



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 fácilimo 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\$249,70**

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\$198,00**

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



Antico Rosone Primitivo (750ml) R\$139,90

Produzido na região de Puglia, na Itália, este vinho apresenta cor rubi intensa, aromas que confirmam a tipicidade da Primitivo, lembrando geleia de frutas negras, como cerejas e ameixas, especiarias, trufas e café. Em boca é amplo, muito macio, corpo médio e final longo e frutado. Pode ser muito bem harmonizado com carne vermelha assada e com molhos intensos.



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.



Frescobaldi Branco (750ml) R\$169,90

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.



Frescobaldi Tinto (750ml) R\$169,90

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.

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\$999,99**

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:**Espumante Valdivieso Brut**

 (750ml) **R\$99,90**

Produzido no Vale do Curicó pela renomada vinícola Valdivieso, a partir das castas Chardonnay (50%), Pinot Noir (20%) e Sémillon (30%), esse espumante apresenta-se equilibrado e redondo, com boa acidez e refrescância. Conta com aroma fresco e frutado, com destaque para maçãs, amêndoas tostadas e um leve toque floral ao final. Ideal como aperitivo, combina com pescados brancos ou até mesmo com massas de molhos delicados.

**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, refrescante, 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