

# BRANCOS



## 99,00 • ARGENTO PINOT GRIGIO



Argento • Argentina

Coloração: amarelo palha com reflexos esverdeados. Em boca é leve, com notas frutadas e um final de boca persistente e refrescante, que remete ao aroma. Elegante perfil frutado, com notas de pêssego branco e damasco. Aromas cítricos de lima se mesclam em harmonia com nuances de flores brancas.

Harmonização: frango com alcaparras, pescados, sashimi e sushi.



## 86,00 • ARTE BLEND CHARDONNAY E MOSCATO



Casa Valduga • Brasil

Coloração: amarelo esverdeado claro, límpido e brilhante. Boa intensidade e fineza aromática, evidenciando-se notas de frutas cítricas e tropicais como abacaxi, além de nuances de flores brancas. Se mostra um vinho leve, equilibrado e sutil, com uma acidez muito refrescante. Final de boca persistente e frutado.

Harmonização: petiscos marcantes, como queijos azuis, damascos e castanhas.



## 135,00 • TERROIR CHARDONNAY



Casa Valduga • Brasil

Coloração: amarelo palha, límpido e brilhante. Destaca-se pela fineza e delicadeza aromática, evidenciando-se notas de frutas frescas como maçã e pera. Sua evolução na taça revela nuances de frutas tropicais, como abacaxi. Pleno, com bom ataque de boca e muito frescor, apresenta equilíbrio e untuosidade, qualidade clássica dos bons Chardonnays. Final de boca persistente, com retrogosto que remete essencialmente às notas de abacaxi.

Harmonização: queijos cremosos, peixes, molhos leves e frutos do mar.



## 90,00 • BECAS RESEVA SAUVIGNON BLANC



Domno Wines • Chile

Coloração: amarelo palha brilhante. Notas de frutas tropicais e cítricas, especialmente de maracujá perfeitamente balanceado com pêssego. Vinho leve, no paladar ressalta os aromas do olfato e traz uma acidez refrescante.

Harmonização: mariscos, salada poke e vegetais grelhados.



## 99,00 • LINDEZA VINHO VERDE



Ponte da Barca • Portugal

Coloração: amarelo esverdeado, com delicados reflexos palha. Aromas frescos e intensos, com marcante perfil floral, alicerçados pelas notas cítricas e nuances herbáceas. Trata-se de um vinho macio e harmonioso, com ligeiro gás carbônico, excelente frescor e sabor intenso.

Harmonização: carnes brancas, mariscos e peixes.

olivwine

OLIV wine



  
CASA VALDUGA  
DESDE 1875

DOMNO<sup>+</sup>  
WINES

LUIZ  
ARGENTA  
VINHOS e ESPUMANTES

O Hotel Fazenda Vale da Cachoeira tem o prazer de apresentar sua carta de vinhos elaborada pela OlivWine, com os rótulos da Casa Valduga, Luiz Argenta e Domno Wines trazendo grandes marcas da vinicultura nacional e internacional.

Uma carta jovem e leve capaz de surpreender a diversos paladares e proporcionar uma incrível experiência de sabor. Divirta-se!

## ESPUMANTES



### 115,00 • ARTE ELEGANCE DEMI-SEC



Casa Valduga • Brasil

Coloração: amarelo palha, límpido e brilhante, com perlage fino e persistente. De acidez moderada, apresenta-se leve e fresco. Seu moderado dulçor agrega equilíbrio e sutileza. Aroma elegante e nítido, com notas de frutas tropicais e pão tostado. Harmonização: peixes, frutos do mar, molhos leves e queijos cremosos.



### 115,00 • ARTE BRUT



Casa Valduga • Brasil

Coloração: delicada amarelo-palha, com perlage fino e persistente. Leve e refrescante, com uma acidez vivaz e espuma cremosa. Revela um incomparável aroma de frutas tropicais, envolto pelas características notas de pão tostado. Harmonização: peixes, frutos do mar, molhos leves e queijos cremosos.

## ROSÉS



### 108,00 • TERROIR XXVII ROSÉ



Luiz Argenta • Brasil

Coloração: delicada rosa tênue. O aroma apresenta uma grande diversidade de frutas, tais como morango, cereja e framboesa, e também aromas de flores vermelhas secas. Equilibrado de média estrutura e retrogosto marcando intensamente o frutado.

Harmonização: aperitivos, culinária japonesa e pratos leves.

## TINTOS



### 115,00 • ARGENTO MALBEC



Argento • Argentina

Coloração: vermelho violáceo. Em boca é frutado com ataque inicial doce. Apresenta taninos macios e equilibrados. Aroma intenso lembrando ameixa, cerejas negras e violeta com notas amadeiradas.

Harmonização: bruschettas, filé na manteiga e risoto de funghi.



### 85,00 • ARTE BLEND FORZA CABERNET SAUVIGNON E MERLOT



Casa Valduga • Brasil

Coloração: vermelho rubi com reflexos violáceos, aspecto límpido e brilhante. Apresenta bouquet elegante, com intensas notas de frutas negras e especiarias. Corpo pleno e elegante. É envolvente com taninos macios e grande intensidade e persistência.

Harmonização: queijos leves, carnes brancas e molhos pouco condimentados.



### 96,00 • NATURELLE TINTO SUAVE



Casa Valduga • Brasil

Coloração: límpido e brilhante, com tons violáceos. Leve, de agradável frescor e paladar adocicado. Aromas de frutas frescas, primários das variedades.

Harmonização: queijos azuis, doces, frutas, sobremesas e pratos leves.



### 135,00 • TERROIR CABERNET SAUVIGNON



Casa Valduga • Brasil

Coloração: vermelho rubi profundo e intenso. Apresenta corpo intenso, denotando o clássico caráter da cabernet sauvignon. Sua acidez é moderada, e os taninos médios, gerando excelente volume em boca. Seu retrogosto é intenso e persistente. Possui excelente complexidade aromática. A madeira integra-se de maneira simbiótica, apresentando-se através de marcantes aromas de especiarias. Também remete à cassis, ameixa preta e amêndoas.

Harmonização: queijos maduros, massas e carnes com molhos condimentados.



### 120,00 • TERROIR XXVII MERLOT



Luiz Argenta • Brasil

Coloração: vermelho rubi intenso. Aromas complexos que lembram frutas vermelhas, menta e baunilha. Vinho estruturado e complexo, com taninos macios e bem equilibrados. Possui boa estrutura.

Harmonização: carnes vermelhas, frango, queijos e molhos vermelhos.



### 98,00 • ORIGEM ELEGANCE DEMI-SEC



Casa Valduga • Chile

Coloração: vermelho rubi com reflexos violáceos, de aspecto límpido e brilhante. O ataque inicial é macio e sedoso, revelando seu exuberante caráter frutado. O equilíbrio perfeito entre taninos e acidez proporciona uma textura aveludada, com um suave final de boca. Apresenta intensas notas frutadas, com destaque para frutas vermelhas como cereja e framboesa.

Harmonização: varnes e massas com molhos agridoces, risotos e queijos suaves.



### 90,00 • BECAS RESERVA CARMÉNÈRE



Domno Wines • Chile

Coloração: vermelho rubi intenso com reflexos violáceos. Apresenta aromas de frutas vermelhas frescas, toque de temperos e especiarias. Possui taninos macios, intenso e com frutas maduras, bom final de boca.

Harmonização: lombo suíno caramelizado



### 115,00 • ALLEGRANZA TEMPRANILO



HAMMEKEN | espanha

Coloração: vermelho rubi de média intensidade, com delicada presença de reflexos violáceos, límpido e brilhante. De aroma limpo e excelente nitidez. Frutas vermelhas maduras são complementadas por nuances de café tostado e cacau. De retrogosto longo e marcante, onde notas de compota de frutas vermelhas impressionam desde o primeiro gole sorvido. A breve passagem por carvalho agrega descritores como baunilha e delicada presença láctea. De bom corpo, com taninos redondos e acidez média.

Harmonização: lasanha à bolonhesa, filé ao vinho tinto e massas condimentadas.



### 135,00 • MOI PRIMITIVO DI PUGLIA



Varvaglione • Itália

Coloração: vermelho rubi com reflexos violáceos, em seu bouquet mostra aromas com nuances de especiarias, cassis e violeta. Em boca é equilibrado com taninos macios, persistente e com notas de frutos secos, tâmara e ameixa.

Harmonização: bife de alcatra e beirute de filé mignon.



### 105,00 • GANDA LISBOA



Ganda • Portugal

Coloração: rubi intensa. No nariz apresenta notas de frutas vermelhas, como cereja e framboesa, com nuances de cacau. Em boca é equilibrado, com sabor frutado intenso e final longo e agradável.

Harmonização: carnes vermelhas, pizzas e queijos.