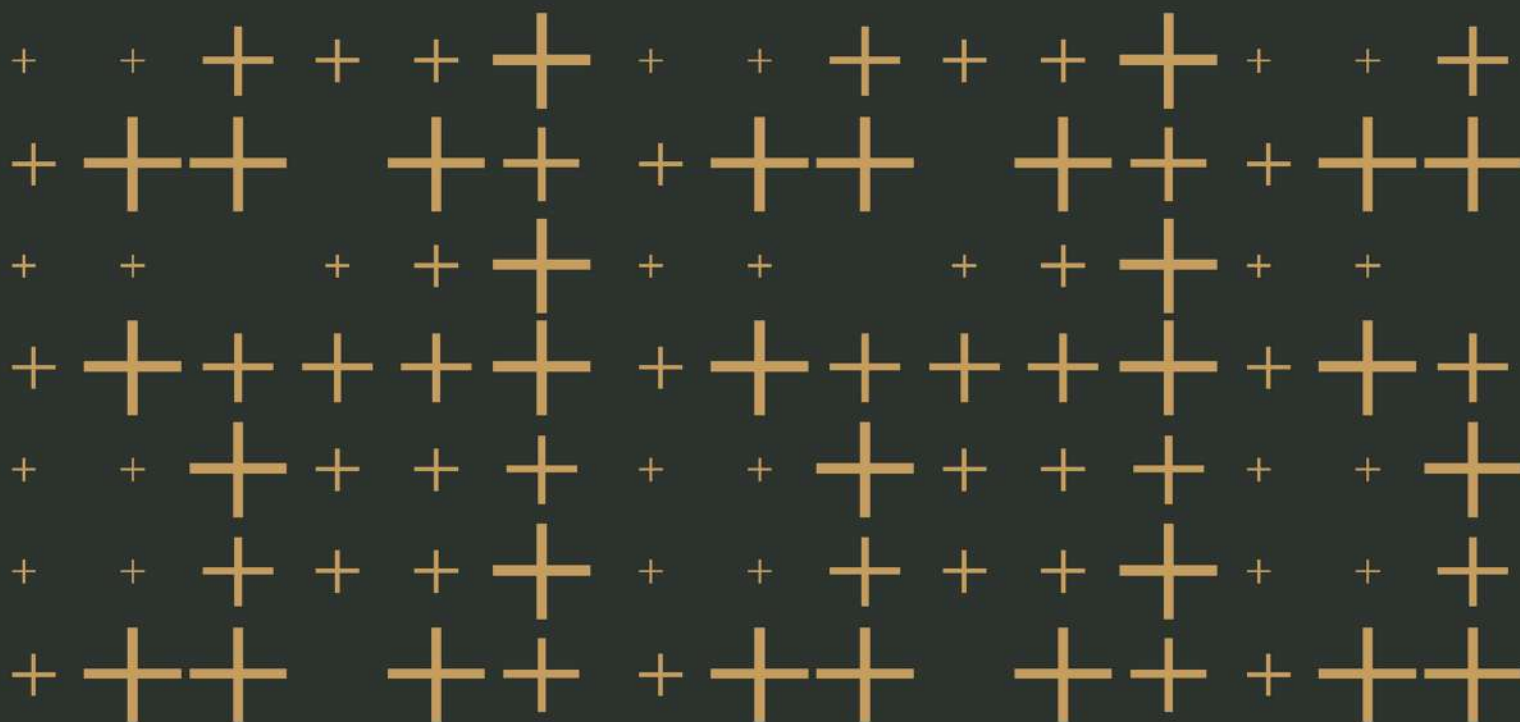


# WINEMAIS<sup>+</sup>





# Seja bem-vindo à WINEMAIS

Apresentamos um universo de sabores, aromas e combinações.

Cada vinho foi escolhido criteriosamente, para que cada taça seja celebrada com paixão.

Convidamos você a mergulhar nessa experiência inigualável, onde cada garrafa guarda uma história e cada prova conduz à novas descobertas.

Levantamos um brinde à vida, aos momentos de conexão, alegria e muito MAIS!





Somos uma importadora e distribuidora de vinhos, com estruturas logísticas completas nas cidades do Rio de Janeiro e São Paulo. Nossa origem se dá pelo propósito de disponibilizar ao mercado brasileiro vinhos de alta qualidade, provenientes de importantes vinícolas nas principais regiões produtoras do mundo.

Fundada por profissionais com grande experiência em comércio internacional, a WINEMAIS possui profundo *know-how* em importação e aquisição de produtos no exterior. Firmamos contratos sólidos com fornecedores, possibilitando oferecer aos nossos clientes vinhos com a máxima qualidade e custo-benefício do mercado. Continuamos a expandir nossas linhas de produtos anualmente, sempre em busca de diversificar portfólio e introduzir novidades.

Nossa missão é compartilhar essa paixão e tornar o universo dos vinhos acessível e envolvente para todos. Entendemos que a descoberta do vinho é uma jornada pessoal, e estaremos juntos nesse caminho de aprendizado e apreciação. Valorizamos cada detalhe e buscamos constantemente a harmonia perfeita entre qualidade e preço, para que cada garrafa traga uma experiência memorável.







Na WINEMAIS o vinho é a essência de momentos especiais, pois conecta pessoas e cria experiências inesquecíveis. **Somos mais que distribuidores de vinho, somos um time de curadores e profissionais apaixonados por cada gota do nosso trabalho.**

Com um portfólio de rótulos exclusivos, nossa equipe de colaboradores está pronta para surpreender e conduzir você numa jornada única, que inspira a infinita busca por grandes oportunidades e novas descobertas. **Oferecemos atendimento personalizado, agilidade na entrega e uma excelente relação entre qualidade e preço.**

Acreditamos que apreciar vinhos é um estilo de vida e por isso criamos um ambiente contemporâneo para que sejam exercitados valores como liberdade de escolha, valorização do gosto pessoal, diversidade, acesso à informação e respeito ao meio ambiente.

Nossas parcerias são sólidas e oferecem benefícios exclusivos como treinamentos, bonificações, consultoria especializada, cursos de formação e logística eficiente que garante customização e pontualidade nas entregas em qualquer lugar. **Cada garrafa aberta é uma história, uma conquista e um brinde à felicidade.**

**WINEMAIS**, construindo memórias ainda **MAIS** especiais.



# NOS RENOVAMOS PARA SERMOS +

Revigorados e ainda mais apaixonados pelo universo dos vinhos, estamos prontos para partilhar experiências originais e inesquecíveis. Nossa equipe de curadores é movida pela emoção de descobrir e apresentar tesouros v\u00ednicos, r\u00f3tulos exclusivos e vinhos que contam hist\u00f3rias \u00fanicas.



Cada garrafa selecionada \u00e9 um convite para uma viagem sensorial, onde aromas e sabores se entrela\u00e7am e enriquecem a alma. Queremos que cada prova seja uma experi\u00eancia marcante, uma descoberta pessoal e uma conex\u00e3o com os sentidos. Seja bem-vindo(a) \u00e0 uma nova jornada.

**UMA  
EXPERI\u00caNCIA  
ACESS\u00cdVEL E  
AUT\u00caNTICA**







# Index

**01**    **ÁFRICA DO SUL**



**02**    **ARGENTINA**



**03**    **CHILE**



**04**    **ESPAÑA**



**05**    **FRANÇA**



**06**    **GRÉCIA**



**07**    **ITÁLIA**



**08**    **PORTUGAL**







# África do Sul






## SARONGA – CHENIN BLANC *100% Chenin Blanc*

 **REGIÃO:** Western Coast

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Cor amarelo palha. Aromas de maçã verde e goiaba e frutas tropicais. Seus sabores provocam o paladar com uma mineralidade picante e elegante. Este é um excelente exemplo de Chenin Blanc fresco e frutado, com final leve e agradável.


**% TEOR ALCOÓLICO:** 12,5%


 **SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Saladas, peixes, camarão, frutos do mar e entradas leves.




## AFRICAN HERITAGE SAUVIGNON BLANC

*100% Sauvignon Blanc*

 **REGIÃO:** Western Cape

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Cor amarelo palha. Vibrante e encantador, têm aromas de maracujá e abacaxi. No paladar é fresco e untuoso, com acidez refrescante e final persistente.

**% TEOR ALCOÓLICO:** 12,5%


 **SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Ideal como aperitivo, para servir com saladas, frutos de mar e comidas leves.



## AFRICAN HERITAGE CHARDONNAY

*100% Chardonnay*

 **REGIÃO:** Western Cape

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Cor amarelo ouro. Um elegante Chardonnay com aromas de pêsego, frutas amarelas, frutas de caroço, melão e aromas de frutas cítricas, final fresco e marcante.

**% TEOR ALCOÓLICO:** 12,5%


 **SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Ótimo para ser servido com mariscos, peixes ou aves grelhadas.



## AFRICAN HERITAGE CHENIN BLANC

*100% Chenin Blanc*

 **REGIÃO:** Costeira

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Cor amarelo palha. Aromas de maçã verde e frutas tropicais. Um toque de mineralidade, seco e elegante. Este é um excelente exemplo de um Chenin Blanc Sul-africano, com final leve e fresco.

**% TEOR ALCOÓLICO:** 12,5%


 **SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Saladas, peixes, frutos do mar, aves, legumes grelhados.




## AFRICAN HERITAGE PINOTAGE ROSÉ

*100% Pinotage*

 **REGIÃO:** Western Cape

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Rosado discreto e atraente. Embalado com aromas de morango, melancia e torta de frutas vermelhas que levam frescor e boa acidez ao paladar.

**% TEOR ALCOÓLICO:** 12,5%

 **SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Complemente longos almoços e piqueniques ao ar livre.









## AFRICAN HERITAGE PINOTAGE

100% Pinotage

 **REGIÃO:** Western Cape

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Cor rubi. Aromas generosos de frutas vermelhas, ameixa e amora. Bem equilibrado, vinho de corpo médio. Taninos macios e suculentos. Pinotage fácil, frutado e jovem.

 **TEOR ALCOÓLICO:** 13,5%


 **SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Combinação fácil e versátil, variando de carnes de churrasco ou pratos de massa ao molho vermelho.




## AFRICAN HERITAGE CABERNET SAUVIGNON

100% Sauvignon

 **REGIÃO:** Western Cape

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Cor rubi. Riqueza aromática, notas de frutas pretas maduras, como cassis e amora, que levam a um sabor equilibrado. Um toque sutil de carvalho e taninos redondos.

 **TEOR ALCOÓLICO:** 13%


 **SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Fica ainda melhor quando servido com frios, carnes grelhadas ou assadas.




## AFRICAN HERITAGE CABERNET SAUVIGNON SHIRAZ

50% Cabernet Sauvignon, 50% Shiraz

 **REGIÃO:** Costeira

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Rubi. Adorável mistura de frutado do mundo novo e elegância do velho mundo. Abundância de aromas de amora e cassis do Cabernet Sauvignon, complementados por notas temperadas da Shiraz. É equilibrado e macio, uma contribuição do carvalho responsável por tornar os taninos maduros, firmes e sedosos.


 **TEOR ALCOÓLICO:** 13,5%


 **SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** O vinho combina bem com uma variedade de pratos de carne vermelha, salames e bife grelhado.




## SARONGA PINOTAGE

100% Pinotage

 **REGIÃO:** Western Cape

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Rubi com reflexo violeta. Aromas generosos de frutas vermelhas e ameixa. Bem equilibrado, vinho de corpo médio com vibrantes sabores de frutas vermelhas e amora. Taninos macios e suculentos.

 **TEOR ALCOÓLICO:** 13,5%

 **SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Desfrute sozinho ou com uma variedade de carnes de churrasco ou pratos de massa de carne.





# Argentina



VALLE  
DE  
LA PUERTA

TENORIO





## ICHANKA ESTATE TORRONTÉS

100% Torrontés



**REGIÃO:** La Rioja



**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Amarelo palha com reflexos esverdeados. Aromas de madressilva e jasmim. Em boca é fresco e seco com uma acidez que destaca os sabores cítricos e final que se prolonga naturalmente frutado.



**TEOR ALCOÓLICO:** 13%



**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Ceviche, sushi, variados pratos orientais, entradas leves e frutos do mar.



## ICHANKA ESTATE CABERNET SAUVIGNON

100% Cabernet Sauvignon



**REGIÃO:** La Rioja



**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Púrpura com reflexos avermelhados. Aromas de cereja, amora e pimenta madura. Acidez bem integrada e uma agradável estrutura tânica que proporciona um final longo e duradouro.



**TEOR ALCOÓLICO:** 13,5%



**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Massas, pizza, carnes em geral.



## ICHANKA ESTATE MALBEC

100% Malbec



**REGIÃO:** La Rioja



**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Cor rubi intenso. Aromas de fruta madura, notas de menta e pimenta. Taninos macios e aveludados. Final longo e persistente.



**TEOR ALCOÓLICO:** 13,5%



**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Combina com carnes em geral, assados, churrascos e com molho encorpado.



## ICHANKA ESTATE SYRAH

100% Syrah



**REGIÃO:** La Rioja



**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Vermelho intenso com reflexos violeta. Um buquê complexo com aromas cerejas frescas. Em boca é frutado com uma sutil nota de pimenta preta e cravo. Boa acidez e final longo.



**TEOR ALCOÓLICO:** 13,5%



**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Ragu de linguiça, arroz de pato, arroz de costela.



## ICHANKA SAÑOGASTA RESERVA CABERNET SAUVIGNON

100% Cabernet Sauvignon



**REGIÃO:** La Rioja



**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Rubi brilhante com reflexos violáceos. Aromas de frutas vermelhas e pretas como amora, groselha e cereja. Frutado, levemente defumado e com um toque de ervas. Taninos equilibrados e macios, elegante e agradável. Passagem em barricas de carvalho.



**TEOR ALCOÓLICO:** 14%



**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Carnes de caça, ancho, costela e cortes nobres.



## ICHANKA BONARDA VICHIGASTA ESTATE

100% Bonarda



**REGIÃO:** La Rioja



**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Rubi brilhante. Notas de ameixa com nuances florais. Frutado com taninos finos. Final seco e muito equilibrado. Breve passagem em barricas.



**TEOR ALCOÓLICO:** 13,5%



**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Frios, salames, pizza, grelhados e assados.







## ICHANKA SAÑOGASTA RESERVA MALBEC

100% Malbec

**REGIÃO:** La Rioja

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Vermelho brilhante com reflexos violáceos. Frutas silvestres e ligeiro toque defumado. Grande complexidade, bem estruturado e encorpado. Taninos redondos e final longo. Passagem em carvalho.

**TEOR ALCOÓLICO:** 14%

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Churrasco de carnes nobres, assados.



## LAS LAJAS TORRONTÉS

100% Torrontés

**REGIÃO:** La Rioja

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Cor amarelo palha. Aromas florais e cítricos, frutado com notas de maçã e lima. Em boca, é limpo com boa acidez.

**TEOR ALCOÓLICO:** 13%

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Pescados e frutos do mar.



## LAS LAJAS CABERNET SAUVIGNON

100% Cabernet Sauvignon

**REGIÃO:** La Rioja

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Cor rubi-violácea. Aromas intensos, notas de cereja, amora e um toque de pimenta verde. Em boca é encorpado, com acidez bem integrada e uma agradável estrutura tânica que proporciona um final longo e duradouro.

**TEOR ALCOÓLICO:** 13,5%

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Carnes, massas recheadas, frios e queijo.



## LAS LAJAS MALBEC

100% Malbec

**REGIÃO:** La Rioja

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Cor Rubi. Amplo aroma de frutas com notas de violeta que se misturam com sabores de ameixa madura e cerejas. Taninos polidos e aveludados. Este Malbec é bem equilibrado, com um final longo e persistente.

**TEOR ALCOÓLICO:** 13,5%

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Churrasco, carnes assadas, pizza e barra de chocolate amargo.



## LAS LAJAS RESERVA MALBEC

100% Malbec

**REGIÃO:** La Rioja

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Cor rubi. Aromas de frutas vermelhas e violeta que se misturam com sabores de ameixa madura e cerejas. Taninos arredondados. Maduro, equilibrado e com um final longo e persistente. Passagem em barricas.

**TEOR ALCOÓLICO:** 13%

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Cortes nobres, ossobuco, costela, rabada, mocotó.



## LAS LAJAS BONARDA RESERVA

100% Bonarda

**REGIÃO:** La Rioja

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Cor rubi. Aromas de frutas negras maduras. Vinho macio e encorpado. Breve passagem em barricas.

**TEOR ALCOÓLICO:** 13,5%

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Churrasco com chimichurri, costela com barbecue, linguíça na brasa, molhos agrídoces e algumas sobremesas, como cheesecake de frutas vermelhas.





## TENÓRIO TORRONTÉS

100% Torrontés

**REGIÃO:** La Rioja

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Amarelo palha com reflexos esverdeados. Aromas de flor de laranjeira e jasmim. Na boca, é limpo com acidez crocante, que aprimora os sabores cítrico, maçã fresca e abacaxi.

**TEOR ALCOÓLICO:** 13%

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Carpaccio de salmão, sushi, ceviche, comida thailandesa, comida peruana.



## TENÓRIO MALBEC

100% Malbec

**REGIÃO:** La Rioja

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Cor rubi. Aromas amplo de frutas com notas de violeta, ameixa madura e cerejas. Taninos redondos, com um final longo e persistente. Breve passagem em barricas.

**TEOR ALCOÓLICO:** 13,5%

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Steak Tartare, churrasco, assados, costela.



## TENÓRIO CABERNET SAUVIGNON

100% Cabernet Sauvignon

**REGIÃO:** La Rioja

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Rubi. Aromas de cereja, amora e um toque de pimenta verde. Na boca é encorpado, com acidez bem integrada e uma agradável estrutura tânica que proporciona um final longo e duradouro. Breve passagem em barricas.

**TEOR ALCOÓLICO:** 13,5%

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Risoto de mignon com parmesão, massas, salames, carnes em geral.



## TENÓRIO SYRAH

100% Syrah

**REGIÃO:** La Rioja

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Púrpura, com reflexos brilhantes. Aromas intensos de cereja, amora e pimenta. Acidez bem equilibrada e taninos macios que proporcionam um final agradável e longo. Breve passagem em barricas.

**TEOR ALCOÓLICO:** 13,5%

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Arroz de pato, Steak au poivre.



## TENÓRIO BONARDA RESERVA

100% Bonarda

**REGIÃO:** La Rioja

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Vermelho Rubi. Aroma de fruta vermelha fresca, boa acidez, intensidade média e boa estrutura. Passa em barricas de carvalho.

**TEOR ALCOÓLICO:** 13,5%

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Churrasco com molho chimichurri, costela com barbecue, linguíça na brasa, molhos agrídoces e até algumas sobremesas, como torta de ameixa e cheesecake de frutas vermelhas.



## TENÓRIO MALBEC RESERVA

100% Malbec

**REGIÃO:** La Rioja

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Vermelho rubi com amplo aroma de frutas, notas sutis de baunilha e chocolate. Passa em barricas de carvalho.

**TEOR ALCOÓLICO:** 13,5%

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Carnes vermelhas no geral, carne de porco, pratos agrídoces, lasanha de beringela, queijos amarelos, massas com molhos de queijo e até algumas sobremesas, como torta de chocolate amargo.



# Chile



**VDA**  
VIÑA DE AGUIRRE



**LOMA LARGA**



**Viña von Siebenthal**









## PUNTO CERO - ROSÉ SYRAH 100% Syrah

 **REGIÃO:** Valle Central

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Rosé salmão brilhante. Aromas frescos e doces, com notas de morango e cereja. Na boca é equilibrado e frutado. O final é fresco e persistente.

 **TEOR ALCOÓLICO:** 13%


 **SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Sushi, frutos do mar, camarão, entradas leves.



## PUNTO CERO SAUVIGNON BLANC

*100% Sauvignon Blanc*

 **REGIÃO:** Valle Central

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Possui cor amarelo limão, aromas de frutas cítricas e flores brancas. Em boca apresenta uma acidez bastante equilibrada, refrescante.

 **TEOR ALCOÓLICO:** 13%


 **SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Saladas, entradas, frutos do mar, ceviche.




## PUNTO CERO CHARDONNAY

*100% Chardonnay*

 **REGIÃO:** Valle Central

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Amarelo intenso. Aromas de abacaxi e amêndoas. Na boca é equilibrado e leve. Boa persistência e frescor, acidez harmoniosa.

 **TEOR ALCOÓLICO:** 13%


 **SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Mariscos, ostras, camarão, aves grelhadas e entradas leves.




## PUNTO CERO CABERNET SAUVIGNON

*100% Cabernet Sauvignon*

 **REGIÃO:** Valle Central

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Possui cor rubi-violeta rica e concentrada, aromas de Groselha e cerejas pretas. Elegante com bom equilíbrio e corpo.

 **TEOR ALCOÓLICO:** 13%


 **SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Uma ótima opção para combinar com carnes vermelhas, pratos finos à base de tomates, ervas ou queijos.




## PUNTO CERO CARMÉNÈRE

*100% Carménère*

 **REGIÃO:** Valle Central

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Possui cor violeta escura intensa, apresenta aromas de frutas frescas frutas vermelhas, notas de ameixas, geléia e especiarias. Taninos doces e aveludados.

 **TEOR ALCOÓLICO:** 13%

 **SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Combina com carnes vermelhas, aves, massas e queijos macios.



## LOS LAGOS SAUVIGNON BLANC

100% Sauvignon Blanc

**REGIÃO:** Valle Central

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Possui cor amarelo limão clara, aromas de lima, frutas cítricas e flores brancas estão em perfeita harmonia com o seu sabor. Em boca apresenta uma acidez bastante equilibrada, refrescante e persistente.

**TEOR ALCOÓLICO:** 13%

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Ceviche, culinária oriental, entradas e frutos do mar.



## LOS LAGOS CHARDONNAY

100% Chardonnay

**REGIÃO:** Valle Central

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Cor amarelo brilhante, seus aromas remetem a frutas tropicais. Em boca é um vinho balanceado com predominância de abacaxi e pêssego. Excelente persistência e bastante fresco.

**TEOR ALCOÓLICO:** 13%

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Entradas, camarão, peixes, aves, massas ao molho de queijo e ervas.



## LOS LAGOS ROSÉ SYRAH

100% Syrah

**REGIÃO:** Valle Central

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Rosé salmão brilhante. Aroma amplo com notas de morango e cereja. Na boca é equilibrado e frutado. O final é fresco e longo.

**TEOR ALCOÓLICO:** 13%

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Salmão, aves assadas, culinária oriental e tailandesa.



## LOS LAGOS CARMÉNÈRE

100% Carménère

**REGIÃO:** Valle Central

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Cor violeta intensa. O vinho apresenta aromas de frutas frescas, frutas vermelhas, notas de ameixas, geléia e especiarias. Taninos doces e aveludados.

**TEOR ALCOÓLICO:** 13%

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Combina com carnes vermelhas, massas ao molho de tomate, aves e queijos macios.



## LOS LAGOS CABERNET SAUVIGNON

100% Cabernet Sauvignon

**REGIÃO:** Valle Central

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Possui cor rubi-violeta rica e concentrada, aromas de Groselha e cerejas pretas. Elegante com bom equilíbrio. Seus taninos redondos e boa estrutura.

**TEOR ALCOÓLICO:** 13%

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Uma ótima opção para combinar com carnes vermelhas, pratos finos à base de ervas ou queijos.



## LOS LAGOS RESERVA CHARDONNAY

100% Chardonnay

**REGIÃO:** Valle Central

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Amarelo ouro. Aromas de abacaxi, amêndoas, leve toque de baunilha. Na boca é equilibrado, volumoso e fresco. Boa persistência, acidez harmoniosa. Breve passagem em barricas.

**TEOR ALCOÓLICO:** 13%

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Lagosta, crustáceos diversos, peixes, aves e massas ao molho de queijo e ervas.



## LOS LAGOS - RESERVA CABERNET SAUVIGNON

100% Cabernet Sauvignon



**REGIÃO:** Valle Central



**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Vermelho Rubi intenso. Aroma de frutas pretas, cassis, cereja com toque mentolado discreto, amêndoas e chocolate. Um tinto potente e intenso, com taninos maduros e elegantes. Passa em barricas de carvalho.



**TEOR ALCOÓLICO:** 13,5%



**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Cordeiro, costela, carne de caça e cortes nobres.



## LOS LAGOS RESERVA CARMÉNÈRE

100% Carménère



**REGIÃO:** Valle Central



**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Púrpura intenso. Bastante frutado, com notas de amora, ameixa, chocolate e pimenta. Bom equilíbrio entre a fruta e a madeira. Vinho redondo e elegante. Passa em barricas de carvalho.



**TEOR ALCOÓLICO:** 13,5%



**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Mignon, massa ao molho de tomate, lasanha de berinjela, antepastos diversos, salames e embutidos.











## LOMA LARGA - QUINTETO

60% Cabernet Franc, 18% Merlot, 14% Malbec, 7% Syrah, 1% Pinot Noir

 **REGIÃO:** Casablanca

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Cor rubi-violeta, aromas frutados com toque discreto de café e especiarias. Corpo estruturado, macio e suculento. Final longo e agradável.  Breve passagem em barricas.

 **TEOR ALCOÓLICO:** 14%


 **SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Harmoniza perfeitamente com carnes vermelhas, assados diversos, cordeiro, costela, queijos e massas com molho vermelho.




## LOMA LARGA SAUVIGNON BLANC

100% Sauvignon Blanc

 **REGIÃO:** Casablanca

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Cor amarelo palha, muito brilhante com traços esverdeados. Aromas cítricos e doces como toranja, lima, frutas tropicais e um fundo floral. Em boca é seco, fresco e de um agradável e longo final e frutado.

 **TEOR ALCOÓLICO:** 13%


 **SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Mariscos, culinária oriental, pescados em geral e entradas leves.



## LOMA LARGA CHARDONNAY

100% Chardonnay

 **REGIÃO:** Casablanca

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Cor amarelo com reflexos dourados. Corpo leve elegante. Aromas intensos de pêsego, pera, e delicadas notas de frutas cítricas.

 **TEOR ALCOÓLICO:** 13%


 **SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Entradas leves, sushi, lagostim, aves e frutos do mar.



## LOMA LARGA ROSÉ

100% Cabernet Franc

 **REGIÃO:** Casablanca

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Em boca é fresco, frutado, equilibrado, com acidez presente e final muito agradável

 **TEOR ALCOÓLICO:** 13,5%



 **SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Massas, peixes, saladas, aperitivos.



## LOMA LARGA MALBEC

100% Malbec

 **REGIÃO:** Casablanca

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Rubi com reflexos violetas, amplo aroma de frutas vermelhas frescas, com notas de groselha, cereja e caramelo, que se prolongam no final. Breve passagem em barricas. 


 **TEOR ALCOÓLICO:** 14,5%

 **SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Carnes assadas, costela, cordeiro, chocolate amargo e torta floresta negra.




## LOMA LARGA - PINOT NOIR *100% Pinot Noir*

 **REGIÃO:** Casablanca

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Cor rubi, aromas terrosos e frutados, notas de cereja e framboesa, delicados aromas florais e de especiarias. Em boca, é equilibrado com álcool bem integrado. Sabores de morango e groselha seguidos por notas de cravo da índia e ervas secas. Breve passagem em barricas.



 **TEOR ALCOÓLICO:** 13,5%


 **SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Todos os tipos de massas, risoto de mignon. E é excelente para acompanhar embutidos e pratos servidos com pesto.



## LOMA LARGA CABERNET FRANC

*100% Cabernet Franc*

 **REGIÃO:** Casablanca

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Apresenta cor rubi profunda com reflexo púrpura. Aromas de frutas pretas, cereja, seguidos por discretas notas de pimenta, alecrim e lavanda. Breve passagem em barricas.



 **TEOR ALCOÓLICO:** 14,5%


 **SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Carnes de caça, cordeiro, assados.



## LOMA LARGA SYRAH


*100% Syrah*

 **REGIÃO:** Casablanca

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Cor rubi profundo com reflexos violetas. Este Syrah de clima frio procede de duas parcelas muito especiais dos vinhedos de Loma Larga. Aromas de cereja fresca, amoras ao sol, ameixas vermelhas e pimenta rosa. Breve passagem em barricas.



 **TEOR ALCOÓLICO:** 15%

 **SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Pernil assado ao molho agridoce, comida árabe e embutidos.





Viña von Siebenthal



## PARCELA #7 GRAN RESERVA

31% Petit Verdot, 26% Merlot, 23% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc



**REGIÃO:** Vale do Aconcagua



**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Cor rubi brilhante, aroma de frutas cozidas, compotas, pêssego, ameixas, alcaçuz, couro, azeitonas pretas e um toque de ervas secas. No paladar é fresco, frutado, corpo cheio, equilibrado, taninos macios com um final marcante e muito agradável. Passagem em barricas de carvalho.



**TEOR ALCOÓLICO:** 14%



**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:**

Ideal para harmonizar com pratos de carne vermelha e embutidos em geral.

## CARMÉNÈRE GRAN RESERVA

85% Carménère, 15% Cabernet Sauvignon



**REGIÃO:** Vale do Aconcagua



**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Vermelho escuro e profundo. Intenso, complexo e de grande caráter. Sobressaem aromas de frutas vermelhas e pretas como amora e groselha que se misturam harmoniosamente com notas de cedro, tabaco, café e avelãs tostadas. Amplo, macio e persistente. Passagem em barricas de carvalho.



**TEOR ALCOÓLICO:** 14%



**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Carnes vermelhas em geral, com massas acompanhadas de molhos vermelhos, embutidos e queijos.



## CARABANTES

85% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon



**REGIÃO:** Vale do Aconcagua



**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Cor vermelho rubi profundo. Aromas que combinam frutas vermelhas maduras, cerejas pretas, alcaçuz, eucalipto, canela, pimenta preta e azeitonas pretas. Em paladar revela boa estrutura, corpo marcante e concentrado. Um final com presença de taninos agradáveis, redondos e prolongados.



**TEOR ALCOÓLICO:** 14,7%



**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:**

Cordeiro, churrasco de cortes nobres e carnes de caça.



## MONTELÍG

40% Cabernet Sauvignon,  
30% Carménère, 30% Petit Verdo



**REGIÃO:** Vale do Aconcagua



**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Cor rubi, grande concentração de aromas e um caráter muito saboroso e complexo. O sabor é consistente, com bom corpo, harmonioso e com um final amplo, fresco e elegante.



**TEOR ALCOÓLICO:** 13%



**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Carne assada, caçar, carnes vermelhas grelhadas, bem como pratos preparados com molho intenso e emcorpado.







# Espanha



BODEGAS  
**LÓPEZ MORENAS**  
DESDE 1943





## O'BOCOE ESPUMANTE BRUT

*Pardina / Eva*

**REGIÃO:** Ribera del Guadiana

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Fresco, acidez moderada, perlage fina e numerosa, muito expressivo e frutado.

**TEOR ALCOÓLICO:** 11,5%

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Petiscos e canapés, e também combinam de forma perfeita com peixes e frutos do mar, limpando o paladar para melhor apreciar variados tipos de comida.



## O'BOCOE ESPUMANTE ROSÉ

*Tempranillo*

**REGIÃO:** Ribera del Guadiana

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Cor rosada com perlage fina, expressiva e abundante. Aroma intenso, fresco e frutado. Com acidez moderada, muito agradável.

**TEOR ALCOÓLICO:** 11,5%

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Saladas e peixes, mas também com carnes defumadas.



## SILANUS

*Tempranillo / Garnacha*

**REGIÃO:** Ribera del Guadiana

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Vermelho com reflexos violáceos. Aromas de frutas vermelhas maduras, ameixa, e um leve toque de alcaçuz. No paladar é fresco, com boa intensidade.

**TEOR ALCOÓLICO:** 14%

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Combina bem com carnes vermelhas, tanto grelhadas quanto defumadas, presunto curado, queijos e massas.



## ARMEGIL

*Tempranillo / Garnacha*

**REGIÃO:** Ribera del Guadiana

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Vermelho rubi. Aromas de frutos vermelhos maduros, como ameixa, amora, especiarias.

**TEOR ALCOÓLICO:** 14%

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Acompanha perfeitamente diversos pratos de carne vermelha, massas, cogumelos e queijo semi-curado.



## FINCA LARRAIZ MADURADO

*Pardina / Eva*

**REGIÃO:** Rioja

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Vermelho rubi, com reflexos brilhantes. No nariz, aromas vegetais e de frutas vermelhas. Na boca tem corpo médio, com bastante intensidade. Tem caráter frutado, mas podemos sentir as notas de carvalho no final. Envelhecimento em barricas novas de carvalho americano.

**TEOR ALCOÓLICO:** 13,5%

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Combina com carnes vermelhas, aves, leiteão e queijos macios.



## FAENA ROBLE

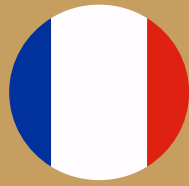
*Tinta del País*

**REGIÃO:** Ribeira del Duero

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Cor púrpura e corpo médio. Aromas de fruta fresca, frutas vermelhas e frutas pretas misturam-se com os típicos aromas de carvalho. Na boca é equilibrado e fresco, com boa acidez e ótima persistência. Passagem em barricas.

**TEOR ALCOÓLICO:** 14%

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Ideal para carnes grelhadas e queijos meia cura.



# França



  
**PLAIMONT**  
 VIGNERONS EN GASCOGNE  
 & PIÉMONT PYRÉNÉEN

  
**Horeau-Beylot**  
 Propriétaire-Négociant à Bordeaux  
 Depuis 1740

**DOMAINE DE  
 CONTERIE**  
 SCEA VIGNOBLES MARTY









## CASSAIGNE LE LABYRINTHE – ROSÉ *Tannat e Cabernet Sauvignon*

 **REGIÃO:** Côtes de Gascogne – Sudoeste

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Rosé brilhante. Ampla em aromas de frutas vermelhas, ervas secas, notas cítricas e vegetais. É um vinho muito fácil de beber, pois o frescor garante um final longo e agradável.

 **TEOR ALCOÓLICO:** 11,5%


 **SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Sushi, entradas, peixes, mariscos, comida oriental.




## CASSAIGNE LE LABYRINTHE – BRANCO

*Colombard e Sauvignon Blanc*

 **REGIÃO:** Côtes de Gascogne – Sudoeste

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Este vinho tem uma bela cor amarelo brilhante com tons esverdeados. Fresco com notas de toranja e aromas de frutas exóticas.

 **TEOR ALCOÓLICO:** 11%

 **SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Ótimo parceiro para aves, frango ao curry, salmão grelhado, ceviche, moquecas.




## CASSAIGNE LE LABYRINTHE – TINTO

*Merlot e Tannat*

 **REGIÃO:** Côtes de Gascogne – Sudoeste

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Rubi, com perfil leve e moderno, aromas de groselha e notas vegetais altamente sedutoras.

 **TEOR ALCOÓLICO:** 12,5%

 **SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Combina com carpaccio, embutidos e churrascos.




**DOMAINE DE  
CONTERIE**  
SCEA VIGNOBLES MARTY



## MARQUIS DE BEYLOT

*70% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon,  
15% Cabernet Franc*

 **REGIÃO:** Bordeaux

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Rubi intenso. Os aromas são uma mistura de frutas vermelhas, notas tabaco e especiarias. No paladar é frutado, com taninos marcantes e frescos. Equilíbrio e bom final de boca. Passagem em barricas de carvalho.

 **TEOR ALCOÓLICO:** 14%


 **SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Carnes vermelhas em geral, queijos amarelos, cordeiro.



## CHÂTEAU CONTERIE

*55% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon,  
20% Cabernet Franc*

 **REGIÃO:** Bordeaux

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Cor púrpura. No nariz, notas de frutas vermelhas. Flexível e redondo no paladar, é equilibrado, com corpo médio, macio e complexo. Passagem em barricas de carvalho.

 **TEOR ALCOÓLICO:** 14%

 **SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Com entrecote, embutidos, carnes e queijos duros.



# Grécia




SABANIS  
DOMAINE






## FAIR WIND - BRANCO *Moscato / Assyrtiko*

 **REGIÃO:** Ritsona


 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Amarelo limão claro e límpido. No nariz é cítrico, com aromas florais. Na boca é seco, com acidez equilibrada e refrescante. A variedade Moscato confere elegância, enquanto a Assyrtiko oferece corpo e textura ao blend.

% **TEOR ALCOÓLICO:** 12%


 **SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Saladas, pratos com frutas, carnes brancas com molho leve de ervas e pratos elaborados com queijos macios.

## FAIR WIND - ROSÉ *Grenache / Syrah*

 **REGIÃO:** Ritsona

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Rosé salmão vibrante. No nariz percebemos aromas de frutas vermelhas, como morango e cereja. Na boca é seco, com uma agradável acidez e longo final.


% **TEOR ALCOÓLICO:** 12%

 **SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Experimente com tapas, saladas bem elaboradas que levam frutas, frutos do mar, combinados de sushis e sashimis, peixes e carnes leves.




## FAIR WIND - TINTO *Cabernet Sauvignon / Merlot*

 **REGIÃO:** Ritsona

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Vermelho rubi. No nariz, aromas de fruta preta madura, como cereja e amora. Na boca tem boa estrutura, com taninos suaves, acidez e final longo. A variedade Merlot confere suavidade e corpo ao blend, enquanto a Cabernet Sauvignon confere taninos e um forte caráter aromático.

% **TEOR ALCOÓLICO:** 12%

 **SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Pratos de carne e legumes, pratos com frutas vermelhas ou escuras, cogumelos grelhados.







Itália





## NUÀ ESPUMANTE BRUT

Trebbiano / Chardonnay

**REGIÃO:** Piemonte

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Amarelo palha intenso com tons dourados. Amplo, intenso, com notas de pão crosta, mel e avelã e perlage numerosa.

**TEOR ALCÓOLICO:** 12%

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Versátil, combina com entradas leves, frutos do mar, ostras e pratos gordurosos.



## NUÀ ESPUMANTE ROSÉ BRUT

Trebbiano / Chardonnay / Pinot Noir

**REGIÃO:** Piemonte

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Cor rosa cereja e brilhante. Possui aroma de frutas vermelhas, com toque sutil de especiaria doce. Perlage fino e abundante, de fácil harmonização.

**TEOR ALCÓOLICO:** 12%

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Adequado com aperitivos leves, comida oriental, carnes com molho agri-doce.



## LA MARCHESINA PINOT GRIGIO PUGLIA

100% Pinot Grigio

**REGIÃO:** Puglia

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Amarelo palha claro, leve, seco, frutado e delicado. Boa acidez e muito fresco.

**TEOR ALCÓOLICO:** 12%

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Ideal com antepasto, entradas, saladas, pratos à base de peixes e legumes grelhados no azeite.



## LA MARCHESINA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

100% Montepulciano

**REGIÃO:** Abruzzo

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Vermelho rubi intenso. Aromas de frutas vermelhas. Corpo macio, redondo, sabor marcante.

**TEOR ALCÓOLICO:** 12,5%

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Indicado com carnes, assados e de caça.



## LA MARCHESINA SANGIOVESE PUGLIA

100% Sangiovese

**REGIÃO:** Puglia

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Vermelho rubi, com aromas intensos de fruta vermelha. Vinho equilibrado, macio e redondo.

**TEOR ALCÓOLICO:** 11%

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** É apropriado com variados pratos a base de carne vermelha, massas recheadas e pizzas.



## LA MARCHESINA PRIMITIVO TARANTINO

100% Primitivo

**REGIÃO:** Puglia

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Vermelho rubi profundo. Aromas de frutas maduras, geléias e compota. Elegante, complexo, untuoso e amplo. Encorpado, redondo e aveludado.

**TEOR ALCÓOLICO:** 13%


**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Indicado com carnes vermelhas assadas e de caça.




## LA MARCHESINA CHIANTI

100% Sangiovese

 **REGIÃO:** Toscana

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Vermelho rubi brilhante, tendendo a granada durante o envelhecimento. Untuoso, intenso, com um marcante aroma de violeta. Seco, saboroso e encorpado.

 **TEOR ALCOÓLICO:** 11%


 **SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Indicado com carnes assadas, de caça, embutidos, massas, risotos e queijos fortes.




## LA MARCHESINA NERO D'AVOLA

100% Primitivo

 **REGIÃO:** Sicília

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Vermelho rubi intenso. Boa intensidade aromática, elegante e intenso. Vinho equilibrado, macio e redondo.

 **TEOR ALCOÓLICO:** 13%

 **SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Ótimo para acompanhar pratos leves de carne vermelha, como carpaccios e grelhados.









## INZOLIA TERRE SICILIANE IGT *Inzolia*

 **REGIÃO:** Sicília

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Amarelo palha brilhante, com notas de flores brancas e abacaxi. Na boca é fresco, frutado e mineral.

 **TEOR ALCOÓLICO:** 12%


 **SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Excelente com diversos pratos da culinária mediterrânea, peixes e frutos do mar.




## PINOT GRIGIO ROSATO DELLE VENEZIE DOC

*Pinot Grigio*

 **REGIÃO:** Vêneto

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Rosa tenue com reflexos acobreados. Elegante, com notas de groselha, romã e abacaxi. Boa acidez com final sávido e retrogosto de frutas tropicais.

 **TEOR ALCOÓLICO:** 12%


 **SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Ideal com camarões, lulas vieiras gratinadas e sopas de frutos do mar.




## MERLOT VINO VARIETALE D'ITALIA

*Merlot*

 **REGIÃO:** Norte da Itália

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Vermelho rubi, com reflexos violáceos. Notas de alcaçuz e especiarias no nariz. Bom corpo e agradável retrogosto frutado.

 **TEOR ALCOÓLICO:** 11,5%


 **SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Ideal com carnes assadas e estufadas, frango, coelho e queijos semi-maturados.




## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

*Montepulciano*

 **REGIÃO:** Abruzzo

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Vermelho rubi intenso com tons violáceos. Complexo e elegante, com notas de cereja ao marasquino. Seco, boa estrutura, taninos redondos.

 **TEOR ALCOÓLICO:** 12,5%


 **SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Ideal com cordeiro, patê rústico, almôndegas com molho e queijo semi-duro.




## PRIMITIVO SALENTO IGT

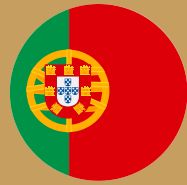
*Primitivo*

 **REGIÃO:** Puglia

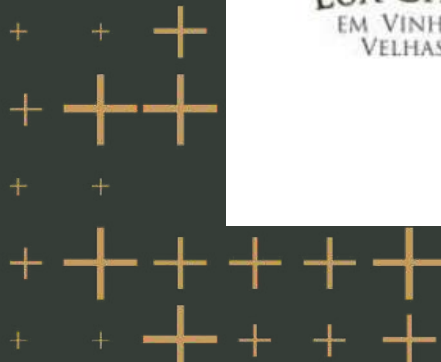
 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Vermelho intenso. Muito rico, com notas de ameixa, cerejas maduras, cacau e especiarias doces. Boa estrutura, macio, com final longo.

 **TEOR ALCOÓLICO:** 13%

 **SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Pecorino envelhecido, cordeiro, espeto de carne e carne assada.



# Portugal



CASA SANTOS LIMA



ADEGA CASTELO RODRIGO





## SINO GRANDE BRANCO *85% Fernão Pires, 15% Arinto*

**REGIÃO:** Península de Setúbal

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Vinho de cor amarelo esverdeado. Frutado, a lembrar frutas cítricas e frutas tropicais. Boa acidez, frescor. Final de boca agradável e amplo.

**TEOR ALCOÓLICO:** 12,5%

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Ideal para harmonizar com entradas, peixes, bacalhau, saladas e marisco.

## SINO GRANDE ROSÉ *85% Castelão, 15% Syrah*

**REGIÃO:** Península de Setúbal

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Vinho com aroma frutado amplo, na boca apresenta-se refrescante com grande equilíbrio entre a acidez e os açúcares.

**TEOR ALCOÓLICO:** 12,5%

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Excelente como aperitivo e acompanha bem pratos de peixe, camarão e saladas.



## SINO GRANDE TINTO

*50% Castelão, 20% Touriga Nacional, 20% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon*

**REGIÃO:** Península de Setúbal

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Vinho de cor rubi, concentrado, rico em taninos de boa qualidade, com aromas de frutas vermelhas maduras, madeira bem integrada que lhe confere maciez e um toque de baunilha. Final de boca persistente e prolongado. Breve passagem em barricas.

**TEOR ALCOÓLICO:** 13,5%

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Acompanha-se bem todos os pratos de carne, queijos e enchidos.



## FLOR DE LA MAR MOSCATEL

*Moscatel de Setúbal*

**REGIÃO:** Península de Setúbal

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Vinho de cor dourado-alaranjada, rico e complexo, com aromas que lembram mel e casca de laranja cristalizada. Na boca é cheio e doce revelando boa acidez que lhe confere frescura. Fim de boca persistente e muito prolongado.

**TEOR ALCOÓLICO:** 17,5%


**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Acompanha bem doces finos, doces portugueses, sobremesas, queijos fortes e pode servir de aperitivo.







## CAMPO DA VINHA – VINHO VERDE BRANCO

80% Loureiro, 20% Trajadura

 **REGIÃO:** Região dos Vinhos Verdes

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Vinho de cor amarelo palha, aromático, notas de frutas tropicais e frutas cítricas, na boca apresenta-se refrescante e saboroso com final leve elegante.


 **TEOR ALCOÓLICO:** 11%

 **SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Acompanha bem pratos de peixe, marisco, camarão, bacalhau, saladas e entradas leves.

## VINHAS DE CANIVÃES – DOC DOURO RED

40% Touriga Nacional, 40% Touriga Franca, 20% Tinta Roriz

 **REGIÃO:** Douro

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Cor rubi, com notas de frutas vermelhas maduras, típica elegância dos vinhos do Douro. Madeira bem integrada, corpo médio com final agradável. Breve passagem em barricas.



 **TEOR ALCOÓLICO:** 13%


 **SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Acompanha bem todos os pratos de carne e queijos em geral.



## PORTA DO MONTE – TINTO


Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Petit Verdot e Syrah

 **REGIÃO:** Alentejo

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Cor rubi intensa. Aroma concentrado com agradáveis notas de fruta vermelha madura combinadas com notas florais. Na boca, apresenta ótima estrutura, com sabores que combinam fruta preta madura e especiarias, taninos firmes e maduros. Final de prova rico, elegante e longo.



 **TEOR ALCOÓLICO:** 14%

 **SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Carnes assadas, carnes de caça, carne de porco e ensopados de sabor marcante.



CASA SANTOS LIMA





## MONDECO - TINTO

35% Touriga Nacional, 30% Tinta Roriz, 15% Alfrocheiro, 10% Jaen, 10% Baga

**REGIÃO:** Dão

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Cor rubi profunda, rico em aromas de frutas vermelhas, flores, mentol e um toque de mineralidade. Em boca revela boa acidez, certo grau de evolução, taninos redondos, corpo médio. Final elegante e longo. Vinho de grande potencial gastronômico.

**TEOR ALCOÓLICO:** 12,5%

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Ideal para harmonizar com assados, massas, molho intenso.



CASA AGRÍCOLA  
ÁGUIA DE MOURA  
DOURO

## ÁGUIA MOURA TINTO RESERVA

*Vinhas Velhas, onde dominam a Touriga Franca, Tinta Amarela, Tinta Francisca, Touriga Nacional e Tinta Roriz.*

**REGIÃO:** Douro

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Rubi profundo com grande intensidade aromática, fruta madura. Madeira muito bem integrada. Final frutado, longo e persistente.

**TEOR ALCOÓLICO:** 14%

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Acompanha pratos de carne e caça, cortes nobres, assados e queijos moles.



## ÁGUIA MOURA BRANCO RESERVA

*Vinhas Velhas, onde predominam a Códega do Larinho, Rabigato, Arinto e Viosinho.*

**REGIÃO:** Douro

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Dourado com aroma intenso e complexo. Excelente equilíbrio entre mineralidade, madeira, frutas e ligeiro toque floral.

**TEOR ALCOÓLICO:** 13%

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Pratos mais delicados de confecção mediterrânica. Pratos de cozinha oriental (ideal para Sushi e Sashimi), carne de porco e bacalhau.





## FORAL DE MONTOITO - TINTO

*Trincadeira, Aragonez e Alicante Bouschet.*



**REGIÃO:** Alentejo



**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Vermelho intenso. Aroma complexo com alguma evolução, notas evidentes de frutos vermelhos maduros. Paladar macio, muito suave, ligeiramente frutado, final persistente, com notoriedade da madeira, excelente acidez. Não-filtrado.



**TEOR ALCOÓLICO:** 14,5%



**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:**

Ideal com massas de molho vermelho, carnes vermelhas assadas.



## LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS - TINTO

*100% Vinhas Velhas*



**REGIÃO:** Douro



**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Rubi acentuado. Aroma dominado pelos frutos do bosque e notas de couro. Estruturado e concentrado, com taninos maduros e redondos. É um vinho muito aromático com notas de mirtilo e amora. Final longo e persistente. Não-filtrado.



**TEOR ALCOÓLICO:** 13,5%



**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:**

Ideal para acompanhar carnes assadas e de caça, assim como queijos fortes.










## PEDRO JACQUES BRANCO

*Síria, Malvasia Fina e outras castas portuguesas.*

 **REGIÃO:** Beira Interior

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Aroma frutado, no paladar é untuoso e com final marcante.


 **TEOR ALCOÓLICO:** 12%


 **SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Acompanha bem pratos de peixe, marisco, camarão e petiscos variados.




## PEDRA LAVRADA BRANCO

*Síria, Malvasia Fina e outras castas portuguesas.*

 **REGIÃO:** Castelo Rodrigo, Beira Interior

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Amarelo palha claro. Aromas frutados, com predominância de frutas amarelas. Boa acidez e frescor.

 **TEOR ALCOÓLICO:** 12%


 **SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Camarão, frutos do mar, iscas de peixe ou frango e entradas leves.




## PEDRO JACQUES ROSÉ

*Touriga Nacional e Marufo*

 **REGIÃO:** Beira Interior

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Aroma intenso de frutas vermelhas, cereja, framboesa e morango, com discretas nuances de frutas tropicais.

 **TEOR ALCOÓLICO:** 11,5%


 **SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Vai bem com aperitivos e pratos de comida mediterrânea no geral.




## PEDRA LAVRADA ROSÉ

*Touriga Nacional e Marufo*

 **REGIÃO:** Castelo Rodrigo, Beira Interior

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Notas de frutas vermelhas. Na boca é delicadamente frisante, leve e frutado. Acidez equilibrada e refrescante.

 **TEOR ALCOÓLICO:** 11,5%


 **SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Peixe ensopado, moquecas, camarão e frutos do mar.




## PEDRO JACQUES TINTO

*Touriga Nacional e Marufo*

 **REGIÃO:** Beira Interior

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Cor rubi. Aroma frutado e boca equilibrada com final longo.

 **TEOR ALCOÓLICO:** 12,5%


 **SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Massa ao molho vermelho, massas recheadas, pizzas e bruschetas.



## PEDRA LAVRADA TINTO

*Touriga Nacional e Marufo*

 **REGIÃO:** Castelo Rodrigo, Beira Interior

 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Cor púrpura intensa. Aromas de frutas pretas, geléia, compota e frutas maduras. Na boca é equilibrado, com taninos macios.

 **TEOR ALCOÓLICO:** 12,5%

 **SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Ragu de linguiça, pizzas de calabresa e pepperoni.

ROTEIRO  
**INICIANTE**



ROTEIRO  
**INTERMEDIÁRIO**



ROTEIRO  
**ESPECIALISTA**

# ROTEIRO INICIANTE



Obocoé Brut

Saronga  
Chenin Blanc

Sino Grande  
Rosé

La Marchesina  
Sangiovese

Los Lagos  
Cabernet  
Sauvignon

Tenório  
Malbec



**RICARDO PAIXÃO**

SOMMELIER

“

Após um longo dia de trabalho, nada supera o conforto de compartilhar um momento agradável com aqueles que amamos. O vinho é uma bebida que aguça nossos sentidos e eleva nossa percepção. Cada garrafa de vinho é um universo de histórias. Se as primeiras escolhas parecerem desafiadoras a princípio, confie no seu paladar. Opte por vinhos mais frutados, aromáticos e frescos - é uma excelente maneira de começar.

Convido-o a esvaziar algumas garrafas, enquanto sua vida se enriquece com grandes histórias. Aproveitemos tudo o que os vinhos têm para oferecer. Que esta fonte jamais seque. Saúde!

”







ROTEIRO

# INTERMEDIÁRIO



**VANESSA  
SILVA E SOUZA**  
SOMMELIÈRE

“

Nossa busca por novas experiências nos conduz por caminhos fascinantes. A cada garrafa, uma oportunidade de desbravar o desconhecido e revelar os segredos por trás de aromas e sabores, como se cada taça compartilhasse uma história única.

Ao brindar, celebramos não apenas o vinho na taça, mas também a descoberta, a fusão entre a natureza e a arte da vinificação, e, é claro, a experiência multissensorial que nos é proporcionada.

Convido você a se aventurar no desconhecido. Permita-se!

Que cada vinho degustado nos transporte a um mundo de sensações inesquecíveis. Saúde!

”





# ROTEIRO ESPECIALISTA



Inzolia



**Faena**  
Ribeira Del  
Duero



Chateau Conterrie  
Bergerac  
Bordeaux



**Águia Moura**  
Vinhas Velhas  
Reserva Tinto



Parcela 7 Gran  
Reserva



**Flor de**  
La Mar



**TITA MORAES**

SOMMELIÈRE,

“

Diz-se que tempo vale mais que o dinheiro.


Numa finita condição de existência, o tempo simplesmente passa. Por isso, nos importa perceber as vezes em que alguém dedica seu tempo para nos dar alegria, prazer, trocar informações e fortalecer vínculos. Vinho promove autoconhecimento e é uma grande ferramenta social, confrarias são a maior prova disso. Contudo, se tempo perdido é mesmo irre recuperável, partilhar o tempo é a melhor forma de fazê-lo se multiplicar, assim como reservar uns instantes para desfrutar bons vinhos na companhia dos próprios sentidos pode ser rejuvenescedor. Se vinho pode criar e evocar memórias, que cada degustação te permita estar no presente. A especializada curadoria WINEMAIS fará com que encontre sempre um ótimo vinho, capaz de tornar sua busca por novas experiências, autêntica e intemporal.

”

# Entre em contato conosco

 +55 21 3514-3767

---

 Av. Almirante Julio de Sá  
Bierrenbach 200, Bloco 1B,  
Sala 702, Barra da Tijuca,  
Rio de Janeiro/RJ - CEP  
22775-040

---

 [www.winemais.com.br](http://www.winemais.com.br)

---

 [@winemais.br](https://www.instagram.com/winemais.br)





# WINEMAIS<sup>+</sup>

