



VINHOS BRANCOS

2025

OUTRO

Adobe Reserva Riesling



\$ 168,00

OUTONO

Perfil geral

Vinícola: Emiliana Organic Vineyards (Chile), especializada em produção orgânica e biodinâmica .

100% Riesling – uvas colhidas à mão e fermentadas em tanques de aço inoxidável .

Características sensoriais

Amarelo-palha claro com reflexos esverdeados .

Frutado: Limão, grapefruit, maçã, pêssego branco, maracujá.

Corpo leve a médio, acidez viva, refrescante, com final longo e agradável.

Harmonização e consumo

Frutos do mar (camarões, vieiras), peixes grelhados (salmão, linguado), sushi, ceviche .

Aves com molhos suaves (frango, pato), queijos leves (goat cheese).



Trivento Reserve

(White malbec)

\$ 157,00

O
U
F
R
O

Perfil geral

Produzido pela Bodega Trivento, em Mendoza.

Uvas 100% Malbec, colhidas manualmente no início de fevereiro, prensadas levemente sem contato prolongado com a casca, e fermentadas em tanques de inox por cerca de 15 dias a ~10 °C. Teor alcoólico: varia de 10,5% a 12%, dependendo da safra .

Características sensoriais

Cor: salmão pálido com reflexos levemente avermelhados .

Aroma: notas de frutas vermelhas (cereja, framboesa), maçã verde, melão, pêssego e nuances florais como jasmim e rosa .

Paladar: leve, fresco, com acidez vibrante, textura cremosa, taninos doces e final com toques cítricos e salinos; fácil de beber e convidativo a repetir a taça .

Harmonização e consumo

Casa muito bem com peixes, frutos do mar, ceviche, saladas, comida japonesa e queijos frescos .



O
U
F
R

Esporão Pé Branco



\$ 138,00

Perfil geral

Vinícola: Herdade do Esporão, uma das mais renomadas do Alentejo, pioneira na introdução de grandes vinhos da região ao mercado mundial.

Blend: Uvas tintas locais — Antão Vaz, Arinto e Perrum — colhidas, desengaçadas e fermentadas em aço inox com controle de temperatura. Não há passagem por madeira, preservando pureza e frescor.

Características sensoriais

Visual: amarelo-pálido cristalino, com reflexos citrinos.

Aroma: notas frutadas (frutas brancas, cítricas e tropicais como carambola, abacaxi) com nuances florais elegantes.

Paladar: leve, equilibrado, fresco e com certa untuosidade; acidez vibrante e final limpo, persistente e elegante.

Harmonização e consumo

Excelente como aperitivo e com frutos do mar (camarão, mariscos), peixes brancos grelhados, saladas frescas, culinária mediterrânea e queijos leves como ricota ou goat cheese.



Villa Wolf Pinot Gris



\$ 195,00

OUTONO

Perfil geral

Região: Pfalz, Alemanha.

Produtor: Weingut Villa Wolf, fundada em 1756 e desde 1996 sob gestão de Ernst Loosen (Dr. Loosen), focada em revitalização e qualidade .

Uva: 100% Pinot Gris (a “Grauburgunder” alemã).

Vinificação: mistura de fermentação em tanques de inox, tonéis neutros de carvalho e tanques de concreto.

Características sensoriais

Cor: amarelo-palha claro, às vezes com reflexos dourados .

Aroma: notas de pera, maçã verde/vermelha, pêssego, damasco, kiwi, lima, melão, com nuances florais, especiadas e leveduras .

Meio-seco a seco, de corpo médio e textura cremosa, com acidez viva final limpo e fresco.

Harmonização e consumo

Harmonização: excelente como aperitivo; vai muito bem com frutos do mar, peixes grelhados, sushis e sashimis; também acompanha aves e saladas .



O
U
F
R
O

Ceprone pinot grigio

\$ 168,00

Perfil geral

Produtor: Il Ceprone, vinícola italiana localizada em Chianti, mas produzindo Pinot Grigio na região de Terre Siciliane (sul da Itália) .

Uva: 100% Pinot Grigio, típica da Itália, cultivada em terraços ensolarados da Sicília.

Vinificação: fermentação em tanques de aço inox, vinho branco seco sem passagem por carvalho, visando frescor e expressão da fruta.

Características sensoriais

Cor: amarelo-palha claro; transparente e brilhante.

Aroma: notas delicadas de pera, maçã verde, frutas de casca branca.

Paladar: seco, corpo leve, acidez equilibrada; apresenta sabores de frutas brancas (pêra, maçã), com mineralidade sutil e final limpo e agradável.

Harmonização e consumo

Sugestões de harmonização: frutos do mar (mexilhões, camarão), saladas leves, antepastos, queijos suaves, pratos vegetarianos ou aperitivos .



O
U
F
R
O

Adega de monção



\$ 149,00

Perfil geral

Região: Sub-Região de Monção e Melgaço (Minho, Portugal), reconhecida como um dos melhores terroirs da casta Alvarinho .

Uvas: Blend de Alvarinho (predominante) e Trajadura .

Vinificação: fermentação em inox com temperatura controlada, sem estágio em madeira para preservar frescor e pureza .

Características sensoriais

Cor: amarelo-pálido com reflexos citrinos ou esverdeados; visual brilhante .

Aroma: intenso e frutado, com notas de pêssego, alperce, maçã grelhada, limão, toranja e nuances minerais.

Paladar: médio corpo, seco, com acidez vibrante e cítrica, final persistente e mineral .

Harmonização e consumo

Perfeito com frutos do mar (mariscos, ostras, ceviche), peixes grelhados, sushi, saladas, pratos leves com molho cítrico e carnes brancas .





ESPUMANTE S

• 2 0 2 5 •

OUTRO

O
U
F
R
O

Salton Séries Brut



\$ 139,00

Perfil geral

Produtor: Vinícola Salton – Serra Gaúcha, Brasil

Uvas: Moscato, Trebbiano (em algumas versões incluída Chardonnay/Prosecco).

Teor Alcoólico: ~11,5 % vol.

Características sensoriais

Cor & Borbulhas: amarelo-esverdeado brilhante com perlage fino e abundante.

Aroma: frutas cítricas (limão, lima), maçã, banana e flores brancas.

Paladar: leve, cremoso, refrescante com acidez marcante e retrogosto equilibrado.

Harmonização e consumo

Harmonização: aperitivos, peixes/frutos do mar, carnes brancas e massas leves.



Freebi Rosato Frisante

Demi-Sec



\$ 128,00

OUTROR

Perfil geral

Produtor: Freebi (Brasil), estilo frisante rosé demi-sec.

Teor Alcoólico: cerca de 11 %.

Características sensoriais

Perfil Sensorial: cor rosada, perlage leve e suave; aromas frutados de morango e cítricos; paladar levemente adocicado, acidez moderada e refrescante

Harmonização e consumo

Harmonização: sobremesas leves, frutas, petiscos doces ou salgadas, momento descontraído.





O U H A T O

Perfil geral

Produtor: Casa Valduga – Vale dos Vinhedos, RS, Brasil.

Uvas: Chardonnay (~80 %) e Pinot Noir (~20 %).

Teor Alcoólico: ~12 % vol.

Características sensoriais

Amarelo-palha com perlage fino e contínuo.

Aroma: frutas cítricas e notas de amêndoas suaves; perfil aromático moderado.

Paladar: frutado, fresco, com textura cremosa proveniente do estágio sur-lie; bom corpo e final elegante.

Harmonização e consumo

Harmonização: sobremesas de frutas, tortas e bolos; também harmoniza bem com frutos do mar ou pratos frutados suaves.



OU
FH
R

Freixenet Italian Rosé

\$204,00

Perfil geral

Produtor: Freixenet Italian Rosé – Vêneto, Itália

Uvas: Glera e Pinot Noir.

Cor & Borbulhas: rosado brilhante; efervescência Charmat persistente.

Teor Alcoólico: ~11% vol.

Características sensoriais

Aroma: frutas vermelhas frescas (amora, framboesa), toques florais e herbáceos; leve presença cítrica.

Paladar: seco a levemente adocicado, refrescante, com acidez equilibrada e final limpo.

Harmonização e consumo

Harmonização: aperitivos, peixes, frutos do mar, massas leves e sobremesas frutadas.



OUTONO

Mionetto Prosecco Brut

\$ 199,00

Perfil geral

Produtor: Mionetto – Prosecco DOC do Vale Treviso, Vêneto, Itália.

Uva: 100 % Glera (Prosecco).

Teor Alcoólico: ~11 % vol.

Características sensoriais

Coloração amarelo-pálido com bolhas finas; aromas de maçã verde, pera, cítricos, flores brancas e toque de mel; paladar leve e fresco, equilibrado, com final floral-cítrico.

Harmonização e consumo

Combinação ideal com aperitivos, saladas, frutos do mar, culinária japonesa e pratos leves.



Veuve Clicquot Brut



\$677,00

• U
• H
• A
• R

Perfil geral

Origem: Reims, região de Champagne, França.

Tipo: Champagne Brut (seco).

Uvas: Pinot Noir (maioria), Chardonnay e Pinot Meunier.

Teor alcoólico: 12% .

Características sensoriais

Amarelo-palha brilhante com perlage fino e persistente.

Aromas: Frutas brancas, frutas secas, brioche, baunilha, leve mineralidade.

Elegante, seco, com acidez vibrante, mousse cremosa e final longo.

Harmonização e consumo

Harmonização: Ostras, caviar, salmão defumado, canapés, queijos suaves.



Chandon Réserve Brut



\$ 178,00

• UHCU
• UHCU

Perfil geral

Origem: Serra Gaúcha, Brasil (filial brasileira da Maison Moët & Chandon).

Tipo: Espumante Brut (seco).

Uvas: Chardonnay e Pinot Noir (em proporções próximas de 60/40).

Teor alcoólico: 12%.

Características sensoriais

Amarelo-palha com reflexos esverdeados e perlage fino e persistente.

Aromas: Frutas brancas (maçã, pera), notas cítricas, flores brancas e leve toque de pão fresco.

Fresco, seco, de corpo leve a médio, com acidez equilibrada e mousse cremosa.

Harmonização e consumo

Harmonização: Aperitivos, canapés, frutos do mar, saladas leves, queijos suaves.





ROSE
&
TINTOS

• 2025 •

OUTRO

Mateus Rosé

Demi-Sec



\$ 155,00

OUTUBRO

Perfil geral

Origem: Portugal.

Tipo: Rosé demi-sec, levemente adocicado.

Uvas: Baga, Rufete, Tinta Barroca e Touriga Franca.

Teor alcoólico: 11% vol.

Características sensoriais

Visual: rosa claro com bolhas sutis.

Aromas: frutas vermelhas e toques florais.

Paladar: macio, levemente doce, final suave.

Harmonização: pratos leves, queijos cremosos, entradas.

Indicação: indicado para dias quentes e consumo individual.

Harmonização e consumo

Harmonização: pratos leves, queijos cremosos, entradas.

Indicação: indicado para dias quentes e consumo individual.



Mateus Rosé 187ml MINI



\$39,00

O
U
F
R
O

Perfil geral

Origem: Portugal.

Tipo: Rosé demi-sec, levemente adocicado.

Uvas: Baga, Rufete, Tinta Barroca e Touriga Franca.

Teor alcoólico: 11% vol.

Características sensoriais

Visual: rosa claro com bolhas sutis.

Aromas: frutas vermelhas e toques florais.

Paladar: macio, levemente doce, final suave.

Harmonização: pratos leves, queijos cremosos, entradas.

Indicação: indicado para dias quentes e consumo individual.

Harmonização e consumo

Harmonização: pratos leves, queijos cremosos, entradas.

Indicação: indicado para dias quentes e consumo individual.



Portada Rosé DFJ



\$ 158,00

O
U
F
R
O

Perfil geral

Origem: Lisboa, Portugal

Tipo: Rosé seco e frutado

Uvas: Touriga Nacional, Castelão, Tinta Roriz

Teor alcoólico: 12,5% vol.

Características sensoriais

Visual: rosa salmão

Aromas: morango, cereja, melancia e leve floral

Paladar: fresco, frutado, com acidez viva.

Harmonização e consumo

Harmonização: saladas, peixes, tapas, culinária asiática.



Garzón Estate Rosé



\$ 175,00

OUTONO

Perfil geral

Origem: Maldonado, Uruguai.

Tipo: Rosé elegante de Pinot Noir

Uvas: 100% Pinot Noir.

Teor alcoólico: 13% vol.

Características sensoriais

Visual: rosa claro, estilo Provence

Aromas: frutas frescas (morango, framboesa), notas florais.

Paladar: seco, mineral, com ótima acidez e final persistente.

Harmonização e consumo

Indicado para pratos refinados, camarão, carpaccio e

queijos de cabra.



Morandé Reserva



\$ 139,00

OUTROR

Perfil geral

Origem: Vale Casablanca, Chile.

Tipo: Tinto leve e aromático

Uvas: 100% Pinot Noir.

Teor alcoólico: 13,5% vol.

Características sensoriais

Visual: vermelho-rubi translúcido

Aromas: cereja, morango, toque terroso e floral.

Paladar: leve, elegante, acidez vibrante, taninos finos.

Harmonização e consumo

Harmoniza com risotos, pato, salmão, queijos suaves.



House Wine Rosé



\$ 124,00

OUTROR

Perfil geral

Origem: Chile

Tipo: Rosé seco e leve

Uvas: blend de uvas tintas (geralmente Syrah, Cabernet Sauvignon ou Merlot)

Teor alcoólico: ~12% vol.

Características sensoriais

Visual: rosa claro e brilhante

Aromas: frutas vermelhas frescas como morango e framboesa, com leves notas florais

Paladar: leve, refrescante, acidez equilibrada e final suave.

Harmonização e consumo

Ideal com frutos do mar, saladas, comida japonesa, entradas frias e dias quentes.

