

• ESTRANGEIROS •





FRANÇA

A França possui uma grande variedade de climas e características geográficas, o que cria um enorme conjunto de diferentes terroirs para a produção de vinho.

As seis regiões vinícolas francesas de maior prestígio internacional e cujos vinhos são disponíveis em maior quantidade no mercado brasileiro, são: Alsácia, Bordeaux, Borgogne, Champagne, Côtes (ou Vallée) du Rhône e Languedoc-Roussillon.

As demais regiões têm menor prestígio mundial, mas possuem vinhos marcantes por sua personalidade regional.

FRANCE 1743

MOËT & CHANDON CHAMPAGNE

França



MOËT & CHANDON Impérial Brut CHAMPAGNE

Castas: Pinot Noir, Meunier, Chardonnay.

Notas de Prova: Uma cor elegante, amarelo palha dourado com reflexos verdes. Aroma cintilante com a intensidade vibrante da maçã verde e dos citrinos, a frescura das nuances minerais e das flores brancas e a elegância das notas louras (brioche, cereais, nozes frescas). Um palato generoso que combina sumptuosidade e sutileza com a deliciosa das frutas de polpa branca (pêra, pêssego, maçã), a carícia sedutora de bolhas finas e a suave vivacidade dos citrinos e nuances de groselha.

Álcool: 12% vol.

Outros tamanhos disponíveis: Mini, 1/2 Bottle, Magnum Gift box, Magnum Golden Light Up, Jéroboam Wooden box, Mathusalem Wooden box, Balthazar Wooden box.

MOËT & CHANDON Ice Impérial CHAMPAGNE

Castas: Pinot Noir, Meunier, Chardonnay.

Notas de Prova: Uma cor densa: ouro profundo, com reflexos âmbar. Aroma intenso e frutado com o poderoso aroma de frutas tropicais (manga, goiaba), frutas de caroço (nectarina) e uma nota original de framboesa. Palato generoso com o sabor amplo, carnudo e voluptuoso de uma salada de frutas frescas, a doçura cativante do caramelo e da geleia de marmelo e a acidez refrescante das notas de toranja e gengibre.

Álcool: 12% vol.

Outros tamanhos disponíveis: Magnum, Jéroboam.

MOËT & CHANDON Ice Impérial Rosé CHAMPAGNE

Castas: Pinot Noir, Meunier, Chardonnay.

Notas de Prova: Uma cor brilhante: rosa vivo, com reflexos dourados. Aroma vibrante e frutado, principalmente aromas de frutas vermelhas e cerejas perfumadas (cereja, mirtilo e cranberry), nuances de suculentas frutas de verão (figo e nectarina) e uma nota apetitosa de granadina. Palato delicioso que combina doçura e firmeza das frutas vermelhas e um equilíbrio harmonioso entre frutado e frescor. Final refrescante com uma nota deliciosamente agridoce de toranja rosa.


Álcool: 12% vol.

Outros tamanhos disponíveis: Magnum.

FRANCE  1743

MOËT & CHANDON


CHAMPAGNE


França

FRANCE  1743

MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE


França



MOËT & CHANDON Grand Vintage 2015 CHAMPAGNE

Castas: Pinot Noir, Meunier, Chardonnay.

Notas de Prova: Aroma macio e vegetal, as notas iniciais de pão ralado, brioche fresco e pasta de amêndoa dão lugar à flor de sabugueiro e ao jasmim, depois a frutas como o pêssego branco e a melancia. As notas de garrigue ao amanhecer completam o conjunto.

Palato direto e envolvente: estrutura generosa, ampla e flexível, lembrando a flor do algodão. Nuances florais, anisadas e mentoladas trazem leveza e frescor. O final permanece com um amargo delicado que evoca amêndoas frescas.

Álcool: 12,5% vol.

Outros tamanhos disponíveis: Gift box.



MOËT & CHANDON Grand Vintage Rosé 2015 CHAMPAGNE

Castas: Pinot Noir, Meunier, Chardonnay.

Notas de Prova: Aromas iniciais de frutos pretos. Notas de figo e morango silvestre combinam-se com notas picantes de pimenta rosa, pimenta aromática e pimenta da Jamaica. Aromas florais de garrigue permanecem no nariz.

Palato poderoso e facetado. A fruta é concentrada, escura e profunda. Os taninos criam ângulos, revelando facetas como uma joia em bruto. Um amargo de dar água na boca de azeitona e cranberry com notas de menta e anis refresca o final.

Álcool: 12,5% vol.



MOËT & CHANDON Rosé Impérial Brut CHAMPAGNE

Castas: Pinot Noir, Meunier, Chardonnay.

Notas de Prova: Uma cor brilhante, rosa com reflexos âmbar. Aroma encantador, vivo e intenso de frutos vermelhos (morango silvestre, framboesa, cereja), nuances florais de rosa e um leve toque de pimenta. Palato expressivo: intensidade suculenta e persistente dos frutos silvestres (morango, framboesa, groselha), a carnosidade e firmeza do pêssego e o frescor de uma nota sutil de mentol.

Álcool: 12% vol.

Outros tamanhos disponíveis: Magnum e Gift box.



MOËT & CHANDON Nectar Impérial CHAMPAGNE

Castas: Pinot Noir, Meunier, Chardonnay.

Notas de Prova: Uma cor intensa amarelo forte com reflexos dourados. Aroma rico, com uma explosão de frutas exóticas (abacaxi, manga), a redondeza das frutas de caroço (ameixa mirabelle, damasco) e um leve toque de baunilha. Palato voluptuoso combinando cremosidade e voibração. A densidade cativante das frutas exóticas (abacaxi, manga), a firmeza sedosa das frutas de caroço (ameixa mirabelle, damasco) e o frescor vivo das notas de toranja.

Álcool: 12% vol.

Outros tamanhos disponíveis: Gift box.



MOËT & CHANDON N.I.R Dry Rosé CHAMPAGNE

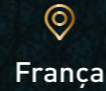
Castas: Pinot Noir, Meunier, Chardonnay.

Notas de Prova: Uma cor intensa amarelo forte com reflexos dourados. Aroma rico, com uma explosão de frutas exóticas (abacaxi, manga), a redondeza das frutas de caroço (ameixa mirabelle, damasco) e um leve toque de baunilha. Palato voluptuoso combinando cremosidade e vibração. A densidade cativante das frutas exóticas (abacaxi, manga), a firmeza sedosa das frutas de caroço (ameixa mirabelle, damasco) e o frescor vivo das notas de toranja.

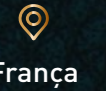
Álcool: 12% vol.

Outros tamanhos disponíveis: Magnum, Jéroboam e Mathusalem.

Veuve Clicquot



Veuve Clicquot



**Veuve Clicquot
Yellow Label
CHAMPAGNE**

Castas: Pinot Noir, Meunier, Chardonnay.

Notas de Prova: Amarelo dourado, bolhas finas. Aromas a frutas brancas e amarelas (pêra, maçã, pêssego), notas cítricas (tangerina, toranja), aromas de pasteleria (brioche, croissant).

Temperatura aconselhada: 8-10°C.

Álcool: 12% vol.

Outros tamanhos disponíveis: 1/2, Gift box, Magnum, Magnum Gift box, Magnum Pulsing, Jéroboam wooden box.



**Veuve Clicquot
Extra Brut Extra Old
CHAMPAGNE**

Castas: Pinot Noir, Meunier, Chardonnay.

Notas de Prova: Flores brancas, frutas cítricas (toranja, limão, tangerina), frutas brancas (pêra, marmelo). Notas de sílex, salinas e iódicas. Notas de amêndoa torrada. Bolhas muito finas. Cor intensa com reflexos dourados. Aromas cítricos cristalizados. Frutos maduros de caroço.

Temperatura aconselhada: 10-12°C.

Álcool: 12% vol.

Outros tamanhos disponíveis: Gift box.



**Veuve Clicquot
Rosé
CHAMPAGNE**

Castas: Pinot Noir, Meunier, Chardonnay.

Notas de Prova: O fresco é seguido por uma sensação frutada e harmoniosa no palato. É aperfeiçoado e equilibrado no melhor estilo Veuve Clicquot de champagnes rosé, combinando elegância e talento. Encorpado e deliciosamente frutado, com sabores intensos de suculentos morangos maduros e cerejas, é uma explosão de frutas vermelhas. De cor luminosa, tons de cobre. Aroma a frutas vermelhas e pretas (cereja, morango, framboesa, mirtilo), alcauz de especiarias, pasteleria (biscoito, croissant), raspas e casca de laranja Pão de gengibre e pão torrado.

Temperatura aconselhada: 8-10°C.

Álcool: 12,5% vol.

Outros tamanhos disponíveis: Magnum, Gift box.



**Veuve Clicquot YK
La Grande Dame 2012
CHAMPAGNE**

Castas: Pinot Noir, Meunier, Chardonnay.

Notas de Prova: Notas iniciais de flores brancas no nariz, como jasmim, madressilva e flores de videira, podem ser sentidas e depois abrem com nuances mais frutadas de maçã, pêra e pêssego. Algumas notas de amêndoa fresca e frangipane.

Na boca, o cuvée revela aromas mais complexos: damasco seco, avelãs, mel e açúcar doce. Texturas sedosas conferem ao vinho personalidade, elegância e carácter. O envelhecimento conferiu particular profundidade e potência ao vinho.

Temperatura aconselhada: 10-12°C.

Álcool: 12,5% vol.

Outros tamanhos disponíveis: Gift box.



**Veuve Clicquot
La Grande Dame 2015
CHAMPAGNE**

Castas: Pinot Noir, Meunier, Chardonnay.

Notas de Prova: Exposta à luz, La Grande Dame 2015 revela um lindo manto dourado que brilha intensamente. Este vintage solar, embora elegante e preciso, oferece mineralidade fresca com leves notas florais de jasmim e acácia no nariz, que evoluem para notas frutadas de pêra e clementina.

Já no primeiro gole, envolve o paladar com uma textura deliciosamente subtil e sedosa.

Temperatura aconselhada: 10-12°C.

Álcool: 12,5% vol.

Outros tamanhos disponíveis: Gift box.



**Veuve Clicquot
La Grande Dame Rosé 2012
CHAMPAGNE**

Castas: Pinot Noir, Chardonnay.

Notas de Prova: Este cuvée expressa uma grande elegância, tem uma bela cor rosa salmão e brilho acobreado. No nariz descobrimos notas florais, evoluindo para notas mais quentes e picantes.

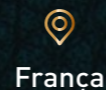
Na boca, depois de um ataque acentuado, apresenta-se elegante e sedoso. É um vinho complexo, vivo, com final agradável e duradouro.

Temperatura aconselhada: 10-12°C.

Álcool: 12,5% vol.

Gift box.

Veuve Clicquot



Dom Pérignon



Veuve Clicquot Rich CHAMPAGNE

Castas: Pinot Noir, Meunier, Chardonnay.

Notas de Prova: Aromas: cítricos, florais e final cremoso.

Temperatura aconselhada: 8-10°C.

Álcool: 12% vol.

Outros tamanhos disponíveis: Magnum.



Veuve Clicquot Rich Rosé CHAMPAGNE

Castas: Pinot Noir, Meunier, Chardonnay.

Notas de Prova: Aromas: cítricos, florais e final cremoso.

Temperatura aconselhada: 8-10°C.

Álcool: 12% vol.



Veuve Clicquot Vintage 2015 CHAMPAGNE

Castas: Pinot Noir, Meunier, Chardonnay.

Notas de Prova: A excelente estrutura torna este um vintage fino e íntegro. Amarelo brilhante, Frutas cítricas: laranja, toranja, casca de limão. Aromas de pastelaria: biscoito, brioche, crumble, marmelada, damasco seco, tâmaras, amêndoa torrada, avelã, mel.

Temperatura aconselhada: 10-12°C.

Álcool: 12,5% vol.

Outros tamanhos disponíveis: Gift box.



Veuve Clicquot Vintage Rosé 2015 CHAMPAGNE

Castas: Pinot Noir, Meunier, Chardonnay.

Notas de Prova: Aparência: Cor rosa profundo. Surpreende-nos pelo seu nariz complexo e carácter energético no palato. Notas de flor de laranjeira, yuzu e tangerina trazem frescor, acompanhadas de deliciosos aromas de cereja, anis e pão vienense.

Temperatura aconselhada: 10-12°C.

Álcool: 12,5% vol.

Outros tamanhos disponíveis: Gift box.



Dom Pérignon Vintage 2013 CHAMPAGNE

Castas: Pinot Noir, Chardonnay.

Notas de Prova: Revela a ressonância entre os pinots noirs e os chardonnays, entre a acidez e o encorpado. O aroma preciso, elegante e tátil floresce numa trança aromática extremamente delicada em torno de três nuances: primeiro os citrinos, depois uma faceta mais vegetal e por último as especiarias. Esta precisão revela uma elegância simples e evidente onde o vinho, depois de um ataque etéreo, amplifica e floresce antes de ceder a uma inefável sensação de clareza.

Álcool: 12,5% vol.

Outros tamanhos disponíveis: Gift box e Luminous.



Dom Pérignon Vintage 2010 CHAMPAGNE

Castas: Pinot Noir, Chardonnay.

Notas de Prova: A doçura luminosa das frutas tropicais como manga verde, melão e abacaxi. Depois cede para notas mais temperadas, o formigueiro das raspas de laranja, a névoa de uma tangerina. O vinho respira, revelando a sua frescura e uma sensação tátil de peónia, jasmim e lílãs. Impõe de imediato a sua presença ampla, cheia e maciça. Uma sensação sentimental domina à medida que o tátil é rapidamente superado pelo aromático. O corpo desdobra: generoso, firme e controlado. Depois contrai-se, deixando o vinho vibrar com especiarias e pimenta.

Álcool: 12,5% vol.

Anos e tamanhos disponíveis: 2010 Magnum, 2010 Magnum Luminous, 2009 Mathusalem wooden box.



Dom Pérignon Rosé 2008 CHAMPAGNE

Castas: Pinot Noir, Chardonnay.

Notas de Prova: O aroma explode com framboesas e morangos silvestres. Notas atalçadas persistentes de íris e violeta fundem-se imediatamente com os aromas de fruta. Após a respiração, chegam nuances mais verdes. As sensações iniciais são táteis, encorpadas e sedosas à medida que se desenrolam como uma carícia, tornando-se gradativamente mais ousadas. A base ácida que é a assinatura do vintage entrelaça-se na estrutura do pinot noir, vibrando o coração do vinho. O final afirmado e persistente cheira a peónias e pimenta branca.

Álcool: 12,5% vol.

Outros tamanhos disponíveis: Gift box, Luminous.



Dom Pérignon



França

KRUG

CHAMPAGNE

França



Dom Pérignon
Plénitude 2004
CHAMPAGNE

Castas: Pinot Noir, Chardonnay.

Notas de Prova: Notas cítricas de toranja rosa e laranja sanguínea cederam suavemente aos figos. O tempo adicional nas borras eleva a mineralidade da colheita, tem notas de cacau, mocha, nozes torradas, brioche e mel. O vinho equilibra-se no limite com o imediatismo e a surpresa, evoluindo entre a tensão e a leveza. Possui uma precisão extrema, tátil, profunda e escultural. As sensações unem-se num final persistente e elegante, sublinhado por notas sedutoras e de alcaçuz.

Álcool: 12,5% vol.

Outros tamanhos disponíveis: Gift box.



Dom Pérignon
Rosé Plénitude 2000
CHAMPAGNE

Castas: Pinot Noir, Chardonnay.

Notas de Prova: No nariz é maduro, vivo e generoso. Os aromas quentes de feno e brioche misturam-se aos de laranja bergamota e frutas de caroço avermelhadas. O efeito geral exala detalhes em cinza esfumado. Na boca, a abertura vibrante atinge o primeiro acorde, um prelúdio para uma complexidade que é mais tátil do que rechonchuda, e que só se revela gradualmente. A viscosidade distinta é discreta e adapta-se aos contornos do vinho. O comprimento é primorosamente amargo e repleto de seiva, uma mistura de alcaçuz e malte torrado.

Álcool: 12,5% vol.

Tamanhos disponíveis: Gift box.



Dom Pérignon
Rosé Plénitude 1992
CHAMPAGNE

Castas: Pinot Noir, Chardonnay.

Notas de Prova: No nariz, notas iniciais de alcaçuz e amêndoas frescas abrem-se rapidamente para manga e figos secos, complementados por notas torradas. A boca é formada com precisão, com uma estrutura coerente. A gordura inicial torna-se arejada e delicada. A sensação na boca desliza com maciez sedosa, diminuindo numa nota alta sustentada (toranja apimentada e confitada).

Álcool: 12,5% vol.

Tamanhos disponíveis: Gift box.



Krug
Grand Cuveé Ed. 170/171
CHAMPAGNE

Castas: Pinot Noir, Chardonnay, Meunier.

Notas de Prova: Cor dourada clara e bolhas finas e vivazes, prometem prazer. Aromas de flores, frutas maduras, secas e cítricas, além de maçapão e gengibre. Notas grelhadas e sabores de pasta de amêndoa, marmelo, limão, limoncello e frutos secos.

Harmonização: Presta-se a uma riqueza de combinações culinárias, das mais simples às mais sofisticadas, do parmesão envelhecido ao pregado à la truffe. Pode ser apreciado como aperitivo, acompanhado de ostras, camarões grelhados, comida indiana ou marroquina, bem como sobremesas como bolo e cheesecake.

Temperatura aconselhada: 9-12°C.

Álcool: 12,5% vol.

Outros tamanhos disponíveis: Ed.170 Gift box e Ed.171 Gift box.



Krug
Grand Cuveé Ed. 168/169
CHAMPAGNE

Castas: Pinot Noir, Chardonnay, Meunier.

Notas de Prova: Cor dourada clara e bolhas finas e vivazes, prometem prazer. Aromas de flores, frutas maduras, secas e cítricas, além de maçapão e gengibre. Sabores de avelã, nougat, açúcar de cevada, geleias e frutas cítricas, amêndoas, brioche e mel.

Harmonização: Presta-se a uma riqueza de combinações culinárias, das mais simples às mais sofisticadas, do parmesão envelhecido ao pregado à la truffe. Pode ser apreciado como aperitivo, acompanhado de ostras, camarões grelhados, comida indiana ou marroquina, bem como sobremesas como bolo e cheesecake.

Temperatura aconselhada: 9-12°C.

Álcool: 12,5% vol.

Outros tamanhos disponíveis: Ed. 168 Magnum, Ed. 168 Magnum Gift box, Ed. 169 Magnum, Ed. 169 Magnum Gift box.



Krug
Rosé Ed.26/27
CHAMPAGNE

Castas: Pinot Noir, Chardonnay, Meunier.

Notas de Prova: À primeira vista, a sua subtil cor rosa pálido promete elegância. No nariz aromas de rosa mosqueta, presunto, amoras, groselhas, peônia, pimenta e toranja rosa. Na boca, delicados sabores de mel, frutas cítricas e frutas secas com final longo, realçados por bolhas finas que completam a experiência.

Harmonização: Inesperadamente acompanha melhor pratos muito saborosos. Pode ser apreciado com foie gras, borrego, caça, carnes brancas, veado ou mesmo pratos com especiarias. Não é recomendado para sobremesas, a menos que não sejam nada doces.

Temperatura aconselhada: 9-12°C.

Álcool: 12,5% vol.

Outros tamanhos disponíveis: Ed.26 Gift box e Ed.27 Gift box.



Krug
Vintage 2002
CHAMPAGNE

Castas: Pinot Noir, Chardonnay, Meunier.

Notas de Prova: Linda cor dourada brilhante. Nariz carismático e fresco, com promessa de intensidade e elegância naturais e forte presença de frutas. Aromas de laranja com notas de alcaçuz e leve biscoito de chocolate. Na boca é surpreendente, equilibrado e delicado com marcantes frutas frescas, tropicais, silvestres e cristalizadas. É um hino à fruta, com notas de groselha preta, chocolate, casca de laranja cristalizada, grãos de cacau, mel com notas de fumo e tosta realçadas por um final longo, vibrante e persistente.

Harmonização: Combina maravilhosamente com abóbora. Peito de pato com suco reduzido, abóbora assada e chutney de kumquat ou um ensopado de curry de lentilha marcado com raspas de laranja podem combinar deliciosamente. Sobremesas como tiramisu de laranja ou brioche de canela com mousse de cenoura, gengibre e limão.

Temperatura aconselhada: 9-12°C.

Álcool: 12% vol.

Outros tamanhos disponíveis: Gift box.



Krug
Vintage 2006
CHAMPAGNE

Castas: Pinot Noir, Chardonnay, Meunier.

Notas de Prova: À primeira vista, a intensa cor dourada promete uma generosidade redonda. No nariz muito expressivo e indulgente revela frutos amarelos e secos, amêndoas torradas, avelã, xarope de ácer, merengue e licor de tangerina. Na boca é generoso, profundo, amplo e fresco, com persistência aromática e final longo. Possui notas de nogado, frangipane, pastelaria, tarte tatin, bastante cítrico com belo final de casca de toranja rosa.

Harmonização: É uma combinação deliciosa para todas as cozinhas, especialmente as mais aromáticas. Pratos com carácter como o tajine com limão confitado, o ratatouille, a perna de borrego assada lentamente, o tian de legumes, a caça, o foie gras, o saboroso peixe ou o peito de pato grelhado sobre videiras serão elevados a outro nível.

Temperatura aconselhada: 9-12°C.

Álcool: 12% vol.

Outros tamanhos disponíveis: Gift box.



Krug
Vintage 2008
CHAMPAGNE

Castas: Pinot Noir, Chardonnay, Meunier.

Notas de Prova: À primeira vista, uma tonalidade dourada intensa e brilhante. Nariz expressivo, rico e amplo, com aromas de mel, alcaçuz, mentol, casca de laranja e toranja. Vivaz, intenso e harmonioso com grande tensão no palato, expressando notas de marmelo, frutas cristalizadas e cítricas, kiwi amarelo, carambola, mel, torta de maçã, biscoitos amanteigados, casca de laranja, peônia e erva-doce, com notas florais e mentoladas. Final longo, equilibrado e preciso.

Harmonização: Combina perfeitamente com tártaro de ostra com emulsão de lagosta, bolinhos de parmesão, tagliatelle com mexilhões e manjerição, pratos preparados com ervas aromáticas como orégãos e tomilho ou peixe branco ao molho de limão e pimenta, além de sobremesas como o merengue de maracujá e limão.

Temperatura aconselhada: 9-12°C.

Álcool: 12% vol.



Krug
Clos du Mesnil 2004
CHAMPAGNE

Castas: Chardonnay.

Notas de Prova: À primeira vista, vibrante e luminoso, com uma intensa cor dourada com aromas de trigo maduro. No nariz, aromas expressivos de maçã caramelizada, caramelo, frutas cítricas maduras e nozes levemente tostadas. Na boca abre com surpreendente generosidade e amplitude. Notas iniciais de açúcar mascavo, gengibre cristalizado e noz-pecã dão lugar a notas de frutas cítricas que explodem num frescor realçado por um final muito longo e elegante.

Harmonização: Acompanha lindamente pratos de peixe ou marisco, como filé de linguado ao molho de açafrão, zander com beurre blanc, vieiras grelhadas ou carpaccio de atum. Também pode ser apreciado com pratos de carne de sabor delicado, como a blanquette de veau.

Temperatura aconselhada: 9°C- 12°C.

Álcool: 12,5% vol.

Tamanhos disponíveis: Wooden box.



Krug
Clos d'Ambonnay 1995/1996
CHAMPAGNE

Castas: Pinot Noir.

Notas de Prova: Ouro intenso com leves notas de violeta, lembrando suas origens Pinot Noir. O bouquet apresenta notável complexidade e intensidade; é opulentemente cremoso com um toque de avelã e brioche junto com aromas de geléia de mamão e manga, ao mesmo tempo distinto e terroso. Na boca, este Champagne é denso e intenso, com uma frescura extraordinária e um comprimento maravilhoso.

Harmonização: Robalo com molho de lagostim ou lagosta, frango com molho ligeiro e cremoso de amêndoas, bem como ovos mexidos com trufas, presunto pata negra alimentado com bellota ou pão rústico torrado com trufas e azeite virgem extra.

Temperatura aconselhada: 9°C- 12°C.

Álcool: 12% vol.

Tamanhos disponíveis: 1995 wooden box e 1996 Wooden box.



Krug
Clos d'Ambonnay 2006
CHAMPAGNE

Castas: Pinot Noir.

Notas de Prova: À primeira vista, uma cor dourada brilhante e luminosa. No nariz, aromas de maçã doce, licor e avelã em pó dão lugar a generosas laranjas amargas e tâmaras impecavelmente equilibradas. Na boca, uma estrutura sedutora revela notas concentradas de amêndoa em pó, sabores tostados, praliné, raspas de limão e belos bitters, com uma expressão arejada mas redonda. Um final convidativo de groselha pede outro gole.

Harmonização: Pode ser apreciado com saborosas receitas de carne, como filé mignon de vitela em emulsão de cranberry ou osso bucco com limão. Receitas do oceano, incluindo pregado ou robalo selvagem com erva-doce, um prato simples de frutos do mar, lula ou polvo grelhado ou mexilhões à marinada. Fartos preparos de vegetais como cogumelos com recheio de cebola e rodela de cebola com molho barbecue.

Temperatura aconselhada: 9°C- 12°C.

Álcool: 12,5% vol.



ARMAND DE BRIGNAC
CHAMPAGNE

📍
França



ARMAND DE BRIGNAC
CHAMPAGNE

📍
França



Armand de Brignac
Gold Brut
CHAMPAGNE

Castas: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier.

Notas de Prova: Aromas de pêssego, damasco e frutas vermelhas são seguidos por frutas cítricas cristalizadas, flor de laranjeira e notas de brioche. O paladar é rico em cerejas, frutas exóticas e um toque de limão, baunilha e mel. A sensação na boca é macia e cremosa, com um toque tostado, proveniente da dosagem única de Armand de Brignac que envelhece um ano em barricas de carvalho francês.

Harmonização: Ideal como aperitivo ou acompanha perfeitamente vieiras grelhadas, codornizes assadas e peixes de água doce.

Álcool: 12,5% vol.

Outros tamanhos disponíveis: Wooden box, Magnum, Magnum Wodden box, Jéroboam, Mathusalem Wodden box.



Armand de Brignac
Demi-sec
CHAMPAGNE

Castas: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier.

Notas de Prova: Notas de doce inglês, toranja, frutas em compota, caramelo, marmelo e brioche. O paladar é abundante em frutas cítricas cristalizadas, mel e notas de amoras. As bolhas finas dos seis anos de envelhecimento permitem elaborar a leve doçura.

Harmonização: Ideal para acompanhar foie gras, queijos ou alimentos levemente condimentados. Também combina bem com frutas exóticas e sobremesas assadas.

Álcool: 12,5% vol.

Outros tamanhos disponíveis: Wooden box.



Armand de Brignac
Brut Rosé
CHAMPAGNE

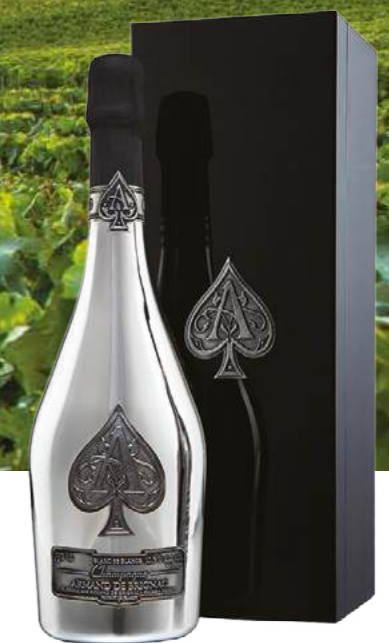
Castas: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier.

Notas de Prova: No nariz abundam morangos, groselhas e cereja, com notas florais e um toque de amêndoa doce. A predominância da uva vermelha traz um paladar estruturado repleto de frutas pretas, cerejas e notas de pastelaria assada. O Chardonnay traz leveza e elegância.

Harmonização: Ideal como aperitivo ou acompanha bem vitela trufada, confit de pato e salmão selvagem.

Álcool: 12,5% vol.

Outros tamanhos disponíveis: Wooden box, Magnum Wodden box.



Armand de Brignac
Brut Blanc de Blancs
CHAMPAGNE

Casta: Chardonnay.

Notas de Prova: Os primeiros aromas de massa assada levemente amanteigada são seguidos por notas de pêra, avelã e um toque de pão de gengibre. No paladar, sabores de frutas exóticas como goiaba, groselha e pêssego são complementados por notas doces de especiarias como canela e baunilha. Final fresco e mineral.

Harmonização: Acompanha bem carpaccio de marisco ou vieira, sashimi, robalo grelhado ou um queijo light.

Álcool: 12,5% vol.

Tamanhos disponíveis: Wooden box.



Chateau d'Esclans Whispering Angel 2022 ROSÉ

Castas: Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle, Mourvèdre.

Notas de Prova: Um lindo rosa pálido, que agrada aos olhos e atrai. Na boca tem características de frutas vermelhas frescas com notas florais. Sensação madura e carnuda no paladar. Final macio e redondo e sem sabor adstringente.

Temperatura aconselhada: 8°C- 10°C.

Álcool: 13% vol.

Outros tamanhos disponíveis: Magnum, Jéroboam, Mathusalem.

Chateau d'Esclans Rock Angel 2021 ROSÉ

Castas: Grenache, Cinsault e Rolle (Vermentino).

Notas de Prova: Aromas delicados de frutos vermelhos com notas minerais, notas florais e especiarias subtis. Rico e picante no paladar. A utilização do envelhecimento parcial em carvalho confere um toque e textura cremosos a este vinho, e a mineralidade pedregosa confere-lhe outra camada de complexidade. Poderoso e elegante. Acidez firme com final longo e sedoso.

Temperatura aconselhada: 8°C- 10°C.

Álcool: 13,5% vol.

Tamanhos disponíveis: Magnum e Jéroboam.

Chateau d'Esclans Garrus 2021 ROSÉ

Castas: Grenache noir, Rolle.

Notas de Prova: Aromas delicados de frutos vermelhos com notas minerais, notas florais e especiarias subtis. Rico e picante no paladar. A utilização do envelhecimento parcial em carvalho confere um toque e textura cremosos a este vinho, e a mineralidade pedregosa confere-lhe outra camada de complexidade.

Poderoso e elegante. Acidez firme com final longo e sedoso.

Temperatura aconselhada: 8°C- 10°C.

Álcool: 14,5% vol.

Tamanhos disponíveis: Wodden box, Magnum Wodden box.

Chateau d'Esclans Les Clans ROSÉ

Castas: Grenache e Rolle (Vermentino).

Notas de Prova: Les Clans é inteiramente fermentado e envelhecido em grandes barris de carvalho francês. Representa uma desconexão particular com o rosé em geral, pois é bastante notável o potencial para envelhecer. Este vinho é rico e exótico ao mesmo tempo que é encorpado e elegante..

Temperatura aconselhada: 8-10°C.

Álcool: 14% vol.

Chateau d'Esclans ROSÉ

Castas: Grenache, Tibouren e Rolle (Vermentino).

Notas de Prova: Reúne as diferentes abordagens utilizadas para elaborar os nossos vinhos, inox e fermentação em barrica, conferindo-lhe um cruzamento único entre frescura e complexidade tornando-o um rosé cheio de estilo com uma textura suave e cremosa que é rica e longa no paladar.

Temperatura aconselhada: 8-10°C.

Álcool: 13,5% vol.



ESPAÑA

A viticultura espanhola iniciou há muito tempo, mas foi nos anos de 1970 que surgiram as primeiras regulamentações e proteções ao setor. Com o passar das décadas, as técnicas tradicionais foram dividindo espaço com as modernas.

Além disso, a variedade e a qualidade das castas transformaram-se e começaram a ser adequadas às condições climáticas de cada uma das regiões vinícolas da Espanha. Com solos, processos e uvas distintas, essas áreas delimitadas são as responsáveis por dar ao país o título de terceiro maior produtor de vinhos no mundo.

Espanha possui 12 regiões vinícolas: Andalucía, Extremadura, Castilla - La Mancha, Castilla y Leon, Galicia, País Basco, Rioja, Aragon, Cataluña, Valencia - Murcia, Ilhas Atlânticas, Ilhas Baleares.

BODEGA NUMANTHIA



Termes TINTO

Casta: Tinta de Toro.

Notas de Prova: Vermelho cereja rasgado com reflexos rubi. Limpo e brilhante. Boa intensidade com reminiscências de frutas pretas, notas de especiarias e matagal trazendo expressão e complexidade. Entrada animada, com estrutura média e bom equilíbrio. Memórias de pequenas frutas pretas, especiarias doces como canela, um toque fresco de tomilho e eucalipto e um fundo de toffee e cacau trazendo complexidade. O tanino fresco e suave, bem como a acidez tornam este vinho longo e expressivo, fresco e elegante. Para ser apreciado nos próximos 5 anos.

Álcool: 15,5% vol.

Numantia TINTO

Casta: Tempranillo.

Notas de Prova: Cor cereja madura com reflexos rubi. Profundo, com notas de frutos vermelhos, notas fumadas, aromas de garrigue e um fundo de especiarias doces. O ataque é suave e preenche rapidamente o paladar com grande intensidade. O tanino aveludado e maduro combina lindamente com a textura generosa e volumosa. Frutas pretas como mirtilos e groselhas, notas de violeta e notas de pimenta preta, cravo e folha de tabaco geram complexidade e comprimento, rodeados por uma boa acidez.

Álcool: 15% vol.

Termanthia TINTO

Casta: Tinta de Toro.

Notas de Prova: Cereja madura, camada alta, sem evolução. Intenso e cativante, sugestivo e complexo. Com múltiplas camadas aromáticas. Encontramos em primeiro lugar frutos pretos como groselhas e cassis, flor de violeta, especiarias como cravo e noz-moscada, folha de tabaco e notas frescas de tomilho e alecrim, com grande equilíbrio e harmonia. Ataque completo e generoso. Uma ótima expressão com muita delicadeza. Frutas pretas, violetas, notas de cerrado e especiarias doces cobrem a boca de harmonia. O final é fresco e longo, delicado e equilibrado.

Álcool: 15% vol.



ARGENTINA


A Argentina é um país de vasto território, ocupando a quase totalidade da extremidade sul da América. A sua grande extensão no sentido norte-sul (dos 22 aos 42 graus de latitude) cria uma grande diversidade de climas e territórios, o que somado à presença da Cordilheira dos Andes, com zonas variadas de altitude, constitui um importante celeiro para a agricultura, a pecuária, e a vinicultura.

Terra do tango, de boas carnes e muitos vinhos, a Argentina está entre os cinco maiores produtores de vinho do mundo, com aproximadamente 217 mil hectares de vinhas plantadas, uma produção de três milhões de caixas anuais e exportação de 25% da sua produção, sendo o 9.º maior exportador.

Aqui surgiu uma estrela, a uva Malbec, que foi trazida da França, onde seu cultivo foi quase extinto, e se adaptou muito bem ao microclima árido do interior argentino. Hoje pode-se dizer que a Malbec argentina se tornou a referência dessa variedade, com grande aceitação mundial e vários vinhos ícones de grande reputação.

Em termos de produção de vinhos, três regiões argentinas se destacam: Mendoza, Salta e Patagônia.

TERRAZAS *de los Andes*


Argentina



**Terrazas de los Andes
Reserva Malbec 2020**
TINTO

Casta: Malbec.

Notas de Prova: No nariz é fresco e intensamente frutado com sabores de frutas pretas e vermelhas como amora, ameixa e morango, juntamente com notas típicas de violeta e especiarias da montanha do Malbec de clima frio. Na boca, é vibrante e em camadas, a sensação na boca é fresca e polida, com boa tensão e comprimento.

Harmonização: Amigo da comida e versátil. Pode acompanhar diversos pratos, ingredientes e métodos de cozimento, como carnes bovina, suína e de cordeiro, grelhadas ou cozidas. Também acompanha bem diversos tipos de massas com molho de tomate ou sobremesas com chocolate, frutas vermelhas e nozes.

Temperatura aconselhada: 14°C.

Álcool: 14% vol.



**Terrazas de los Andes
Grand Malbec 2019**
TINTO

Casta: Malbec.

Notas de Prova: Revela a expressão aromática intensa e complexa de um Malbec argentino. Combina aromas de framboesa e cereja preta de Las Compuertas, prumo e violeta de Paraje Altamira e mirtilo e ervas frescas de Los Chacayes. Na boca apresenta uma grande concentração de taninos que conduzem a uma sensação cremosa e untuosa. A sua acidez equilibrada e taninos firmes contribuem para um final agradável e persistente.

Harmonização: Ideal para acompanhar carnes grelhadas e cozidas lentamente com redução de vinho. Este vinho também combina lindamente com guisado de borrego e queijos curados ou fumados.

Temperatura aconselhada: 14°C.

Álcool: 14,5% vol.



NOVA ZELÂNDIA

A Nova Zelândia é um país de contrastes, com floresta nativa densa, montanhas cobertas de neve e um litoral espetacular, com regiões vinícolas com latitudes de 36° na zona norte até 46° em Central Otago, numa extensão de 1600 km.

A vinicultura desenvolve-se numa ampla gama de microclimas e tipos de solo, produzindo uma grande variedade de estilos. A Nova Zelândia possui 12 regiões vinícolas: Auckland, Bay of Plenty, Canterbury, Central Otago, Gisborne, Hawkes Bay, Marlborough, Nelson, Northland, Waikato, Wairarapa e Wairarapa Valley - North Otago.

O Sauvignon Blanc da Nova Zelândia é reconhecido mundialmente como uma referência importante para essa variedade, devido ao seu estilo intenso e francamente frutado, mas com muita elegância. Cerca de 42% da área de vinhedos do país é de Sauvignon Blanc.

O reconhecimento crescente para os vinhos de Chardonnay, Pinot Noir, Espumantes por método tradicional, Riesling, cortes bordaleses de Cabernet Sauvignon e Merlot têm contribuído para consolidar a posição do país como um produtor de vinhos de classe mundial.

CLOUDY BAY



Nova Zelândia



Cloudy Bay Sauvignon Blanc 2022 BRANCO

Casta: Sauvignon Blanc.

Notas de Prova: Nariz sedutor, com aromas atraentes de melão maduro, maracujá, frutas cítricas vibrantes e um toque sutil de folha fresca de groselha preta. Na boca é concentrado e elegante, com notas de maresia fresca equilibrando o calor das notas de fruta madura no coração do vinho. Caracteres sutis de frutas tropicais são sustentados por notas refrescantes de limão makrut, capim-limão, limão Meyer e um toque de casca de toranja.

Harmonização: Uma combinação natural para quase todos os frutos do mar. Alguns dos nossos favoritos na vinícola incluem ostras tempura, sashimi pescado localmente e mexilhões cozidos no vapor com alho, frutas cítricas e salsa. Também combina bem com saladas verdes e queijo de cabra. Se combina com limão, combina com Sauvignon Blanc.

Temperatura aconselhada: 8-10°C.

Álcool: 13,07% vol.

Cloudy Bay Chardonnay 2021 BRANCO

Casta: Chardonnay.

Notas de Prova: Atraente no nariz, com notas maduras de limão Meyer e nectarina branca. O carvalho sutil está presente, com aromas como o primeiro estalo de colher no topo de um bom crême brûlée: baunilha, um toque de escuridão e muita promessa. O paladar é tenso e vibrante, com frutas cítricas de dar água na boca emoldurando um núcleo de pêra e nectarina branca. O carvalho hábil complementa a concentração da fruta, criando estrutura e garantindo um caráter equilibrado em vez de abertamente frutado. Fresco e salino no final longo e sedutor.

Harmonização: Uma combinação natural com quase tudo, mas especialmente com frutos do mar e outros sabores brilhantes ou cremosos. Experimente com salada Caprese, queijos de vaca macios, molhos cremosos ou qualquer coisa defumada ou grelhada.

Temperatura aconselhada: 10-12°C.

Álcool: 13,5% vol.

• DESTILADOS •





GLENMORANGIE

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY
SCOTLAND

Destilados

As bebidas destiladas são bebidas alcoólicas purificadas através do processo de destilação a partir de uma substância fermentada, como frutas, cereais e outras partes vegetais. Exemplos de bebidas destiladas incluem Aguardente, Vodka, Tequila, Rum, Whisky, Licor, Gin e similares. Bebidas destiladas são em geral fortes e contêm um alto teor alcoólico.



Glenmorangie
The Original
WHISKY 10 YEARS OLD



Glenmorangie
The Lasanta
WHISKY 12 YEARS OLD



Glenmorangie
Quinta Ruban
WHISKY 14 YEARS OLD



Glenmorangie
Nectar d'Or
WHISKY



Glenmorangie
Extremely Rare
WHISKY 18 YEARS OLD



Glenmorangie
Signet
WHISKY

Ardbeg

ISLAY SINGLE MALT SCOTCH WHISKY
SCOTLAND



Ardbeg
TEN Years Old
WHISKY



Ardbeg
Uigeadail
WHISKY



Ardbeg
Corryvreckan
WHISKY

BELVEDERE

VODKA



Belvedere Pure
VODKA

Tamanhos disponíveis:
Pure 0,75L,
Luminous 0,75,
Magnum Américain 1,75L,
Magnum Américain Luminous 1,75L,
Jéroboam Luminous 3,0L,
Mathusalem Luminous 6,0L.



Belvedere
Pure B Bottle
VODKA
Magnum Américain 1,75L



Belvedere
Smogory Forest
VODKA



Belvedere
Lake Bartezek
VODKA





Hennessy
V.S. Naked
COGNAC



Hennessy
X.O.
COGNAC



Hennessy
V.S.O.P. Naked
COGNAC



Hennessy
Paradis
COGNAC



JAMES MARTIN'S



James Martin's
32 Anos
WHISKY

VOLCAN

DE MI TIERRA
TEQUILA



Volcan de mi Tierra
Blanco Naked
TEQUILLA



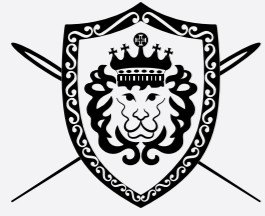
Volcan de mi Tierra
Reposado Naked
TEQUILLA



Volcan de mi Tierra
Añejo Cristalino
TEQUILLA



Volcan de mi Tierra
X.A
TEQUILLA



Paulo Battista



Fine wines

SELEÇÃO ESPECIAIS E EXCLUSIVOS



Pink GIN



Premium GIN



Dry GIN

GIN

A arte do bom gosto, elegância, qualidade e requinte de Paulo Battista, engarrafado num Gin. Uma verdadeira celebração dos sabores, perfeito para aqueles que procuram um Gin com uma experiência de sabor excepcional.



CHATEAU LATOUR
Tinto



CHATEAU LYNCH-BAGES
Tinto



ALMAVIVA
Tinto



CÔTE-RÔTIE "LA MOULINE"
Tinto



CHATEAU CHEVAL BLANC
Tinto



CHATEAU MARGAUX
Tinto



CHATEAU HAUT-BRION
Tinto



CHATEAU PALMER
Tinto



PETIT CHEVAL
Sauvignon blanc

Fine wines

SELEÇÃO ESPECIAIS E EXCLUSIVOS



CHATEAU PONTET-CANET
Tinto



CHATEAU YQUEM
Sauternes - Branco



FAMILLE PERRIN
CHÂTEAU DE BEAUCASTEL Tinto



PETRUS
Tinto 2006



LE PETIT MOUTON
DE MOUTON ROTHSCHILD
Tinto



BARCA VELHA
Tinto



SOLAIA ANTINORI
Tinto



CHÂTEAU PICHON BARON
Bordeaux



VEGA-SICILIA
RESERVA ESPECIAL



LOUIS XIII
Remy Martin



RÉMY MARTIN
VSOP



CR&F XO
Aguardente Velha



OPUS ONE
Tinto | 2011



URANUS
Tinto



JUPITER
Tinto | HERD. ROCIM



1896 TAYLOR'S
Single Harvest Port



TAYLOR'S
VERY VERY OLD PORT



TAYLOR'S KINGSMAN
Very Old Tawny



TAYLOR'S
50 YEARS PORT



UMA **NOVA**
FORMA DE
BEBER
~~AMÊNDOA~~
~~AMARCA~~

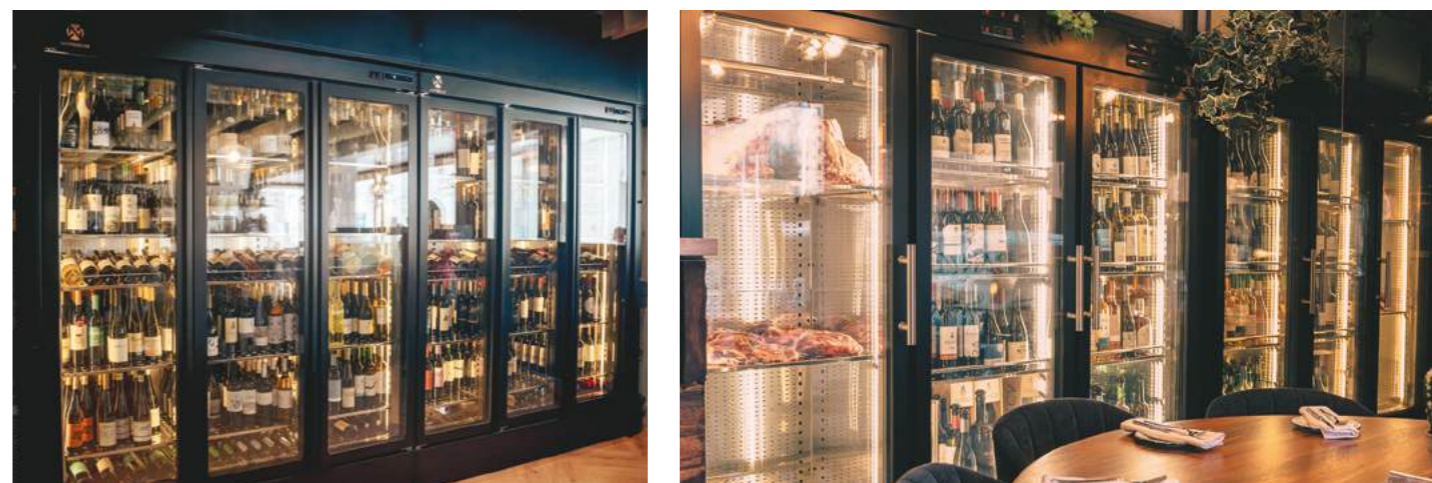


SEJA RESPONSÁVEL, BEBA COM MODERAÇÃO.

AMEN.



📞 914 065 343 / 210 497 742 / 212 969 918



A marca NX PREMIUM® nasceu da necessidade de reconhecer e recomendar as melhores marcas e qualidade dos mais diversos equipamentos com que trabalhamos na NX HOTELARIA®. Ao colocarmos a nossa marca, os clientes sabem que podem contar com qualidade, resistência e boa performance desse equipamento.

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO



📞 210 497 742 / 212 969 918 | nxstore@nxhotelaria.pt



FILIPE MATEUS SALES DIRETOR | DIREÇÃO COMERCIAL NACIONAL
T: +351 914 065 343 | fmateus@nxhotelaria.pt

FÁTIMA FIGUEIREDO SALES FORCE | GRANDE LISBOA E SUL
T: +351 913 236 589 | ffigueiredo@nxhotelaria.pt

JOANA GARRETT SALES FORCE | GRANDE PORTO, NORTE E CENTRO
T: +351 910 999 586 | joana.garrett@nxhotelaria.pt

[@nx_winesandspirits](https://www.instagram.com/nx_winesandspirits)
nxwines.pt