



Vale  
Aurora

# Carta de Vinhos

ARRASTE PARA BAIXO



**Argentina**  
750ml

**R\$ 105**

**Vale  
Aurora**



## Vinho Tinto

### Latitud 33°, Malbec

Latitude 33°: Onde a magia dos vinhos se revela. Em Mendoza, Argentina, esse local único oferece uma sinfonia de aromas. No paladar, uma experiência frutada com corpo generoso, taninos macios e acidez equilibrada.

#### **Gustativo**

Em boca é um vinho de corpo médio, com taninos macios e acidez correta.



#### **Harmonização**

Carnes Vermelhas. Massas e Risotos.  
Charcutaria e Queijos.

Argentina  
750ml

R\$ 105

Vale  
Aurora



## Vinho Rosé

### Latitud 33°, Malbec

O vinho rosé Latitud 33 Malbec é uma expressão refrescante e vibrante desta variedade de uva icônica da Argentina. Com sua cor rosa delicada e brilhante, apresenta aromas frutados intensos, destacando-se notas de morango, cereja e framboesa.

#### Gustativo

Fresco com sabores que lembram morango, cereja e amora silvestre.



#### Harmonização

Petiscos. Vegetariano. Peixes e Frutos do Mar. Entradas. Sushi.

Argentina  
750ml

R\$ 105

Vale  
Aurora



## Vinho Chardonnay Latitud 33°, Malbec

O Chardonnay Latitud 33 apresenta uma cor dourada e aromas complexos de frutas tropicais e baunilha. Na boca, é encorpado e refrescante, com um final persistente. Uma escolha ideal para apreciadores de vinhos brancos sofisticados.

### Gustativo

Apresenta volume e cremosidade.



### Harmonização

Carnes Brancas. Peixes e Frutos do Mar.  
Massas e Risotos.

Chile  
750ml

R\$ 250

Vale  
Aurora



## Vinho Tinto

### Perez Cruz, Fino seco

O vinho tinto fino seco da Pérez Cruz é uma expressão notável da vinícola chilena. Com sua cor profunda e aromas intensos de frutas maduras e notas de especiarias, proporciona uma experiência sensorial rica. Na boca, é encorpado e equilibrado, com taninos suaves e um final persistente. Uma escolha excepcional para os amantes de vinhos tintos complexos e elegantes.

#### Gustativo

Médio corpo, taninos presentes, boa acidez



#### Harmonização

Risoto de filé-mignon, penne à carbonara gratinado, contrafilé na brasa, batata recheada, polenta mole com ragu de costela, lasanha de berinjela com queijo.



# Espumante Freixenet

## Cordon Negro

Seus aromas cítricos e florais, combinados com notas sutis de pão torrado, criam uma experiência olfativa encantadora. Na boca, é refrescante e equilibrado, com uma acidez vibrante e um final persistente e delicado. Ideal para celebrar momentos especiais com estilo e sofisticação.

### Gustativo

Apresenta uma acidez vibrante, efervescência suave e persistente, além de sabores cítricos e florais.

### Harmonização

Pratos leves e petiscos como sushi, frutos do mar, saladas frescas e queijos suaves.

Espanha  
750ml

R\$ 117

Vale  
Aurora



**Argentina**  
**750ml**

**R\$ 250**

**Vale**  
**Aurora**



## Vinho El Enemigo Malbec

Com uma cor intensa e profunda, revela aromas sedutores de frutas escuras, como amora e ameixa, combinadas com notas de especiarias e toques sutis de carvalho.

No paladar, é encorpado e generoso, com taninos macios e uma acidez equilibrada. Seu final é longo e persistente, deixando uma impressão duradoura

### **Gustativo**

Médio corpo, taninos presentes, boa acidez



### **Harmonização**

Risoto de filé-mignon, penne à carbonara gratinado, contrafilé na brasa, batata recheada, polenta mole com ragu de costela, lasanha de berinjela com queijo.