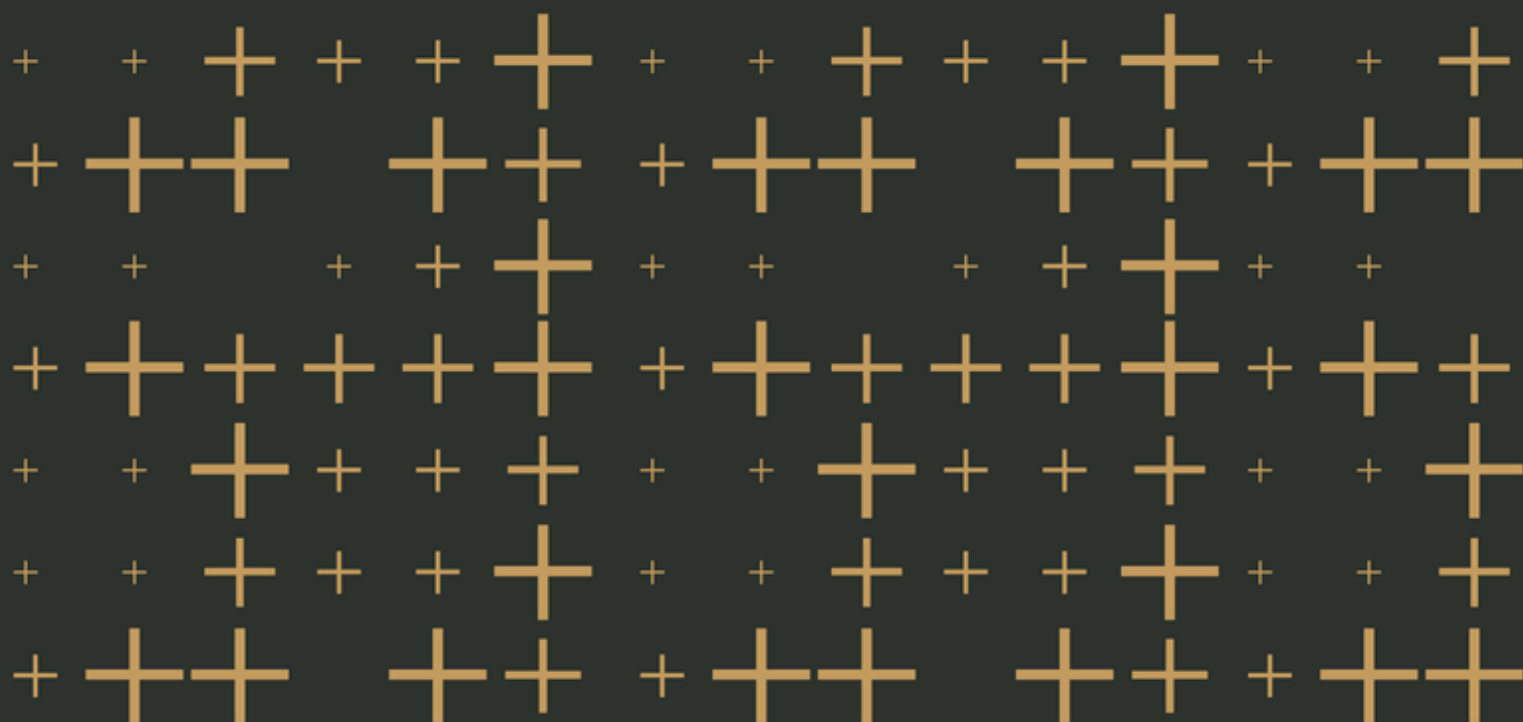


# WINEMAIS<sup>+</sup>





# 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 vínicos, rótulos exclusivos e vinhos que contam histórias únicas.



Cada garrafa selecionada é um convite para uma viagem sensorial, onde aromas e sabores se entrelaçam e enriquecem a alma. Queremos que cada prova seja uma experiência marcante, uma descoberta pessoal e uma conexão com os sentidos. Seja bem-vindo(a) à uma nova jornada.

**UMA  
EXPERIÊNCIA  
ACESSÍVEL E  
AUTÊNTICA**





# Index

01

ÁFRICA DO SUL



02

ARGENTINA



03

CHILE



04

ESPAÑA



05

FRANÇA



06

GRÉCIA



07

ITÁLIA



08

PORTUGAL





# África do Sul







## 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.




### 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 pêssego, 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.





# Argentina



VALLE  
DE  
LA PUERTA



GRUPO  
**FECOVITA**  
Productores del vino argentino

TENORIO 





## 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, linguiça na brasa, molhos agridoces e algumas sobremesas, como cheesecake de frutas vermelhas.



## LAS LAJAS CABERNET SAUVIGNON

100% Cabernet Sauvignon



**REGIÃO:** La Rioja



**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Cor rubiviolácea. 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.



**GRUPO  
FECOVITA**  
Productores del vino argentino



## ROCAS VIEJAS MALBEC

100% Malbec



**REGIÃO:** Vale Central, Mendoza



**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Cor vermelho-violeta intensa, aromas de cerejas e ameixas, taninos redondos, boa estrutura e final longo.

**TEOR ALCOÓLICO:** 12,5%



**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Carnes vermelhas, massas com molho vermelho, pizzas e queijos semiduros.



## ROCAS VIEJAS CABERNET SAUVIGNON

100% Cabernet Sauvignon



**REGIÃO:** Vale Central, Mendoza, Argentina



**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Cor rubi intensa, aromas de cassis, pimentão verde e pimenta-preta, taninos aveludados e excelente estrutura.

**TEOR ALCOÓLICO:** 12,5%



**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Churrasco, carnes assadas, cordeiro, massas com molhos intensos e queijos curados.



## ROCAS VIEJAS TORRONTES

100% Torrontes



**REGIÃO:** Vale Central, Mendoza, Argentina



**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Cor amarelo-brilhante com tons esverdeados, aromas florais e cítricos, paladar fresco, equilibrado e final longo.



**TEOR ALCOÓLICO:** 12,5%



**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Peixes, frutos do mar, saladas, culinária asiática e queijos leves.



## ROCAS VIEJAS RESERVA MALBEC

100% Malbec



**REGIÃO:** Vale Central, Mendoza, Argentina



**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Cor violeta com reflexos azulados, aromas de ameixas, morangos, chocolate e baunilha, taninos sedosos e final persistente.



**TEOR ALCOÓLICO:** 13%



**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:** Carnes vermelhas, cordeiro, cortes nobres grelhados e queijos maturados.



## 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 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 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 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.

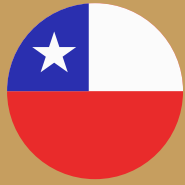


**TEOR ALCOÓLICO:** 13,5%



**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.





# Chile



**VDA**  
— — — — —  
VIÑA DE AGUIRRE


  
**LOMA LARGA**





## 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.



## 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 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.



## 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.



## 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 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.





# 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.




## FINCA LARRAIZ MADURADO

*Pardina / Eva*

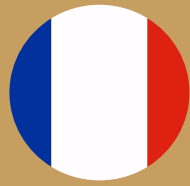
 **REGIÃO:** Rioja

 **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, leitão e queijos macios.





# 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.



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

## 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

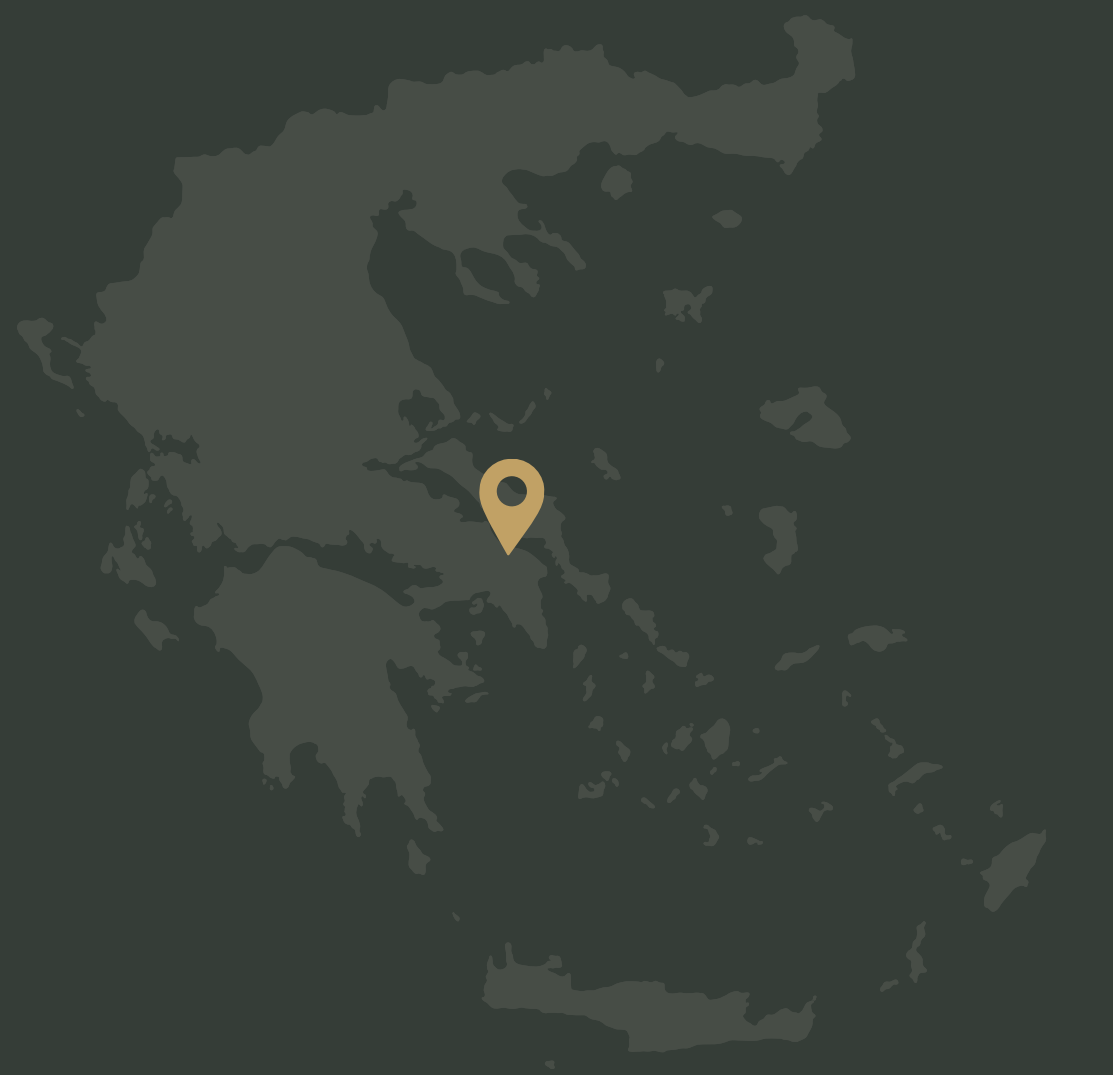
 **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Cor púrpura. No nariz, notas de frutas vermelhas. Flexível e redondo no paladar, é equilibrado, com corpo médio, macio e complexo. Passagem em barricas de carvalho.

 **TEOR ALCOÓLICO:** 14%

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



# Grécia



SABANIS  
DOMAINE






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 ALCOÓLICO:** 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 ALCOÓLICO:** 12%

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



*Cantine*  
**PIROVANO**  
Casa Fondata nel 1910

## 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.



## PRIMITIVO SALENTO IGT

Primitivo

**REGIÃO:** Puglia

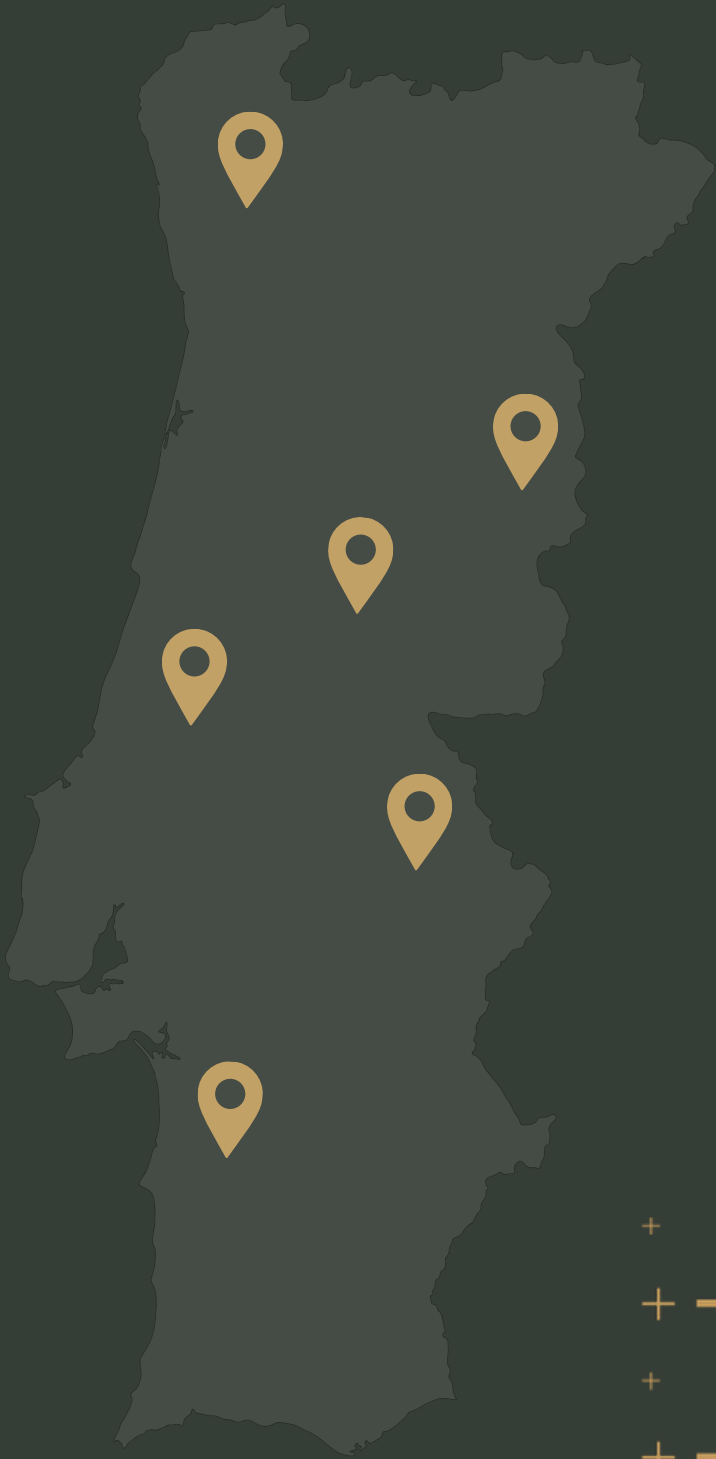
**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Vermelho intenso. Muito rico, com notas de ameixa, cerejas maduras, cacau e especiarias doces. Boa estrutura, macio, com final longo.

**TEOR ALCOÓLICO:** 13%

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



# Portugal



CASA SANTOS LIMA





## 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.



## 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.







ADEGA  
CASTELO  
RODRIGO




## 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.




## 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.



# Entre em contato conosco

 +55 21 3514-3767

---

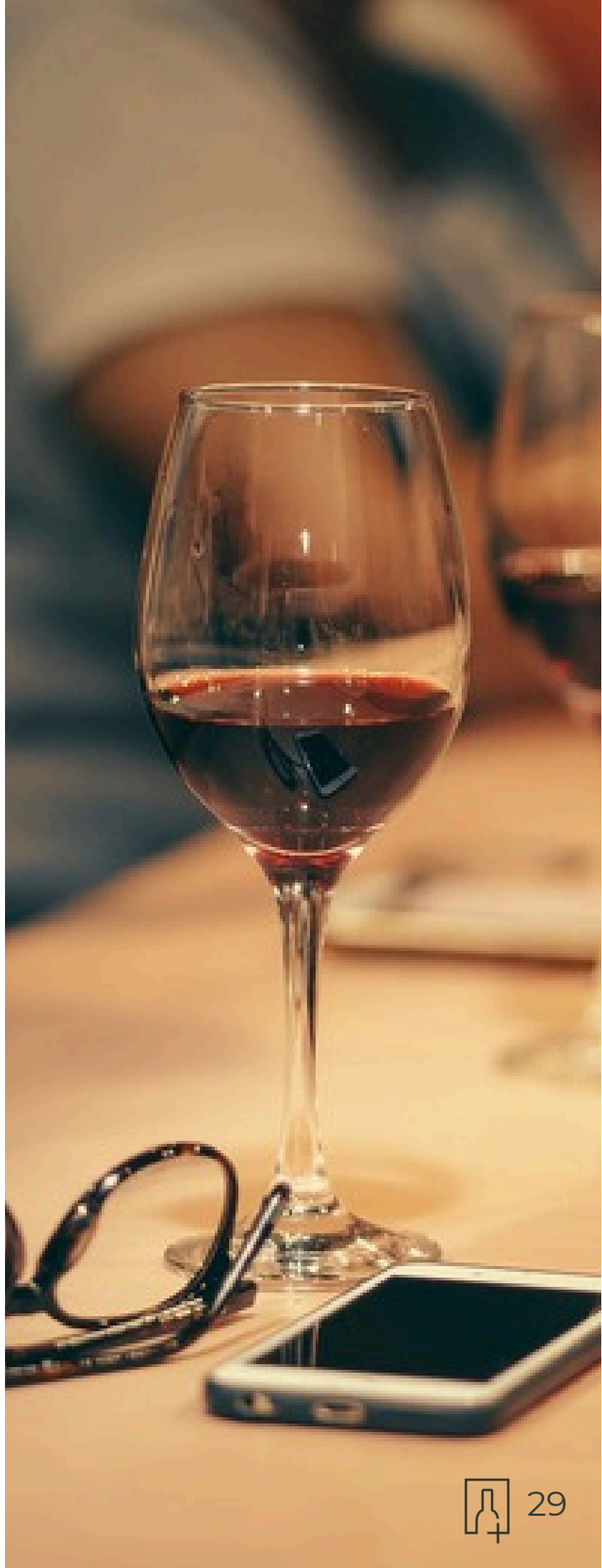
 Av. Almirante Julio de Sá  
Bierrenbach 200, Bloco 1B,  
Sala 702, Barra da Tijuca,  
Rio de Janeiro/RJ - CEP  
22775-040

---

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

---

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



# WINEMAIS<sup>+</sup>

