



CARTA DE VINHOS

DESTAQUES

TINTOS

GRÉCIA

NOTIOS RED 2006 102,00
Gaia (Neméa, Korínthio - região do Peloponeso)

Feito 100% com a uva Agiorgitiko, perfeito para ser apreciado jovem, traz aromas de frutas escuras e um toque discreto de madeira, deixando paladar macio, rico e sedoso. Acompanha bem nossas carnes e comidas temperadas.

LÍBANO

CHATEAU MUSAR CURVÉE 2003 123,00
Musar (Vale do Bekaa)

Obtido com uma mescla de uvas francesas (Cinsault, Cabernet Sauvignon e Carignan), traz um bouquet bastante frutado e muito particular, com sofisticado caráter oxidativo. É produzido por uma das grandes referências em vinhos, o Chatêau Musar. Acompanha muito bem cordeiro e carnes.

BRANCO

HUNGRIA

FURMINT MANDOLÁS 2005 110,00
Tokaji Oremus/Vega Sicília (Tokaji)

Um verdadeiro achado, é produzido com a uva Furmint, em rara versão seca, e Harslevelu. Extremamente rico e aromático, com bom corpo e vívida acidez, no estilo barricado, possui uma deliciosa cremosidade no palato. Perfeito com peixes, saladas e nossas carnes brancas.

TINTOS

CHILE

CARMEN CLASSIC CARMENÈRE 2006 55,00
Viña Carmen (Vale do Rapel)

Elaborado com uvas Carmenère e complementadas com Cabernet Sauvignon, mostra taninos suaves, bouquet complexo e cativante. Seu sabor apresenta notas de geléia de frutas vermelhas, menta e especiarias. Acompanha bem qualquer prato da casa.

SANTA ALVARA CABERNET SAUVIGNON 2005 34,00
Casa Lapostolle (Vale do Rapel)

Este cativante Cabernet Sauvignon é um verdadeiro achado, de inacreditável relação qualidade/preço. Mostra boa tipicidade e o ótimo acento francês dos vinhos desta premiada bodega. Perfeito com carnes e pães.

MONTES MERLOT CLASSIC SERIES 2005 63,00
Viña Montes (Vale Colchaga, Vale do Rapel)

Vinho de boa expressão, com frutado intenso muito agradável e elegantes notas de carvalho. Os taninos e a acidez bem integrados dão um paladar com muita harmonia. Vai bem com carnes e massas, mas ainda melhor com cordeiro grelhado.

CARMEN SYRAH 2004 55,00
Viña Carmen (Vale do Maipo)

Classificado como um vinho de uma “relação qualidade/preço simplesmente espantosa” por Stephen Tanzer (IWC), é produzida com a uva Syrah, um grande sucesso no Chile nos últimos tempos. Exuberante, com fruta madura e as típicas notas de pimenta, é um verdadeiro achado. Acompanha cordeiros e carnes bem temperadas.

ARGENTINA

COLONIA LAS LIEBRES 2006 45,00
Altos Las Hormigas (Mendoza)

Delicioso tinto de uvas Bonarda de videiras antigas. Muito saboroso na boca, com bom corpo e bouquet cativante, ele não passa por madeira e é intenso e concentrado. Harmoniza bem com pratos à base de massas e arroz.

MASI PASSO DOBLE 2005 61,00
Masi Tupungato (Mendoza)

Um vinho argentino diferente de todos que você já provou. Este delicioso tinto é elaborado utilizando a uva Malbec, a mais emblemática do país, cortada com a italiana Corvina, da região do Veneto. A Corvina é parcialmente passificada, ou seja, a uva perde água em esteiras de palha, concentrando os açúcares. Quando estas uvas são adicionadas ao mosto, acontece uma segunda fermentação, resultando em um vinho concentrado e cheio de sabor. A ótima acidez o deixa fresco e seco, ideal para acompanhar diversos pratos.

ALAMOS MALBEC 2006 50,50
Catena Zapata (Mendoza)

O bouquet é complexo e convidativo, com fruta abundante e madura. Na boca é macio e saboroso, com acidez refrescante. Uma das melhores relações qualidade/preço do mercado, considerado uma “excelente compra” por Robert Parker e um “Best Buy” para a Wine Spectator. Excelente com todos os pratos da casa.

UXMAL CABERNET SAUVIGNON 2007 34,00
Bodegas Uxmal (Mendoza)

É um vinho intenso e rico, com bastante personalidade e um delicioso e elegante toque de carvalho. Na boca é concentrado e macio, de bom corpo, em um estilo fácil de agradar e que combina muito bem com massas e carnes.

ALAMOS PINOT NOIR 2007 50,50
Alamos/Catena Zapata (Mendoza)

É elegante, complexo, possui aroma de frutas maduras, é potente e possui tanino macio o que o torna um vinho muito agradável. Melhor se acompanhado de cordeiro.

BRANCOS

CHILE

SANTA ALVARA SAUVIGNON BLANC 2005 34,00
Casa Lapostolle (Vale do Rapel)

Trata-se de um branco fresco, saboroso, vivo, com notas de fruta e um típico toque vegetal, em um estilo mais para o Loire do que para os da Nova Zelândia. Vai bem com peixes, queijo e colhada.

ARGENTINA

ALAMOS VIOGNIER 2007 48,00
Catena Zapata (Mendoza)

Elegante, saboroso, muito aromático, mostra toda personalidade desta uva originária do Rhône. Feito 100% com a uva Viognier, é perfeito para se degustar junto a pratos com coalhada, peixes ou mesmo aperitivos.

ESPANHA

BASA RUEDA 2006 67,00
Telmo Rodriguez (Ribera del Duero)

Uma criação do genial Telmo Rodriguez, o 'enfant terrible' do vinho espanhol, o Basa Rueda é um branco delicioso, com ótimo equilíbrio entre leveza e frescor, e incrivelmente aromático, de ótima acidez. Feito com as uvas Verdejo, Viura e Sauvignon Blanc, é um vinho elegante, para ser apreciado com saladas, peixes, carne branca e coalhada.

Aceitamos todos os cartões de crédito.

PREFERIMOS **VISA**