

VITRAL
BISTRÔ

Restaurante e Chopperia

MENU
VINHOS
&
ESPUMANTES



SAUVIGNON BLANC
MALBEC
MERLOT ■ **ROSÈ**

SECO

CABERNET SAUVIGNON

PINOT NOIR

CARMENERE

CHAMPAGNE

PINOTAGE
SUAVE



ARGENTINA



ICHANKA - MALBEC R\$ 99,20

VINHO DA REGIÃO DE MENDOZA, COM IDEAL DE HARMONIZAÇÃO COM CARNE DE VACA, CORDEIRO, COMIDA APIMENTADA, QUEIJO MADURO E AVES. ALCOL 13,5%

CORDERO CON PIEL DE LOBO

APRESENTA UMA COR RUBI PROFUNDA COM REFLEXOS VIOLÁCEOS. NO NARIZ, EXIBE AROMAS INTENSOS DE FRUTAS NEGRAS MADURAS, COMO AMEIXA E AMORA, ALÉM DE NOTAS DE PIMENTA PRETA E TOQUES DE TABACO CHOCOLATE AMARGO. VINHO ENCORPADO, COM TANINOS PRESENTES E BEM ESTRUTURADO, PROPORCIONANDO UM PALADAR FIRME E UMA ACIDEZ EQUILIBRADA. ALCOL 13%.

R\$ 91,40 MALBEC



TENÓRIO - SYRAH - MALBEC - R\$ 101,40

COR RUBI, AROMAS AMPLO DE FRUTAS COM NOTAS DE VIOLETA, AMEIXA MADURA E CEREJAS. TANINOS REDONDOS, COM UM FINAL LONGO E PERSISTENTE. BREVE PASSAGEM EM BARRICAS. HARMONIZAÇÃO COM STEAK, CHURRASCO, ASSADOS E COSTELA. ALCOL 13,5%

LAS LAJAS - CABERNET SAUVIGNON R\$ 85,60

VINHO TINTO DE LA RIOJA
HARMONIZAÇÃO CARNES PIZZAS E CHOCOLATE AMARGO.
ALCOL 13,5%



CHILE



CASA SILVA - R\$ 122,30 CARMENERE

O CASA SILVA CARMENERE RESERVA TERROIR É PRODUZIDO NO VALE DO COLCHAGUA, UMA DAS REGIÕES VINICOLAS MAIS PRESTIGIADAS DO CHILE. UMA COR DE RUBI INTENSO, AROMA BASTANTE EXPRESSIVO DE FRUTAS VERMELHAS E AMORAS SILVESTRES E PIMENTA BRANCA. HARMONIZA COM CARNE VERMELHA E MASSAS

LOS LAGOS - R\$ 99,20 CABERNET SAUVIGNON

COR VERMELHO RUBI INTENSO. AROMAS FLORAIS SUAVES E TONS DE ERVAS, FRUTAS VERMELHAS E BAUNILHA NO PALATO. A ACIDEZ É MARCADA, MAS DELICADA, TANINOS FIRMES E UM ACABAMENTO MÉDIO. NOSSA LINHA DE SELEÇÃO É CARACTERIZADA POR UM MAIOR RESPEITO PELAS FRUTAS E MADEIRAS FINAS



VENTISQUERO CLÁSICO - R\$ 90,20 CABERNET SAUVIGNON / CARMENERE

ROSADO PÁLIDO COM TONS ALARANJADOS. AROMA LEVE DE FLORES SILVESTRES E HERBAS QUE COMBINAM NA BOCA COM FRAMBOESA E MORANGOS FRESCOS. VINHO IDEAL PARA TARDES DE PISCINA OU PRAIA. ACIDEZ BALANCEADA E FINAL EQUILIBRADO
ALCOL 13%



PORTUGAL



CABRIZ - DOC DÃO

vinho português nº1 de vendas na europa

IDEAL PARA QUEIJOS MACIOS E IGUARIAS À BASE DE PEIXES DE CONFEÇÃO ELABORADA, CARNES BRANCAS E VERMELHAS DE CONFEÇÃO MODERADA DA COZINHA MEDITERRÂNICA, CHINESA, INDIANA E AFRICANA.

AROMA FRUTADO, SENDO PREDOMINANTE EM FRUTOS VERMELHOS FRESCOS, GELEIA DE FRUTOS DO BOSQUE LIGEIRO EM ESPECIARIAS E EM NOTAS TOSTADAS. ALCÓOL 13,3%

- R\$ 119,90



ALENTEJO

PORTA DO MONTE - R\$ 103,60

Produzido na região do Alentejo, este Porta do Monte mostra em seu visual profunda cor rubi. O aroma é concentrado com agradáveis notas de fruta vermelha madura combinadas com notas florais. Na boca apresenta ótima estrutura, com notas combinadas de fruta preta madura e especiarias, revelando taninos firmes e maduros. Final de prova rico, elegante e longo. Alcool: 14% Uva: Syrah | Petit Verdot | Touriga | Alicante Bouche



VINHAS DE CANIVÃES - R\$ 122,40

AS MELHORES SAFRAS DE CASA ERMELINDA FREITAS VINHAS DE CANIVÃES TINTO. INTESO VINHO DO RIO DOURO. COR RUBI, AROMA DOMINADO POR FRUTOS VERMELHOS MADUROS POR CHOCOLATE PRETO E ESPECIARIAS. TEOR DE ALCÓOL 13%



PORTUGAL



BARÃO DA VÂRZEA

- DOURO

Elaborado com uvas das castas Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz provenientes de vinhas plantadas em solos arenosos com fragmentos de xisto.

Este vinho possui aromas elegantes e expressivos, que vão desde frutas vermelhas silvestres maduras e nuances de oleoginosas.

É um vinho equilibrado, macio e aveludado, que revela sua personalidade com poderosos taninos e retrogosto persistente

Harmonização com carnes vermelhas e exóticas, massas com molhos condimentados e queijos maturados.

Teor Alcoólico: 13,5%

- R\$ 177,80



3 AUTORES - R\$ 102,40

DOURO - DOC

vinho Estilo Frutado Vivavinho, de cor rubi profunda com aromas de frutas vermelhas maduras com notas de framboesa. Na boca é frutado e macio com personalidade e condimentada. Harmoniza muito bem com carnes e queijos leves.

Teor Alcoólico: 13%



URUGUAI



GARZÓN cabernet franc **R\$ 188,10**

Elegante Cabernet Franc elaborado a partir de vinhas cultivadas de baixa produtividade, este Garzón Reserva é complexo e equilibrado. Destacando-se por frutas vermelhas e pretas, como cerejas e amoras, notas de eucalipto, além de toques de especiarias, defumados e minerais

Harmoniza com Carnes vermelhas grelhadas e assadas, churrasco, carnes suínas, pratos com cogumelos, além de embutidos e queijos duros

Alcool 14,0%

LUIGI BOSCA - MALBEC **R\$ 185,40**

O Luigi Bosca Malbec é um vinho tinto argentino de prestígio, produzido em Mendoza. Destaca-se pela cor rubi intensa, aromas de frutas vermelhas maduras, especiarias e toques florais. Encorpado, com taninos macios e final longo, passa 12 meses em barricas de carvalho, ideal para carnes assadas

Parrillada, carnes vermelhas grelhadas, empanadas, paleta de cordeiro e queijos curados

VINHOS BRANCOS & ROSÊ

GARRAFA 750ML



LOS LAGOS SAUVIGNON BLANC - ROSÊ

- R\$ 88,20



CABRIZ DOC DÃO

- R\$ 102,90

CASAL GARCIA Vinho Verde

- R\$ 96,20

MIOLO RESERVA CHARDONNAY

- R\$ 96,20

CORBELLI PINOT GRIGIO

- R\$ 105,70

TAÇAS (180 ML)

TINTO	22,50
BRANCO	24,50
ROSE	24,50



BRASIL ESPUMANTE



CONSIDERADO O 5º MELHOR ESPUMANTE DO MUNDO

CASA PERINI BRUT

R\$ 88,40



PERINI BRUT ROSÉ

R\$ 90,40



SALTON BRUT

O Espumante Salton Brut tem uma tonalidade amarelo palha e reflexos esverdeados, e aroma de flores brancas, frutas cítricas, notas de fermento e pão torrado. O sabor é cremoso, leve e fresco. Harmoniza muito bem com salada caprese, tomates recheados, torta salgada, iscas de peixe, camarão salteado e canapés.

R\$ 80,20

ITALIA ESPUMANTE



NÙA BRUT

Um espumante sensacional elaborado pelo método tradicional, o mesmo utilizado pelos fabricantes na região de champagne, foram produzidas apenas 6000 garrafas desse espumante que recebeu medalha de ouro internacional e altas pontuações de entidades nacionais, revela-se uma bebida de grande qualidade, indicada para momentos especiais comemorativos e como acompanhamento de culinárias asiáticas a base de frutos do mar

R\$ 104,40



NÙA BRUT ROSÉ

De cor rosa claro, este espumante italiano é elaborado com as uvas Chardonnay, Trebbiano e Pinot Noir da região do Veneto. Traz aromas frutados e florais, como morango, cereja e violetas. Na boca apresenta-se harmonioso e agradável, sendo deliciosamente refrescante.

R\$ 106,40