: 187ml, 375ml e 750ml



Cód.: 06060097 750ml
 EAN: 841011355366 DUN: 2841011355360

**MAS RABELL
 TEMPRANILLO**
Uvas: Tempranillo e Cabernet Sauvignon
Região: Catalunha
Elaboração: Tanque de aço inox e também em carvalho americano e francês por 9 meses
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 14°C a 18°C
Volume: 750ml





Cód.: 06060095 750ml
 EAN: 8410113001399 DUN: 28410113001393

**MAS RABELL
 BRANCO**
Uvas: Parelada e Garnacha Blanca
Região: Catalunha
Elaboração: Tanques de aço inox
Álcool: 11,5%
Temp. de serviço: 16°C
Volume: 750ml





Cód.: 06060086 750ml
 EAN: 8410113002082 DUN: 28410113002086

**MAS RABELL
 ROSÉ**
Uvas: Garnacha e Cariñena
Região: Catalunha
Elaboração: Tanques de aço inox
Álcool: 12,5%
Temp. de serviço: 8°C a 10°C
Volume: 750ml





Cód.: 06060086 750ml
 EAN: 8410113009012 DUN: 28410113009016

**VIÑA ESMERALDA
 ROSÉ**
Uvas: Garnacha 100%
Região: Catalunha
Elaboração: 4 meses em contato com as borras
Álcool: 12,5%
Temp. de serviço: 8°C a 10°C
Volume: 750ml





Cód.: 06060085 750ml
 EAN: 8410113001139 DUN: 28410113001133

**VIÑA ESMERALDA
 BRANCO**
Uvas: Moscatel e Gewürztraminer
Região: Catalunha
Elaboração: Tanques de aço inox
Álcool: 11,5%
Temp. de serviço: 8°C a 10°C
Volume: 750ml





Cód.: 06060091 750ml
 EAN: 8410113003300 DUN: 28410113003304

GRANS MURALLES
Uvas: Garnacha, Monastrell, Querol, Carignan e Garró
Região: Conca de Barbera (Catalunha)
Elaboração: Envelhecido em barris de 300lts., 60% em carvalho novo francês da Floresta de Nevers. Envelhece por 12 meses em contato com as borras.
Álcool: 15,1%
Temp. de serviço: 14°C a 18°C
Volume: 750ml





Cód.: 06060099 750ml
EAN: 8410113001214 DUN: 28410113001218

MILMANDA
Uvas: Chardonnay 100%
Região: Conca de Barberà
Elaboração: Envelhecido em barris de 300lts., 60% em carvalho novo francês da Floresta de Nevers. Envelhece por 12 meses em contato com as borras.
Álcool: 14%
Temp. de serviço: 8°C a 10°C
Volume: 750ml

 AMARELO DOURADO
 MEL  PÊSSEGO  COCO



Cód.: 06060100 750ml
EAN: 8410113006998 DUN: 28410113006992

PAZO DAS BRUXAS
Uvas: Alvarinho (Albariño) 100%
Região: Rias Baixas
Elaboração:
Álcool: 12,5%
Temp. de serviço: 8°C a 10°C
Volume: 750ml

 DOURADO
 MARAÇUÁ  ABACAXI  LIMÃO



Cód.: 06060101 750ml
EAN: 8410113003720 DUN: 8410113693723

PERPETUAL
Uvas: Carignan e Garnacha
Região: Priorat
Elaboração: 18 meses em barricas de carvalho francês de primeiro uso e alta densidade
Álcool: 14,5%
Temp. de serviço: 14°C a 18°C
Volume: 750ml

 RUBÍ
 CAFÉ  FRUTAS MADURAS



Cód.: 06060103 750ml
EAN: 8410113007476 DUN: 28410113007470

PURGATORI
Uvas: Carignan, Garnacha e Syrah
Região: Costers del Segres
Elaboração: 15-18 meses em barricas (40% de carvalho francês novo da Floresta de Nevers)
Álcool: 14,5%
Temp. de serviço: 14°C a 18°C
Volume: 750ml

 RUBÍ
 BAUNILHA  FRUTAS NEGRAS



Cód.: 06060102 750ml
EAN: 8410113003416 DUN: 28410113003410

SALMOS
Uvas: Carignan, Garnacha e Syrah
Região: Priorat
Elaboração: 14 meses em carvalho francês
Álcool: 14,5%
Temp. de serviço: 14°C a 18°C
Volume: 750ml

 VERMELHO RUBÍ
 CHOCOLATE  MIRTILO



Cód.: 06060094 750ml
EAN: 8410113003126 DUN: 28410113003120

MAS LA PLANA
Uvas: Cabernet Sauvignon 100%
Região: Penedès
Elaboração: 18 meses em carvalho francês (85% em barricas de primeiro uso)
Álcool: 14,5%
Temp. de serviço: 14°C a 18°C
Volume: 750ml

 RUBÍ
 FRUTAS NEGRAS  BAUNILHA  CHOCOLATE





ESPAÑA

TORRES

Cód.: 06060087 500ml

EAN: 8410113004024 DUN: 28410113004028



FLORALIS MOSCATEL ORO

Uvas: Moscatel de Alejandría 100%

Região: Catalunha

Elaboração: 1 ano em recipientes de aço inox

Álcool: 15%

Temp. de serviço: 8°C a 10°C

Volume: 500ml



AMARELO DOURADO



MEL



DAMASCO



Sobremesas

RAMÓN BILBAO



Cód.: 06060055 750ml

EAN: 8413423620014 DUN: 28413423620151

EL VIAJE DE RAMÓN VERDEJO

Uvas: Verdejo 100%

Região: Rueda

Elaboração: Estagia em tanques de inox

Álcool: 12,5%

Temp. de serviço: 10°C

Volume: 750ml



Cód.: 06060053 750ml

EAN: 8413423630013 DUN: 28413423630150

EL VIAJE DE RAMÓN GARNACHA ROSÉ

Uvas: Garnacha 75% e Viura 25%

Região: Rioja

Elaboração: Estagia em tanques de inox

Álcool: 12,5%

Temp. de serviço: 10°C

Volume: 750ml



Cód.: 06060054 750ml

EAN: 8413423640012 DUN: 28413423640159

EL VIAJE DE RAMÓN TEMPRANILLO

Uvas: Tempranillo 100%

Região: Rioja

Elaboração: Estagia em tanques de inox

Álcool: 14%

Temp. de serviço: 15°C

Volume: 750ml



Cód.: 06060045 750ml

EAN: 8436024580075 DUN: 28436024580079

ALBARIÑO

Uvas: Albariño 100%

Região: Rías Baixas

Elaboração: Fermentação e amadurecimento por em tanques de aço

Álcool: 12,5%

Temp. de serviço: 8°C

Volume: 750ml



Cód.: 06060049 750ml
EAN: 8413423111086 DUN: 28413423030015

RAMÓN BILBAO CRIANZA
Uvas: Tempranillo 100%
Região: Rioja
Elaboração: Estagia 14 meses em barricas de carvalho americano
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml





FRUTAS NEGRAS AMEIXA



Cód.: 06060047 750ml
EAN: 8413423111031 DUN: 28413423050013

RAMÓN BILBAO RESERVA
Uvas: Tempranillo, Mazuelo e Graciano
Região: Rioja
Elaboração: Estagia 20 meses em barricas de carvalho americano
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 14°C
Volume: 750ml





FRUTAS NEGRAS CHOCOLATE AMARGO



Cód.: 06060050 750ml
EAN: 8413423111079 DUN: 28413423060012

RAMÓN BILBAO GRAN RESERVA
Uvas: Tempranillo, Mazuelo e Graciano
Região: Rioja
Elaboração: Estagia 30 meses em barricas de carvalho americano
Álcool: 14%
Temp. de serviço: 14°C
Volume: 750ml





FRUTAS NEGRAS CACAU



Cód.: 06060046 750ml
EAN: 8413423111307 DUN: 48413423080458

RAMÓN BILBAO MIRTO
Uvas: Tempranillo
Região: Rioja
Elaboração: Estagia 19 meses em barricas de carvalho francês
Álcool: 14%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml





FRUTAS NEGRAS PÃO TOSTADO NOZ MOSCADA



Cód.: 06060118 750ml
EAN: 8413423550014 DUN: 28413423550018

RAMÓN BILBAO VINEDOS DE ALTURA
Uvas: 50% Tempranillo, 50% Garnacha
Região: Rioja
Elaboração: Com uvas de parcelas singulares a mais de 700m de altitude, passa por seleção manual de cachos e maceração pré fermentativa. As variedades fermentam em separado e passam por malolática em tonéis de carvalho francês em contato com as lias. Matura 15 meses em barricas.
Álcool: 14%
Temp. de serviço: De 14°C a 18°C
Volume: 750ml





CEREJA AMEIXA CHOCOLATE



LOLEA

“ Sangria premium espanhola elaborada exclusivamente com ingredientes naturais, não possui conservantes, nem corantes, nem aditivos e como não é pasteurizado, as características únicas são preservadas. Nos sentimos isso a cada gole de Lolea. Lolea tem bolhas finas que torna ela mais leve e mais refrescante. ”



Cód.: 08700003 750ml

EAN: 8437014256017 DUN: 28437014256011



LOLEA SANGRIA TINTO N°1

Uvas: Tempranillo e Cabernet Sauvignon

Região: Espanha

Elaboração: Uva viníferas europeias, água gaseificada, suco natural de laranja e limão, ácido cítrico, sabores naturais de frutas e baunilha

Álcool: 7%

Temp. de serviço: 6°C a 8°C

Volume: 750ml



Cód.: 08700001 750ml

EAN: 8437014256024 DUN: 28437014256028



LOLEA SANGRIA BRANCO N°2

Uvas: Macabeo, Chardonnay e Airén

Região: Espanha

Elaboração: Uva viníferas europeias, água gaseificada, suco natural de laranja e limão, ácido cítrico, sabores naturais de frutas e canela

Álcool: 7%

Temp. de serviço: 6°C a 8°C

Volume: 750ml



CRUZ DE ALBA



“

Localizado no coração de Ribeira del Duero, somente as melhores uvas Tempranillo do vinhedo FINCA LOS HOYALES, são utilizadas para elaborar o Cruz de Alba. Por cultivo Biodinâmico e colheita manual, este vinho tem produção limitada e garrafas numeradas.

”

Cód.: 06060105 750ml

EAN: 8437007685015 DUN: 28437007685019

CRUZ DE ALBA CRIANZA

Uvas: Tempranillo

Região: Ribeira del Duero

Elaboração: 15 meses em barricas de carvalho e 10 meses em garrafa

Álcool: 14,5%

Temp. de serviço: 14°C a 18°C

Volume: 750ml



 VERMELHO RUBI

 FRUTAS
NEGRAS MADURAS

 CHOCOLATE
AMARGO

 ESPECIARIAS



Cordeiro



Assado
de truta



Queijos
maduros

CASTILLO DE ARESAN



Cód.: 06060109 750ml

EAN: 8436570000713 DUN: 8436571000767



ARESAN CABERNET FRANC ORGANICO

Uvas: Cabernet Franc

Região: Vino de la Tierra de Castilla

Elaboração: Elaborado com uvas de cultivo orgânico, longa maceração e selo Vegan Wine.

Álcool: 14,5%

Temp. de serviço: 14°C a 18°C

Volume: 750ml



RUBI



PIMENTA



AMEXA PRETA



AMORA



Grelhados



Paella



Embutidos



Cód.: 06060110 750ml

EAN: 8436570000690 DUN: 8436571000743



ARESAN TEMPRANILLO ORGANICO

Uvas: Tempranillo

Região: Vino de la Tierra de Castilla

Elaboração: Elaborado com uvas de cultivo orgânico, longa maceração e selo Vegan Wine.

Álcool: 14,5%

Temp. de serviço: 14°C a 18°C

Volume: 750ml



RUBI



FRAMBUESA



AMORA



CASSIS



Presunto cru



Cheese vermelha



Chorizo

VICTORIUM III



Cód.: 06060116 750ml

EAN: 8436033848708 DUN: 68436033848700



VICTORIUM III BRANCO

Uvas: Airén 50% e Sauvignon Blanc 50%
Região: Vino de la Tierra de Castilla
Elaboração: Fermentação em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura.
Álcool: 11%
Temp. de serviço: 6°C a 8°C
Volume: 750ml



Cód.: 06060114 750ml

EAN: 8436033848715 DUN: 68436033848717



VICTORIUM III ROSÉ

Uvas: Tempranillo
Região: Vino de la Tierra de Castilla
Elaboração: Fermentação em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura.
Álcool: 11%
Temp. de serviço: 8°C a 10°C
Volume: 750ml



Cód.: 06060117 750ml

EAN: 8436033848692 DUN: 68436033848694



VICTORIUM III TEMPRANILLO

Uvas: Tempranillo
Região: Vino de la Tierra de Castilla
Elaboração: Fermentação em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura.
Álcool: 12%
Temp. de serviço: 14°C a 18°C
Volume: 750ml



Cód.: 06060113 750ml

EAN: 8436033848654 DUN: 68436033848656



VICTORIUM III SELECCIÓN 2 ANOS

Uvas: Tempranillo
Região: Vino de la Tierra de Castilla
Elaboração: Maturação de 24 meses, sendo ao menos 4 meses em barricas de carvalho.
Álcool: 13%
Temp. de serviço: 14°C a 18°C
Volume: 750ml



Cód.: 06060115 750ml

EAN: 8436033848661 DUN: 8436033848663



VICTORIUM III GRAN SELECCIÓN 3 ANOS

Uvas: Tempranillo 51% e Garnacha 49%
Região: Vino de la Tierra de Castilla
Elaboração: Maturação mínima de 36 meses, sendo ao menos 6 meses em barricas de carvalho.
Álcool: 14,0%
Temp. de serviço: 14°C a 18°C
Volume: 750ml





ESPAÑA

VICTORIUM III

Cód.: 06060111 750ml

EAN: 8436033848678 DUN: 68436033848670



**VICTORIUM III
RESERVA 5 ANOS**

Uvas: Cabernet Sauvignon

Região: D.O. Tarragona

Elaboração: Maturação mínima de 60 meses, sendo ao menos 12 meses em barricas de carvalho.

Álcool: 14,0%

Temp. de serviço: 14°C a 18°C

Volume: 750ml



Cód.: 06060112 750ml

EAN: 8436033848685 DUN: 68436033848687



**VICTORIUM III
GRAN RESERVA 8 ANOS**

Uvas: Syrah 51% e Cabernet Sauvignon 49%

Região: D.O. Tarragona

Elaboração: Maturação mínima de 96 meses, sendo 24 meses em barricas de carvalho.

Álcool: 14%

Temp. de serviço: 14°C a 18°C

Volume: 750ml





FRANÇA



O país que mais contribuiu para a evolução do vinho e da enologia foi sem dúvida a França, principalmente nos séculos XVIII, XIX e XX. Neste período a Europa, especialmente a França, passaram por grande transformação filosófica, política e tecnológica, o que contribuiu para o florescimento da ciência moderna e para que o idioma da Galia se tornasse a língua das artes, da cultura, da moda, da gastronomia e do vinho. Neste ambiente surgiram pesquisadores e cientistas como Louis Pasteur e Gay-Lussac; ampelógrafos do porte de Pierre Gallet; e no século XX, enólogos como Émile Peynaud e Jean Ribéreau-Gayon, personagens notáveis que imprimiram seus nomes na

vitivinicultura e enologia mundial. Apesar de existir grandes vinhos em todo o mundo, o padrão para a alta qualidade ainda é o padrão francês.

Appellation d'Origine Contrôlée

na década de 1930, para evitar falsificações e deter o crescimento desordenado das regiões mais famosas, foi criado um sistema de regulamentação para determinar a origem das uvas e estabelecer regras para elaboração dos vinhos. Assim surgiu a Appellation d'Origine Contrôlée, ou simplesmente AOC. O sistema destaca a geografia e associa o vinho ao seu local de origem.



CHAMPAGNE LANSON



“ Sinônimo de festividade, o champagne está intimamente ligado a alegria e as comemorações. A Maison Lanson, fundada em 1760, é uma das mais tradicionais da região. Além de ser fornecedor oficial do Palácio de Buckingham e patrocinador oficial do Campeonato de tênis de Wimbledon. ”

Cód.: 08010017 750ml
EAN: 3029440000286 DUN: 3029440006288

**CHAMPAGNE LANSON
LE BLACK LABEL**
Uvas: Pinot Noir 50%, Chardonnay 35% e Meunier 15%
Região: Champagne
Elaboração: Método tradicional
Álcool: 12,5%
Temp. de serviço: 8°C
Volume: 750ml

AMARELO PALHA
 MINERALIDADE
 FRUTAS FRESCAS

CORPO MADEIRA TANINO ACIDEZ

Frutas do mar Peixes Comida japonesa

Cód.: 08010016 750ml
EAN: 3029440000408 DUN: 3029440006400

**CHAMPAGNE LANSON
LE ROSE**
Uvas: Pinot Noir 53%, Chardonnay 32% e Pinot Meunier 15%
Região: Champagne
Elaboração: Método tradicional
Álcool: 12,5%
Temp. de serviço: 8°C
Volume: 750ml

ROSA
 LEVEDURAS
 FRUTAS FRESCAS

CORPO MADEIRA TANINO ACIDEZ

Frutas do mar Peixes Aperitivo

CALVET

“ Marca inovadora que elabora vinhos nos principais terroirs franceses, com uma proposta moderna de difundir o estilo de vinho francês, com o slogan ‘Discover the taste of France’. Completa 200 anos bem sucedidos com esta proposta e sempre apresentando novidades. ”

Cód.: 06030134 750ml
 EAN: 3159560603811 DUN: 3159560653656

CALVET VARIETALS SAUVIGNON BLANC
Uvas: Sauvignon Blanc 100%
Região: Pays d'Oc - Languedoc
Elaboração: Estagia em tanques de inox
Álcool: 12,5%
Temp. de serviço: 10°C
Volume: 750ml

AMARELO PALHA
 FLORAL
 MARRACUJÁ

CORPO MADEIRA TANINO ACIDEZ

Frutos do mar Peixes Comida japonesa

Cód.: 06030167 750ml
 EAN: 3500610112720 DUN: 3500611133571

CALVET VARIETALS CINSULT ROSE
Uvas: Cinsault 100%
Região: Pays d'Oc - Languedoc
Elaboração: Elaborado em tanques de inox com controle de temperatura
Álcool: 12%
Temp. de serviço: 10°C
Volume: 750ml

ROSÉ CLARO
 FRUTAS VERMELHAS
 PIMENTA PRETA

CORPO MADEIRA TANINO ACIDEZ

Saladas Carnes brancas Fondue e raclettes

Cód.: 06030135 750ml
 EAN: 3159560603286 DUN: 3159560004908

CALVET VARIETALS CABERNET SAUVIGNON
Uvas: Cabernet Sauvignon 100%
Região: Pays d'Oc - Languedoc
Elaboração: Estagia em tanques de inox
Álcool: 13%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml

RUBI
 FRUTADO
 ESPECIARIAS

CORPO MADEIRA TANINO ACIDEZ

Carnes vermelhas Carnes brancas Queijos

Cód.: 06030162 750ml
 EAN: 3120581452696 DUN: 3120585020419

CALVET VARIETALS PINOT NOIR
Uvas: Pinot Noir 100%
Região: Pays d'Oc - Languedoc
Elaboração: Elaborado em tanques de inox
Álcool: 12,5%
Temp. de serviço: 16°C a 18°C
Volume: 750ml

VERMELHO RUBI
 FRUTAS VERMELHAS
 BAUNILHA
 ESPECIARIAS

CORPO MADEIRA TANINO ACIDEZ

Pizzas Carnes brancas Queijos



Cód.: 06030138 750ml
 EAN: 3159560603279 DUN: 3159560004892

CALVET VARIETALS MERLOT
Uvas: Merlot 100%
Região: Pays d'Oc - Languedoc
Elaboração: Estagia em tanques de inox
Álcool: 13%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



Cód.: 06030141 750ml
 EAN: 3120581440013 DUN: 3120585002538

CALVET CÔTES DE PROVENCE
Uvas: Grenache 60%, Cinsault 20%, Syrah 10% e Mourvèdre 10%
Região: Côtes de Provence
Elaboração: Tanques de inox
Álcool: 13%
Temp. de serviço: 8°C
Volume: 750ml



Cód.: 06030139 750ml
 EAN: 3159560595000 DUN: 1315956559500

CALVET ROSÉ D'ANJOU
Uvas: Cabernet Franc 60%, Grolleau 20%, e Gamay 20%
Região: Vale do Loire
Elaboração: Tanques de inox
Álcool: 11%
Temp. de serviço: 8°C
Volume: 750ml



Cód.: 06030163 750ml
 EAN: 3159560700077 DUN: 3159560750072

CALVET CHABLIS GRANDE RESERVE
Uvas: Chardonnay 100%
Região: Chablis - Bourgogne
Elaboração: Estagia em tanques de inox
Álcool: 12%
Temp. de serviço: 10°C
Volume: 750ml



Cód.: 06030161 750ml
 EAN: 3250670700787 DUN: 13250671700950

PRESTIGE DE CALVET CÔTES DU RHÔNE
Uvas: 60% Grenache, 30% Syrah, 10% outras uvas do Rhône
Região: Côtes du Rhône
Elaboração: Elaborado em tanques de inox
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



Cód.: 06030160 750ml
 EAN: 3159560012934 DUN: 3159561502571

PRESTIGE DE CALVET BORDEAUX
Uvas: Merlot 80% e Cabernet Sauvignon 20%
Região: Bordeaux
Elaboração: Estagia 10 meses em barris de carvalho novo
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 16°C
Volume: 750ml





Cód.: 06030142 750ml

EAN: 3159560700107 DUN: 3159560750102

CALVET CHATEAUNEUFF DU PAPE
Uvas: Grenache 60%, Syrah 15%, Mourvèdre 15% e Cinsault 10%
Região: Châteauneuff du Pape - Rhône
Elaboração: Estagia em barris de carvalho
Álcool: 14%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



Cód.: 06030139 750ml

EAN: 3159560013184 DUN: 3159568501536

CALVET VIEUX CHATEAU DES JOUANS SAINT-EMILION
Uvas: Merlot 85% e Cabernet Sauvignon 15%
Região: Saint-Emilion - Bordeaux
Elaboração: Estagia em barricas novas de carvalho francês
Álcool: 14,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



Cód.: 06030137 750ml

EAN: 3500610087745 DUN: 3500611101365

CALVET GRANDE RESERVE BORDEAUX SUPERIEUR
Uvas: Merlot e Cabernet Sauvignon
Região: Bordeaux Supérieur
Elaboração: Estagia em barricas de carvalho francês de 10 a 12 meses
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



Cód.: 07010016 750ml

EAN: 3500610137440 DUN: 3500611171313

CALVET CELEBRATION BRUT
Uvas: Colombard 90% e Muscat 10%
Região: Sud France
Elaboração: Método Charmat
Álcool: 11,5%
Temp. de serviço: 7°C a 9°C
Volume: 750ml



Cód.: 07010017 750ml

EAN: 3500610137433 DUN: 3500611171306

CALVET CELEBRATION BRUT ROSÉ
Uvas: Cinsault-Grenache 90% e Muscat 10%
Região: Sud France
Elaboração: Método Charmat
Álcool: 12,5%
Temp. de serviço: 7°C a 9°C
Volume: 750ml



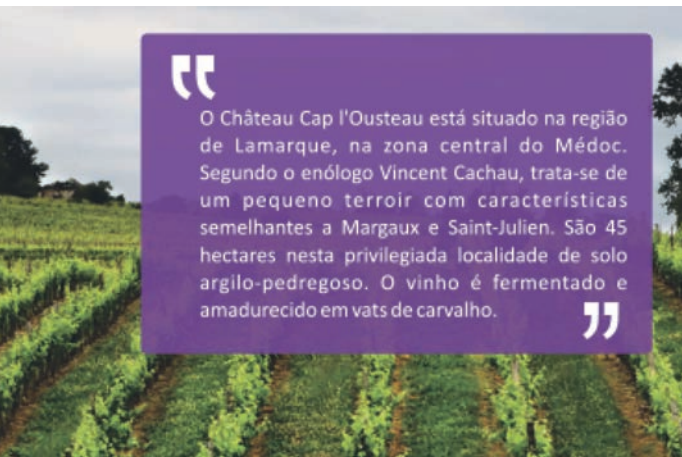
Cód.: 07010011 750ml

EAN: 3500610065767 DUN: 3500311076113

CALVET CRÉMANT DE BORDEAUX BRUT ROSÉ
Uvas: Cabernet Franc 90% e Merlot 10%
Região: Bordeaux
Elaboração: Método tradicional
Álcool: 13%
Temp. de serviço: 5°C
Volume: 750ml



CHÂTEAU CAP L'OUSTEAU



“

O Château Cap l'Ousteau está situado na região de Lamarque, na zona central do Médoc. Segundo o enólogo Vincent Cachau, trata-se de um pequeno terroir com características semelhantes a Margaux e Saint-Julien. São 45 hectares nesta privilegiada localidade de solo argilo-pedregoso. O vinho é fermentado e amadurecido em vats de carvalho.

”

VIEX CHÂTEAU DES COMBES



CHÂTEAU DU GRAND PUCH



Cód.: 06030009 750ml

EAN: 3500610057489 DUN: 3500611054791



CHÂTEAU CAP L'OUSTEAU HAUT-MÉDOC AOC

Uvas: Cabernet Sauvignon 55%, Cabernet Franc 28%, Merlot 14% e Petit Verdot 3%

Região: Bordeaux - Haut-Médoc

Elaboração: Estagia em barris de carvalho francês

Álcool: 12%

Temp. de serviço: 15°C

Volume: 750ml



RUBI



FRUTADO



CHOCOLATE AMARGO



ESPECIARIAS



Carnes vermelhas

Carnes brancas

Queijos

Cód.: 06030159 750ml

EAN: 3500610052378 DUN: 3500611061324



CHÂTEAU DES COMBES SAINT EMILION GRAND CRU

Uvas: Merlot 70%, Cabernet Franc 15% e Cabernet Sauvignon 15%

Região: Saint Emilion

Elaboração: Estagia 12 meses em barricas de carvalho

Álcool: 14,5%

Temp. de serviço: 16°C

Volume: 750ml



RUBI INTENSO



CERIEJA



AMEIXA



CAFÉ



PIRENTA



Carnes vermelhas

Massas

Queijos

Cód.: 06030017 750ml

EAN: 3159567000439 DUN: 3500611076991



CHÂTEAU DU GRAND PUCH BORDEAUX SUPERIOR

Uvas: 63% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Região: Bordeaux Superior

Elaboração: 9 meses de maturação em carvalho

Álcool: 13,5%

Temp. de serviço: 16°C a 18°C

Volume: 750ml



RUBI



FRUTADO



Carnes vermelhas

Carnes brancas

Queijos

CHÂTEAU HAUT-MYLES



A propriedade de Jean-Marc Landureau é o único Cru Bourgeois da região, e foi mencionado em 1836 como um vinho destacado do Médoc. O blend é composto de 40% Cabernet Sauvignon e 60% Merlot, e amadurece entre 12 e 15 meses em barricas de carvalho. A fermentação se dá com leveduras naturais.



CHÂTEAU LES COMPÈRES



O Sauternes é um dos vinhos mais sedutores da Europa. Pode envelhecer por muitos anos e tem um sabor sublime. É elaborado com uvas atacadas pelo fungo Botrytis Cinerea, que ataca as uvas no fim do verão, quando estão super maduras.



CHÂTEAU LILIAN LADOUYS



Cód.: 06030019 750ml

EAN: 3700380562484 DUN: ----

CHÂTEAU HAUT-MYLES CRU BOURGEOIS MÉDOC AOC

Uvas: Merlot 60% e Cabernet Sauvignon 40%

Região: Bordeaux - Médoc

Elaboração: Estagia em barris de carvalho por 12 meses

Álcool: 11,5%

Temp. de serviço: 8°C

Volume: 750ml



RUBI ESCURO



FRUTADO



CHOCOLATE



ESPECIARIAS



Cód.: 06030013 375ml EAN: 3700617700139 DUN: 3700617700634

Cód.: 06030014 750ml EAN: 3700617700122 DUN: 3700617700641

CHÂTEAU LES COMPÈRES SAUTERNES AOC

Uvas: Sémillon 90%, Sauvignon Blanc 5% e Muscadelle 5%

Região: Sauternes

Elaboração: Fermenta e estagia em barris de carvalho francês por 13 meses

Álcool: 13,5%

Temp. de serviço: 8°C

Volume: 375ml e 750ml



AMARELO DOURADO



MEL



BAUNILHA



FRUTAS PASSAS



Cód.: 06030131 750ml

EAN: 3760211020187 DUN: 3760211020200

CHÂTEAU LILIAN LADOUYS SAINT-ESTÈPHE CRU BOURGEOIS

Uvas: Merlot 70%, Cabernet Sauvignon 40% e Cabernet Franc 20%

Região: Bordeaux - Saint-Estèphe

Elaboração: Estagia em barricas de carvalho por 15 meses

Álcool: 13%

Temp. de serviço: 15°C

Volume: 750ml



RUBI ESCURO



FRUTADO



CEDRO



ESPECIARIAS



FRANC BEAUSEJOUR



“ Com sua história marcada por 7 gerações de tradição na região de Bordeaux, Franc Beausejour elabora vinhos tradicionais, ao mesmo tempo elegantes e equilibrados, demonstrando a expressão dos melhores terroirs da região. ”



Cód.: 06030171 750ml

EAN: 3700380569360 DUN: 13700380569445

**FRANC BEAUSEJOUR
LANLANDE DE POMEROL**

Uvas: 85% Merlot e 15% Cabernet Franc

Região: Lalande de Pomerol

Elaboração: Fermentação em tanques de concreto e maturação de 10 a 12 meses em barricas de carvalho

Álcool: 14%

Temp. de serviço: 14°C a 18°C

Volume: 750ml



Cód.: 06030172 750ml

EAN: 3700380569377 DUN: 13700380569452

**FRANC BEAUSEJOUR
MARGAUX**

Uvas: 60% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc e 5% Petit Verdot

Região: Margaux

Elaboração: Maturação em barricas de carvalho de 12 a 16 meses

Álcool: 13,5%

Temp. de serviço: 14°C a 18°C

Volume: 750ml



Cód.: 06030007 750ml

EAN: 3700380561548 DUN: 13700380563525

**FRANC BEAUSEJOUR
BORDEAUX**

Uvas: Merlot 65%, Cabernet Sauvignon 20% e Cabernet Franc 15%

Região: Bordeaux

Elaboração: Estagia em barris de carvalho por 5 meses

Álcool: 12,5%

Temp. de serviço: 15°C

Volume: 750ml



Cód.: 06030133 750ml

EAN: 3700380565393 DUN: 13700380565390

**FRANC BEAUSEJOUR
BORDEAUX**

Uvas: Sauvignon Blanc

Região: Bordeaux

Elaboração: Fermenta e estagia em modernos tanques de inox

Álcool: 12%

Temp. de serviço: 8°C

Volume: 750ml



BLASON DE BOURGOGNE



Cód.: 06030109 750ml
EAN: 3443208001689 DUN: 3443201500349

BLASON DE BOURGOGNE BLANC
Uvas: Chardonnay 100%
Região: Bourgogne - Côte d'Or
Elaboração: Fermentação e estagio em grandes cubas com controle de temperatura
Álcool: 12,5%
Temp. de serviço: 8°C
Volume: 750ml

AMARELO PALHA

PIRA E MAÇA VERDE CÍTRICO



Cód.: 06030110 750ml
EAN: 3443208001689 DUN: 3443201500349

BLASON DE BOURGOGNE ROUGE
Uvas: Pinot Noir 100%
Região: Bourgogne - Côte d'Or
Elaboração: Fermentação e estagio em grandes cubas de madeira
Álcool: 13%
Temp. de serviço: 12°C
Volume: 750ml

RUBI PROFUNDO

FRUTADO FLORAL



Cód.: 06030181 750ml
EAN: 3340778001924 DUN: 3443201800388

BLASON DE BOURGOGNE POUILLY-FUISSÉ
Uvas: Chardonnay
Região: Pouilly-Fuissé - Bourgogne
Elaboração: Fermentação em tanques de aço inoxidável
Álcool: 13%
Temp. de serviço: 8°C a 10°C
Volume: 750ml

AMARELO PALHA

ABACAXI MINERAL FLORES BRANCAS



Verifique com a equipe comercial a disponibilidade de safras. O percentual de uvas / graduação alcoólica / amadurecimento / premiações podem variar de safra para safra.

NUITON-BEAUNOY



“ A associação de mais de 200 famílias de produtores gerou a Nuiton-Beaunoy, nos anos de 1960. A empresa possui vinhedos nos principais Crus da região e as famílias são orientadas a ter uma qualidade mínima aceitável para entregar das uvas. Este é um produtor que vale a pena conhecer. Entrou no catálogo por sugestão do Master of Wine brasileiro, Dirceu Vianna. ”

Cód.: 06030146 750ml

EAN: 3340778001050 DUN: 3340771501175



NUITON-BEAUNOY RÉSERVE BOURGOGNE CHARDONNAY
Uvas: Chardonnay 100%
Região: Bourgogne
Elaboração: Estagia em barris de carvalho francês por 12 meses
Álcool: 12,5%
Temp. de serviço: 10°C
Volume: 750ml



Cód.: 06030111 750ml

EAN: 3340778000466 DUN: 3340771300129



NUITON-BEAUNOY RÉSERVE BOURGOGNE PINOT NOIR
Uvas: Pinot Noir 100%
Região: Bourgogne
Elaboração: Estagia em barricas de carvalho francês por 8 meses
Álcool: 13%
Temp. de serviço: 10°C
Volume: 750ml



Cód.: 06030145 750ml

EAN: 3340778000411 DUN: 3340771401789



NUITON-BEAUNOY MEURSAULT
Uvas: Chardonnay 100%
Região: Meursault - Bourgogne
Elaboração: Estagia em barris de carvalho francês por 18 meses
Álcool: 12,5%
Temp. de serviço: 10°C
Volume: 750ml



Cód.: 06030147 750ml

EAN: 3340778003146 DUN: 3340771401796



NUITON-BEAUNOY PULIGNY-MONTRACHET
Uvas: Chardonnay 100%
Região: Puligny-Montrachet - Bourgogne
Elaboração: Estagia em barris de carvalho francês por 18 meses
Álcool: 12,5%
Temp. de serviço: 10°C
Volume: 750ml



Cód.: 06030113 750ml
EAN: 3340778000381 DUN: 3340771100283

**NUITON-BEAUNOY
POMMARD**
Uvas: Pinot Noir 100%
Região: Pommard - Bourgogne
Elaboração: Estagia por um longo período sobre as borras em barris de carvalho francês
Álcool: 13%
Temp. de serviço: 10°C
Volume: 750ml






Cód.: 06030182 750ml
EAN: 3340778000329 DUN: 3340771800643

**NUITON-BEAUNOY
NUITS SAINT GEORGES**
Uvas: Pinot Noir
Região: Nuits Saint Georges - Bourgogne
Elaboração: Fermentação em tonéis de madeira
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 12°C a 14°C
Volume: 750ml






Cód.: 06030114 750ml
EAN: 3340778000374 DUN: 3340771200870

**NUITON-BEAUNOY
BEAUNE AOC**
Uvas: Pinot Noir 100%
Região: Beaune - Bourgogne
Elaboração: Estagia em barricas de carvalho francês por 10 meses
Álcool: 13%
Temp. de serviço: 10°C
Volume: 750ml






Cód.: 06030148 750ml
EAN: 3340778001326 DUN: 3340771500550

**NUITON-BEAUNOY
HAUTES-CÔTES DE BEAUNE AOC
GRANDE CUVÉE**
Uvas: Pinot Noir 100%
Região: Hautes-Côtes de Beaune - Bourgogne
Elaboração: Estagia em barricas de carvalho francês por 12 meses
Álcool: 12,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml






Cód.: 06030112 750ml
EAN: 3340778000220 DUN: 3340771100880

**NUITON-BEAUNOY
GEVREY-CHAMBERTIN
PREMIER CRU CLOS DU CHAPITRE**
Uvas: Pinot Noir 100%
Região: Gevrey-Chambertin - Bourgogne
Elaboração: Estagia por 10 meses sobre as borras em barris de carvalho francês
Álcool: 13%
Temp. de serviço: 10°C
Volume: 750ml






CHÂTEAU DE POURCIEUX



Cód.: 06030010 375ml EAN: 7896807499269 DUN: ---

Cód.: 06030011 750ml EAN: 7896807433034 DUN: ---



CHÂTEAU DE POURCIEUX ROSÉ DE PROVENCE AOC

Uvas: Syrah 35%, Grenache 35% e Cinsault 20%, os 10% restantes de Cabernet Sauvignon, Mourvèdre e Carignan

Região: Côtes de Provence

Elaboração: Fermentado em cubas com controle de temperatura

Álcool: 13,5%

Temp. de serviço: 8°C

Volume: 375ml e 750ml



FRUTADO

VIOLETA



Carnes vermelhas



Carnes brancas



Queijos

LA ROCHE



Cód.: 07010018 750ml
 EAN: 3500610000379 DUN: 3500611035738

**LA ROCHE
 DEMI-SEC**
Uvas: 100% Airén
Região: Charente (França)
Elaboração: Método Charmat
Álcool: 11%
Temp. de serviço: 6°C a 8°C
Volume: 750ml

AMARELO PALHA

FRUTADO MAÇA CÍTRICO



Cód.: 07010010 750ml
 EAN: 3500610000362 DUN: 3500611000170

**LA ROCHE
 BRUT**
Uvas: Airén e Ugni Blanc (Trebiano)
Região: Landiras - Aquitania
Elaboração: Método Charmat
Álcool: 11%
Temp. de serviço: 5°C
Volume: 750ml

AMARELO PALHA

CÍTRICO



Cód.: 07010012 750ml
 EAN: 3500610124389 DUN: 3500611150240

**LA ROCHE
 BRUT ROSÉ**
Uvas: Bobal
Região: Landiras - Aquitania
Elaboração: Método Charmat
Álcool: 11,5%
Temp. de serviço: 5°C
Volume: 750ml

ROSA CLARO

MORANGO FLORAL



VEUVE DEVIENNE



“

Espumante produzido com uvas provenientes do sul da França. É leve, tem borbulhas de boa intensidade, e foi feito para se beber bem gelado e harmonizar com praticamente tudo.

”

Cód.: 07010002 750ml
EAN: 3438931001952 DUN: 3438935018147

VEUVE DEVIENNE BRUT
Uvas: Ugni Blanc 34%, Chenin Blanc 33% e Chardonnay 33%
Região: Sul da França
Elaboração: Método Charmat, seguido de estágio em adega por 3 meses
Álcool: 11,5%
Temp. de serviço: 8°C
Volume: 750ml



AMARELO PALHA
FRUTADO



Cód.: 07010001 750ml
EAN: 3438931015331 DUN: 3438935018161

VEUVE DEVIENNE ROSÉ SEC
Uvas: Cabernet Franc 40%, Pinot Noir 30% e Cinsault 30%
Região: Sul da França
Elaboração: Método Charmat, seguido de estágio em adega por 3 meses
Álcool: 11,5%
Temp. de serviço: 8°C
Volume: 750ml



ROSA CLARO
FRUTADO CAMOMILA



Cód.: 07010003 750ml
EAN: 3438931001945 DUN: 3438935018154

VEUVE DEVIENNE DEMI-SEC
Uvas: Ugni Blanc 34%, Chenin Blanc 33% e Chardonnay 33%
Região: Sul da França
Elaboração: Método Charmat, seguido de estágio em adega por 3 meses
Álcool: 11,5%
Temp. de serviço: 8°C
Volume: 750ml



AMARELO PALHA
FRUTADO MEL



ROSÉ PISCINE



Cód.: 06030175 750ml
 EAN: 3280111800004 DUN: 13280111800018

**ROSÉ PISCINE
 SEA SUN**
Uvas: Gamay, Negrette e Muscat
Região: Cahors
Elaboração: Tanques de aço inox
Álcool: 11%
Temp. de serviço: 6°C a 8°C
Volume: 750ml

Contém com
 cápsula de gás

ROSÉ

FRUTAS
 VERMELHAS

FLORES

CORPO MADEIRA TANINO ACIDEZ

Saladas Cozinha mediterrânea Aperitivos

Cód.: 06030174 750ml
 EAN: 3661710004183 DUN: 3661710004190

**ROSÉ PISCINE
 FREEZ**
Uvas: Moscato Rosso
Elaboração: Tanques de aço inox
Álcool: 7,5%
Temp. de serviço: 6°C a 8°C
Volume: 750ml

Contém com
 cápsula de gás

ROSÉ

PÊSSEGO ROSAS

CORPO MADEIRA TANINO ACIDEZ

Frutos do mar Queijos leves

Cód.: 06030168 750ml
 EAN: 3280111580005 DUN: 3280111580012

**ROSÉ PISCINE
 STRIPES**
Uvas: Negrette 100%
Região: Sud-Ouest
Elaboração: Tanques de aço inox
Álcool: 11%
Temp. de serviço: 6°C a 8°C
Volume: 750ml

Contém com
 cápsula de gás

ROSA PÁLIDO

PÊSSEGO ROSAS

CORPO MADEIRA TANINO ACIDEZ

Frutos do mar Pelezes Comida japonesa

FERRATON



Cód.: 06030149 750ml
 EAN: 3380650000818 DUN: 3380650000825



FERRATON
CHATEAUNEUF DU PAPE
LES PARVIS

Uvas: Grenache, Syrah e Mourvèdre
Região: Chateauneuf du Pape
Elaboração: Estagia em tonéis de carvalho de 12 a 15 meses
Álcool: 15%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



Cód.: 06030153 375ml EAN: 3380650000504 DUN: 3380650000511
 Cód.: 06030152 750ml EAN: 3380650000474 DUN: 3380650000481



FERRATON
CÔTES DU RHÔNE
SAMORENS

Uvas: Grenache 85%, Syrah 10% e Cinsault 5%
Região: Côtes du Rhône
Elaboração: Estagia em tonéis de carvalho
Álcool: 14%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 375ml e 750ml



Cód.: 06030154 750ml
 EAN: 3380650000214 DUN: 3380650000221



FERRATON
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES
PLAN DE DIEU

Uvas: Grenache, Syrah, Mourvèdre e Carignan
Região: Côtes du Rhône
Elaboração: Estagia em tonéis de carvalho
Álcool: 14,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



Cód.: 06030150 750ml
 EAN: 3380650000740 DUN: 3380650000757



FERRATON
CROZES-HERMITAGE
LA MATINIÈRE

Uvas: Syrah 100%
Região: Crozes Hermitage
Elaboração: Uma parcela do vinho estagia em barricas de carvalho por 12 meses
Álcool: 13%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



Cód.: 06030151 750ml
 EAN: 3380651021539 DUN: 3380651021195



FERRATON
HERMITAGE
LES MIAUX

Uvas: Syrah 100%
Região: Hermitage
Elaboração: Estagia em barricas de carvalho de 12 a 14 meses
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



ITÁLIA



O país da bota tem talento para a diversidade de vinhos. Isso se deve principalmente à geografia acidentada que cria inúmeros microclimas e orienta os vinhedos para as mais diversas direções, afinal, na Itália, 42% do território é constituído de colinas, 35% de montanhas, resultando apenas 23% para as planícies, onde se cultiva principalmente gado, arroz e trigo. O calor intenso do sul só permite a sobrevivência de variedades de amadurecimento tardio como a *Nero d'Avola*, uva de coloração escura, acidez elevada, alto teor alcoólico e taninos em abundância. O topo das colinas frescas é um refúgio para as vinhas. No Centro o relevo é formado por sucessão de colinas, as vinhas se espalham entre os olivais refrescados pela altitude dos Apeninos, no interior, ou se embrenham nas encostas suaves

refrigeradas pelos ventos marítimos da costa. As uvas Sangiovese, Vernaccia e Trebbiano encontram o terreno ideal nestas paisagens renascentistas. O norte e o nordeste, influenciados pelos Alpes têm as vinhas voltadas para o Sul, orientação que permite maior captação de calor e luminosidade. Enquanto no Sul e no Centro o topo das colinas é um abrigo para o calor, no Norte as vinhas buscam altitudes mais baixas, onde o calor é mais forte. Nebbiolo, Corvina, Barbera e Pinot Bianco atingem a excelência e produzem vinhos memoráveis e elegantes.



RIVETTO

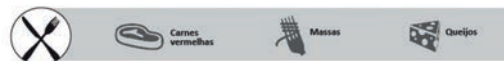


Cód.: 06040155 750ml

EAN: 8027275000216 DUN: 18027275000213



RIVETTO MARCARINI BARBARESCO
Uvas: 100% Nebbiolo
Região: Barbaresco - Piemonte
Elaboração: Estagia em barris de carvalho esloveno por 24 meses
Álcool: 14%
Temp. de serviço: 16°C a 18°C
Volume: 750ml



Cód.: 06040027 750ml

EAN: 8027275000216 DUN: 18027275000213



RIVETTO BAROLO RISERVA DOCG
Uvas: 100% Nebbiolo
Região: Barolo - Piemonte
Elaboração: Estagia em barris de carvalho esloveno e francês por 40 meses
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 15C
Volume: 750ml



Cód.: 06040028 750ml EAN: 8027275000148 DUN: 18027275000145

Cód.: 06040026 1500ml EAN: 8027275000605 DUN: 48027275000603



RIVETTO BAROLO SERRALUNGA D'ALBA DOCG
Uvas: 100% Nebbiolo
Região: Serralunga - Piemonte
Elaboração: Estagia em barris de carvalho esloveno por 30 meses
Álcool: 14,5%
Temp. de serviço: 15C
Volume: 750ml e 1500ml



Cód.: 06040134 750ml

EAN: 8027275000087 DUN: 18027275000084



RIVETTO BARBERA D'ALBA ZIO NANDO
Uvas: 100% Nebbiolo
Região: Alba - Piemonte
Elaboração: Estagia em barris de carvalho esloveno por 16 meses
Álcool: 13%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



Cód.: 06040122 750ml

EAN: 8027275000223 DUN: 18027275000220



RIVETTO LANGHE DOC NEBBIOLO
Uvas: Nebbiolo 100%
Região: Langhe DOC - Piemonte
Elaboração: Estagia em barris de carvalho esloveno por 12 meses
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



Cód.: 06040182 750ml

EAN: 8027275000186 DUN: 38027275000187



**RIVETTO BAROLO
BRICCOLINA**

Uvas: 100% Nebbiolo

Região: Briccolina - Serralunga

Elaboração: 40 meses em barris de carvalho

Álcool: 14%

Temp. de serviço: 14°C a 16°C

Volume: 750ml



RUBI



CHOCOLATE



TRUFAS



FRUTOS
SECOS



Caras
grilhadas



Risoto



Preparos com
trufas

ROVERSI



Cód.: 06040137 750ml
EAN: 8055684022970 DUN: 18055684022977

ROVERSI BARBERA DOC
Uvas: Barbera 100%
Região: Piemonte
Elaboração: Estagia em tanques de inox
Álcool: 13%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml

RUBI

CEREJA FRUTO DO CAFÉ

CORPO MADEIRA TANINO ACIDEZ

Carne vermelhas Massas Queijos

Cód.: 06040130 750ml
EAN: 8055684022683 DUN: 18055684022670

ROVERSI BARBARESCO DOCG
Uvas: Nebbiolo 100%
Região: Piemonte
Elaboração: Estagia em barris de carvalho francês (2º e 3º uso) por 24 meses e mais 6 meses em garrafa
Álcool: 14%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml

RUBI ESCURO

CEREJA FRUTO DO CAFÉ CAIXA DE CHARUTOS

CORPO MADEIRA TANINO ACIDEZ

Carne vermelhas Massas Queijos

Cód.: 06040129 750ml
EAN: 8055684022963 DUN: 18055684022960

ROVERSI BAROLO DOCG
Uvas: Nebbiolo 100%
Região: Piemonte
Elaboração: Estagia em barris de carvalho francês (2º e 3º uso) por 36 meses e mais 6 a 8 meses em garrafa
Álcool: 14%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml

RUBI ESCURO

CEREJA CHOCOLATE AMARGO CEDRO

CORPO MADEIRA TANINO ACIDEZ

Carne vermelhas Carne suína Queijos

CASTELLANI



Cód.: 06040154 750ml
EAN: 8002153226964 DUN: 8002153226971

DUCA D'ORO ROSSO
Uvas: Blend com base de uvas Sangiovese
Região: Itália
Elaboração: Estagia em tanques de inox
Álcool: 12,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



RUBI

FRUTADO VIOLETA

CORPO MADERA TANINO FRESCOR

Carnes vermelhas Carnes brancas Queijos

MONTRESOR

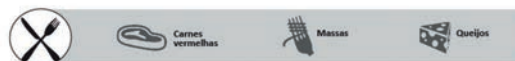


Cód.: 06040008 750ml

EAN: 8003503000623 DUN: 80035030006230



MONTRESOR CAMPO MADONNA IGT FATTORIA DI CAVALCASELLE
Uvas: Cabernet Sauvignon 100%
Região: Cavalcaselle - Verona
Elaboração: Estagia em barris de carvalho francês por 12 meses
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



Cód.: 06040157 375ml EAN: 8003503012855 DUN: 80035030163414

Cód.: 06040120 750ml EAN: 8003503000555 DUN: 80035030005554



MONTRESOR AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG BOTTIGLIA SATINATA
Uvas: Corvina 50%, Rondinella 35% e Molinara 15%
Região: Valpolicella - Veneto
Elaboração: Estagia em barris de carvalho esloveno e francês por 36 meses
Álcool: 15%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 375 e 750ml



Cód.: 06040159 750ml

EAN: 8003503017805 DUN: 80035030178050



MONTRESOR VALPOLICELLA CLASSICO DOC CAPITEL DELLA CROSARA
Uvas: Corvina 60%, Rondinella 30% e Molinara 10%
Região: Veneto
Elaboração: Vinificação tradicional em tinto
Álcool: 13%
Temp. de serviço: 18°C
Volume: 750ml



Cód.: 06040035 750ml

EAN: 8003503000647 DUN: 80035030006162



MONTRESOR VALPOLICELLA RIPASSO CAPITEL DELLA CROSARA
Uvas: Corvina 60%, Rondinella 35% e Molinara 5%
Região: Valpolicella - Veneto
Elaboração: 30% estagia 4 meses em barricas de carvalho
Álcool: 14%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



Cód.: 06040169 750ml

EAN: 8003503000692 DUN: 80035030006926



MONTRESOR AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC CAPITEL DELLA CROSARA
Uvas: Corvina, Rondinella, Molinara e Oseleta
Região: Valpolicella Classico
Elaboração: Elaborado com uvas de apassimento, envelhece 36 meses em tonéis de carvalho
Álcool: 15,5%
Temp. de serviço: 16°C a 18°C
Volume: 750ml



Cód.: 06040048 750ml

EAN: 8031065002069 DUN: 80310650020690



VIDUSSI COLLIO BIANCO DOC
PINOT GRIGIO

Uvas: Pinot Grigio 100%

Região: Friulli

Elaboração: 4 meses em cubas de inox

Álcool: 12,5%

Temp. de serviço: 8°C

Volume: 750ml



AMARELO PALHA



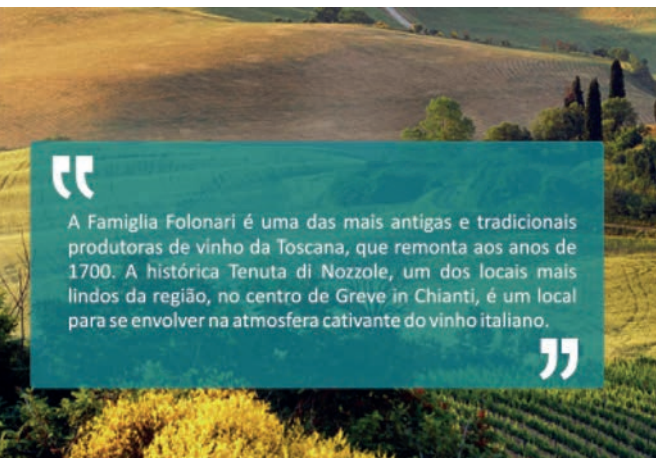
CÍTRICO



FLORAL



TENUTE AMBROGIO E GIOVANNI FOLORANI



“

A Família Folorani é uma das mais antigas e tradicionais produtoras de vinho da Toscana, que remonta aos anos de 1700. A histórica Tenuta di Nozzole, um dos locais mais lindos da região, no centro de Greve in Chianti, é um local para se envolver na atmosfera cativante do vinho italiano.

”

Cód.: 06040056 750ml

EAN: 8001670154453 DUN: 8001670654458



TENUTE NOZZOLE
IL PARETO TOSCANA IGT

Uvas: Cabernet Sauvignon 100%

Região: Greve in Chianti

Elaboração: Estagia em barris de carvalho francês por 16 meses

Álcool: 13,5%

Temp. de serviço: 15°C

Volume: 750ml



Cód.: 06040055 750ml

EAN: 8001670101105 DUN: 8001670601100



TENUTE LA FUGA
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Uvas: Sangiovese 100%

Região: Montalcino

Elaboração: Estagia em barris de carvalho esloveno por 36 meses

Álcool: 14,5%

Temp. de serviço: 15°C

Volume: 750ml



Cód.: 06040105 750ml

EAN: 8001670154057 DUN: 8001670654052



TENUTE NOZZOLE
CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

Uvas: Sangiovese 90% e 10% de uvas nativas

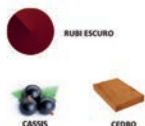
Região: Greve in Chianti

Elaboração: Estagia em barris de carvalho esloveno por 20 meses

Álcool: 13,5%

Temp. de serviço: 15°C

Volume: 750ml



Cód.: 06040104 750ml

EAN: 8001670154156 DUN: 8001670654151



TENUTE NOZZOLE
CHIANTI CLASSICO DOCG

Uvas: Sangiovese 90% e 10% de uvas nativas

Região: Greve in Chianti

Elaboração: Estagia em barris de carvalho esloveno por 12 meses

Álcool: 13,5%

Temp. de serviço: 15°C

Volume: 750ml



Cód.: 06040011 750ml

EAN: 8001670160058 DUN: 8001670660053



CABREO
IL BORGO TOSCANA IGT

Uvas: Sangiovese 70% e Cabernet Sauvignon 30%

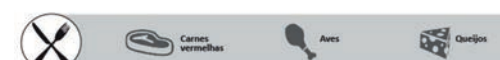
Região: Greve in Chianti

Elaboração: Estagia em barris de carvalho francês por 17 meses

Álcool: 14,5%

Temp. de serviço: 15°C

Volume: 750ml



TENUTE AMBROGIO E GIOVANNI FOLORANI

“
B.S.T. - Baby Super Toscano é uma nova designação para este projeto da família Folorani que pretende oferecer um vinho estruturado como um supertoscano, mas para ser apreciado ainda jovem e fresco.
”

Cód.: 06040156 | 750ml
EAN: 8001670100054 DUN: 800167060059

FOLONARI B.S.T.
SANGIOVESE E CABERNET SAUVIGNON

Uvas: 55% Sangiovese e 45% Cabernet Sauvignon

Região: Toscana

Elaboração: Tanques de aço inox

Álcool: 14,5%

Temp. de serviço: 16°C a 18°C

Volume: 750ml



CORPO MADEIRA TANINO ACIDEZ

Aperitivos Massas Pizza

I GIUSTI & ZANZA



Desde o início do século 19 que se produz vinho na propriedade de Paolo Giusti. A região é rica em história e tradição. Foi um burgo famoso e poderoso séculos atrás, quando fez parte da *Repubblica de Pisa*, em 1315. A colina de Fauglia, onde as vinhas estão plantadas, está a menos de 30 km de Bolgheri, região famosa pelos raros supertoscansos.



Cód.: 06040046 750ml

EAN: 8032947480043 DUN: ---

**I GIUSTI & ZANZA
PERBRUNO IGT**

Uvas: Syrah 100%

Região: Toscana

Elaboração: Estagia em barris de carvalho francês por 12 meses

Álcool: 14%

Temp. de serviço: 15°C

Volume: 750ml



Cód.: 06040018 750ml

EAN: 8032947480050 DUN: ---

**I GIUSTI & ZANZA
NEMORINO BIANCO**

Uvas: Trebbiano 75% e Sémillon 25%

Região: Toscana

Elaboração: Afinamento em madeira e repouso sobre as borras por 4 meses

Álcool: 12%

Temp. de serviço: 8°C

Volume: 750ml



Cód.: 06040019 750ml

EAN: 8032947480043 DUN: ---

**I GIUSTI & ZANZA
NEMORINO ROSSO**

Uvas: Sangiovese 55%, Syrah 25% e Merlot 20%

Região: Toscana

Elaboração: Estagia em barris de carvalho francês por 8 meses

Álcool: 14%

Temp. de serviço: 15°C

Volume: 750ml



Cód.: 06040046 750ml

EAN: 8032947480012 DUN: ---

Cód.: 06041016 1500ml

EAN: --- DUN: ---

**I GIUSTI & ZANZA
DULCAMARA**

Uvas: Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 25% e Petit Verdot 5%

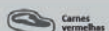
Região: Toscana

Elaboração: Estagia em barris de carvalho francês por 18 meses

Álcool: 14%

Temp. de serviço: 15°C

Volume: 750ml e 1500ml



Cód.: 06040015 750ml

EAN: 8032947480029 DUN: ---

Cód.: 06040188 1500ml

EAN: 8032947480098 DUN: 80329474801873

**I GIUSTI & ZANZA
BELCORE**

Uvas: Sangiovese 80% e Merlot 20%

Região: Toscana

Elaboração: Estagia em barris de carvalho esloveno por 10 meses

Álcool: 14%

Temp. de serviço: 15°C

Volume: 750ml e 1500ml



VIGNETI DEL SALENTO



Cód.: 06040117 750ml

EAN: 8019873978165 DUN: 8019873978172



I MURI PRIMITIVO

Uvas: Primitivo 100%

Região: Puglia

Elaboração: Não estagia em carvalho

Álcool: 13,5%

Temp. de serviço: 15°C

Volume: 750ml



RUBI ESCURO



CASSIS



FRUTOS SILVESTRES



COQUELADOS



Carnes vermelhas



Pizzas



Queijos

Cód.: 06040116 750ml

EAN: 8019873978141 DUN: 8019873978158



I MURI NEGROAMARO

Uvas: Negroamaro 100%

Região: Puglia

Elaboração: Estagia em barris de carvalho americano por 5 meses

Álcool: 13,5%

Temp. de serviço: 15°C

Volume: 750ml



RUBI ESCURO



FRUTADO



ESPECIARIAS



ALECRIM



Carnes vermelhas



Pizzas



Queijos

Cód.: 06040113 750ml

EAN: 8019873724427 DUN: 8019873724434



ZOLLA PRIMITIVO DI MANDURIA

Uvas: Primitivo 100%

Região: Manduria - Puglia

Elaboração: Estagia em carvalho francês e americano por 8 meses

Álcool: 14%

Temp. de serviço: 15°C

Volume: 750ml



RUBI ESCURO



CARAMELO



TABACO



BAUNILHA



Carnes vermelhas



Charcutaria



Queijos

Cód.: 06040114 750ml

EAN: 8019873924575 DUN: 8019873924582



VIGNE VECCHIE PRIMITIVO DI MANDURIA

Uvas: Primitivo 100%

Região: Manduria - Puglia

Elaboração: Estagia em carvalho francês e americano por 12 meses

Álcool: 14%

Temp. de serviço: 15°C

Volume: 750ml



RUBI ESCURO



CEREJA



PIMENTA PRETA



CHOCOLATE AMARGO



Carnes vermelhas



Carne de porco



Queijos

Cód.: 06040115 750ml

EAN: 8019873924278 DUN: 8019873924285



VIGNE VECCHIE NEGROAMARO DOP

Uvas: Negroamaro 100%

Região: Puglia

Elaboração: Estagia em barris de carvalho por 12 meses

Álcool: 13,5%

Temp. de serviço: 15°C

Volume: 750ml



RUBI ESCURO



AMORA



CANELA



ERVA DOCE



Carnes vermelhas



Carne de porco



Queijos

LE CASINE



Cód.: 06040099 750ml

EAN: 8002153216415 DUN: 08002153216446



LE CASINE SANGIOVESE

Uvas: Sangiovese 100%

Região: Toscana

Elaboração: Fermentado e amadurecido em cubas de carvalho por 4 meses

Álcool: 14%

Temp. de serviço: 15°C

Volume: 750ml



RUBI



ROMA



ESPECIARIAS



Cód.: 06040171 750ml

EAN: 8002153231289 DUN: 08002153231340



LE CASINE PRIMITIVO

Uvas: Primitivo

Região: Puglia

Elaboração: Fermentação em tanques de aço inox

Álcool: 13%

Temp. de serviço: 14°C a 18°C

Volume: 750ml



VERMELHO RUBI



GELÉIA DE FRUTAS VERMELHAS



AMORAS



FRAMBOESAS



Cód.: 06040170 750ml

EAN: 8002153231272 DUN: 08002153231333



LE CASINE PINOT GRIGIO

Uvas: Pinot Grigio

Região: Sicília

Elaboração: Fermentação em tanques de aço inox

Álcool: 12%

Temp. de serviço: 6°C a 8°C

Volume: 750ml



AMARELO PALHA



MAÇA



PÊRA



FRUTAS CÍTRICAS



Cód.: 06040098 750ml

EAN: 8033378160139 DUN: 18033378160136



LE CASINE CHIANTI DOC

Uvas: Sangiovese 89% e Canaiolo 11%

Região: Chianti - Toscana

Elaboração: Fermentado e amadurecido em tonéis de carvalho por 6 meses

Álcool: 12,5%

Temp. de serviço: 15°C

Volume: 750ml



RUBI



FRUTADO



ESPECIARIAS



Cód.: 06040158 750ml

EAN: 8002153229231 DUN: 08002153229248



LE CASINE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Uvas: Montepulciano 100%

Região: Abruzzo DOC

Elaboração: Envelhece em barris de carvalho

Álcool: 13%

Temp. de serviço: 15°C

Volume: 750ml



RUBI



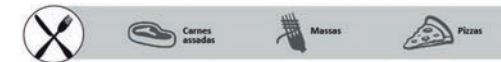
FRUTADO



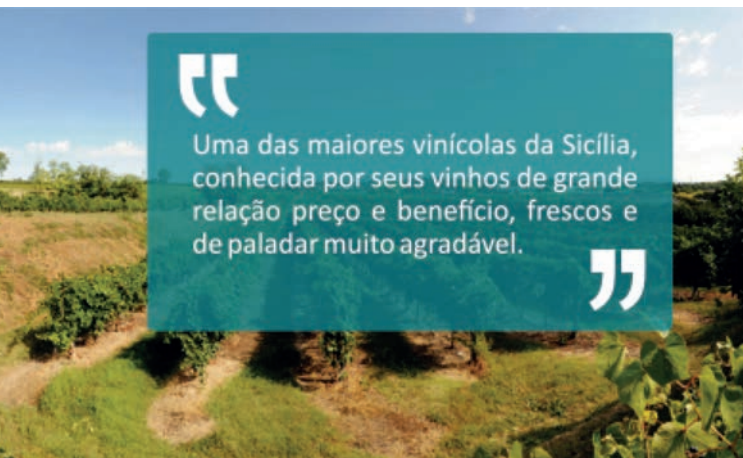
ESPECIARIAS



BAUNILHA



SETTESOLI



Cód.: 06040108 750ml

EAN: 800025400926 DUN: 800025400988



SETTESOLI PINOT GRIGIO DOC
Uvas: Pinot Grigio 100%
Região: Menfi - Sicília
Elaboração: Estagia em tanques de aço inox por 3 meses
Álcool: 13%
Temp. de serviço: 8°C
Volume: 750ml



Cód.: 06040107 750ml

EAN: 8000254001374 DUN: 8000254001428



SETTESOLI NERO D'AVOLA DOC
Uvas: Nero d'Avola 100%
Região: Menfi - Sicília
Elaboração: Fermenta e estagia em tanques de aço inox por 6 meses
Álcool: 13%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



Cód.: 06040132 750ml

EAN: 8000254004399 DUN: 8000254004405



SETTESOLI SYRAH ROSÉ
Uvas: Syrah 100%
Região: Sicília
Elaboração: Estagia em tanques de inox
Álcool: 12,5%
Temp. de serviço: 10°C
Volume: 750ml



Cód.: 06040131 750ml

EAN: 8000254007499 DUN: 8000254007505



SETTESOLI NERELLO MASCALESE
Uvas: Nerello Mascalese 100%
Região: Sicília
Elaboração: Estagia em tanques de inox
Álcool: 13%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



Cód.: 06040133 750ml

EAN: 8000254007697 DUN: 8000254007703



SETTESOLI RISERVA NERO D'AVOLA
Uvas: Nero D'Avola 100%
Região: Sicília
Elaboração: Estagia em barricas de carvalho por 12 meses
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



Cód.: 06040161 750ml
 EAN: 8000254007673 DUN: 8000254007680

**SETTESOLI
 BIO GRILLO**
Uvas: Grillo
Região: Sicília
Elaboração: Elaborado com uvas cultivadas no sistema orgânico, este vinho fermenta em tanques de aço inox com controle de temperatura.
Álcool: 12%
Temp. de serviço: 6°C a 8°C
Volume: 750ml



AMARELO PALHA COM REFLEXOS ESVERDEADOS





Cód.: 06040160 750ml
 EAN: 8000254007669 DUN: 8000254007666

**SETTESOLI
 BIO NERO D'ÁVOLA**
Uvas: Nero D'Ávola 100%
Região: Sicília
Elaboração: Elaborado a partir de uvas orgânicas, o vinho fermenta em tanques de aço inox com controle de temperatura
Álcool: 13%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



RUBI





Cód.: 06040181 750ml
 EAN: 8000254003965 DUN: 8000254003972

**WAVE
 ROSSO**
Uvas: Merlot, Nerello Mascalese, Shiraz
Região: Sicília
Elaboração: Fermentação em tanque de inox
Álcool: 12,5%
Temp. de serviço: 12°C a 14°C
Volume: 750ml



RUBI





Cód.: 06040179 750ml
 EAN: 8000254005884 DUN: 8000254005891

**WAVE
 BIANCO**
Uvas: Catarratto, Grecanico, Inzolia
Região: Sicília
Elaboração: Fermentação em tanque de inox
Álcool: 12,5%
Temp. de serviço: 10°C A 12°C
Volume: 750ml



AMARELO





Cód.: 06040180 750ml
 EAN: 8000254005907 DUN: 8000254005914

**WAVE
 ROSÉ**
Uvas: Nerello Mascalese, Shiraz
Região: Sicília
Elaboração: Fermentação em tanque de inox
Álcool: 12,5%
Temp. de serviço: 12°C a 14°C
Volume: 750ml



ROSÉ





PINO PINO



Cód.: 06040135 750ml
 EAN: 8056457510809 DUN: 8056457510816

PINO PINO BLANC DE NOIR
Uvas: Pinot Nero 100%
Região: Lombardia
Elaboração: Estagia em tanques de inox
Álcool: 11,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml

AMARELO PÁLIDO
 PÊRA E MAÇA VERDE
 FLORES

CORPO MADERA TANINO ACIDEZ

Frutos do mar Peixes Comida japonesa

Cód.: 06040136 750ml
 EAN: 8056457511219 DUN: 8056457512266

PINO PINO ROSÉ
Uvas: Pinot Nero 100%
Região: Lombardia
Elaboração: Estagia em tanques de inox
Álcool: 11,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml

ROSA CLARO
 FRUTAS TROPICAIS
 FLORES

CORPO MADERA TANINO ACIDEZ

Frutos do mar Peixes Comida japonesa

SOGNO ITALIANO



Cód.: 750ml
EAN: 8053303271440 DUN: 805330327457

SOGNO ITALIANO ROSATO

Uvas: Variedades autoctones
Região: Itália
Elaboração: Fermentação em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura.
Álcool: 11,5%
Temp. de serviço: De 6°C a 8°C
Volume: 750ml



Cód.: 06040153 750ml
EAN: 8033765180740 DUN: 8033765180757

SOGNO ITALIANO

Uvas: Blend de uvas italianas
Região: Itália
Elaboração: Estagia em tanques de inox
Álcool: 11,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



Cód.: 06040178 750ml
EAN: 8053303270467 DUN: 8053303270474

SOGNO ITALIANO LAMBRUSCO BIANCO

Uvas: Lambrusco
Região: Emilia Romagna
Elaboração: fermentação em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura
Álcool: 7,5%
Temp. de serviço: De 6°C a 8°C
Volume: 750ml



Cód.: 750ml
EAN: 8053303271426 DUN: 8053303271433

SOGNO ITALIANO BIANCO

Uvas: Variedades autoctones
Região: Itália
Elaboração: Fermentação em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura.
Álcool: 11,5%
Temp. de serviço: De 6°C a 8°C
Volume: 750ml



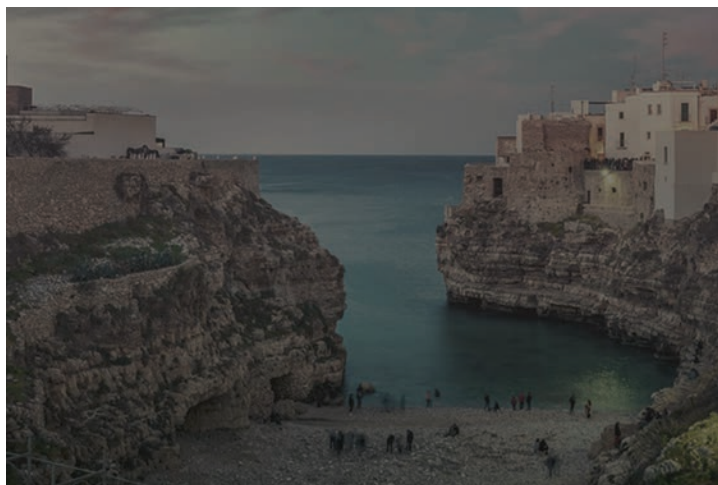
Cód.: 06040177 750ml
EAN: 8053303270481 DUN: 8053303270498

SOGNO ITALIANO LAMBRUSCO ROSSO

Uvas: Lambrusco
Região: Emilia Romagna
Elaboração: fermentação em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura
Álcool: 7,5%
Temp. de serviço: De 6°C a 8°C
Volume: 750ml



CODICI MASSERIE



Cód.: 06040185 750ml

EAN: 8033765181150 DUN: 18033765181157



CODICI BIANCO

Uvas: Blend de uvas brancas

Região: Puglia

Elaboração: fermentação em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura.

Álcool: 11,5%

Temp. de serviço: De 6°C a 8°C

Volume: 750ml



Cód.: 06040184 750ml

EAN: 8032610317720 DUN: 18033765184370



CODICI ROSATO

Uvas: Negroamaro

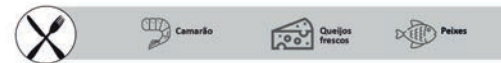
Região: Puglia

Elaboração: Fermentação em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura.

Álcool: 12,0%

Temp. de serviço: De 6°C a 8°C

Volume: 750ml



Cód.: 06040190 750ml

EAN: 8032610311889 DUN: 8032610316587



CODICI ROSSO

Uvas: 60% Negroamaro, 35% Sangiovese e 5% Montepulciano

Região: Puglia

Elaboração: Fermentação em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura.

Álcool: 13%

Temp. de serviço: De 14°C a 18°C

Volume: 750ml



Cód.: 06040189 750ml

EAN: 8055684024790 DUN: 8055684024806



CODICI FIANO

Uvas: Fiano

Região: Puglia

Elaboração: Fermentação em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura.

Álcool: 12,5%

Temp. de serviço: De 6°C a 8°C

Volume: 750ml



Cód.: 06040188 750ml

EAN: 8032610319700 DUN: 18032610319707



CODICI NEGROAMARO

Uvas: Negroamaro

Região: Puglia

Elaboração: Fermentação em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura.

Álcool: 13%

Temp. de serviço: De 14°C a 18°C

Volume: 750ml





Cód.: 06040187 750ml

EAN: 8055684026503 DUN: 8055684026510

CODICI PRIMITIVO DI MANDURIA

Uvas: 60% Negroamaro, 35% Sangiovese e 5% Montepulciano

Região: Manduria - Puglia

Elaboração: Maturação em tonéis de carvalho.

Álcool: 13%

Temp. de serviço: De 14°C a 18°C

Volume: 750ml



RUBI



AMORAS



TABACO



CHOCOLATE



Carnes vermelhas

Queijos

Massas



Cód.: 06040186 750ml

EAN: 8055684024813 DUN: 8055684024820

CODICI PRIMITIVO

Uvas: Primitivo

Região: Puglia - Zona de Salento

Elaboração: Fermentação em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura.

Álcool: 13,5%

Temp. de serviço: De 14°C a 18°C

Volume: 750ml



RUBI



AMEIXA



FRAMBOSA



ESPECIARIAS



Carne assada

Queijos

Pizza



Cód.: 06040191 750ml

EAN: 8033765186636 DUN: 8033765186643

CODICI RINFORZO SALENTO PRIMITIVO

Uvas: Primitivo

Região: Salento - Puglia

Elaboração: Rinforzo é um método particular praticado pelos enólogos de Codici, que envolve a gestão habilidosa de uvas ligeiramente secas. Como resultado, frutos muito intensos, ricos e exuberantes, utilizado para "reforçar" os melhores lotes deste Primitivo Salento. Estagia 4 meses em barrica francesa.

Álcool: 14,5%

Temp. de serviço: De 14°C a 18°C

Volume: 750ml



RUBI



CHOCOLATE AMARGO



ERVAS FINAS



GELÉIA DE AMORA



Carnes assadas

Queijos curados

Massas



PORTUGAL



Portugal é um paraíso em se tratando de variedades de uvas autóctones, que só existem naquele país. Conhecido mundialmente por produzir o poderoso vinho do Porto, há muito mais que o famoso fortificado em suas planícies. Os vinhos brancos estão cada vez melhores e tem agradado os paladares em todo o mundo, principalmente impulsionados pelas nobres Antão Vaz, Arinto e Malvasia, uvas cada vez mais bem produzidas. A Alvarinho também vive um renascimento com vinhos alegres e agradáveis. Os vinhos tintos também surpreendem pelo paladar refinado, sedoso e bem elaborado, muito diferente dos vinhos de antigamente. O Douro, outrora terra apenas de vinhos fortificados, descobriu a sua vocação

para tintos de mesa exuberantes, na segunda metade do século 20. A força está na sua paisagem difícil, em suas escarpas de xisto e ardósia que tiram das uvas Touriga Nacional e Tinta Roriz o seu melhor desempenho. No Alentejo a produção de vinhos refinados para serem consumidos jovens tem dado grandes resultados e dificilmente se encontra melhor qualidade x preço em outro lugar da Europa. A tradicional Bairrada, produtora de vinhos intensos e encorpados, tem revisto suas práticas e produzido seu melhor vinho de todos os tempos. A visão empreendedora e dinâmica de uma nova geração de enólogos prova o grande potencial da uva Baga, sobretudo quando mesclada a fabulosa Touriga Nacional. Portugal é um país a ser descoberto e seus vinhos estão muito longe do lugar comum.



CASA RELVAS



“ A região demarcada de Redondo é sem dúvida uma das regiões mais emblemáticas do Alentejo. Esta região estende-se da encosta sul da Serra d'Ossa avançando em colinas até se transformar numa planície de perder de vista. ”

Cód.: 06020074 750ml
EAN: 5600391231264 DUN: 25600391231268



CICONIA
VINHO VERDE DOC
Uvas: Avesso 45%, Azal 35% e Loureiro 20%
Região: Minho
Elaboração: Vinho jovem, não estagia em carvalho
Álcool: 12,5%
Temp. de serviço: 8°C
Volume: 750ml



Cód.: 06020072 750ml
EAN: 5600391231592 DUN: 25600391231596



CICONIA
ROSÉ
Uvas: Aragonês 75%, Syrah 15% e Touriga Nacional 10%
Região: Alentejo
Elaboração: Vinho jovem, não estagia em carvalho
Álcool: 13%
Temp. de serviço: 8°C
Volume: 750ml



Cód.: 06020055 750ml
EAN: 5600391231463 DUN: 25600391231636



CICONIA RESERVA
ALENTEJO DOC
Uvas: Aragonês 45%, Syrah 30% e Touriga Nacional 25%
Região: Alentejo
Elaboração: 40% do vinho estagia de 6 a 9 meses em barris de carvalho francês e americano
Álcool: 14,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



Cód.: 06020071 375ml EAN: 5600391231523 DUN: 25600391231527
Cód.: 06020073 750ml EAN: 5600391231202 DUN: 25600391231589
Cód.: 06020138 1500ml EAN: 5600391231608 DUN: 15600391123605



CICONIA
ALENTEJO DOC
Uvas: Aragonês 45%, Syrah 30% e Touriga Nacional 25%
Região: Alentejo
Elaboração: Breve passagem por barricas de carvalho
Álcool: 14,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 375ml, 750ml e 1500ml



Cód.: 06020216 750ml
EAN: 5600391236115 DUN: 15600391236112



ALENTEJO DOC
Uvas: Aragonês, Alicante Bouschet, Trincadeira, Castelão e outras
Região: Alentejo
Elaboração: Vindima manual. Maceração pre fermentativa a frio e posterior fermentação em lagares com pisa mecânica. A fermentação maloláctica acontece em barricas de carvalho francês.
Álcool: 14,5%
Temp. de serviço: De 14°C a 18°C
Volume: 750ml



Cód.: 06020203 750ml
EAN: 5600391232346 DUN: 25600391232340

CASA RELVAS ATLÂNTICO ROSÉ
Uvas: Aragonês, Trincadeira, Touriga Nacional e outras
Região: Alentejo
Elaboração: Fermentação em tanques de aço inox
Álcool: 12,5%
Temp. de serviço: De 6°C a 8°C
Volume: 750ml







Cód.: 06020068 750ml
EAN: 5600391231448 DUN: 25600391231442

ATLÂNTICO VINHO REGIONAL ALENTEJANO
Uvas: Alicante Bouschet 40%, Aragonês 30% e Trincadeira 30%
Região: Alentejo
Elaboração: 10% do vinho permanece em barris por 6 meses
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml







Cód.: 06020067 750ml
EAN: 5600391231691 DUN: 25600391231695

ATLÂNTICO VINHO REGIONAL ALENTEJANO
Uvas: 50% Antão Vaz, 25% Encruzado e 25% Verdelho
Região: Alentejo
Elaboração: Estagia em tanques de inox
Álcool: 12,5%
Temp. de serviço: 8°C
Volume: 750ml







Cód.: 06020075 750ml
EAN: 5600391232315 DUN: 15600391232312

PIMENTA PRETA
Uvas: Aragonês 35%, Syrah 35% e Trincadeira 30%
Região: Alentejo
Elaboração: 40% estagia em barris de carvalho por 6 meses
Álcool: 14,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml







Cód.: 06020076 750ml
EAN: 5600391232315 DUN: 15600391232312

HERDADE DA PIMENTA
Uvas: Alicante Bouschet 38%, Touriga Franca 35% e Touriga Nacional 27%
Região: Alentejo
Elaboração: Estagia em barris de carvalho francês e americano por 9 meses
Álcool: 14,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml







Cód.: 06020057 750ml
EAN: 5600391232117 DUN: 15600391245340

HERDADE DA PIMENTA GRANDE ESCOLHA
Uvas: Syrah 40%, Touriga Nacional 35% e Touriga Franca 25%
Região: Alentejo
Elaboração: Estagia em barris de carvalho francês e americano por 18 meses
Álcool: 14,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml









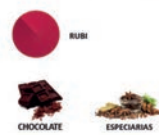
Cód.: 06020144 750ml
EAN: 5600391235781 DUN: 15600391235788

BARRICADO
Uvas: Aragonês 40%, Alicante Bouschet 30%, Trincadeira 20% e Touriga Nacional 10%
Região: Vinho Regional Português
Elaboração: Estagio em barricas por 6 meses
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



Cód.: 06020085 375ml EAN: 5600391231967 DUN: 25600391231978
Cód.: 06020049 750ml EAN: 5600391234210 DUN: 15600391234217
Cód.: 06020086 1500ml EAN: 5600391231832 DUN: 15600391231839

HERDADE SÃO MIGUEL COLHEITA SELECIONADA
Uvas: Alicante Bouschet 30%, Aragonês 25%, Cabernet Sauvignon 25% e Trincadeira 20%
Região: Alentejo
Elaboração: 40% estagia em barris de carvalho francês e americano por 6 meses
Álcool: 14,3%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 375ml, 750ml e 1500ml



Cód.: 06020127 750ml
EAN: 5600391232308 DUN: 15600391232305

HERDADE SÃO MIGUEL COLHEITA SELECIONADA BRANCO
Uvas: Antão Vaz, Verdelho e Viognier
Região: Alentejo
Elaboração: 50% do vinho estagia em barricas de carvalho francês
Álcool: 12,5%
Temp. de serviço: 8°C
Volume: 750ml



Cód.: 06020139 750ml
EAN: 5600391233855 DUN: 15600391233852

HERDADE SÃO MIGUEL COLHEITA SELECIONADA ROSÉ
Uvas: 50% Aragonês 50% Touriga Nacional
Região: Alentejo
Elaboração: Fermentação em tanques de inox
Álcool: 12,5%
Temp. de serviço: 11°C
Volume: 750ml



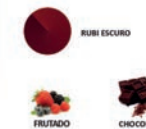
Cód.: 06020038 750ml
EAN: 5600391231813 DUN: 15600391231810

HERDADE SÃO MIGUEL TOURIGA NACIONAL
Uvas: Touriga Nacional 100%
Região: Alentejo
Elaboração: Estagia em barris de carvalho francês por 9 meses
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



Cód.: 06020050 750ml
EAN: 5600391232193 DUN: 15600391232183

HERDADE SÃO MIGUEL ESCOLHA DOS ENÓLOGOS
Uvas: Alicante Bouschet 40%, Touriga Franca 30% e Touriga Nacional 30%
Região: Alentejo
Elaboração: Estagia em barris de carvalho francês e americano por 6 meses
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



Cód.: 06020039 750ml
EAN: 5600391231806 DUN: 15600391231807



HERDADE SÃO MIGUEL
TOURIGA FRANCA
Uvas: Touriga Franca 100%
Região: Alentejo
Elaboração: Estagia em barris de carvalho francês por 8 meses
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml

RUBI ESCURO

AMÊNDA CAIXA DE CHARUTOS



Cód.: 06020047 750ml
EAN: 5600391231660 DUN: 15600391231667



HERDADE SÃO MIGUEL
RESERVA
Uvas: Alicante Bouschet 45%, Aragonês 30% e Cabernet Sauvignon 25%
Região: Alentejo
Elaboração: Estagia em barris de carvalho francês por 12 meses
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml

RUBI ESCURO

AMÊNDA BAHAREIRA



Cód.: 06020048 750ml
EAN: 5600391231752 DUN: ----



HERDADE SÃO MIGUEL
PRIVATE COLLECTION
Uvas: Alicante Bouschet 50%, Aragonês 30% e Touriga Nacional 20%
Região: Alentejo
Elaboração: Estagia em barris de carvalho francês por 24 meses
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml

RUBI ESCURO

CASSIS ESPEÇARIAS



Cód.: 06020135 750ml
EAN: 5600391231752 DUN: ----



HERDADE SÃO MIGUEL
PÉ DE MÃE
Uvas: 90% Trincadeira, 5% Aragonês e 5% Castelão
Região: Alentejo
Elaboração: Estagia 18 meses em tonéis de carvalho
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 16°C a 18°C
Volume: 750ml

RUBI

FRUTOS VERMELHOS/NEGROS ESPEÇARIAS



Cód.: 06020217 750ml
EAN: 5600391235538 DUN: 15600391235535



HERDADE SÃO MIGUEL
ESQUECIDO
Uvas: Arinto
Região: Alentejo
Elaboração: vindima manual. Maceração pré fermentativa e fermentação em barricas de carvalho. Matura em barricas de carvalho francês por 16 meses.
Álcool: 13,0%
Temp. de serviço: De 12°C a 14°C
Volume: 750ml

DOURADO

MEL FRUTOS SECOS AMÊNDOAS



Cód.: 06020212 750ml
EAN: 5600391235606 DUN: 15600391235603



HERDADE SÃO MIGUEL
RESUMO 15 VINDIMAS
Uvas: Alicante Bouschet, Trincadeira, Aragonês e outras
Região: Alentejo
Elaboração: Este vinho é um lote de 15 colheitas de vinhos da Herdade São Miguel, de 2003 a 2017.
Álcool: 14,5%
Temp. de serviço: De 14°C a 18°C
Volume: 750ml

RUBI ESCURO

AMORAS BALELÂMICO TOSTADO



Cód.: 06020137 3 garrafas de 750ml EAN: 5600391235323 DUN: 15600391235320



PACK HSM
CASTAS
PORTUGUESAS



HERDADE SÃO MIGUEL
TRINCADEIRA
Uvas: Trincadeira
Região: Alentejo
Elaboração: Estagia 12 meses em tonéis de carvalho
Álcool: 13,79%
Temp. de serviço: 16°C a 18°C
Volume: 750ml

HERDADE SÃO MIGUEL
TOURIGA NACIONAL
Uvas: Touriga Nacional
Região: Alentejo
Elaboração: Estagia 9 meses em tonéis de carvalho francês
Álcool: 13,89%
Temp. de serviço: 16°C a 18°C
Volume: 750ml

HERDADE SÃO MIGUEL
ALICANTE BOUSCHET
Uvas: Alicante Bouschet
Região: Alentejo
Elaboração: Estagia 12 meses em tonéis de carvalho francês
Álcool: 14,79%
Temp. de serviço: 16°C a 18°C
Volume: 750ml



Cód.: 06020129 750ml
EAN: 5600391234425 DUN: 15600391234422



ART. TERRA
CURTIMENTA
Uvas: Antão Vaz, Arinto e Viognier
Região: Alentejo
Elaboração: Estagia 6 meses em barricas antigas de 400 litros
Álcool: 13,59%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



Cód.: 06020128 750ml
EAN: 5600391234432 DUN: 15600391234439



ART. TERRA
AMPHORA
Uvas: Aragonês, Moreto e Trincadeira
Região: Alentejo
Elaboração: Estagia 3 meses em pequenas ânforas com as borras
Álcool: 13,59%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



Cód.: 04070101 500ml
EAN: 5600264693038 DUN: 25600264693032



PLANÍCIES DE SÃO MIGUEL
CHEF'S EDITION
AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM
País: Portugal
Acidez: 0,49%
Validade: 24 meses

Descrição: Apresenta aroma complexo e frutado de azeitonas verdes e maduras, com notas de folha de oliveira e basilico. Baixa acidez e elegância.



Cód.: 04070102 500ml
EAN: 5600264693045 DUN: 15600264693042



PLANÍCIES DE SÃO MIGUEL
AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM
País: Portugal
Acidez: 0,49%
Validade: 24 meses

Descrição: Apresenta um aroma complexo, fresco e harmonioso. Seu paladar é delicado e agradável.



POÇAS



“ A vinícola Poças nasceu no dia 15 de agosto de 1918, e seu idealizador foi o jovem Manoel Domingues Poças Jr. Ele se estabeleceu em Vila Nova de Gaia, e o objetivo era vender aguardente vínica para as casas do Porto. Anos mais tarde, em 1962, a casa lançou seu primeiro Vintage, da safra de 1960, um grande marco para a família, pois a bebida foi muito bem recebida pelos ingleses, maiores consumidores do estilo. Trinta anos mais tarde a consolidada vinícola Poças Jr. fez seu primeiro vinho do Douro, safra 1990. Desde então, a família Poças tem logrado muitos êxitos e muitos prêmios internacionais com vinhos modernos e muito bem elaborados. ”



Cód.: 06020088 750ml
EAN: 5601085000685 DUN: 35601085000686

VALE DE CAVALOS

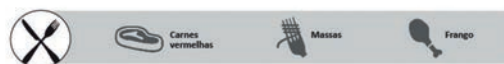
Uvas: Touriga Nacional 55%, Touriga Franca 20%, Tinta Roriz 15% e Tinta Barroca 10%
Região: Douro
Elaboração: Estagia em barris de carvalho francês e 300 litros por 8 meses
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



Cód.: 06020090 750ml
EAN: 5601085001101 DUN: 35601085001102

POÇAS RESERVA

Uvas: Touriga Nacional 55%, Touriga Franca 25%, Tinta Roriz 10% e Tinta Barroca 10%
Região: Douro
Elaboração: Estagia em barris de carvalho de 300 litros por 12 meses
Álcool: 14,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



Cód.: 06020087 750ml
EAN: 5601085900312 DUN: 35601085299004

COROA D'OURO

Uvas: Touriga Nacional 40%, Touriga Franca 20%, Tinta Roriz 20% e Tinta Barroca 20%
Região: Douro
Elaboração: Não passa por barricas
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



Cód.: 06020089 750ml
EAN: 5601085001231 DUN: 35601085001232

SÍMBOLO DOURO

Uvas: Touriga Nacional 55%, Touriga Franca 25%, Tinta Roriz 10% e Tinta Barroca 10%
Região: Douro
Elaboração: Estagia em barris de carvalho de 300 litros por 18 meses
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



Cód.: 06020119 750ml
 EAN: 5601085010622 DUN: 35601085620105



PORTO POÇAS RUBY

Uvas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Tinto Cão
Região: Tabuaço; S. João da Pesqueira (Cima Corgo) - Porto
Elaboração: Blend de vinhos do porto de diversas colheitas, com estágio em carvalho por 3 anos
Álcool: 19%
Temp. de serviço: 12°C
Volume: 750ml



Cód.: 06020118 750ml
 EAN: 5601085010608 DUN: 35601085600107



PORTO POÇAS TAWNY

Uvas: Alicante Bouschet 50%, Aragonês 30% e Touriga Nacional 20%
Região: Sabrosa; Murça (Cima Corgo) - Porto
Elaboração: Blend de vinhos do porto de diversas colheitas, com estágio em carvalho por 3 anos
Álcool: 19%
Temp. de serviço: 12°C
Volume: 750ml



Cód.: 06020118 750ml
 EAN: 5601085010059 DUN: 35601085050100



PORTO POÇAS TAWNY 10 ANOS

Uvas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Tinto Cão
Região: Tabuaço; Ervedosa do Douro (Cima Corgo); Numão (Douro Superior) - Porto
Elaboração: Cuidadosa seleção de vinhos do Porto Tawny, envelhecidos em carvalho, com idade média de 10 anos
Álcool: 20%
Temp. de serviço: 12°C
Volume: 750ml



Cód.: 06020116 750ml
 EAN: 5601085010066 DUN: 35601085060116



PORTO POÇAS TAWNY 20 ANOS

Uvas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Tinto Cão
Região: Tabuaço; Ervedosa do Douro (Cima Corgo); Numão (Douro Superior) - Porto
Elaboração: Cuidadosa seleção de vinhos do Porto Tawny, envelhecidos em carvalho, com idade média de 20 anos
Álcool: 20%
Temp. de serviço: 12°C
Volume: 750ml



Cód.: 2204218990 750ml
 EAN: 5601085010615 DUN: 35601085610106

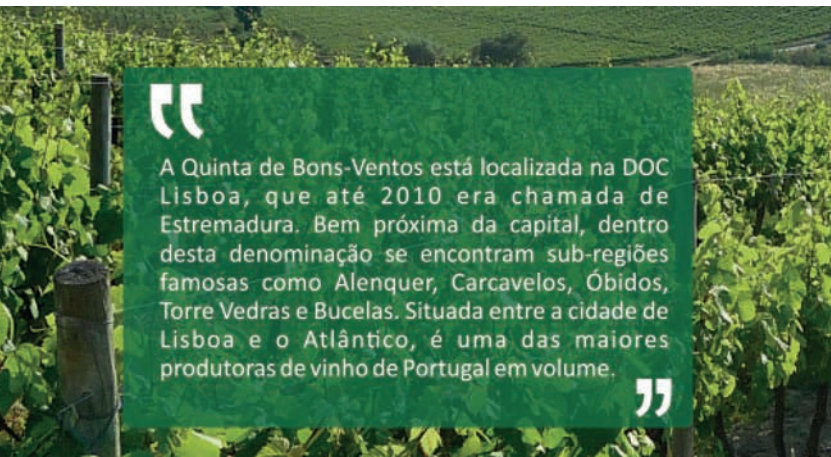


POÇAS BRANCO

Uvas: 25 % Malvasia Fina, 25 % Códega; 25 % Rabigato, 25 % Viosinho
Região: Douro
Elaboração: fermentação a temperatura controlada, interrompida por adição de aguardente vínica. Amadurece em madeira durante 3 anos
Álcool: 12,5%
Temp. de serviço: De 6°C a 8°C



QUINTA DE BONOS-VENTOS



Cód.: 06020042 375ml EAN: 5604424107359 DUN: 25604424107353
 Cód.: 06020044 750ml EAN: 5604424107052 DUN: 15604424107059



QUINTA DE BONOS-VENTOS BRANCO

Uvas: Arinto 90% e parcelas de Fernão Pires, Vital, Rabo de Ovelha e Chardonnay
Região: Lisboa
Elaboração: Não passa por barricas
Álcool: 12,5%
Temp. de serviço: 8°C
Volume: 375ml e 750ml



Cód.: 06020219 375ml EAN: 5604424162105 DUN: 25604424162109
 Cód.: 06020113 750ml EAN: 5604424162006 DUN: 15604424162003



QUINTA DE BONOS-VENTOS ROSÉ

Uvas: Castelão e Cabernet Sauvignon
Região: Lisboa
Elaboração: Estagia em modernas cubas de inox
Álcool: 9,5%
Temp. de serviço: 8°C
Volume: 375ml e 750ml



Cód.: 06020043 375ml EAN: 5604424166004 DUN: 25604424166008
 Cód.: 06020045 750ml EAN: 5604424108011 DUN: 15604424108018
 Cód.: 06020053 1500ml EAN: 5604424170001 DUN: 25604424170005



QUINTA DE BONOS-VENTOS RUBI

Uvas: Castelão (Periquita) 65%, Camarate 20%, Tinta Miúda 10% e Touriga Nacional 5%
Região: Lisboa
Elaboração: 60% estagia por 4 meses em meias-pipas de carvalho
Álcool: 13%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 375ml, 750ml e 1500ml



Cód.: 06020218 750ml
 EAN: 5604424421103 DUN: 15604424421100



QUINTA DE BONOS-VENTOS FRESH

Uvas: Arinto, Fernão Pires, Vital, Chardonnay e Viosinho
Região: Lisboa
Elaboração: Fermentação em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura.
Álcool: 9,5%
Temp. de serviço: De 6°C a 8°C
Volume: 750ml



Cód.: 06020046 750ml
 EAN: 5604424104037 DUN: 15604424104034



QUINTA DAS SETENCOSTAS ALENQUER DOC

Uvas: Castelão (Periquita) 45%, Camarate 35%, Tinta Miúda 10% e Preto Martinha 10%
Região: Alenquer DOC
Elaboração: Envelhecimento parcial em meias-pipas de carvalho por 6 meses
Álcool: 13%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



Cód.: 06020140 750ml
EAN: 5604424110007 DUN: 15604424110004

CASA SANTOS LIMA
TOURIGA NACIONAL
Uvas: Touriga Nacional
Região: Lisboa
Elaboração: Estagia por 4 meses em barricas de carvalho
Álcool: 14%
Temp. de serviço: 16°C a 18°C
Volume: 750ml






Cód.: 06020133 750ml
EAN: 5604885099415 DUN: 15604885099412

BONS-VENTOS VINHO VERDE BRANCO
Uvas: 20% Trajudaura, 30% Loureiro, 30% Arinto e 20% Aveso
Região: Verde - Minho
Elaboração: Não passa em barricas
Álcool: 8,5%
Temp. de serviço: 6°C a 8°C
Volume: 750ml






Cód.: 06020054 750ml
EAN: 5604424399006 DUN: 15604424399003

BONS-VENTOS RESERVA
Uvas: Castelão (Periquita) 40%, Camarate 20%, Touriga Nacional 15%, Syrah 15% e Trincadeira 10%
Região: Vinho Regional de Lisboa
Elaboração: envelhecimento por 9 meses em barricas de carvalho
Álcool: 13,5%
Temp. de Serviço: 15°C
Volume: 750ml






Cód.: 06020132 750ml
EAN: 5600804360000 DUN: 15600804360007

BONS-VENTOS DOURO TINTO
Uvas: 35% Touriga Nacional, 35% Touriga Franca, 20% Sousão, 10% Tinta Barroca
Região: Douro
Elaboração: Estagia 9 meses em carvalho francês
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 16°C a 18°C
Volume: 750ml






Cód.: 06020134 3000ml
EAN: 5604424129009 DUN: 35604424129000

BONS VENTOS BIB 3L
Uvas: 50% Castelão, 20% Camarate, 15% Tinta Miúda, 15% Touriga Nacional
Região: Lisboa
Elaboração: 3 a 4 meses de envelhecimento parcial em meias-pipas de carvalho
Álcool: 12,5%
Temp. de serviço: 16°C a 18°C
Volume: 3000ml






OPTA WINES



Cód.: 06020080 750ml

EAN: 5604816000701 DUN: 15604816000708



OPTA DÃO DOC BRANCO

Uvas: Encruzado 55%, Cerceal Branco 35% e Malvasia Fina 10%
Região: Dão
Elaboração: Não estagia em carvalho
Álcool: 13%
Temp. de serviço: 8°C
Volume: 750ml



Cód.: 06020081 750ml

EAN: 5604816000657 DUN: 15604816000654



OPTA DÃO DOC TINTO

Uvas: Touriga Nacional 45%, Alfrocheiro 30% e Tinta Roriz 25%
Região: Dão
Elaboração: Não estagia em carvalho
Álcool: 13%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



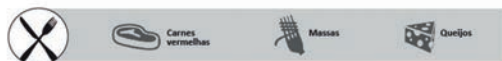
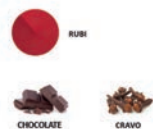
Cód.: 06020083 750ml

EAN: 5604816000893 DUN: 15604816000890



OPTA RESERVA DÃO DOC

Uvas: Touriga Nacional 45%, Alfrocheiro 40% e Tinta Roriz 15%
Região: Dão
Elaboração: Estagia em barricas de carvalho por 8 meses
Álcool: 13%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



Cód.: 06020142 750ml

EAN: 5604816000619 DUN: 15604816000616



OPTA DÃO ENCRUZADO

Uvas: Encruzado 100%
Região: Dão DOC
Elaboração: 2 meses em barricas de carvalho com batonnage
Álcool: 13,5%
Temp. de serviço: 10°C
Volume: 750ml



Cód.: 06020141 750ml

EAN: 5604816000633 DUN: 15604816000630



OPTA DÃO TOURIGA NACIONAL

Uvas: Touriga Nacional 100%
Região: Dão DOC
Elaboração: 6 meses em barricas de carvalho
Álcool: 13%
Temp. de serviço: 15°C
Volume: 750ml



VILA NOVA



Cód.: 06020121 750ml
 EAN: 5600279041008 DUN: 65600279041000

LEVITY
 VINHO VERDE BRANCO
Uvas: Loureiro, Trajadura e Arinto
Região: Vinho Verde
Elaboração: Vinho jovem, não estagia em barricas
Álcool: 9,5%
Temp. de serviço: 8°C
Volume: 750ml

AMARELO PALHA
 CÍTRICO
 MAÇÃ VERDE



Cód.: 06020122 750ml
 EAN: 56002790401015 DUN: 656002790401017

LEVITY
 VINHO VERDE ROSÉ
Uvas: Espadeiro 50%, Vinhão 40% e Amarelal 10%
Região: Vinho Verde
Elaboração: Vinho jovem, não estagia em barricas
Álcool: 9,5%
Temp. de serviço: 8°C
Volume: 750ml

ROSA CLARO
 CÍTRICO
 FRUTADO



Cód.: 06020125 750ml
 EAN: 5600279050192 DUN: 65600279050194

VILA NOVA
 VINHO VERDE
Uvas: Loureiro, Arinto e Avesso
Região: Vinho Verde
Elaboração: Vinho jovem, não estagia em barricas
Álcool: 11,5%
Temp. de serviço: 8°C
Volume: 750ml

AMARELO PALHA
 FLORAL
 CÍTRICO



Cód.: 06020126 750ml
 EAN: 5600279040261 DUN: 65600279040263

VILA NOVA
 VINHO VERDE ROSÉ
Uvas: Espadeiro 100%
Região: Vinho Verde
Elaboração: Vinho jovem, não estagia em barricas
Álcool: 12%
Temp. de serviço: 8°C
Volume: 750ml

ROSA CLARO
 FRUTADO



Cód.: 06020124 750ml
 EAN: 5600279050154 DUN: 65600279050156

VILA NOVA
 LOUREIRO
Uvas: Loureiro 100%
Região: Vinho Verde
Elaboração: Vinho jovem, não estagia em barricas
Álcool: 12%
Temp. de serviço: 8°C
Volume: 750ml

AMARELO PALHA
 FLOR DE LARANJEIRA
 DAMASCO



Cód.: 06020123 750ml

EAN: 5600279040155 DUN: 65600279040157



VILA NOVA
ALVARINHO

Uvas: Alvarinho 100%

Região: Vinho Verde

Elaboração: Vinho jovem, não estagia em barricas

Álcool: 12,5%

Temp. de serviço: 8°C

Volume: 750ml



AMARELO PALHA



FRUTAS
BRANCAS





NOVA ZELÂNDIA



“

Localizada no sudeste da Oceania, as duas ilhas cercadas pelo Oceano Pacífico deixam este país exuberante sem fronteiras. Com grande presença de montanhas, forte influência marítima, clima fresco e sol marcante ao longo do dia, foram fatores determinantes ao país para demonstrar destaque e referência mundial por seus intensos e aromáticos vinhos brancos de Sauvignon Blanc e fresquíssimos tintos de Pinot Noir. O quesito sustentabilidade é um ponto de muita importância levado por todos no país, sendo umas das referências mundiais. No Sul da Ilha Norte, em Wellington destaca-se especialmente a uva Pinot Noir e no Norte da ilha Sul, em Marlborough, a região mais conhecida do país, é a uva Sauvignon Blanc que reúne e produz alguns dos mais icônicos vinhos desta variedade. Os vinhos neozelandeses se destacam pela sua intensidade, pureza de frutas no aroma, paladar fresco e delicado.

”



ECHO BAY



Quando uma uva e um lugar se juntam perfeitamente, o que se desenrola no copo é mágico. A Sauvignon Blanc é cultivada na Ilha Sul da Nova Zelândia há tempo suficiente para saber que não é exatamente mágica - é uma força da natureza. O Echo Bay Sauvignon Blanc vem da região de Rapaura - o verdadeiro coração de Marlborough's Golden Mile - onde solos pedregosos e o sol brilhante trazem essa variedade de uva ao auge de sua expressão.

Cód.: 06160001 750ml
EAN: 085200027422 DUN: 00085200127269

ECHO BAY
SAUVIGNON BLANC
Uvas: Sauvignon Blanc 100%
Região: Marlborough
Elaboração: Tanques de aço inox
Álcool: 12,9%
Temp. de serviço: 10°C
Volume: 750ml



AMARELO PALHA COM TOQUE ESVERDEADO

MARACUJÁ MELÃO GROSELHA

CORPO MADERA TANINO ACIDEZ