



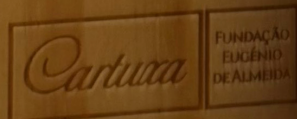
EMPÓRIO

DAL GIARDINO

PIZZERIA & TRATTORIA



PÊRA-MANCA



Carta de Vinhos

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

 ADEGA 
ALENTEJANA



BRANCOS

Meia garrafa



Convento da Vila Branco
375ml



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

R\$ 59,90

De visual citrino, aporta aromas de frutas tropicais e leve floral. Em boca é macio, fresco e equilibrado, com final frutado.

Garrafa 750ml



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.



Pêra Manca Branco



**Antão Vaz
Arinto**

R\$ 1.199,90

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.



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.



**Paulo Laureano Nosso
Terroir Branco**



**Antão Vaz, Arinto
e Fernão Pires**

R\$ 175,61

De visual amarelo-palha brilhante, aporta aromas de frutas tropicais, frutas cítricas e flores brancas, com leve mineralidade. Em boca apresenta boa acidez, corpo médio e final fresco e equilibrado.



BRANCOS



**Morgadio da Torre
Alvarinho – Vinho Verde**



Alvarinho

R\$ 215,90

De visual amarelo-palha brilhante, oferta aromas de frutas cítricas, pêssego, damasco e flores brancas, com leve toque mineral. Em boca apresenta boa acidez, corpo médio e final fresco e persistente.



**Frescobaldi Rèmole
Bianco**



**Vermentino e
Trebiano**

R\$ 159,90

De coloração amarelo-palha claro, oferta aromas de frutas cítricas, maçã verde e flores brancas, com leve toque mineral. Em boca é leve, fresco e equilibrado, com boa acidez.



**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.



**Marques Casa
Concha Chardonnay**



Chardonnay

R\$ 149,90

De visual amarelo-palha com reflexos dourados, oferta aromas de frutas tropicais (abacaxi), cítricos e notas de baunilha e manteiga. Em boca apresenta corpo médio, boa acidez e final longo e cremoso.



**Portillo Sauvignon
Blanc**



**Sauvignon
Blanc**

R\$ 115,43

De visual amarelo-palha claro, oferta aromas marcantes de maracujá, toranja e pêssego, além de toques herbáceos e cítricos de limão. Em boca apresenta corpo leve, textura macia e acidez vibrante.

ROSÉS



Hampton Water



**Grenache, Cinsault
Mourvèdre, Syrah**

R\$ 259,99

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



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.



ROSÉS



**La Linda Malbec
Rosé**



Malbec

R\$ 119,90

De coloração rosa pálido, oferta aromas expressivos de frutas vermelhas frescas, com destaque para morango, cereja e framboesa, acompanhado de delicado floral. Em boca apresenta corpo leve, vivo e voluptuoso, com acidez equilibrada e final de boca limpo.



**Paulo Laureano
Clássico Rosé**



*Aragonez
Castelão*

R\$ 94,95

De visual rosé brilhante, oferta aromas de morango, cereja e frutas vermelhas frescas. Em boca apresenta corpo médio, boa acidez e final equilibrado.



**Frescobaldi Rémole
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.

SUAVES



**Naturelle Branco
Suave**



*Malvasia,
Moscato*

R\$ 59,90

De cor amarelo-esverdeado, oferta aromas de melão, pêssego, limão e flores brancas. Em boca é leve, de doçura equilibrada e acidez refrescante.



**Naturelle Rosé
Suave**



*Moscato,
Malvasia, Merlot*

R\$ 89,90

De coloração rosada intensa, oferta aromas intensos de frutas frescas tropicais e vermelhas, destacando notas de morango, cereja, goiaba e pêssego, além de um suave toque floral. Em boca apresenta dulçor, mas com excelente equilíbrio, trazendo maciez e cremosidade.



**Naturelle Tinto
Suave**



*Cabernet Sauvignon,
Merlot, Marselan*

R\$ 73,90

De visual rubi, oferta aromas de cereja, framboesa e frutas vermelhas frescas. Em boca é leve, macio, doce e fácil de beber.



TINTOS

Meia garrafa



**Convento da Vila
Tinto 375ml**



**Aragonez, Castelão,
Trincadeira, Touriga
Franca**

R\$ 59,90

De visual rubi com reflexos violáceos, oferta aromas de frutas vermelhas e silvestres. Em boca é macio, frutado e equilibrado, com leve toque de morango.

Garrafa 750ml



Argentina



**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



Milla Cala - VIK



**Cabernet Sauvignon,
Carmenere, Merlot,
Cabernet Franc e
Syrah**

R\$ 299,90

De coloração rubi profunda, oferta aromas complexos de frutas negras maduras (cassis, amora), especiarias, chocolate, tabaco e notas tostadas da madeira. Em boca é encorpado, elegante, com taninos finos e final longo e persistente.





Chile



Casillero del Diablo Malbec



Malbec

R\$ 89,90

De coloração rubi intensa, oferta aromas expressivos de frutas negras como ameixa e amora, acompanhado por toques de baunilha, chocolate negro e café. Em boca apresenta corpo médio, com taninos doces e bem estruturados. Possui acidez equilibrada e um final longo e marcante.



Marques Casa Concha Cabernet Sauvignon



*Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc*

R\$ 149,90

De visual vermelho-rubi profundo, aporta aromas elegantes de frutas vermelhas e pretas maduras (cereja, cassis, amora) entrelaçadas com notas de cedro, fumaça, grafite e especiarias. Em boca apresenta corpo estruturado e intenso, com textura sedosa, taninos firmes e acidez vibrante, com final persistente. Estagia por 16 a 18 meses em carvalho francês.

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



Espanha



Flor de Vetus D.O. Toro



Tinta de Toro

R\$ 299,90

De visual vermelho-rubi profundo, aporta aromas expressivos de frutas vermelhas e negras maduras (como cereja-preta, amora e ameixa), envolto por notas florais, herbáceas e toques doces de baunilha, alcaçuz e tostado. Em boca apresenta teor encorpado, mostrando uma potência bem equilibrada por uma acidez refrescante. Seus taninos são firmes e integrados, com um final suculento e persistente. Estagia por 9 meses em barricas de carvalho francês e americano.

**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.

**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.

**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.

 Itália**Piccini Collezione Oro
Chianti Riserva***Sangiovese e
Cabernet Sauvignon***R\$ 189,90**

De visual rubi intenso, oferta aromas de cereja madura, ameixa, notas de baunilha, especiarias e tabaco. Em boca apresenta corpo médio, taninos aveludados, boa acidez e final longo e elegante. Possui estágio de 9 meses em barricas e tonéis de carvalho, seguido de posterior afinamento em garrafa.

**Biondi-Santi Rosso di
Montalcino***Sangiovese Grosso***R\$ 2.163,56**

De coloração vermelho-rubi brilhante, seu bouquet olfativo exhibe extrema finesse aromática, destacando cereja fresca, framboesa e violeta, combinadas com notas de laranja sanguínea, nuances balsâmicas e toques terrosos. Em boca revela corpo médio, com taninos tensos e mastigáveis perfeitamente equilibrados por uma acidez vibrante e quase salina. É fluido, elegante e possui um final muito longo e persistente. Estagia por 12 meses em grandes botes de carvalho eslavo.

**Biondi-Santi Brunello
di Montalcino DOCG***Sangiovese Grosso***R\$ 5.236,15**

De coloração rubi límpida e brilhante com reflexos granada, seus aromas revelam-se altamente complexos e em camadas. Abre com notas de cereja madura, groselha, romã e violetas, que evoluem para nuances de couro, tabaco, terra úmida, grafite, cedro e notas balsâmicas. Em boca oferta corpo médio para encorpado, austero e profundo, destacando-se por uma acidez cítrica e vibrante combinada com taninos tensos, firmes e aristocráticos. Possui um final mineral, salino e incrivelmente longo. Envelhece rigorosamente por 36 meses em grandes botes de carvalho eslavo tradicional, seguido por um longo repouso em garrafa antes de ser comercializado.

**Portugal****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.

**EA Tinto***Aragonez, Trincadeira,
Alicante Bouschet e
Touriga Nacional***R\$ 98,45**

De visual rubi intenso, oferta aromas de frutas vermelhas maduras (cereja e framboesa) com notas sutis de especiarias. Em boca apresenta corpo médio, taninos macios, boa fruta e final equilibrado.





Portugal



Monte de Pinheiros



*Aragonez, Trincadeira,
Alicante Bouschet,
Castelão*

R\$ 89,99

De coloração granada límpida e brilhante, oferta aromas frutados, com notas de frutas vermelhas frescas (como amora e framboesa), combinadas com toques florais e sutis nuances de especiarias. Em boca é leve, muito redondo, macio e fácil de beber. Seus taninos são polidos e a acidez é equilibrada, garantindo um final de boca limpo e agradável.



Esporão Reserva Tinto



*Alicante Bouschet,
Aragonez, Trincadeira,
Touriga Nacional e
Cabernet Sauvignon*

R\$ 296,29

De coloração granada escura, oferta perfil aromático altamente expressivo e rico, destacando aromas de frutas escuras em compota (amora preta, mirtilo e ameixa madura) com notas especiadas de canela, pimenta-preta e alcaçuz, além de um elegante toque tostado de café e tabaco. Em boca revela-se encorpado, denso e cremoso, com grande volume em boca, equilíbrio impecável, acidez gastronômica refrescante e taninos firmes e refinados. Estagia por 12 meses em barricas de carvalho, seguido por pelo menos mais 6 a 8 meses de repouso na garrafa antes de ser comercializado.



França



Claudeval Rouge



*Grenache, Carignan,
Syrah, Merlot*

R\$ 119,90

De coloração vermelho-rubi, oferta aromas destacados de frutas negras frescas, como amora e ameixa, acompanhadas por notas florais de violeta, um toque sutil de alcaçuz e especiarias picantes. Em boca se revela muito redondo e macio, possuindo taninos leves e equilibrados, com uma acidez viva e refrescante que deixa o final de boca limpo e convidativo.



Marquis de Chasse Bordeaux



*Merlot, Cabernet
Sauvignon*

R\$ 159,90

De coloração vermelho-rubi brilhante, aporta aromas refinados e sedutores, destacando frutas vermelhas e negras frescas (como groselha, amora e ameixa), harmonizadas com toques sutis de especiarias e notas herbáceas. Em boca revela corpo médio, muito redondo e fluido, com taninos macios e aveludados e uma acidez equilibrada que prolonga o final de boca frutado e persistente.



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.



**Chandon Riche
Demi-sec**



*Moscatel,
Chardonnay
Riesling Itálico*

R\$ 121,75

De visual amarelo-palha brilhante com perlage fina e persistente, oferta aromas de frutas tropicais, pêssego, mel e flores brancas. Em boca apresenta leve doçura, acidez equilibrada e textura cremosa, com final agradável e refrescante.



**La Linda Extra
Brut**



*Chardonnay
Pinot Noir*

R\$ 119,30

De visual amarelo-palha com reflexos esverdeados, perlage fina e persistente, aporta aromas de frutas cítricas, maçã verde e notas florais, com leve toque de pão fresco. Em boca apresenta acidez vibrante, corpo leve e final seco e refrescante.



Taxa de rolha - R\$ 80,00

