



Mormação



Carta de Vinhos Primavera Verão

Bubbles

Irradia Audace Brut Rosé | Monte Belo do Sul | R\$112

Como a imagem no rótulo, este espumante é a própria alegria na beira da piscina. A festa só melhora quando harmonizado com os **Montaditos de Copa**, combina lindamente com embutidos, queijos e canapés. É um dos poucos espumantes Brasileiros elaborado pelo método tradicional que utiliza apenas uvas tintas, 50% Sangiovese, 50% Pinot Noir

Cave Amadeo Brut – Cave Geisse | Pinto Bandeira | R\$142

A família Geisse dispensa apresentações! É uma das grandes responsáveis por termos no RS espumantes tão incríveis e conhecidas no mundo todo. A Cave Amadeu é o que chamamos de unanimidade, perfeita para praticamente todas as ocasiões. Leve e frutada, porém intensa em seus 12 meses de guarda. Sugestão de consumo: Bons amigos, **Bolinhos de Bacalhau** e o terracinho do Lola

Prosecco Courmayeur | Garibaldi | R\$85

Um **Sanduíche de Capri** para harmonizar com esse Prosecco, já que é verão e todos amamos os sabores que nos lembram a Itália!

Terranova Brut Rosé | Vale do São Francisco | R\$69

Espumante rosé, fresquinho, descomplicado e com uma bossa diferente do que estamos acostumados, já que é produzido com uva Grenache. Vai super bem com uma tarde de calor e uma **Torta Red Velvet**

Família Bebber Vero Brut | Flores da Cunha | R\$143

Trebbiano é a uva nessa combinação que acrescenta os sabores ainda mais refrescantes nesse espumante que é um santo remédio para os dias de calorão. Combina com uma porção de **Churros e Doce de Leite** que é uma maravilha

Viticcio Brut Bianco Tenuta Foppa e Ambrosi | Vale dos Vinhedos R\$119

Seis meses de autólise deixam esse espumante fresco mas também intenso e cheio de aromas interessantes. Acompanha que é uma beleza um Arroz de Camarão, e também vai bem com um **Cogulola** para quando a vontade é só petiscar e curtir

Pinto Bandeira Aurora Extra Brut | Pinto Bandeira | R\$116

O primeiro selo de Denominação de Origem de espumantes fora da Europa é daqui do RS e da região de Pinto Bandeira! Esse espumante é um dos nossos preferidos! Extra Brut quer dizer que praticamente não tem açúcar e doze meses em autólise faz dele um elegante rótulo para Champagne nenhum botar defeito. Acompanha lindamente o por do sol da cúpula e a nossa **Burrata com Geléia de Tomate Defumada**

Coleção Sur Lie Cristofoli | Serra do Sudeste | R\$139

Para quem procura sabores especiais e super elegantes. Esse espumante não passa por "degorgement" e por isso não é filtrado e mantém na garrafas as leveduras que acrescentam tanto sabor. Nature quer dizer que não é acrescentado nenhum açúcar, resultando em um produto super seco e fresco. Harmoniza perfeitamente com um fim de tarde e uma tábua de **Milanesa** com mostardinha Ribs e boas risadas

Branco

Banja Sauvignon Gris Audace | Caxias do Sul | R\$102

Você leu certo, não é Sauvignon Blanc, é Gris! Uma variação mais elegante e estruturada que a irmã Blanc, com aromas cítricos e um toque mineral. É o par perfeito para uma porção de **Montaditos Manzana**

Caetano Vicentino Chardonnay | Campanha | R\$96

Três meses descansando em barrica de carvalho fazem este vinho mais intenso e "macio" como dizem os enófilos. Com notas de damasco e baunilha, é uma ótima combinação com queijos e entradinhas, por isso fica tão delicioso acompanhando o **Montaditos Tomatinhos**

Riesling Macerado Cristofoli | Bento Gonçalves| R\$132

Um vinho para quem procura uma experiência diferente! A maceração é uma técnica utilizada nos vinhos tintos, quando aplicada aos brancos, dá origem a vinhos mais intensos e encorpados, quase um vinho laranja. Super delicado, as uvas são desengaçadas manualmente e o mosto fica em contato com as cascas por quatro dias. Recomendamos experimentar com o **Arroz cremoso de cogumelos**, é uma delícia de combinação

Pleno Blanc Giallo Marzarotto | Flores da Cunha| R\$96

Um frescor nos dias de "forno Alegre" da nossa capital. Aromas frutados e florais, ácido na medida certa. Um par perfeito para **Waffle Banoffee**

Miolo Chardonnay Viognier | Campanha Meridional | R\$74

Todo mundo sabe que a gente ama **Papas Bravas** e nada melhor que harmonizar elas com um vinho super fresco, leve e descomplicado, perfeito para os dias de calor.

Casa Perini Chardonnay | Serra Gaúcha | R\$89

Um vinho leve e mineralizado, harmonizado lindamente com massas, como o nosso **Nhoque com Molho de Moranga, Sálvia e Parmesão**

Rosés

Ana & Grazi Malbec/Tannat – Caetano Vicentino | Campanha | R\$92

Uma combinação perfeita entre as uvas Malbec e Tannat, apesar de conter uvas tintas e mais encorpadas, este rosé mantém o frescor, o aroma floral e as notas frutadas. Harmoniza bem com **Chips crocantes, brie gratinado e pastinhas**

Eu Floria Família Bebber | Noroeste Gaúcho | R\$132

"Achei que fosse euforia, Eu Floria" diz o rótulo dessa delícia em forma de notas florais e frutas vermelhas. Super aromático, fresco e ideal se intercalado com fatias de **Waffles com Frutas Vermelhas e Requeijão Caseiro**

Miolo Rosé Cabernet Sauvignon/Tempranillo | Vale dos Vinhedos | R\$74

Apesar de um rosé leve, traz a intensidade das uvas tintas mais intensas. Combina com os nossos **Ovos Rancheros**, que também são ao mesmo tempo leves e intensos

Rosé de Sangiovese Cristofoli | Serra Gaúcha | R\$ 109

O mais delicado dos rosés da nossa carta, ele é feito 100% com a uva Sangiovese,

Tintos

Capella dos Campos Pinot Noir | Campos de Cima | R\$112

Quem não ama um Pinot? Com o nosso **Nhoque Pomo Pesto** então, é supimpa! Apesar de tinto, esse vinho é leve, pra quem gosta de sabor mas sem tanto tanino e força.

Espaço Tempo Cabernet Sauvignon – Cristofoli | Serra Gaúcha | R\$109

Não é a toa que essa é uma das uvas mais famosos e queridas do mundo, e nesse rótulo se encontram todas as características de um bom Cabernet: intenso, estruturado e potente, com a maciez que só o amadeirado do carvalho pode somar. Com o nosso **Arroz Cremoso de Costela** é um sucesso

Tannat/Viognier Cofermentado Larentis | Vale dos Vinhedos | R\$154

A união de toda a intensidade da uva Tannat com o frescor aromático da uva Viognier. Um tinto mais leve e fresco, ou um branco mais potente. Um par perfeito para o **Schnitzel** e Salada de Batata com Maio Defumada

Vivente Pinot Noir | Colinas | R\$199

A Vivente é uma vinícola de vinhos naturais, que trabalha com o conceito de mínima intervenção, com vinhos de máxima expressão do seu terroir e uvas. O Pinot Noir de 2020 é uma raridade já esgotada na vinícola, com notas de frutas vermelhas e super fresco é perfeito para acompanhar a nossa **Tábua de Queijos** Artesanais Gaúchos

Miolo Seleção Cabernet Merlot | R\$74

Sanduíche de Costela e Queijo Colonial é aquele lanche com toda a potência de sabor que esse vinho pede. O Merlot ameniza um pouco a força do Cabernet e o amadeirado deixa tudo mais "cremoso"

Cultura Tannat – Tenuta Foppa e Ambrosi | Serra Gaúcha | R\$199

O gaudério no rótulo dá uma nota do que temos aqui: sabor e intensidade de um Tannat bem representativo da região RS/Uruguai. Combina com **Croquetas de Ragu** que é uma beleza