

DHVINOTECA

DIVINOTECA



ALAMOS CHARDONNAY

PRODUTOR: CATENA ZAPATA

REGIÃO: MENDOZA

PAÍS: ARGENTINA

TIPO: BRANCO

TEOR_ALCÓOLICO: 13 VOL

UVAS: CHARDONNAY (100%)

MATURAÇÃO: MATURA POR 5 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO.

SERVIÇO: FRUTOS DO MAR, AVES E CARNES BRANCAS DELICADAS COM MOLHO BRANCO. PEIXES. UM EXCELENTE APERITIVO TAMBÉM.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 11 A 13°C

PRÊMIOS E NOTAS: JAMES SUCKLING 90 PTS / 2018 ROBERT PARKER 89 PTS / 2017 WINE SPECTATOR 88 PTS / 2017

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



AMARONE VIGNETO MONTE SANT'URBANO

PRODUTOR: SPERI

REGIÃO: VENETO

PAÍS: ITÁLIA

TIPO: TINTO

TEOR ALCÓOLICO: 15 VOL

UVAS: CORVINA VERONESSE, CORVINONE, RONDINELLA, MOLINARA

MATURAÇÃO: O VINHO MATURA 24 MESES EM TONEIS DE CARVALHO E OUTROS 12 MESES EM BARRIS

SERVIÇO: IDEAL PARA ACOMPANHAR CARNES ASSADAS OU QUEIJOS.

PRÊMIOS E NOTAS: ROBERT PARKER 94 PTS / 2013 JAMES SUCKLING 93 PTS / 2013 WINE SPECTATOR 92 PTS / 2013 ANTONIO GALLONI 93 PTS / 2012

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



AR GUENTOTA MALBEC

REGIÃO: ALTO AGRELLO-LUJÁN DE CUYO- ARGENTINA.

COMPOSIÇÃO: 100% MALBEC. PLANTADO EM 1910.

TEOR ALCOÓLICO:14%VOL.

NOTAS DE COR: VERMELHO INTENSO.

NOTAS OLFATIVAS: AMEIXAS.

NOTAS GUSTATIVAS: UVA COM NOTAS DE ESPECIARIAS TORRADAS.

TEMPO DE BARRICA: 12 MESES EM BARRICA DE CARVALHO FRANCÊS.

HARMONIZAÇÃO: CHURRASCO, QUEIJOS SEMICURADOS E CHOCOLATES.

PREMIAÇÃO: JAMES SUCKLING 2015 / MEDALHA DE OURO MUNDUS VINI 2015 / WINE ENTHUSIAST 2008 / WINE ENTHUSIAST 2007 / TOP PREMIUM MALBEC'S 2006 / WINE ADVOCATE ROBERT PARKER

2005

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



BRACCOBOSCA OMBÚ RESERVA TANNAT

PAÍS: URUGUAI

REGIÃO: CANELONES

UVAS: TANNAT

TEOR ALCOÓLICO: 14%VOL

TEMPO DE BARRICA: 6 MESES EM BARRICA DE CARVALHO AMERICANO

HARMONIZAÇÃO: MASSAS, CARNES VERMELHAS E QUEIJOS

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



BRACCOBOSCA OMBÚ MOSCATEL

PAÍS: URUGUAI

REGIÃO: CANELONES

UVAS: MOSCATEL

TEOR ALCOÓLICO: 12%

HARMONIZAÇÃO: SUSHI, MARISCOS E SALADAS

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



CALVET VARIETALS MERLOT

PAÍS: FRANÇA

REGIÃO: PAYS D'OC - LANGUEDOC

UVAS: MERLOT

TEOR ALCOÓLICO: 13,5%

HARMONIZAÇÃO: CARNES VERMELHAS, CARNES BRANCAS E QUEIJO.

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



CANTAGUA CLÁSSICO TINTO

VINÍCOLA: CANTAGUA.

PAÍS: CHILE.

UVAS: 80% CABERNET SAUVIGNON / 20% MERLOT

TEOR ALCOÓLICO: 12,5 %

MATURAÇÃO: TONEL AÇO INOX.

HARMONIZAÇÃO: IDEAL PARA ACOMPANHAR CARNES VERMELHAS E RISOTOS CREMOSOS.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 12º A 14 º C

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



CANTAGUA CLÁSSICO BRANCO

VINÍCOLA: CANTAGUA

PAÍS: CHILE

UVAS: 100% SAUVIGNON BLANC.

TEOR ALCOÓLICO: 12,5 %

MATURAÇÃO: TONEL AÇO INOX

HARMONIZAÇÃO: IDEAL PARA ACOMPANHAR SALADAS, CARNES BRANCAS OU COMO APERITIVO

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 05º A 08 º C

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



CATENA ZAPATA ADRIANNA CHARDONNAY WHITE BONES

PRODUTOR: CATENA ZAPATA

REGIÃO: MENDOZA

PAÍS: ARGENTINA

TIPO: BRANCO

SEGUNDO PARKER, O WHITE BONES "DEIXARIA COM VERGONHA MUITOS GRANDS CRUS DA BORGONHA".

UVAS: CHARDONNAY (100%)

MATURAÇÃO: 12 A 16 MESES EM BARRICAS FRANCESAS COM BATTONAGE LIMITADO.

ENVELHECIMENTO: MAIS DE 10 ANOS

SERVIÇO: CARNES BRANCAS COM CREME. LAGOSTA. RISOTO DE QUEIJO. VIEIRAS

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 11 A 13°C

PRÊMIOS E NOTAS: ROBERT PARKER 97 PTS / 2016 ANTONIO GALLONI 95 PTS / 2016 JAMES SUCKLING 98 PTS / 2016

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



CATENA ZAPATA MALBEC ARGENTINO

PRODUTOR: CATENA ZAPATA

REGIÃO: MENDOZA

PAÍS: ARGENTINA

TIPO: TINTO

TEOR ALCÓOLICO: 14 VOL

UVAS: MALBEC (100%)

MATURAÇÃO: O VINHO MATUROU 18 MESES EM BARRICA DE CARVALHO FRANCÊS.

ENVELHECIMENTO: MAIS DE 10 ANOS

SERVIÇO: CARNES COM MOLHO, CORDEIRO E CARNES DE CAÇA.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18 A 20°C

PRÊMIOS E NOTAS: JAMES SUCKLING 97 PTS / 2017 ROBERT PARKER 95 PTS / 2017 ANTONIO GALLONI
93 PTS / 2017

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT BRUT

PRODUTOR: VEUVE CLICQUOT

REGIÃO: CHAMPAGNE

PAÍS: FRANÇA

TEOR ALCOÓLICO: 12% VOL.

UVAS: PINOT NOIR, PINOT MEUNIER E CHARDONNAY

AMADURECIMENTO: O VINHO DE BASE AMADURECE POR NO MÍNIMO 30 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS

HARMONIZAÇÃO: MARISCO APERITIVO TÁRTARE DE PEIXE SALMÃO PATO BLINIS BISCOITOS TORRADOS PARMESÃO

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 8 A 10 °C

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



ESPUMANTE CHANDON BRUT ROSÉ

PRODUTOR: CHANDON BRASIL

REGIÃO: SERRA GAÚCHA

PAÍS: BRASIL

UVAS: RIESLING ITÁLICO, PINOT NOIR, CHARDONNAY

TEOR ALCOÓLICO: 11.90%

AMADURECIMENTO: 4 MESES EM CONTATO SOBRE AS BORRAS

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 7 °C

HARMONIZAÇÃO: ATUM GRELHADO, CARNES CHURRASQUEADAS, SALADA CAPRESE, CARPACCIO,
PENNE AO MOLHO DE CAMARÃO, QUEIJOS FRESCOS OU SEMIMOLES.

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



CISPLATINO TORRONTÉS

PRODUTOR: PISANO

REGIÃO: PROGRESSO

PAÍS: URUGUAI

TIPO: BRANCO

TEOR ALCÓOLICO: 13 VOL

UVAS: TORRONTÉS (100%)

SERVIÇO: ÓTIMO COMO APERITIVO E NA COMPANHIA DE PRATOS LEVES

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 9 A 11°C

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



CORDILLERA ANDINA

REGIÃO: D.O VALLE CENTRAL.

UVAS: MERLOT, CARMENERE, SYRAH OU SAUVIGNON BLANC

TEOR ALCOÓLICO:13% VOL

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



COROA DE REI PORTO RUBY

PRODUTOR: COROA DE REI – POÇAS.

REGIÃO: REGIÃO DEMARCADA DO DOURO

PAÍS: PORTUGAL.

COMPOSIÇÃO: TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TINTA BARROCA, TINTO CÃO.

TEMPO EM BARRICA: EM MADEIRA, DURANTE 3 ANOS, SEGUIDO DE LOTAÇÃO DE VINHOS DO PORTO DE DIVERSAS COLHEITAS.

SERVIÇO: ACOMPANHA FRUTOS SILVESTRES, FRUTOS SECOS, DOCES OU QUEIJOS SUAVES.

PREMIAÇÕES: MEDALHA DE OURO 5º CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS BACCHUS 2002 MADRID, ESPANHA MEDALHA DE PRATA VINALIES INTERNATIONALES 2001 PARIS, FRANÇA.

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



COROA DE REI PORTO TAWNY

PRODUTOR: COROA DE REI – POÇAS.

REGIÃO: REGIÃO DEMARCADA DO DOURO

PAÍS: PORTUGAL.

COMPOSIÇÃO: TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TINTA BARROCA, TINTO CÃO.

TEMPO EM BARRICA: EM CASCO DE CARVALHO, CUJA MÉDIA DE IDADE É DE 5/7 ANOS, COM LOTAÇÃO DE VINHOS DO PORTO SELECIONADOS ENTRE OS MELHORES DE CADA COLHEITA. EVOLUI POR OXIDAÇÃO À SEMELHANÇA DOS TAWNY COM INDICAÇÃO DE IDADE.

SERVIÇO: ACOMPANHAM BEM QUEIJOS CURADOS, FRUTOS SECOS, AMÊNDOAS, NOZES E DOCES À SOBREMESA.

PREMIAÇÕES: MEDALHA DE OURO CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 1998 BRUXELAS, BÉLGICA

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



COROA DE REI PORTO WHITE

PRODUTOR: COROA DE REI – POÇAS.

REGIÃO: REGIÃO DEMARCADA DO DOURO

PAÍS: PORTUGAL.

COMPOSIÇÃO: MALVASIA FINA, CÓDEGA, RABIGATO, VIOSINHO

TEMPO EM BARRICA: EM MADEIRA DURANTE 3 ANOS, SEGUIDO DE LOTAÇÃO DE VINHOS DO PORTO DE DIFERENTES COLHEITAS, ESTABILIZAÇÃO PELO FRIO E FILTRAÇÃO.

SERVIÇO: ACOMPANHA QUEIJOS SUAVES, FRUTOS SECOS, AMÊNDOAS E AZEITONAS.

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



CÔTES DE PROVENCE « LE PROVENÇAL »

PRODUTOR: MAITRES VIGNERONS

REGIÃO: CÔTES DE PROVENCE

PAÍS: FRANÇA

UVAS: GRENACHE – CINSAULT – CARIGNAN – SYRAH – MOURVÈDRE

SERVIÇO: IDEAL COM TÁBUAS DE FRIOS, SALADAS, PRATOS DE PIQUENIQUE, PEIXES, CARNES BRANCAS
OU “BOUILLABAISSE”.

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



DOMUS DEI – CRIANZA

REGIÃO: RIOJA – ESPANHA

ÁLCOOL: 14%

UVA: 100% TEMPRANILLO

TEMPO EM BARRICA: 12 MESES

TEMPERATURA ÓTIMA PARA SERVIR: 17°

HARMONIZAÇÃO: MASSAS, RISOTO, QUEIJOS SUAVES.

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



ESPUMANTE CASA PERINI MOSCATEL AQUARELA

PRODUTOR: CASA PERINI

REGIÃO: VALE TRENTINO

PAÍS: BRASIL

TEOR ALCOÓLICO: 7,5%

UVAS: MOSCATO BRANCO, MOSCATO GIALLO E MOSCATO DE HAMBURGO

PREMIAÇÕES:

ESPUMANTE FINO BRASILEIRO 2005 E 2007 MEDALHA DE OURO 2007

GRANDE PROVA VINHOS DO BRASIL 2015 CAMPEÃO DA CATEGORIA

CONCURSO INTERNACIONAL DE VINHOS DO BRASIL 2014 MEDALHA DE PRATA

MUSCATS DU MONDE (FRANÇA) 2012 E 2011 MEDALHA DE PRATA

VINALIES INTERNATIONALES (FRANÇA) 2015 MEDALHA DE PRATA

CONCURSO DO ESPUMANTE BRASILEIRO 2015 MEDALHA DE OURO

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



ESPUMANTE CASA PERINI BRUT

PRODUTOR: CASA PERINI

REGIÃO: VALE TRENTINO

PAÍS: BRASIL

TEOR ALCOÓLICO: 12% VOL.

UVAS: CHARDONNAY E RIESLING ITÁLICO

HARMONIZAÇÃO: SALADAS, QUEIJOS, PEIXES, DEFUMADOS E CARNES BRANCAS.

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



ESPUMANTE CASA PERINI BRUT ROSÉ

PRODUTOR: CASA PERINI

REGIÃO: VALE TRENTINO

PAÍS: BRASIL

TEOR ALCOÓLICO: 11,8%

UVAS: CHARDONNAY, GAMAY E PINOT NOIR

PREMIAÇÕES:

SELEÇÃO DOS MELHORES VINHOS E ESPUMANTES DE GARIBALDI / RS 2009 MEDALHA DE PRATA 2009

ESPUMANTE FINO BRASILEIRO 2005 E 2007 MEDALHA DE OURO 2007

EFFERVESCENTS DU MONDE (FRANÇA) 2007 MEDALHA DE PRATA 2007

VINANDINO (ARGENTINA) 2007 MEDALHA DE OURO 2007

6º SELEÇÃO DE VINHOS DE FARROUPILHA 2011 MEDALHA DE OURO 2011

CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2015 MEDALHA GRANDE OURO

GUIA DESCORCHADOS 2015 88 PONTOS

CONCURSO DO ESPUMANTE BRASILEIRO 2015 MEDALHA DE OURO

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



ESPUMANTE CASA PERINI BLACK EDITION

PRODUTOR: CASA PERINI

REGIÃO: VALE TRENTINO

PAÍS: BRASIL

TEOR ALCOÓLICO: 12%

UVAS: CHARDONNAY

É UMA EDIÇÃO LIMITADA, QUE PASSOU POR 6 MESES DE MATURAÇÃO, POR ISSO TEM POTENCIAL DE GUARDA. SUA EMBALAGEM PRETA AUXILIA NO SEU AMADURECIMENTO, ALÉM DE REMETER AO AMBIENTE ESCURO DAS CAVES, ONDE OCORRE O PROCESSO DE GUARDA.

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



ESPUMANTE CASA PERINI ICE ROSÉ

PRODUTOR: CASA PERINI

REGIÃO: VALE TRENTINO

PAÍS: BRASIL

TEOR ALCOÓLICO: 11%

HARMONIZAÇÃO: QUEIJOS LEVES E COM FINAL LEVEMENTE ADOCICADO COMO GOUDA E ESTEPE, CANAPÉS, PEIXES, AVES E FRUTOS DO MAR COM MOLHOS AGRIDOCES E SOBREMESAS A BASE DE CREMES SUTIS OU FRUTAS.

SUGESTÃO DE CONSUMO: BEBA EM UMA TAÇA GRANDE COM 3 A 4 CUBOS DE GELO.

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



ESPUMANTE CASA PERINI ICE ROSÉ

PRODUTOR: CASA PERINI

REGIÃO: VALE TRENTINO

PAÍS: BRASIL

UVA: 100% MOSCATO

HARMONIZAÇÃO: PRATOS COMO CARNE SUÍNA COM GELEIAS, VEGETAIS CARMELADOS (ABÓBORA, BATATAS) E SOBREMESAS.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 8% VOL

PREMIAÇÕES:

11ª SELEÇÃO DE VINHOS E ESPUMANTES DE GARIBALDI 2013 MEDALHA OURO

8ª SELEÇÃO DE VINHOS DE FARROUPILHA | 2013 MEDALHA DE OURO

8ª SELEÇÃO DE VINHOS DE FARROUPILHA | 2013 DISTINÇÃO MOSCATEL PREMIUM

VINALIES INTERNATIONALES (FRANÇA) 2013 MEDALHA DE PRATA

GUIA DESCORCHADOS 2015 90 PONTOS

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE (LONDRES) 2014 MEDALHA DE BRONZE

LA MUJER ELIGE (ARGENTINA) 2014 MEDALHA DE OURO

MUSCATS DU MONDE (FRANÇA) 2015 MEDALHA DE PRATA

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



FAUSTO CABERNET SAUVIGNON

PRODUTOR: PIZZATO

REGIÃO: DOIS LAJEADOS, SERRA GAÚCHA

PAÍS: BRASIL

UVA: CABERNET SAUVIGNON

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 12% VOL

TEMPO DE BARRIL DE CARVALHO AMERICANO: 9 MESES (3º E 4º USOS)

TEMPERATURA DE SERVIÇO: ENTRE 15º E 18º

HARMONIZAÇÃO: CAÇAS EM GERAL, CORDEIRO, CARNES VERMELHAS, PERU, RISOTOS, MASSAS FORTES
E QUEIJOS MADUROS

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



FAUSTO TANNAT

PRODUTOR: PIZZATO

REGIÃO: DOIS LAJEADOS, SERRA GAÚCHA

PAÍS: BRASIL

UVA: TANNAT

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 13% VOL

TEMPO DE BARRIL DE CARVALHO AMERICANO: 9 MESES (2º E 4º USOS)

TEMPERATURA DE SERVIÇO: ENTRE 15º E 17º

HARMONIZAÇÃO: CAÇAS EM GERAL, CORDEIRO, FEIJOADAS, CASSOULET, CARNES GORDAS, QUEIJOS

FORTES EM GERAL.

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



FAUSTO MERLOT ROSÉ

PRODUTOR: PIZZATO

REGIÃO: DOIS LAJEADOS, SERRA GAÚCHA

PAÍS: BRASIL

UVA: MERLOT

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 12% VOL

TEMPERATURA DE SERVIÇO: ENTRE 7º E 10º

HARMONIZAÇÃO: APERITIVOS, SANDUÍCHES, ENTRADAS, SALADAS, MASSAS LEVES, PIZZAS, QUICHES, CARNES BRANCAS, PRATOS LEVES E PEIXES.

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



FAUSTO VIOLETTE

PRODUTOR: PIZZATO

REGIÃO: DOIS LAJEADOS, SERRA GAÚCHA

PAÍS: BRASIL

UVAS: 35% CABERNET SAUVIGNON, 35% MERLOT, 30% ALICANTE BOUSCHET

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 12,5% VOL

TEMPERATURA DE SERVIÇO: ENTRE 9º E 14º

HARMONIZAÇÃO: QUEIJOS FRESCOS (BRANCOS), PRATOS LEVES E/OU COM TEMPEROS
ADOCICADOS EM GERAL; SOBREMESAS.

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



FRAÇÃO ÚNICA CABERNET FRANC

PRODUTOR: CASA PERINI

REGIÃO: VALE TRENTINO, FARROUPILHA

PAÍS: BRASIL

UVAS: CABERNET FRANC

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 12% VOL

TEMPERATURA DE SERVIÇO: ENTRE 12º E 15º

HARMONIZAÇÃO: ACOMPANHA BIFES COM MOLHOS ESCUROS, MASSAS COM MOLHOS POUCO GORDUROSOS, FIAMBRES E QUEIJOS LEVES.

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



FRAÇÃO ÚNICA MERLOT

PRODUTOR: CASA PERINI

REGIÃO: VALE TRENTINO, FARROUPILHA

PAÍS: BRASIL

UVAS: MERLOT

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 12% VOL

TEMPERATURA DE SERVIÇO: ENTRE 14º E 18º

HARMONIZAÇÃO: CARNES VERMELHAS, CAÇAS, ASSADOS COM RECHEIOS, MASSAS E FIAMBRES

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



FRAÇÃO ÚNICA PINOT NOIR

PRODUTOR: CASA PERINI

REGIÃO: VALE TRENTINO, FARROUPILHA

PAÍS: BRASIL

UVAS: PINOT NOIR

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 13% VOL

TEMPERATURA DE SERVIÇO: ENTRE 14º E 18º

HARMONIZAÇÃO: CARNES VERMELHAS E ASSADOS EM GERAL, MASSAS E RISOTOS A BASE DE
COGUMELOS

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



FRANC BEAUSÉJOUR TINTO

PRODUTOR: GABART - LAVAL

REGIÃO: BORDEAUX

PAÍS: FRANÇA

UVAS: MERLOT 65%, CAB. SAUVIGNON 20% E CAB. FRANC 15%

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 12%

MATURAÇÃO: ESTAGIA EM BARRIS DE CARVALHO POR 5 MESES

HARMONIZAÇÃO: CARNES VERMELHAS, CARNES BRANCAS E QUEIJO

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



MOSKETTO BRANCO / PINK

REGIÃO: PIEMONTE – NORTE DA ITÁLIA

PAÍS: ITÁLIA

UVAS: 80% MOSCATO E 20% BRACHETTO

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 5,5% VOL

TEMPERATURA DE SERVIÇO: ENTRE 4°C A 8°C

HARMONIZAÇÃO: MOSKETTO É COMBINAÇÃO PERFEITA PARA SALADAS DE FRUTAS, BOLOS OU
SIMPLEMENTE PARA REFRESCAR UM MOMENTO DE FELICIDADE!



*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



JMF BRANCO

PRODUTOR: JOSÉ MARIA DA FONSECA

REGIÃO: PENÍNSULA DE SETÚBAL

PAÍS: PORTUGAL

UVAS: FERNÃO PIRES (80%) | MOSCATEL DE SETÚBAL (20%)

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 12,5% VOL

TEMPERATURA DE SERVIÇO: ENTRE 11º A 12º

HARMONIZAÇÃO: PEIXES E MARISCO

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



JMF TINTO

PRODUTOR: JOSÉ MARIA DA FONSECA

REGIÃO: PENÍNSULA DE SETÚBAL

PAÍS: PORTUGAL

UVAS: CASTELÃO (78%) | TRINCADEIRA (22%)

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 13% VOL

TEMPERATURA DE SERVIÇO: ENTRE 12º E 14º

HARMONIZAÇÃO: CARNES VERMELHAS

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



KEY PETIT VERDOT

PAÍS: CHILE

REGIÃO: VALE DE CACHAPOAL

PRODUTOR: VALE SECRETO

UVA: PETIT VERDOT

ENVELHECIMENTO: 6 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS DE PRIMEIRO USO.

HARMONIZAÇÃO: EXCELENTE COMPANHIA PARA CORTES DE CORDEIRO, COMO CARRÉ, PALETA OU MIGNON. UMA BOA ALTERNATIVA SERIAM PRATOS A BASE DE COGUMELOS.

TEOR ALCOÓLICO: 14,5%

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



LE CASINE PINOT GRIGIO

PAÍS: ITÁLIA

REGIÃO: SICÍLIA

PRODUTOR: LE CASINE

UVA: PINOT GRIGIO

TEOR ALCOÓLICO: 12%

HARMONIZAÇÃO: PERFEITO PARA SER CONSUMIDO COM PETISCOS, PEIXES E FRUTOS DO MAR,
OU NUM SUNSET COM AMIGOS E UMA BOA CONVERSA

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



LE CASINE PINOT GRIGIO

PAÍS: ITÁLIA

REGIÃO: PUGLIA

PRODUTOR: LE CASINE

UVA: PRIMITIVO

TEOR ALCOÓLICO: 12%

HARMONIZAÇÃO: PERFEITO PARA SER CONSUMIDO COM MASSAS COM MOLHO DE TOMATE,
PRATOS APIMENTADOS E GRELHADOS.

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



LLAMA CABERNET FRANC

PAÍS: ARGENTINA

REGIÃO: LUJAN DE CUYO - MENDOZA

PRODUTOR: BELASCO DE BAQUEDANO

UVA: CABERNET FRANC

ENVELHECIMENTO: 6 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS

HARMONIZAÇÃO: EXCELENTE COMPANHIA FRANGO, QUEIJOS SUAVES E CURADOS, CARNES

VERMELHAS

TEOR ALCOÓLICO: 13,5%

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



LLAMA MALBEC

PAÍS: ARGENTINA

REGIÃO: LUJAN DE CUYO - MENDOZA

PRODUTOR: BELASCO DE BAQUEDANO

UVA: MALBEC

ENVELHECIMENTO: 6 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS

HARMONIZAÇÃO: ACOMPANHA FRANGO, QUEIJOS SUAVES, CARNES VERMELHAS E MASSAS

TEOR ALCOÓLICO: 13,5%

PREMIAÇÕES: MEDALHA DE OURO SELEÇÃO MUNDIAL CANADÁ 2009 / WINE ADVOCATE 2009 / ROBERT PARKER

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



LOS HAROLDOS NAMPE CABERNET SAUVIGNON

PAÍS: ARGENTINA

REGIÃO: MAIPÚ-MENDOZA

PRODUTOR: FAMÍLIA FALASCO

UVA: CABERNET SAUVIGNON

HARMONIZAÇÃO: IDEAL PARA QUEIJOS FORTES, CARNES VERMELHAS E MASSAS TEMPERADAS

TEOR ALCOÓLICO: 13,5%

PREMIAÇÕES: MELHOR VINHO ARGENTINO E DUPLA MEDALHA DE OURO CHINA WINE AWARDS HONG KONG 2011.

MEDALHA DE OURO WINE AWARDS ARGENTINA 2007.

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



LOS HAROLDOS NAMPE MALBEC

PAÍS: ARGENTINA

REGIÃO: VALLE DO UCO-MENDOZA

PRODUTOR: FAMÍLIA FALASCO

UVA: MALBEC

HARMONIZAÇÃO: QUEIJOS FORTES, CARNES VERMELHAS E MASSAS TEMPERADAS

TEOR ALCOÓLICO: 13,5%

PREMIAÇÕES: MELHOR VINHO ARGENTINO E DUPLA MEDALHA DE OURO CHINA WINE AWARDS HONG KONG 2011

MEDALHA DE PRATA DECANTER WORLD WINE AWARDS

MEDALHA DE PRATA CONCURSO MUNDUS VINE ALEMANHA 2012

MEDALHA DE OURO WINE AWARDS ARGENTINA 2008

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



LOS HAROLDOS NAMPE TORRONTES

PAÍS: ARGENTINA

REGIÃO: MAIPÚ-MENDOZA

PRODUTOR: FAMÍLIA FALASCO

UVA: TORRONTES

HARMONIZAÇÃO: PEIXE, FRUTOS DO MAR, QUEIJOS MOLES, FRUTOS SECOS, CULUNÁRIA JAPONESA

TEOR ALCOÓLICO: 12,5%

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



LUNARDI SAUVIGNON BLANC IGT

PAÍS: ITÁLIA

REGIÃO: VENETO

PRODUTOR: CANTINE RIONDO

UVA: SAUVIGNON BLANC

HARMONIZAÇÃO: HARMONIZA PERFEITAMENTE COM SOPA DE LEGUMES E CARNES BRANCAS
GRELHADAS.

TEOR ALCOÓLICO: 12%

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



MACAW TROPICAL ROSE FRISANTE

PRODUTOR: CASA PERINI

REGIÃO: VALE TRENTINO, FARROUPILHA

PAÍS: BRASIL

UVAS: MOSCATO

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 9,5% VOL

TEMPERATURA DE SERVIÇO: ENTRE 4º E 6º

HARMONIZAÇÃO: PRATOS LEVES E CANAPÉS EM GERAL.

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



PERINI QU4TRO

PRODUTOR: CASA PERINI

REGIÃO: VALE TRENTINO, FARROUPILHA

PAÍS: BRASIL

UVAS: ANCELLOTTA, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT E TANNAT.

MATURAÇÃO: 9 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCESAS

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 12,5% VOL

TEMPERATURA DE SERVIÇO: ENTRE 14º E 18º

HARMONIZAÇÃO: CARNES VERMELHAS, CAÇAS, MASSAS E RISOTOS À BASE DE CARNES E QUEIJOS FORTES.

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



FRISANTE PINO PINO BRANCO / ROSÉ

PRODUTOR: PINO PINO

REGIÃO: LOMBARDIA

PAÍS: ITÁLIA

UVAS: PINOT NERO

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 11,5%

HARMONIZAÇÃO: FRUTOS DO MAR, PEIXES E COMIDA JAPONESA



*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



POGGIO MARÙ PRIMITIVO DI SALENTO

PRODUTOR: POGGIO MARÙ

REGIÃO: PUGLIA

PAÍS: ITÁLIA

UVAS: PRIMITIVO

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 14.0%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: ENTRE 15º E 18º

HARMONIZAÇÃO: MACARRÃO COM MOLHO VERMELHO OU DE CARNE, PIZZAS, CARNES VERMELHAS GRELHADAS.

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



PROSECCO LE COLTURE SYLVOZ DOC BRUT

PRODUTOR: LE COLTURE

REGIÃO: VENETO

PAÍS: ITÁLIA

UVAS: GLERA

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 11%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: ENTRE 8º E 10º

HARMONIZAÇÃO: ENTRADAS E APERITIVOS, FRUTOS DO MAR, PESCADOS E SALADAS

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



PUNTO MÁXIMO GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON

PRODUTOR: VIÑEDOS ERRÁZURIZ OVALLE

REGIÃO: MARCHIGUE, VALLE DE COLCHÁGUA

PAÍS: CHILE

UVAS: CABERNET SAUVIGNON

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 13,5%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: ENTRE 16 - 18°C

MATURAÇÃO: 12 MESES EM BARRIL DE CARVALHO FRANCÊS DE PRIMEIRO USO

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



PUNTO MÁXIMO GRAN RESERVA CARMENERE

PRODUTOR: VIÑEDOS ERRÁZURIZ OVALLE

REGIÃO: MARCHIGUE, VALLE DE COLCHÁGUA

PAÍS: CHILE

UVAS: CARMENERE

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 13,5%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: ENTRE 16 - 18°C

MATURAÇÃO: 12 MESES EM BARRIL DE CARVALHO FRANCÊS DE PRIMEIRO USO

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



PUNTO MÁXIMO MALBEC

PRODUTOR: AITOR IDER BALBO

REGIÃO: VALLE DE UCO-MENDOZA

PAÍS: ARGENTINA

UVAS: MALBEC

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 13,5%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: ENTRE 16 - 18°C

MATURAÇÃO: 12 MESES EM BARRIL DE CARVALHO FRANCÊS DE PRIMEIRO USO

HARMONIZAÇÃO: QUEIJOS DUROS E DEFUMADOS, COMIDA MEXICANA, CARNES VERMELHAS E
CARNES DE CAÇA

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



PUNTO MÁXIMO PINOT NOIR

PRODUTOR: EVAKI

REGIÃO: CALIFÓRNIA

PAÍS: EUA

UVAS: PINOT NOIR

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 13,9%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: ENTRE 16 - 18°C

MATURAÇÃO: 12 MESES EM BARRIL DE CARVALHO FRANCÊS DE PRIMEIRO USO

HARMONIZAÇÃO: CARNES VERMELHAS DE TEXTURA MACIA E POUCA GORDURA, AVES ASSADAS OU ENSOPADAS, VEGETAIS COZIDOS, RISOTOS E QUEIJOS SEMIDUROS.

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



PUNTO MÁXIMO ZINFANDEL

PRODUTOR: EVAKI

REGIÃO: LODI - CALIFÓRNIA

PAÍS: EUA

UVAS: ZINFANDEL

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 13,9%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: ENTRE 16 - 18°C

MATURAÇÃO: 12 MESES EM BARRIL DE CARVALHO FRANCÊS DE PRIMEIRO USO

HARMONIZAÇÃO: CARNES VERMELHAS COMO PORCO E AVES, GRELHADAS, COZIDAS OU ASSADAS,
FILET MIGNON, QUEIJOS AMARELOS E T-BONE STEAK.

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



ROBERTSON PINOTAGE

PRODUTOR: ROBERTSON WINERY

REGIÃO: ROBERTSON

PAÍS: ÁFRICA DO SUL

UVAS: PINOTAGE

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 13%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: ENTRE 15 A 16°C

MATURAÇÃO: MATURADO EM BARRICAS DE CARVALHO

FRANCÊS DURANTE 3 MESES

HARMONIZAÇÃO: MASSAS, PIZZA COMO A DE

MARGHERITA, CORDEIRO, CARNES E AVES

ASSADAS, GUISADOS, ROAST BEEF.

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



TAURUS TINTO ROBLE

PRODUTOR: MARCO REAL

REGIÃO: TORO

PAÍS: ESPANHA

UVAS: TINTO DE TORO (TEMPRANILLO)

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 13,4%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: ENTRE 15 A 17°C

MATURAÇÃO: 4 MESES EM BARRIL DE CARVALHO FRANCÊS

HARMONIZAÇÃO: QUEIJOS CURADOS, MASSAS, FRANGO, CARNES ASSADAS

PREMIAÇÕES: MEDALHA DE OURO MUNDUS VINI 2007 / WINE ADVOCATE ROBERT PARKER

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



VEO GRANDE CABERNET SAUVIGNON

PRODUTOR: ERRAZURIZ OVALLE

REGIÃO: VALLE DE COLCHAGUA – MARCHIGÜE

PAÍS: CHILE

UVAS: CABERNET SAUVIGNON

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 13%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: ENTRE 16 A 18°C

MATURAÇÃO: 8 MESES

HARMONIZAÇÃO: CARNE VERMELHA, CORDEIRO

PREMIAÇÕES: MEDALHA DE OURO LA MUJER ELIGE ARGENTINA 2010

MEDALHA DE PRATA CONCURSO MUNDIAL BRUXELLES BÉLGICA 2010

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



VEO GRANDE CARMENERE

PRODUTOR: ERRAZURIZ OVALLE

REGIÃO: VALLE DE COLCHAGUA – MARCHIGÜE

PAÍS: CHILE

UVAS: CARMENERE

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 13%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: ENTRE 16 A 18°C

MATURAÇÃO: 8 MESES

PREMIAÇÕES: MEDALHA DE OURO LA MUJER ELIGE ARGENTINA 2010

MEDALHA DE OURO CONCURSO MUNDIAL BRUXELLES BÉLGICA 2010

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



VEO GRANDE CHARDONNAY VIOGNER

PRODUTOR: ERRAZURIZ OVALLE

REGIÃO: VALLE DE CURICÓ – LONTUÉ

PAÍS: CHILE

UVAS: CHARDONNAY 80% – VIOGNIER 20%

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 13%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: ENTRE 7°C – 10°C

MATURAÇÃO: 6 MESES EM BARRIL DE CARVALHO FRANCÊS

HARMONIZAÇÃO: FRUTOS DO MAR, PEIXES, AVES, MASSAS E SALADAS.

PREMIAÇÕES: MEDALHA DE PRATA LA MUJER ELIGE ARGENTINA 2010

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



VINHA DA COUTADA VELHA BRANCO

PRODUTOR: MONTE DA RAVASQUEIRA

REGIÃO: ALENTEJO

PAÍS: PORTUGAL

UVAS: ANTÃO VAZ, ARINTO E ALVARINHO

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 13%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: ENTRE 7°C – 10°C

MATURAÇÃO: 4 MESES EM BARRICAS USADAS

HARMONIZAÇÃO: PEIXE GRELHADO OU PRATOS DE PEIXE MAIS CONDIMENTADOS

PREMIAÇÕES: WINE ENTHUSIAST BEST BUY – 88 PTS

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



VINHA DA COUTADA VELHA TINTO

PRODUTOR: MONTE DA RAVASQUEIRA

REGIÃO: ALENTEJO

PAÍS: PORTUGAL

UVAS: ARAGONEZ, TRINCADEIRA, SYRAH & CABERNET SAUVIGNON

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 13%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: ENTRE 15°C – 17°C

MATURAÇÃO: ESTÁGIO DE 4 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS

HARMONIZAÇÃO: PRATOS DE CAÇA, PRATOS BEM CONDIMENTADOS DE CARNE. PERFEITO COM PEITO

DE PATO GRELHADO COM CHUTNEY DE LARANJA E MARACUJÁ

PREMIAÇÕES: WINE ENTHUSIAST BEST BUY – 88 PTS

CHINA WINE & SPIRITS AWARDS 2018 MEDALHA DE OURO

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



COUTADA VELHA SIGNATURE TINTO

PRODUTOR: MONTE DA RAVASQUEIRA

REGIÃO: ALENTEJO

PAÍS: PORTUGAL

UVAS: ARAGONÊS (40%), TRINCADEIRA (40%) & CABERNET SAUVIGNON (20%).

MATURAÇÃO: ESTÁGIO DE 8 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS.

TEOR ALCOÓLICO: 13,1%

HARMONIZAÇÃO: COMBINA BEM COM CARNES GORDAS, CAÇA, PRATOS DE PEIXE NO FORNO OU ATÉ SOZINHO.

PREMIAÇÕES: WINE ENTHUSIAST BEST BUY – 90 PTS / CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2018
MEDALHA DE OURO / SOMMELIER WINE AWARDS 2018 MEDALHA DE OURO

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



WINEMAKERS SECRET BARRELS BRANCO

PRODUTOR: PUNTI FERRER

PAÍS: CHILE

UVAS: BLEND SECRETO

MATURAÇÃO: 3 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO.

TEOR ALCOÓLICO: 13,5%

HARMONIZAÇÃO: COMBINA BEM COM ENTRADAS, SALADAS, PEIXES, SUSHI, CEVICHE E QUEIJOS

SUAVES

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



WINEMAKERS SECRET BARRELS TINTO

PRODUTOR: PUNTI FERRER

PAÍS: CHILE

UVAS: BLEND SECRETO

MATURAÇÃO: DE 8 A 10 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO DE 1° E 2° USO

TEOR ALCOÓLICO: 13%

HARMONIZAÇÃO: CARNES VERMELHAS, EMBUTIDOS E QUEIJOS CURADOS

*Drink
Wine!*

DIVINOTECA



WINEMAKERS SECRET BARRELS ROSÉ

PRODUTOR: PUNTI FERRER

PAÍS: CHILE

UVAS: BLEND SECRETO

MATURAÇÃO: 3 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO

TEOR ALCOÓLICO: 12%

HARMONIZAÇÃO: FRUTOS DO MAR, QUEIJO BRIE OU SOBREMESAS DE FRUTAS. ÓTIMO PARA COQUETÉIS E PODE SER APRECIADO COM GELO

*Drink
Wine!*