



VINHOS

WINES · VINOS



VINHOS TINTOS



ARESTI ESTATE SELECTION. 149.

ARESTI

HARMONIZA COM CARNES VERMELHAS, PRATOS À BASE DE ERVAS FINAS E QUEIJOS MADUROS

UVAS: CABERNET SAUVIGNON

13%



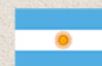
DENARIO MALBEC 179.

HUMBERTO CANALE

HARMONIZA COM CARNES VERMELHAS, CARNES BRANCAS COMO CORDEIRO OU PORCO E QUEIJOS CURADOS

UVAS: MALBEC.

13,7%



VILLA ROSA COLHEITA TINTO 179.

ADEGA DE CANTANHEDE

HARMONIZA COM PEIXES NO FORNO, CARNES GRELHADAS OU ESTUFADAS E QUEIJOS CURADOS

UVAS: BAGA, ARAGONEZ E TOURIGA-NACIONAL

13%



BERTOLI CHIANTI 220.

CASTELLANI

HARMONIZA COM PRATOS APIMENTADOS, IDEAL COM CARNE E VITELA GRELHADAS.

UVAS: SANGLOVESE

13%





BURDIZZO PRIMITIVO

239.

CASTELLANI

HARMONIZA COM CARNES GRELHADAS PICANTES, ASSADAS E MASSAS DE RAVIOLI RECHEADAS COM MOLHO DE TOMATE

UVAS: PRIMITIVO

13%



BURDIZZO APPASSIMENTO

349.

CASTELLANI

HARMONIZA COM MASSAS SALGADAS, ASSADOS E QUEIJOS MADUROS.

UVAS: NEGROAMARO E PRIMITIVO

15%



DENARIO RESERVA

279.

HUMBERTO CANALE

HARMONIZA COM PEIXES FORTES, CARNES COMO FRANGO, PATO E VITELA, ALÉM DE PASTAS VARIADAS

UVAS: PINOT NOIR

20%



CATALPA ASSEMBLAGE

549.

BODEGA ATAMISQUE

DELICADO E INTENSO, NOTAS FLORAIS E ESPECIADAS, GELÉIA DE FRUTAS VERMELHAS, TOQUE SUTIL DE CACAU E CHOCOLATE.

UVAS: CABERNET FRANC, MERLOT, MALBEC E CABERNET SAUVIGNON

14%



CASA DE SABICOS

249.

CASAS DE SABICOS

AROMA INTENSO A FRUTAS VERMELHAS MADURAS COM NOTAS DE FRUTAS SILVESTRES.

UVAS: FLELD BLEND DE TRICADEIRA, ARAGONEZ, ALICANTE BOUSCHET E SYRAH

13,7%



LA GRANDE BASTIDE

295.

VINTAGES

HARMONIZA COM CARNES VERMELHAS GRELHADAS E APERITIVOS.

UVAS: CARBENET-SAUVIGNON E MERLOT

14%



DOLCETTO D'ALBA

690.

FRANCO CONTERNO

HARMONIZA COM ENTRADAS, CARNES BRANCAS E QUEIJOS LEVES

UVAS: DOLCETO

13,5%





VILLA ROSA 185.
COLHEITA BRANCA

ADEGA DE CANTANHEDE

HARMONIZA COM MASSAS, PEIXES COZIDOS OU GRELHADOS, MARISCOS, CARNES BRANCAS GRELHADAS E QUEIJOS MACIOS.

UVAS: BICAL, MARIA GOMES E ARINTO

12,5%



ARESTI CABINA 56' 220.
CHARDONNAY

ARESTI

HARMONIZA COM CARNES VERMELHAS, PRATOS À BASE DE ERVAS FINAS E QUEIJOS MADUROS

UVAS: CHARDONNAY

13%



DENARIO 185.
SAUVIGNON BLANC

HUMBERTO CANALE

HARMONIZA COM PEIXES E MARISCOS.

UVA: SAUVIGNON BLANC

13,3%



BURDIZZO 249.
FRASCATI

CASTELLANI

HARMONIZA COM PEIXE, SALMÃO GRELHADO. VAI BRILHAR AO LADO DE UMA BOA MASSA CARBONARA OU CACIO E PEPE.

UVAS: MALVASIA BIANCA DI CANDIA, MALVASIA DEL LAZIO E TREBBIANO TOSCANA.

12,5%



ARCAIA 185.
PINOT

CASTELLANI

HARMONIZA COM FRANGO OU PEIXE

UVAS: PINOT GRIGIO

12%



ADELE 185.

FAMÍLIA GUILLOT

HARMONIZA COM COZINHA ASIÁTICA, BAIANA, SALADAS COM QUEIJO.

UVAS: GRENACHE BRANCA, MARSANNE, ROUSSANE

12%



CAZAS NOVAS 330.
COLHEITA

CAZAS NOVAS

HARMONIZA COM CARNES VERMELHAS, PRATOS À BASE DE ERVAS FINAS E QUEIJOS MADUROS

UVAS: AVESSO

13%





VILLA ROSA COLHEITA ROSÉ 185.

ADEGA DE CANTANHEDE

HARMONIZA COM MASSAS, PEIXES COZIDOS OU GRELHADOS, MARISCOS, CARNES BRANCAS GRELHADAS E QUEIJOS MACIOS.

UVAS: BAGA

12,5



LOU PARAIS 249.

VINS BREBAN

HARMONIZA COM CARNES GRELHADAS, QUICHES, CRUDITÉS.

UVAS: SYRAH, GRENACHE E CINSULT.

13%



ROSÉ DE VENTOZELO 500.

ADEGA DE CANTANHEDE

AROMA FRUTADO DELIADO, SOBRESSAINDO NOTAS DE MORANGO SILVESTRE, COM TOQUE FRESCO DE LIMA. REVELA ESTRUTURA E ACIDEZ VIBRANTE.

UVAS: TINTA RORIZ

12,5%



M DE MINUTY 530.

CHÂTEAU MINUTY

HARMONIZA COM SALADAS, CARPACCIO, RISOTTOS, MARISCOS-FRESCOS E MASSAS AO MOLHO BRANCO.

UVAS: CINSOULT, GRENACHE E TIBOUREN

13%



BUDA BEACH

Viva Mais Búzios

silk

@SILKBEACHCLUBBUZIOS



@BAHGASTRONOMIA

BOTECO DO PINEL

@BOTECODOPINEL

MOVIDA

@MOVIDABUZIOS