

CARTA DE VINHOS



Grandes momentos
merecem grandes vinhos.



EXPERIÊNCIA & UVAS

Descubra os sabores que transformam cada momento em memória.



Cabernet Sauvignon

"Intenso, elegante e marcante. Ideal para carnes nobres e noites especiais."



Merlot

"Macio e aveludado, perfeito para massas, risotos e momentos aconchegantes."



Chardonnay

"Refrescante e sofisticado, combina com peixes, entradas e dias leves."



Pinot Noir

"Delicado e refinado, excelente para queijos, massas leves e boa conversa."



VINHOS CLÁSSICOS

COBRERO MERLOT

Uva: Merlot

Temperatura: 16° a 18°C

PERFIL SENSORIAL:

Notas de frutas vermelhas, chocolate e especiarias suaves.

HARMONIZA COM:

Massas • Carnes assadas

Risotos • Queijos suaves



R\$ 98



VINHOS CLÁSSICOS

COBRERO CABERNET SAUVIGNON

Uva: Cabernet Sauvignon

Temperatura: 16° a 18°C

PERFIL SENSORIAL:

Notas de frutas maduras, chocolate e leve toque de especiarias. Encorpado e sofisticado.

HARMONIZA COM:

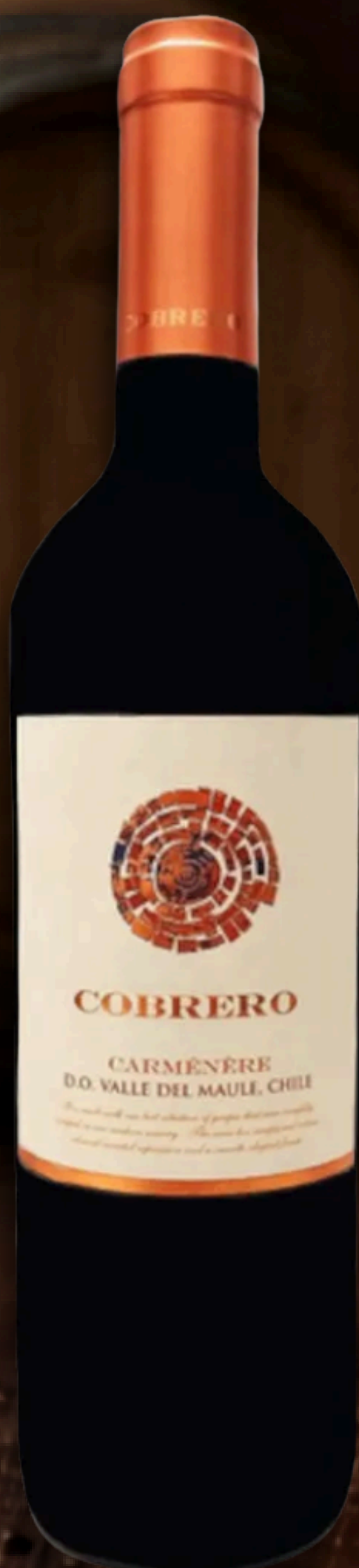
Carnes vermelhas • Massas ao molho madeira • Risotos cremosos • Queijos curados



R\$ 98



VINHOS CLÁSSICOS



COBRERO CARMÉNÈRE

Uva: Carménère

Temperatura: 16° a 18°C

PERFIL SENSORIAL:

Suave, aromático e refrescante.
Notas de frutas escuras maduras
com final equilibrado e elegante.

HARMONIZA COM:

Massas leves • Carnes brancas
Queijos suaves • Entradas especiais

R\$ 98



RESERVAS & EXPERIÊNCIAS

GRAND RESERVA RED BLEND

Uva: Red Blend

Temperatura: 16° a 18°C

PERFIL SENSORIAL:

Estruturado, intenso e memorável.

HARMONIZA COM:

**Filé mignon • Massas trufadas
Queijos curados • Jantares especiais**



R\$ 149



RESERVAS & EXPERIÊNCIAS

COBRERO RESERVA PINOT NOIR

Uva: Pinot Noir

Temperatura: 12° a 16°C

PERFIL SENSORIAL:

Delicado e refinado, aromas de frutas vermelhas e elegante toque amadeirado.

HARMONIZA COM:

Massas leves • Risotos

Queijos finos • Jantares românticos



R\$ 119



RESERVAS & EXPERIÊNCIAS

COBRERO RESERVA CHARDONNAY

Uva: Chardonnay

Temperatura: 10° a 14°C

PERFIL SENSORIAL:

Elegante e refrescante, com notas cítricas e tropicais. Equilíbrio perfeito entre mineralidade e cremosidade.

HARMONIZA COM:

Peixes • Entradas sofisticadas
Frutos do mar • Saladas especiais



R\$ 119



RESERVAS & EXPERIÊNCIAS

COBRERO RESERVA MERLOT



Uva: Merlot

Temperatura: 16° a 18°C

PERFIL SENSORIAL:

Intenso tom vermelho rubi com aromas de framboesas, amoras e ameixas, complementados por notas de chocolate, cravo-da-índia e baunilha. No paladar, é aveludado e adstringente.

HARMONIZA COM:

**Carnes vermelhas • Carnes brancas
Presunto • Massas • Frutas**

R\$ 119



VINHOS VERDES

RAMADA VERDE E BRANCO

Uva: Loureiro Trajadura

Temperatura: 8° a 10°C

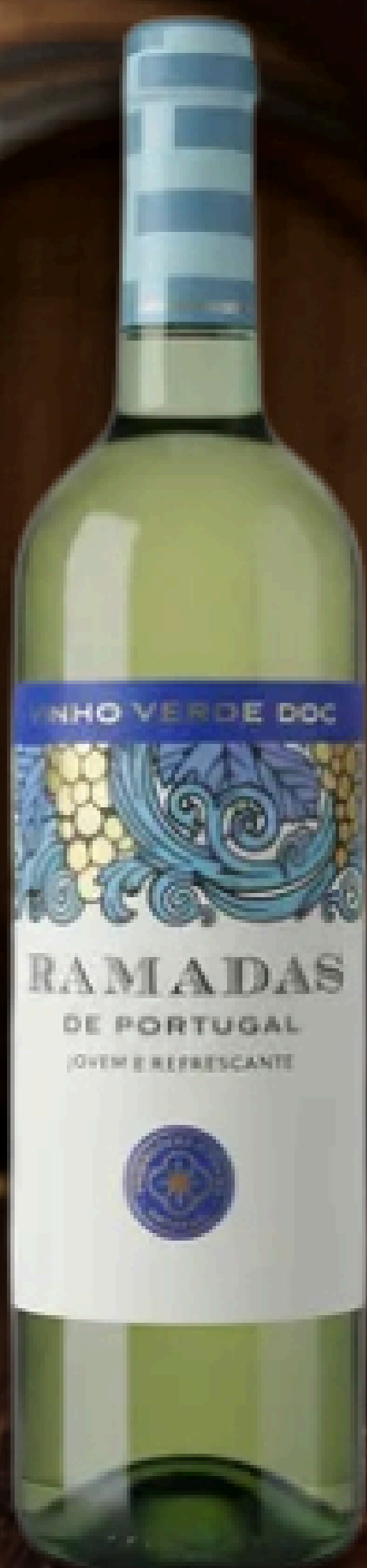
Teor: 8,5% vol.

PERFIL SENSORIAL:

Vinho com cor citrina, cristalino, um aroma frutado. Na boca é elegante com doçura fresca e equilibrado.

HARMONIZA COM:

Peixes • Frutos do mar
Saladas • Entradas leves



R\$ 149



ESPUMANTES

BOTTICELLI BRUT

Uva: 100% Chenin Blanc

Temperatura: 6° a 8°C

PERFIL SENSORIAL:

Leve intensidade de cor, tonalidade amarelo palha. Aroma de frutas tropicais e flores. Perlage fina e persistente. Refrescante, com acidez equilibrada.

HARMONIZA COM:

Queijos leves • Carnes brancas
Frutas

R\$ 89





ESPUMANTES



BOTTICELLI MOSCATEL ROSÉ

Uva: Moscatel

Temperatura: 6° a 8°C

PERFIL SENSORIAL:

Coloração rosa-salmão. Aromas florais e frutados muito intensos. Na boca é bem equilibrado entre frescor e doçura. Boa cremosidade e persistência.

HARMONIZA COM:

Saladas • Frutas frescas
Pratos leves

R\$ 89