

Carta de Vinhos

Ilha do Caranguejo

Tintos

ALECRIM TINTO 79,00

Produzido a partir do mix de uvas tradicionalmente nativas, este exemplar ganha vida no coração de Portugal e exala um aroma frutado e fresco. Bem equilibrado na boca, harmoniza perfeitamente com carnes.

PUEBLO DEL SOL CABERNET SAUVIGNON 79,00

A casta mais plantada do mundo mostra suas características em solo uruguaio. Um Cabernet Sauvignon fresco, perfil típico da casta com taninos macios e notas herbáceas.

FOYE RESERVA CABERNET SAUVIGNON 84,00

Foye é produzido entre as encostas da Montanha Costeira e os terraços aluviais do Vale do Maule, uma das regiões mais tradicionais do vinho no Chile. Eles têm um clima temperado, Mediterrâneo, produzindo vinhos frutados e altamente expressivos.

PÉ TINTO 84,00

Jovem e exuberante, com aromas de frutos vermelhos expressivos e vibrantes. Rico e com textura aveludada apresentada pelos taninos acompanhados dos sabores frutados e equilibrados com um final agradável e elegante. Ideal com pratos levemente gordurosos.

CHAC CHAC MALBEC 89,00

Notas de frutas, taninos macios e toques suaves de baunilha devido ao seu envelhecimento em barricas de carvalho. Ideal para acompanhar carnes vermelhas, peixes ou massas.

CALICANTO EL PRINCIPAL 329,00

Apresenta cor púrpura consistente, com aroma de cassis e amora madura, de especiarias como páprica e menta. No paladar, os taninos são os mais doces que se possa esperar, conjunto resolvido, fresco e muito longo.

Brancos

ALECRIM BRANCO 89,00

Este vinho branco português tem uma boa acidez, é frutado e macio em boca. É produzido com uvas brancas tradicionalmente cultivadas em Portugal.

FOYE RESERVA CHARDONAY 84,00

Este Chardonnay é produzido com uvas do Vale do Maule, cuidadosamente selecionadas. Apresenta uma cor dourada suave, aromas de frutas tropicais e uma acidez equilibrada, com um desfecho agradável ao paladar.

CASAL GARCIA VERDE 104,00

No aroma apresenta notas de frutas cítricas e florais. Na boca é leve, frutado ligeiramente efervescente e muito refrescante. Ideal para saladas em geral, peixes grelhados, bacalhau, frutos do mar.

CHAC CHAC SAUVIGNON BLANC 84,00

Este exemplar é uma excelente escolha para os dias quentes, praia, piscina! Refrescante no paladar e bem frutado!

QPA VERDE 114,00

De cor esverdeada, é um vinho jovem e fresco. No nariz, apresenta frutos cítricos e floral. Em boca é suave e elegante e refrescante.

Espumantes

CHAC CHAC BRUT 74,00

Este espumante é elaborado pelo método charmat. Produzido a partir das uvas Chardonnay e Viognier, possui aromas cítricos e tropicais. Ideal para refeições leves, e para momentos descontraídos.

SALTON BRUT 84,00

Leve, fresco, cítrico e saboroso, esse espumante é elaborado nas frias montanhas da Serra Gaúcha, pela centenária e consagrada vinícola Salton. Com estilo descompromissado, é ideal para ser harmonizado.

CHANDON BRUT 179,00

Chandon Réserve Brut é frutado, mostra notas florais, e delicado aroma de pão fresco. A elegância garantida pelo frescor e a perlage fina envolvem a boca e associam-se às notas de frutas cítricas e secas.

UNDURRAGA BRUT 84,00

Este espumante é elaborado pelo método charmat, preservando todo o frescor e a vivacidade das uvas, resultando em um espumante leve, suavemente frutado e com acidez equilibrada.. Produzido a partir das uvas Chardonnay, Sauvignon Blanc e Syrah.

Rosé

ALECRIM ROSÉ 79,00

Este rosé produzido com castas tradicionais da região, é um vinho jovem, frutado que encanta pelo seu aroma frutado. Combina perfeitamente com saladas, frutos do mar, ou até mesmo, para beber sozinho.

FOYÉ RESERVA ROSÉ 84,00

Este vinho rosé é feito a partir das uvas Malbec e Syrah do Valle do Maule, no Chile. Vinho harmonioso, ideal para aperitivos e até mesmo para harmonizar com comidas leves.

CHAC CHAC ROSÉ 84,00

Esse vinho é elaborado com a uva tinta mais emblemática da Argentina, a Malbec, porém vinificada em rosé, expressando a versatilidade dessa variedade. Com um estilo fácil de beber, esse rótulo pode ser degustado sozinho ou harmonizado.

ROLHA 20,00

