



EMPÓRIO

DAL GIARDINO

PIZZERIA & TRATTORIA



PÈRA-MANCA



Carta de Vinhos

Não deixe de conhecer nossa adega, que conta com mais de 1500 rótulos!

 ADEGA 
ALENTEJANA



BRANCOS



Ceressou Branco



**Colombard
Grenache Blanc
Viognier**

R\$99,90

Este vinho de cor citrina possui um aroma fino, floral e com um delicado mineral. Na boca, destacam-se sua alegria, frescor e equilíbrio.



Flor de Vetus



Verdejo

R\$179,99

Este vinho de cor amarela luminosa brilhante, com tons esverdeados, possui um aroma de alta intensidade e grande expressividade frutal. Oferta notas de frutos tropicais com notas cítricas e minerais, sendo agradável na boca e possuindo um final de prova persistente.



Cartuxa Colheita Branco



**Antão Vaz
Roupeiro
Arinto**

R\$299,90

O Cartuxa Colheita Branco é elaborado a partir das uvas Antão Vaz, Roupeiro e Arinto, todas provenientes de vinhedos da Fundação Eugénio de Almeida, responsável pela marca Cartuxa. A fermentação do vinho ocorre em tanques de aço inoxidável, a temperatura controlada de 16°C. Após, é feito o estágio sob as borras finas pelo período de nove meses. Possui aroma delicado e fino, com notas de frutos cítricos e flores. Em boca apresenta ligeiro ácido, boa profundidade e harmonia. Ótimo para provar com peixes magros, como é o caso do clássico Bacalhau à Portuguesa.



Pêra Manca Branco



**Antão Vaz
Arinto**

R\$1199,90

Grande vinho de Portugal, o Pêra-Manca é um rótulo com muita história. Acredita-se, pelos documentos da época, que este vinho teria sido oferecido por Pedro Álvares Cabral aos indígenas ao chegar no Brasil. Igualmente, também poderia ser o vinho amplamente citado por Luís de Camões na obra "Os Lusíadas". Elaborado a partir de Antão Vaz e Arinto, o vinho se revela tenso e vibrante, com acidez elétrica e textura firme. Estruturado e untuoso, tem final cheio e persistente, com toque de pêssegos, camomila e frutos secos.



Bico Amarelo – Vinho Verde



**Loureiro,
Alvarinho,
Avesso**

R\$89,90

Este belo custo benefício da região de Vinho Verde, oferecido pela parceria entre Quinta do Ameal e Esporão, é uma excelente opção de vinho branco. Portando aromas frescos, leves e exuberantes de notas cítricas e frutos tropicais, traz na boca muito frescor, com bom volume e final persistente e refrescante.



**Convento da Vila Branco
375ml**



**Roupeiro, Rabo
de Ovelha,
Fernão Pires**

R\$59,90

Ofertado pela produtora Adega de Borba na região do Alentejo, oferta aromas que sugerem frutos tropicais e leve nuances florais. Em boca, revela sabor macio e equilibrado, com sabores de frutos tropicais maduros e sensação de frescor persistente.

BRANCOS



Paulo Clássico Branco



*Antão Vaz,
Fernão Pires,
Roupeiro*

R\$94,95

Oferecido pela Paulo Laureano Vinus e oriundo da região do Alentejo, é produzido apenas por castas brancas autóctones nativas, filosofia da qual o conhecido enólogo Paulo Laureano defende com fervor. Ofertando aromas de frutos tropicais e florais e nuances minerais, traz em boca muito frescor, elegância e maciez, com retrogosto frutado e final longo e fresco.

ROSÉS



**Millaman Estate
Reserve**



*Zinfandel
Syrah*

R\$94,95

No nariz, este Reserve é muito expressivo. Destacam-se notas de frutas vermelhas frescas, como framboesa e cereja. Já no paladar, o vinho evidencia um ótimo frescor, suculência e doçura, além de conter toques de frutos vermelhos, confirmando seu bouquet.



Ceressou Rosé



*Cinsault
Grenache Noir
Syrah*

R\$99,90

Este vinho de cor rosada leve e brilhante possui um aroma de frutas frescas, como groselhas, morangos e framboesas. Na boca, é muito equilibrado, com boa acidez e cheio de vida.



Hampton Water



*Grenache, Cinsault
Mourvèdre, Syrah*

R\$259,99

Vinho fresco e vivo, com boa complexidade aromática graças a seu breve estágio em carvalho.



**Alorna Portas do
Sol Rosé**



*Tinta Roriz
(Tempranillo)
Syrah*

R\$89,99

Com sua coloração rosa salmão claro, oferta aromas de frutos vermelhos frescos, destacando notas de morango e cereja. Com seu corpo leve e delicado, é fresco e fácil de beber, com acidez agradável e leve.



**Frescobaldi Rèmole
Rosé**



Sangiovese

R\$169,90

Da conhecida produtora Marchesi Frescobaldi na região da Toscana, classifica-se como um rosé delicado, portando um bouquet aromático de frutas vermelhas, notas florais que lembram rosas silvestres e nuances cítricas. Em boca revela um frescor equilibrado entre acidez e sabor, final persistente, com leve salinidade e muito agradável.

TINTOS

Argentina

Opções de meia garrafa:



Portillo

375ml (½ garrafa)



Malbec

R\$69,90

Com sabores frescos de groselha e cereja preta apoiados por taninos doces e redondos, apresenta um final longo com notas de canela e cravo. No nariz, oferta aromas frutados que lembram ameixas e amoras.



Callia

375ml (½ garrafa)



Malbec

R\$59,90

Com muito equilíbrio, evidenciando também grande frescor, seus taninos são doces e suaves. Oferta uma intensidade média, caracterizada pela frescura e leves nuances florais.

Garrafa completa:



**Salentein Numina
Petit Verdot**



Petit Verdot

R\$327,00

Produzido a partir de uvas Petit Verdot do Vale do Uco, localizadas em altitudes entre 1.050 e 1.200 metros, este vinho traz uma coloração vermelho púrpura intenso, e seu bouquet aromático destaca notas de frutos negros como mirtilo e cassis, notas mentoladas, alcaçuz, louro e especiarias. Seus 14 meses em barricas de carvalho conferem-lhe muito corpo, taninos firmes e suculentos, além de uma acidez vibrante e final prolongado e fresco.



Callia Syrah-Bonarda



**Syrah
Bonarda**

R\$89,90

Em boca demonstra estrutura, sabores frutados, com taninos macios e bem equilibrados. Fácil de agradar, oferta aromas de frutas vermelhas e negras frescas, com toques florais.



Portillo Malbec



Malbec

R\$115,43

Elaborado por uvas Malbec oriundas do Vale do Uco, localizadas a cerca de 1.100 metros de altitude, este vinho é uma ótima introdução ao Malbec deste terroir e opção para o consumo cotidiano. Oferta aromas de frutas vermelhas frescas como ameixa e amora, além de nuances florais de violeta. Em boca, revela todo seu frescor e sabor frutado, com taninos redondos e final suave e prazeroso.



 **Chile****Caballo Loco****R\$398,00**

Cada vinho da famosa vinícola Valdivieso é nomeado de acordo com a região de cultivo das uvas, com diferentes cortes e formas de produção, gerando vinhos de ótima qualidade que fazem dessa linha um ícone chileno.

**Caballo Loco Limari***100% Syrah***Caballo Loco Apalta***85% Carmenera
15% Cabernet Sauvignon***Caballo Loco Maipo***70% Cabernet Sauvignon
30% Cabernet Franc***Caballo Loco Pirque***70% Cabernet Franc
30% Cabernet Sauvignon***Caballo Loco Sagrada Família***25% Carmenera | 20%
Petit Verdot | 18% Merlot |
17% Cabernet Franc | 10%
Malbec | 10% Syrah***La Piu Belle Tinto***Carmenère
Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc***R\$689,90**

Vinho elegante e dinâmico, com taninos redondos que preenchem o paladar com volume e profundidade, estrutura firme, com uma nota delicada de grafite. No nariz, destacam-se frutas negras maduras, como amoras e ameixas secas, seguidas por especiarias, pimenta-do-reino e notas herbáceas.

 **Espanha****Izadi Crianza DOC***Tempranillo***R\$249,71**

Este vinho de cor rubi média possui uma expressiva intensidade aromática bem equilibrada, com notas de frutas vermelhas, alcaçuz e especiarias combinadas com leves toques tostados. Na boca, é equilibrado, apresentando um final longo e elegante, com taninos suaves, que refletem notas frutadas, florais e defumadas.

**Macán Clássico Rioja***Tempranillo
5% de Garnacha Tinta***R\$1.206,85**

Este emblemático rótulo, colaboração entre Benjamin de Rothschild e Vega-Sicilia, é produzido a partir de Tempranillo, cujas vinhas têm cerca de 40 anos, e uma pequena parcela de Garnacha Tinta, cujas vinhas têm cerca de 40 anos. Após envelhecer por 18 meses em barricas de carvalho francês e mais 18 meses de estágio em garrafa, temos um tinto encorpado e de taninos firmes, ofertando aromas de frutas vermelhas e negras maduras, toques terrosos e nuances de tabaco e couro.



Flor de Vetus



Tinta del Toro

R\$229,90

Este vinho de cor cereja de borda granada possui um aroma frutado marcante, com ligeiro tostado e torrefação. Na boca, é fresco e redondo, com vegetação rasteira e pimenta. Possui ótima presença na boca, com notas de alcaçuz e um final muito elegante.



Pintia



Tempranillo

R\$1.879,35

Oriundo da região de Castilla y León, na D.O. Toro e elaborado por castas Tempranillo, cujas vinhas têm cerca de 34 anos e localizadas a cerca de 700 metros de altitude, é definitivamente um ícone da Vega-Sicilia. Após seu amadurecimento por 14 meses em barricas e dois anos em garrafa, apresenta-se como um vinho encorpado, dono de taninos firmes e texturas sedosas, com final longo e persistente. Seus aromas destacam para frutas vermelhas e negras maduras, notas florais, toques de cacau e tabaco. Conquistou 95 pontos pela Robert Parker, 96 pela James Suckling e 95 pela Guia Peñin.



Alión



Tempranillo

R\$2.263,52

Este vinho icônico produzido pela Bodegas Alión (parte do grupo Vega-Sicilia) na prestigiosa região de Ribera del Duero é oriundo de vinhas Tempranillo de cerca de 40 anos de idade, densidade de plantio baixa e altitudes que beiram os 750 metros, tornando-o incomum e surpreendente. Amadurecido em barricas de carvalho novo por 18 meses, buscando maior untuosidade e riqueza, destaca-se por seu frescor e elegância. Nos seus aromas exaltam notas de frutas pretas maduras, especiarias, notas florais e toques de tabaco e cacau. Conquistou 96 pontos pela James Suckling, 95 pela Robert Parker e WineEnthusiast.



Espanha



Vega-Sicilia Único



*Tempranillo
Cabernet Sauvignon*

R\$8.813,08

Esse emblemático rótulo Gran Reserva da região de Ribera del Duero não carrega “Único” em seu nome de forma banal. Resultado de uma safra considerada excepcional, foi lançado apenas 10 anos após a colheita, realizada de forma manual e criteriosa, selecionando apenas uvas de áreas prime, de vinhas de mais de 35 anos e de hectares exclusivos do terroir. Após envelhecer por 10 anos entre barricas novas e usadas, tonéis e garrafa, resulta em um vinho elegante, concentrado, sedoso e equilibrado, com taninos finos e estrutura refinada, destacando sabores de frutas pretas, licor de cereja, café e especiarias sofisticadas. Seu bouquet aromático revela frutas negras maduras, notas herbáceas e perfumadas e toques de baunilha, tabaco, couro e especiarias. Conquistou 98 pontos pela James Suckling, 96 pela Robert Parker e Tim Atkin e 95 pela WineSpectator. De fato, Único.



Uruguai



Garzón Tannat de Corte



*Tannat, Marselan
Cabernet Franc
Petit Verdot*

R\$149,90

Este corte oriundo da região de Maldonado resulta em um vinho de coloração rubi violáceo, ofertando aromas de frutas vermelhas e negras como amora e ameixa, além de notas mentoladas, florais e herbáceas. Em boca, revela corpo médio, com acidez vibrante, taninos marcantes e polidos e um final suculento e agradável.



 **Hungria****Oremus Mandolás
Furmint****Furmint****R\$716,26**

Este ícone Húngaro é elaborado exclusivamente por castas Furmint, cujas vinhas têm cerca de 25 anos de idade e sua fermentação decorre metade em barricas de carvalho húngaro novo e metade em inox, sendo 3 meses de bâtonnage e 3 em repouso. Oferta aromas frescos e frutados, com notas de mel, erva-doce e discreta madeira. No paladar revela médio corpo, acidez viva e refinada, textura cremosa e mineral, com final persistente e fresco.

 **Itália****Barbera d'Alba Rizieri
DOC****Barbera****R\$295,48**

Cor roxa com tons vermelhos brilhantes. Seu aroma é de frutas vermelhas, cereja preta e especiarias. Na boca, é vivo, tem frescor e suculência, com uma acidez agradável

**Primitivo di Manduria
1947****Primitivo****R\$349,90**

De coloração rubi com reflexos violáceos, oferta aromas de frutas pretas maduras, especiarias e cacau, equilibrado com taninos redondos e bom frescor.

**Atzei Saragat Monica
di Sardegna DOC****Monica****R\$189,78**

Vinho aveludado, redondo e elegante, este Monica revela notas de frutas vermelhas, como cerejas e ameixas, além de toques de especiarias.

 **Portugal****Chorinho****Tinta Barroca
Tinta Roriz
Touriga Franca
Touriga Nacional****R\$129,99**

Este vinho de cor rubi transparente possui um aroma frutado, com toques de cereja e amora silvestre. Na boca, apresenta acidez refrescante, equilíbrio, taninos quase despercebidos e sabor de frutos vermelhos secos.

**Rafael Mouchão****Alicante Bouschet
Aragonez, Castelão,
Trincadeira****R\$225,15**

Este vinho apresenta aroma expressivo de frutas vermelhas e negras, chocolate amargo e especiarias mentoladas. Na boca, é denso, com grande volume de boca, resultado do estágio em madeira. Sua suavidade, aliada a uma fruta delicada e a uma textura aveludada, proporciona um frescor envolvente. Seu final é deliciosamente longo e persistente.

 **Portugal**

**Quinta da Alorna
Reserva**



**Cabernet Sauvignon
Touriga Nacional**

R\$179,99

Na boca, apresenta corpo equilibrado e redondo, confirmando ainda um caráter floral e de frutos pretos maduros, bem como a elegância da madeira. Seu final de prova é intenso e persistente.



EA Tinto



**Alicante Bouschet
Aragonez, Castelão,
Syrah e Trincadeira**

R\$98,45

Vinho tinto da região do Alentejo, produzido pela Adega Cartuxa, o EA apresenta aromas florais e de mirtilos. Com seu corpo médio, bom frescor, taninos agradáveis e suportados por notas frutadas, é definitivamente um vinho para bons momentos!



**Cartuxa Colheita
Tinto**



Trincadeira

R\$399,99

Este vinho de cor granada possui um aroma evoluído, notando-se a presença da casta Trincadeira, misturada com as notas quentes da planície alentejana. Na boca, é muito afinado, floral e cheio. Um bom vinho para acompanhar carnes e massas.



**Paulo Laureano
Clássico Tinto**



**Alfrocheiro
Aragonez
Trincadeira**

R\$94,95

Este vinho de cor granada possui aroma de ameixas, pimenta vermelha madura e frutos do bosque. No paladar, é um tinto macio, envolvente e bem balanceado, além de apresentar um bom frescor. Seu final de prova é longo e atraente. É desenvolvido pelo famoso enólogo Paulo Laureano, cuja filosofia defende o uso de castas nativas. Harmoniza perfeitamente com carnes vermelhas grelhadas e massas.

 **França**

**Château Penin
Tradition Bordeaux
Supérieur**



Merlot

R\$230,57

Feito com uma seleção cuidadosa de uvas e com uma extração delicada dos taninos, o Grande Sélection é harmonioso, macio e cheio de charme, que vai conquistar seu paladar.



**Bourgogne Côte d'Or
Pinot Noir**



Pinot Noir

R\$429,97

Este vinho tem cor vermelha cereja e tons rubis profundos. No nariz, exala aromas de cereja, groselha negra, amora, romã ou peônia. O paladar é flexível e delicado, com taninos finos, um frutado delicioso e textura elegante, culminando em um final com delicado frescor.



Château du Taillan



**Cabernet Franc
Cabernet Sauvignon
Merlot**

R\$378,11

Um vinho com aromas de frutas negras e especiarias com um leve amadeirado torrado, suculento, quase aveludado e paladar elegante. A estrutura deste vinho é equilibrada, combinando um paladar médio encorpado e um belo final de prova.



**Château de La Coste
Margaux**



**Cabernet Sauvignon
Merlot**

R\$607,42

Château Paveil de Luze, produtor do Château de la Coste, é um dos mais antigos de Médoc. Atualmente com as 6ª e 7ª gerações da família, continua a produzir vinhos de grande distinção, aliando requinte e elegância.

Champagne



**Jules Pierlot
Millésime Premier
Cru Brut**



**Chardonnay
Meunier
Pinot Noir**

R\$705,99

Produzido somente em anos excepcionais e utilizando o método tradicional charmat com cerca de 36 meses de contato com as leveduras antes do dégorgement, oferta aromas florais e de frutas cítricas exóticas. Na boca, estas mesmas notas são sentidas com um toque de baunilha.

Espumantes



Chandon Brut



**Chardonnay
Riesling Itálico
Pinot Noir**

R\$129,90

Um vinho espumante clássico, vibrante e vivo. Com todo seu frescor e sabores frutados, é fácil de agradar, trazendo ainda aromas elegantes e nítidos com notas de frutas cítricas, frutas secas, flores brancas e toques de pão fresco.



Chandon Brut Rosé



**Chardonnay
Pinot Noir
Riesling Itálico**

R\$139,90

As uvas que compõem o Chandon Brut Rosé são oriundas da tradicional região produtora da Serra Gaúcha e da nova região de Encruzilhada, em altitudes que vão de 300 a até 750 metros. Servido nas mais diversas celebrações, se mostra elegante e versátil, trazendo no paladar frutas vermelhas como morango, amora, framboesa e acerola, com toques sutis de especiarias doces.



**Monte Paschoal
Moscatel**



Moscato

R\$79,90

Uma marca jovem, criada para um público que procura a qualidade em todos os aspectos. Oferta aromas intensos de frutas como pêssego, pera e maçã, além de notas florais como jasmim e rosas. Leve e fácil de beber, agrada com seu frescor e paladar doce extremamente frutado.

Taxa de rolha - R\$80,00

