



EMPÓRIO

DAL GIARDINO



PIZZERIA & TRATTORIA



Carta de Vinhos

Não deixe de conhecer nossa adega, que conta com mais de 1200 rótulos!



Carta de Vinhos

Opções de meia garrafa:



Portillo Malbec (375ml, ½ garrafa) **R\$58,00**



Argentina

O vinho Portillo Malbec é produzido pelas Bodegas Salentein, um dos mais dinâmicos produtores da Argentina. De coloração violácea intensa, revela aromas de frutas vermelhas, como ameixa e amora, além de notas de marmelada. Um vinho tinto intenso e equilibrado, representando toda a tipicidade dessa variedade. Em boca, apresenta taninos maduros, ótimo frescor e acidez. Apresenta boa harmonização com carnes vermelhas, massas e pizzas.



Callia Malbec (375ml, ½ garrafa) **R\$54,90**



Argentina

O Callia Malbec é ideal acompanhar as carnes vermelhas da nossa Parrilla! Macio, leve e fácil de beber, o vinho conta com 03 meses de passagem por madeira. Apresenta taninos doces, suaves e bem equilibrados, com notas olfativas florais leves.



Argentina



Callia Syrah-Bonarda (750ml) **R\$89,90**

Composto por 60% de Syrah e 40% de Bonarda, esta combinação apresenta-se perfeita: a Syrah entra com a especiaria e a Bonarda com as frutas, uma deliciosa união de sabores. Em boca conta com corpo médio e taninos maduros. Possui 03 meses de passagem por madeira. É ideal para ser degustado com carne suína, spaghetti alla carbonara ou com molho vermelho, risoto e pizza.



Norton Select Cabernet Sauvignon (750ml) **R\$97,90**

Elaborado integralmente a partir da uva Cabernet Sauvignon, este vinho apresenta coloração intensa, aroma de amoras e pimentões vermelhos, com presença de notas de especiarias. Elegante na boca, bom corpo, redondo e consistente. Excelente harmonização com carnes vermelhas assadas.



Pyros Malbec (750ml) **R\$179,25**

Além de encorpado e frutado, o Pyros Malbec mas tem uma certa mineralidade e frescor, além de taninos elegantes, graças ao solo de calcário do cânion do Valle de Pedernal. Amadurecido por 12 meses em barris de carvalho, este vinho harmoniza perfeitamente com carnes vermelhas e massas com molho branco.



Chile

Caballo Loco (750ml) **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 Alpata

85% Carmenere
15% Cabernet Sauvignon



Caballo Loco Maipo

70% Cabernet Sauvignon
30% Cabernet Franc



Caballo Loco Curicó

85% Malbec
15% Syrah



Caballo Loco Pirque

70% Cabernet Franc
30% Cabernet Sauvignon



Caballo Loco Sagrada Familia

25% Carmenere | 20%
Petit Verdot | 18% Merlot |
17% Cabernet Franc |
10% Malbec | 10% Syrah



La Piu Belle Tinto (750ml) **R\$689,00**

O vinho La Piu Belle, produzido pela vinícola chilena VIK, é um blend de Cabernet Sauvignon (45%), Carmenère (40%), Syrah (10%) e Merlot (5%). É envelhecido por 23 meses em barricas de carvalho francês. Neste rótulo, aromas de amoras combinam com ameixas maduras e especiarias finas. Em boca apresenta acidez equilibrada e textura aveludada. Um vinho impressionante, para ficar marcado na memória. Harmonização adequada com pratos mais estruturados, carnes vermelhas defumadas, molhos à base de tomate e especiarias.



Vik A Rosé (750ml) **R\$149,90**

O Vinho Vik A Rosé 2022 é uma expressão vibrante e elegante do Vale do Cachapoal, no Chile. Produzido pela renomada vinícola Vik, este rosé conquista pela sua cor vibrante, aromas delicados e paladar equilibrado. Com um corte formado por 86% de Cabernet Sauvignon e 14% Syrah esse rosé harmoniza perfeitamente com peixes grelhados, risotos leves e frango grelhado.

 **Espanha**



Mayor de Castilla Gran Reserva (750ml) **R\$269,70**

Produzido a partir da casta Tempranillo, este vinho de cor cereja escura profunda possui notas de frutas negras muito bem integradas, com toques de especiarias, baunilha e tabaco. Na boca, é intenso e insinuante. É encorpado, mas com taninos doces. Possui um final prolongado que deixa um gosto complexo na boca. Estagiou durante 24 meses em barricas de carvalho americano e francês.

 **Estados Unidos**



Columbia Crest Merlot 2015 (750ml) **R\$169,00**

Desde a abertura da vinícola, em 1982, a Columbia Crest produz vinhos que são uma expressão extraordinária de habilidade. Desde 2009, a Wine Spectator insere rótulos produzidos pela vinícola em sua lista dos “100 melhores vinhos do mundo”. O Columbia Crest Merlot 2015 é produzido a partir das uvas Merlot (87%), Cabernet Sauvignon (12%) e Cabernet Franc (1%), contando com 14 meses de amadurecimento em barricas de carvalho francês e americano. Apresenta intensos aromas de groselha, cereja preta, frutas vermelhas e nuances de chocolate. No paladar é impecavelmente equilibrado. Fruta, taninos e acidez combinam potência e elegância e entregam um final longo e persistente. Harmoniza muito bem com carrê de cordeiro e carnes assadas.

 **França**



Ceressou Rosé (750ml) **R\$89,90**

Este vinho de cor rosada leve e brilhante possui um aroma de frutas frescas, como groselhas, morangos e framboesas, provenientes do solo vulcânico da região. Na boca, é muito equilibrado, com boa acidez e cheio de vida. Da região do Languedoc na França, seu corte é composto pelas uvas Cinsault, Grenache Noir, Syrah.



Château Penin Tradition Bordeaux Supérieur (750ml) **R\$230,57**

Bordeaux elaborado a partir de uma seleção cuidadosa de uvas Merlot, o Château Penin Tradition se apresenta harmonioso, macio e cheio de charme. O uso de madeira também é bem dosado e confere complexidade a esse vinho de médio corpo. Pode ser harmonizado com carne vermelha grelhada, carne vermelha assada e carne suína assada.



Muscadet de Sèvre et Maine Sur Lie (750ml) **R\$189,90**

Produzido a partir de uvas da variedade Melon de Bourgogne, cultivadas no Vale do Loire, na França, o Muscadet de Sèvre et Maine Sur Lie do Domaine La Haute Févrie tem 7 meses de amadurecimento e provém de videiras de 35 anos do Clos de La Févrie. Conta com acidez viva e refrescante, corpo leve e sabor intenso de limão, com notas minerais. Deliciosamente refrescante. É excelente para acompanhar frutos do mar, especialmente robalo grelhado.



Hampton Water Rosé (750ml) **R\$259,99**

O Famoso e estimado músico Jon Bon Jovi e Jesse Bongiovi, seu filho, foram apresentados a Gerard Bertrand, e os três logo desenvolveram uma visão compartilhada para criar um rosé único, unindo a essência do estilo de vida dos Hamptons e do Sul da França. Blend de Grenache, Cinsault, Mourvèdre e Syrah, Hampton Water é um vinho fresco e vivo, com boa complexidade aromática graças a seu breve estágio em carvalho. Um grande rosé do sul da França com assinatura de Bon Jovi.



Israel



Hermon (750ml) **R\$144,90**

Delicioso tinto cheio de fruta e para o consumo cotidiano, este “corte bordalês” é produzido a partir de uvas de vários vinhedos situados nas frias Colinas do Golan e na Alta Galileia. Elaborado a partir de um blend das uvas Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Cabernet Franc e Petit Verdot, este tinto se mostra saborosamente frutado, com médio corpo, taninos sedosos, gostoso frescor e boa persistência final. Bastante versátil, é delicioso com carnes vermelhas grelhadas ou assadas, pizzas e massas com molhos escuros.



Itália



Primitivo Manduria 1947 (750ml) **R\$349,90**

Vinho ícone da Terre di San Vincenzo, o Dal 1947 é elaborado a partir de vinhas velhas. Este vinho vem de uma clássica região da Puglia, a DOC Primitivo diManduria, a mais conceituada DOC para a uva Primitivo. Por lá, a elaboração cuidadosa dá vida a um vinho encorpado, com intenso sabor frutado e uma explosão aromática impressionante!



Saragat Monica di Sardegna DOC (750ml) **R\$189,78**

Oriundos da região de Mogoro, no Sul da Sardenha, os rótulos Saragat homenageiam muito da cultura e história desta linda ilha, em especial os trajes femininos utilizados nas celebrações, os quais refletem as cores da terra, do céu e do mar. O Saragat Monica di Sardegna é elaborado a partir de variedade de uvas próprias da região, originando um vinho fácil de beber, com corpo médio e taninos suaves. Com seis meses de passagem por carvalho francês, seu final é marcado por frutas vermelhas maduras e especiarias! Harmonizado com carnes vermelhas grelhadas e assadas, bem como massas com molho de tomate.



Luccarelli Primitivo (750ml) **R\$129,90**

Vinho Luccarelli Primitivo Puglia é um dos rótulos de maior sucesso da renomada vinícola italiana Luccarelli Vini. De coloração rubi intensa com reflexos violáceos, revela, no nariz, aromas de frutas vermelhas maduras, notas tostadas, nuances de especiarias, além de toques de cacau e café. Em boca, o Vinho Luccarelli Primitivo Puglia conta com médio corpo, boa presença tânica e um final longo e persistente.



Frescobaldi Tinto (750ml) **R\$159,90**

Rèmole Rosso mostra uma cor vermelha púrpura intensa e brilhante, apresentando no paladar toda a elegância da Toscana. No nariz, predominam as notas frutadas, como groselha preta, framboesa e cereja preta.. No paladar é bem equilibrado com a vivacidade refrescante. É um vinho agradável, que combina um corte de Sangiovese com uma pequena parte de Cabernet Sauvignon, trazendo elegância e equilíbrio com muita suavidade.



Frescobaldi Branco (750ml) **R\$159,90**

Rèmole Bianco mostra uma cor amarelo palha brilhante, com reflexos em verde claro. Ao nariz predominam as notas frutadas, como pera madura e maçã, aromas frescos e frutados e muito agradáveis. Esse corte, formado por vermentino e trebbiano, trás aromas que deixam espaço para notas cítricas e florais delicadas. No paladar, a intensidade é bem equilibrada com a vivacidade fresca e o sabor delicado.



Portugal



EA Tinto (750ml) **R\$98,45**

Vinho tinto da região do Alentejo, produzido pela Adega Cartuxa, o EA é elaborado a partir das uvas Alicante Bouschet, Aragonez, Castelão, Syrah e Trincadeira. Apresenta notas florais e de mirtilos. Conta com corpo médio e fresco. Belo suporte de fruta madura. Bons taninos, pronto para beber. Um vinho para bons momentos!

**Cartuxa Colheita Tinto** (750ml) **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.

**Cartuxa Colheita Branco** (750ml) **R\$299,99**

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** (750ml) **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.

**Paulo Laureano Vinhas Velhas Private Selection** (750ml) **R\$349,78**

Private Selection é uma escolha cuidadosa de uvas das castas Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet e Touriga Nacional das Vinhas Velhas da Vidigueira. O vinho, desenhado pelo famoso enólogo Paulo Laureano, estagiou 12 meses em barricas de carvalho francês. Apresenta aroma fino e profundo de compota de ameixas, especiaria, menta e notas exóticas. Na boca, corpo estruturado, mas pleno de elegância. Longa e agradável persistência. Pode ser muito bem harmonizado com carne de cordeiro.

**Paulo Laureano Clássico Tinto** (750ml) **R\$94,45**

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 a partir das castas Alfrocheiro, Aragonez e Trincadeira. Harmoniza perfeitamente com carnes vermelhas grelhadas e massas.

**Convento da Vila Branco** (750ml) **R\$79,80**

Este vinho alentejano combina as castas Fernão Pires, Rabo de Ovelha e Roupeiro para formar um vinho de boa intensidade aromática, com notas de frutos tropicais e ligeiro floral. Na boca, apresenta sabor macio, equilibrado, oferecendo toques de fruto tropical maduro com sensação persistente de frescor no final da prova.

**Convento da Vila Tinto** (750ml) **R\$79,80**

Um clássico vinho alentejano, este tinto de cor rubi com tons violáceos possui um aroma de frutos silvestres e frutos vermelhos. Formado pelas castas Aragonez, Castelão, Touriga Franca e Trincadeira, apresenta sabor frutado, com agradáveis notas de morango e frutado maduro.

Espumantes:**Chandon Brut** (750ml) **R\$129,90**

Um vinho espumante clássico vibrante e vivo. Refreshante, frutado e fácil de beber. Aromas elegantes e nítidos, com notas de frutas cítricas, frutas secas, flores brancas e toques de pão fresco.

**Chandon Brut Rosé** (750ml) **R\$139,90**

De Garibaldi na tradicional região produtora da Serra Gaúcha, em altitudes de 350 a 700 m, e da nova região de Encruzilhada, em altitudes de 300 a 400 m, vêm as uvas que compõem a Chandon Brut Rosé. Servida nas mais diversas celebrações se mostra elegante e versátil, trazendo no paladar frutas vermelhas como morango, amora, framboesa e acerola com toque sutil de especiarias doces.

**Monte Paschoal Moscatel** (750ml) **R\$79,90**

Uma marca jovem, criada para um público que procura a qualidade em todos os aspectos. No paladar trás aromas intensos de frutas como pêssego, pêra e maçã, e florais como jasmim e rosas. Leve e fácil de beber, refreshante, paladar doce e extremante frutado.



EMPÓRIO

DAL GIARDINO

PIZZERIA & TRATTORIA



Visite nossa adega!

Temos mais de 1200 rótulos em uma grande seleção especialmente para você!



(19) 98338 2030



Dal Giardino Ristorante



@dalgiardino