

## Vinhos Especiais

*Casa Valduga Icones*

### Maria Valduga 750ml

Terroir - Vale dos Vinhedos

Champenoise - 60 meses de autólise em cave

**R\$ 549,00**

Um ícone que homenageia a matriarca da Família Valduga. De excelente cremosidade, é a perfeita representação do Terroir do Vale dos Vinhedos. Elaborado a partir das variedades Chardonnay e Pinot Noir, evolui no silêncio de nossas caves subterrâneas.

### Luiz Valduga Corte Indisponível 750ml

Terroir - Solo brasileiro

**Indisponível**

A personalidade deste fantástico vinho revela-se a partir da perfeita sinergia entre as notas provenientes do carvalho francês e os aromas frutados, resultando num bouquet complexo e sofisticado. As nuances iniciais de frutas secas e especiarias, como anis, reúnem-se aos delicados toques de frutas maduras, como cereja e ameixa. Possui envolvente estrutura, alicerçada por taninos aveludados, perfeitamente equilibrados com a fina acidez, culminando em um vinho potente e harmônico.

### Casa Valduga Gran Villa-Lobos Cabernet Sauvignon 750ml

Terroir - Serra do Sudeste

**R\$ 299,00**

Elaborado através dos melhores Cabernet Sauvignons selecionados pela Família Valduga, possui taninos maduros que fornecem um vinho de corpo amplo e vigoroso, de excelente maciez. Suas notas aromáticas reaparecem no retrogosto, que é longo e marcante. Nítido e complexo, destacam-se aromas de frutas negras maduras como cassis, frutas passas e um suave toque de especiarias provenientes da uva Cabernet Sauvignon, com notas elegantes de baunilha, café e chocolate obtidas durante maturação por dezoito meses em barrica de carvalho francês.

## Vinhos Especiais

*Casa Valduga Gran Reserva*

### Gran Chardonnay D.O. 750ml

Terroir - Vale dos Vinhedos

**R\$ 179,00**

Aroma fascinante e envolvente com intensas notas de frutas tropicais e maduras como abacaxi e carambola envolvidas por nuances de chocolate branco e baunilha. Em boca é volumoso e potente, revelando todo o seu vigor e caráter devido ao alto conteúdo natural do álcool em harmonia com a fina acidez.

### Storia Merlot 750ml

Terroir - Vale dos Vinhedos

**R\$ 499,00**

Único e de grande personalidade, este Merlot proveniente dos melhores vinhedos da Casa Valduga, possui coloração vermelho rubi intenso com reflexos violáceos. Seus aromas complexos e persistentes remetem a frutas vermelhas e geleias, ressaltados notas de café e chocolate. Potente e elegante com taninos maduros, apresenta ótima persistência gustativa. Edição limitada.

### Naturelle Gran Reserva Late Harvest 500 ml

Terroir - Vale dos Vinhedos

**R\$ 199,00**

O Casa Valduga Naturelle Gran Reserva Late Harvest apresenta - de forma icônica - o conceito da linha de vinhos Sweet mais elegante da vitivinicultura brasileira. Seu perfil é sofisticado, equilibrado e denota nuances e características de um grande vinho, elaborado com talento, precisão, tecnologia e paixão. Garrafas Limitadas!

# Vinhos Branços

## Casa Valduga Naturelle Suave 750ml

**R\$ 49,00**

Terroir - Vale dos Vinhedos

Elaborado com as variedades Malvasia e Moscato, apresenta coloração amarelo palha, límpido e brilhante. Com predominância de aromas frutados e florais, possui notas de melão, pêssego e limão, harmonizados com flores brancas. Caracteriza-se pela sua leveza, reflexo do equilíbrio entre acidez e doçura.

## Casa Valduga Origem Chardonnay 750ml

**R\$ 69,00**

Terroir - Vale dos Vinhedos

Este versátil Chardonnay deu origem a um vinho límpido e brilhante, de tonalidade amarelo palha. Apresenta aroma fino e elegante, ressaltando notas de frutas cítricas e tropicais. No paladar, suas notas frutadas destacam a refrescância e vivacidade da uva Chardonnay, revelando agradável persistência gustativa.

## Casa Valduga Terroir Chardonnay 750ml | 375ml

**R\$ 99,00 | R\$ 59,00**

Terroir - Vale dos Vinhedos

Expressando todo o potencial do terroir Vale dos Vinhedos, possui coloração amarelo palha e complexidade aromática com notas de maçã, pera e abacaxi. De acidez equilibrada, em boca destaca-se o frescor e retrogosto persistente.

## Casa Valduga Terroir Sauvignon Blanc 750ml

**R\$ 99,00**

Terroir - Campanha

Possui coloração esverdeada com tons amarelo palha, excelente complexidade aromática com notas de frutas tropicais como maracujá e goiaba. Em boca sua acidez é equilibrada, com características minerais e retrogosto persistente.

## Casa Valduga ERA Chardonnay Indisponível 750ml

**R\$ 125,00**

Terroir - Serra do Sudeste

Elaborado em safras excepcionais e com produção limitada, resultou em um vinho sem a adição de SO<sub>2</sub> (dióxido de enxofre), principal conservante utilizado no mundo dos vinhos, maximizando o poder da fruta e valorizando o que a natureza nos oferece. Franco e intenso, onde as notas frutadas protagonizam seu perfil aromático. De paladar fresco, se destaca pela fina acidez alicerçada pelo teor alcoólico moderado.

## Vinhos *Brancos*

### Casa Valduga Terroir Exclusivo Gewurztraminer 750ml

**R\$ 149,00**

Terroir - Serra do Sudeste

Ideal para tardes de verão, possui coloração amarelo palha e complexidade aromática com notas de maçã verde, pera, lichia e licor de laranja. Em boca é expressivo, fresco com final persistente e agradável.

### Casa Valduga Terroir Exclusivo Viognier 750ml

**R\$ 149,00**

Terroir - Serra do Sudeste

De coloração amarelo palha, límpida e brilhante, apresenta grande intensidade aromática, com notas de frutas como pêssego e damasco, acompanhadas por nuances de mel e um delicado toque de flor de acácia. Em boca é pleno e intenso, com sutis notas doces e acidez em perfeito equilíbrio.

### Casa Valduga Terroir Riesling Renano 750ml

**R\$ 149,00**

Terroir - Serra Gaúcha

Fino e delicado, possui aromas que lembram frutas como o physalis e a goiaba, além de geleia de frutas de polpa branca como maçã e pera. Toques de ervas finas e chás, como a manjerona, complementam o bouquet. Sensação de acidez bem fundida com os elementos de estrutura. Se caracteriza pela leveza, vivacidade e maciez. Ótima harmonia e equilíbrio entre paladar e olfato.

## Vinho *Frisante*

### Casa Valduga Naturelle Branco Frisante Suave 750ml

**R\$ 59,00**

Apresenta coloração amarela esverdeada, com delicada formação de borbulhas, característica do estilo da bebida, e aroma de frutas cítricas e tropicais. Delicadamente adocicado, tem corpo leve e refrescante.

## Vinhos *Rosé*

### Casa Valduga Naturelle Rosé Suave 750ml

**R\$ 59,00**

Vinho agradável e refrescante, o Naturelle é elaborado com as uvas Moscato, Malvasia e Merlot. De coloração rosado intenso, límpido e brilhante, possui notas de frutas frescas como morango, goiaba, pêssego, cereja e leve nuance floral. Em boca é leve, com paladar adocicado.

## Casa Valduga Naturelle Tinto Suave 750ml

**R\$ 59,00**

Terroir - Vale dos Vinhedos

De tons violáceos, límpido e brilhante, apresenta notas de frutas vermelhas, como amora e geleia de morango. Elaborado com as variedades Cabernet Sauvignon, Merlot e Marselan, é um vinho leve com dulçor moderado e compatível com seus taninos.

## Casa Valduga Origem Cabernet Sauvignon 750ml

**R\$ 69,00**

Terroir - Vale Central - Chile

Este Cabernet Sauvignon deu origem a um vinho de coloração vermelho violáceo intenso e brilhante. Mostra-se vivo ao olfato, com predominância de frutas vermelhas como framboesa e delicadas nuances de especiarias.

## Casa Valduga Origem Elegance Demi-sec 750ml

**R\$ 69,00**

Terroir - Vale Central - Chile

Um vinho versátil e elegante, de tonalidade vermelho violáceo e aspecto brilhante. O aroma apresenta marcantes notas de frutas vermelhas. Ao paladar é harmônico, com ataque inicial macio e sedoso, revelando seu caráter jovem e frutado. O equilíbrio entre taninos e acidez proporciona uma textura aveludada com delicado final de boca.

## Casa Valduga Origem Merlot 750ml

**R\$ 69,00**

Terroir - Vale Central - Chile

Este Merlot de coloração vermelho violáceo mostra-se vivo ao olfato, com predominância de frutas vermelhas e negras como framboesa e ameixa. É igualmente frutado no paladar. A suavidade dos taninos torna o vinho macio e proporciona um bom equilíbrio com a acidez e o moderado teor alcoólico.

## Casa Valduga Origem Carménère 750ml

**R\$ 69,00**

Terroir - Vale Central - Chile

A busca constante pela excelência nos move para explorar diferentes terroirs. Elaborado no Chile, o Origem Carménère apresenta coloração vermelho púrpura profundo. Exuberante olfato, com intensas notas de amora e groselha combinadas com nuances de mentol e especiarias.

## Casa Valduga Naturelle Reserva Meio Seco 750ml

Terroir - Vale dos Vinhedos

**R\$ 99,00**

Profundo vermelho rubi. Límpido, brilhante e com lágrimas abundantes. O perfil aromático inicial denota aromas de frutas vermelhas maduras como morangos. Conforme a evolução do vinho durante a degustação, diversas camadas de aromas são reveladas como licor de cassis, frutas vermelhas confitadas e nuances de tabaco. Com taninos macios e textura aveludada. Sua acidez vivaz confere equilíbrio ao dulçor. Final longo e persistente, com retrogosto evidenciando notas de especiarias doces.

## Casa Valduga Terroir Merlot 750ml

Terroir - Vale dos Vinhedos

**R\$ 99,00**

Com elegância, complexidade e personalidade, possui coloração rubi com tons violáceos e aromas com notas de amora, cacau, especiarias doces e baunilha. De acidez moderada, em boca é encorpado, com taninos macios e retrogosto longo com notas amadeiradas.

## Casa Valduga Terroir Cabernet Sauvignon 750ml | 375ml

Terroir - Campanha

**R\$ 99,00 | R\$ 59,00**

Possui coloração rubi com tons violáceos e notas aromáticas de cassis, amêndoas, ameixa preta e especiarias. De acidez moderada, taninos médios e retrogosto longo com notável volume em boca.

## Casa Valduga Terroir Cabernet Franc 750ml

Terroir - Campanha

**R\$ 120,00**

Vinho de grande personalidade, possui coloração rubi com tons violáceos e aroma complexo, destacando notas de frutas vermelhas como morango e cereja com toque de especiarias. Apresenta volume em boca, com boa acidez e taninos longos.

## Casa Valduga Terroir Pinot Noir 750ml

Terroir - Serra do Sudeste

**R\$ 120,00**

Possui coloração vermelho rubi, brilhante e translúcido. Bouquet complexo que lembra frutas maduras como cereja e morango aliados a aromas de marmelo e notas atribuídas pelo carvalho, como anis, tabaco e um leve toque mentolado. A expressão do Pinot Noir está impressa neste vinho, que possui taninos macios e excelente acidez. Tal combinação nos apresenta um resultado leve e fresco, onde as características varietais são ainda mais evidentes em seu retrogosto essencialmente frutado.

## Casa Valduga Terroir Exclusivo Arinarnoa 750ml

Terroir - Serra do Sudeste

**R\$ 149,00**

A variedade Arinarnoa foi criada em 1956 por Marcel Duquety, diretor do INRA (Institut National de la Recherche Agronomique) de Bordeaux, na França, através do cruzamento das uvas Merlot e Petit Verdot. Diferenciado pela sua elegância, com aromas de frutas maduras aliadas ao equilíbrio carvalho. Em boca é expressivo e estruturado, com taninos potentes.

## Casa Valduga Terroir Exclusivo Marselan 750ml

Terroir - Serra do Sudeste

**R\$ 149,00**

A variedade Marselan foi criada em 1961 por Marcel Duquety, diretor do INRA (Institut National de la Recherche Agronomique) de Bordeaux, na França, através do cruzamento das uvas Cabernet Sauvignon e Grenache. Possui aromas de frutas vermelhas harmonizadas às características do carvalho. Seus taninos maduros e sua persistência gustativa confirmam a elegância e equilíbrio.

## Casa Valduga Terroir Exclusivo Malbec 750ml

**R\$ 149,00**

Terroir - Serra do Sudeste

Com passagem de 8 meses em barricas de carvalho francês este delicado Malbec apresenta aroma de frutas negras acompanhado de delicadas nuances florais e um sutil toque mentolado. Sua coloração rubi apresenta reflexos violáceos. No paladar confirma seu caráter frutado, com textura macia e muita vivacidade.

## Casa Valduga Terroir Exclusivo Tannat 750ml

Terroir - Campanha

**R\$ 149,00**

Elaborado com uvas da Campanha Gaúcha, apresenta coloração rubi intenso e conta com passagem de 8 meses por barricas de carvalho francês, possui grande complexidade aromática com notas de couro e baunilha. No paladar os taninos mostram-se firmes, sustentando a acidez e garantindo uma longa persistência.

## Casa Valduga Terroir Exclusivo Syrah e Viognier 750ml

Terroir - Serra do Sudeste

**R\$ 149,00**

Exemplar de grande complexidade aromática, permeando entre as notas florais e frutadas. Ao decorrer da degustação, outras camadas de aromas são reveladas, evidenciando a presença do Viognier com a marcante nota de violeta e laranja confitada. No paladar, os taninos da casta Syrah mostram-se perfeitamente redondos e macios, sendo guarnecidos pelo frescor da Viognier.

## Espumantes

*Nature*

### Casa Valduga Sur Lie 750ml

**R\$ 99,00**

Champenoise – 30 meses de autólise em cave

O Casa Valduga Sur Lie é um espumante em sua forma mais bruta, sem dégorgement e, conseqüentemente, sem dosagem pós dégorgement de licor de expedição. Por não passar por este afinamento, a autólise das leveduras ocorre enquanto a garrafa se mantém fechada.

### Casa Valduga Sur Lie Rosé 750ml

Champenoise – 30 meses de autólise em cave

**R\$ 99,00**

Com coloração rosa salmão com característico aspecto turvo. Aroma fino e de ampla complexidade, marcado pelas notas de amêndoas e pão tostado adquiridas durante os 30 meses de maturação, combinados em uma base aromática de frutas vermelhas.

### Casa Valduga Premivm Nature 750ml

Champenoise – 24 meses de autólise em cave

**R\$ 99,00**

Apresenta coloração amarelo palha com perlage fino e contínuo. O aroma complexo traz notas de frutas cítricas e amêndoas. A plenitude chega em boca trazida pela franqueza da fruta e untuosidade da maturação sobre leveduras.

## Espumantes

*Extra Brut*

### Casa Valduga Premivm Extra Brut 750ml

Champenoise – 24 meses de autólise em cave

**R\$ 99,00**

Apresenta coloração amarelo palha com perlage fino e contínuo. O aroma complexo traz notas de frutas cítricas e amêndoas. A elegância em boca vem de um corpo pleno complementado por uma refrescância tropical.

## Espumantes

*Brut*

### Casa Valduga Arte Tradicional 750ml | 375ml

**R\$ 79,00 | R\$ 59,00**

Champenoise – 12 meses de autólise em cave

Apresenta uma composição harmônica de 60% da variedade Chardonnay e 40% de Pinot Noir. Apresenta um fino e persistente perlage e um incomparável aroma de frutas tropicais e pão tostado.

### Casa Valduga Arte Tradicional Brut Rosé 750ml

Champenoise – 12 meses de autólise em cave

**R\$ 79,00**

A ARTE deste espumante está na composição harmônica de 60% da variedade Chardonnay e 40% de Pinot Noir. Apresenta um perlage fino e persistente, de coroa imponente. Com bouquet elegante e delicado com notas florais e frutadas, lembrando pêssego e damasco maduro.

### Casa Valduga Premivm Brut 750ml

Champenoise – 24 meses de autólise em cave

**R\$99,00**

Apresenta coloração amarelo palha, perlage fino e delicado aroma de frutas tropicais acompanhado por nuances de amêndoas e frutas maduras. Elegante e cremoso de excelente frescor.



# Espumantes

*Brut*

## Casa Valduga Premivm Brut Rosé 750ml

Champenoise – 24 meses de autólise em cave

**R\$ 99,00**

Apresenta coloração rosa salmão, perlage fino e delicado aroma de frutas vermelhas acompanhado por nuances de frutas secas e brioches. Elegante e cremoso, de excelente frescor.

## Casa Valduga 130 Brut 750ml

Champenoise – 36 meses de autólise em cave

**R\$ 149,00**

Elaborado com uvas Chardonnay e Pinot Noir de safras especiais, através do método champenoise, permanece em autólise de leveduras por 36 meses. Encantador, possui coloração dourada e fascinante perlage. Bouquet elegante e intenso de frutas secas, amêndoas e um leve tostado. Persistente e cremoso, de amplo e pleno sabor.

## Casa Valduga 130 Brut Rosé 750ml

Champenoise – 36 meses de autólise em cave

**R\$ 169,00**

Elaborado com uvas Chardonnay e Pinot Noir de safras especiais, através do método champenoise, permanece em autólise de leveduras por 36 meses. Luminoso, possui coloração salmão, com perlage fino e delicado, formando uma coroa generosa.

## Casa Valduga 130 Blanc de Blanc 750ml

**R\$ 199,00**

Champenoise – 36 meses de autólise em cave

Elaborado exclusivamente com uvas Chardonnay de safras especiais, através do método champenoise, permanece em autólise de leveduras por 36 meses. Encantador, possui coloração amarelo palha e um fino perlage. O bouquet revela grande intensidade e elegância, com perfeita harmonia entre as notas frutadas e as finas nuances amanteigadas e de brioche. Eleito o melhor espumante do mundo 2020 - Vinalies Internationales 2020

## Casa Valduga 130 Blanc de Noir 750ml

**R\$ 199,00**

Champenoise – 36 meses de autólise em cave

Elaborado exclusivamente com uvas Pinot Noir de safras especiais, através do método champenoise, permanece em autólise de leveduras por 36 meses. Encantador, possui coloração amarelo palha profundo e um delicado perlage. O bouquet mostra-se autêntico e complexo, com notas de maçã verde e abacaxi em perfeita harmonia com as nuances de frutas secas e o delicado toque de flores escuras.

## Espumantes

*Demi-Sec*

### Casa Valduga Arte Tradicional Elegance 750ml

Champenoise – 12 meses de autólise em cave

**R\$ 79,00**

A ARTE deste espumante está na composição harmônica de 60% da variedade Chardonnay e 40% de Pinot Noir. Apresenta perlage fina e persistente, incomparável aroma de frutas frescas e tropicais com delicado toque de pão tostado, unidos a uma leve suavidade gustativa.

### Casa Valduga Premivm Demi-sec Rosé 750ml

Champenoise - 24 meses de autólise em cave

**R\$99,00**

Na taça, as pequenas borbulhas sobem graciosamente em um fundo rosa salmão efêmero. O aroma múltiplo mescla notas de frutas vermelhas com frutas secas. O dulçor é equilibrado por uma acidez vibrante, tornando-o amável em boca.

## Espumantes

*Moscatel*

### Casa Valduga Naturelle Moscatel 750ml | 375ml

**R\$ 68,00 | R\$ 47,00**

Delicadamente doce, este espumante apresenta perlage fino e constante. A elegância é traduzida através dos aromas intensos, florais e frutados, aliados à refrescância e persistência gustativa.

### Casa Valduga Naturelle Moscatel Rosé 750ml

**R\$ 68,00**

De coloração rosé quartz, possui um delicado aroma de jasmim, lichia e morangos frescos. Ideal para paladares exigentes, que buscam dulçor e refrescância.

### Casa Valduga Premivm Moscatel 750ml

**R\$ 84,00**

Este espumante revela um intenso aroma frutado, onde destacam-se notas de frutas brancas e cítricas mescladas a delicadas nuances florais. Leve e elegante, possui perfeita harmonia entre acidez e dulçor.

## Chás Gelados

### Chá Branco de Lichia e Jasmin 500ml

**R\$ 13,00**

O Chá Branco com Lichia e Jasmin, revela o adocicado e marcante aroma da fruta em plena harmonia com a delicadeza do aroma floral do jasmim.

### Chá Branco de Pêssego 500ml

**R\$ 13,00**

O Chá Branco com Pêssego revela o caráter delicado da fruta de forma sutilmente refrescante.

### Chá Verde de Limão Siciliano e Alecrim 500ml

**R\$ 13,00**

O Chá Verde com Limão Siciliano e Alecrim apresenta delicadas nuances da especiaria em perfeito equilíbrio com o aroma frutado do limão, resultando em uma incrível e refrescante combinação.

### Chá Branco de Pêssego 269ml

**R\$ 10,00**

O Chá Branco com Pêssego levemente gaseificado revela o caráter delicado da fruta de forma sutilmente refrescante.

### Chá Verde de Limão Siciliano e Alecrim 269ml

**R\$ 10,00**

O Chá Verde com Limão Siciliano e Alecrim levemente gaseificado apresenta delicadas nuances da especiaria em perfeito equilíbrio com o aroma frutado do limão, resultando em uma incrível e refrescante combinação.

### Chá Preto de Cranberry e Hibisco 269ml

**R\$ 10,00**

O Chá Preto com Cranberry e Hibisco levemente gaseificado apresenta aromas marcantes e intensos. As notas frutadas de cranberry são complementadas por delicadas nuances florais, resultando em uma combinação leve e equilibrada.

### Chá Branco de Lichia e Jasmin 269ml

**R\$ 10,00**

O Chá Branco com Lichia e Jasmin levemente gaseificado, revela o adocicado e marcante aroma da fruta em plena harmonia com a delicadeza do aroma floral do jasmim.

## Sucos

### Suco de Uva Integral 250ml

**R\$ 14,00**

O Suco de Uva Casa Madeira é um produto natural e saudável, elaborado com a pureza e qualidade da uva do Vale dos Vinhedos. Integral e sem adição de açúcar, fonte de nutrientes e energético, é um 'blend' elaborado com as cepas Isabel e Bordô, não possuindo conservantes ou qualquer aditivo químico em sua composição.

### Suco de Uva Integral Gaseificado 269ml

**R\$ 14,00**

Mantendo a tradição do Suco de Uva Integral, o Suco de Uva Gaseificado Casa Madeira é elaborado com um blend exclusivo de uvas cultivadas em parreirais próprios e criteriosamente selecionadas. Uma opção prática e refrescante.

## Vinho

### Gaseificado

### Becas Sparkling Fun Rosé 269ml

**R\$ 14,90**

Mantendo a tradição do Suco de Uva Integral, o Suco de Uva Gaseificado Casa Madeira é elaborado com um blend exclusivo de uvas cultivadas em parreirais próprios e criteriosamente selecionadas. Uma opção prática e refrescante.

### Becas Sparkling Joy Blanc 269ml

**R\$ 14,90**

Mantendo a tradição do Suco de Uva Integral, o Suco de Uva Gaseificado Casa Madeira é elaborado com um blend exclusivo de uvas cultivadas em parreirais próprios e criteriosamente selecionadas. Uma opção prática e refrescante.

### Becas Sparkling Sweet Moscato 269ml

**R\$ 14,90**

Mantendo a tradição do Suco de Uva Integral, o Suco de Uva Gaseificado Casa Madeira é elaborado com um blend exclusivo de uvas cultivadas em parreirais próprios e criteriosamente selecionadas. Uma opção prática e refrescante.

# Cervejas

## Brewine Leopoldina Pilsner Extra 500ml

**R\$ 23,00**

A coloração amarelo-dourado e sua refrescância fazem dela a mais pedida entre todas as cervejas. Não filtrada, com um colarinho branco de excelente textura e consistência, apresenta aromas de notas florais e levemente maltadas.

## Brewine Leopoldina Witbier 500ml

**R\$ 25,00**

Produzida com uma delicada seleção de maltes de trigo, possui um toque adocicado e cítrico, provenientes do coentro e da casca de limão siciliano, que criam uma harmonia indiscutível.

## Brewine Leopoldina Weissbier 500ml

**R\$ 25,00**

Elaborada com malte de trigo e de cevada, a Weissbier não é filtrada, apresentando aspecto turvo de coloração amarelopalha, sabor leve e frutado.

## Brewine Leopoldina APA 500ml

**R\$ 25,00**

Elaborada com a técnica dry hopping, revela o intenso aroma cítrico do lúpulo, com sabor e amargor característicos.

## Brewine Leopoldina Bohemian Pilsner 500ml

**R\$ 25,00**

A coloração amarelo-dourado e sua refrescância fazem dela uma das mais pedidas entre todas as cervejas. Não filtrada, com um colarinho branco de excelente textura e consistência, apresenta aromas maltados e levemente florais.

## Brewine Leopoldina IPA 500ml

**R\$ 27,00**

A Leopoldina IPA é uma típica American IPA com aroma de notas cítricas e florais.

## Drinks

### Aperol Spritz

**R\$ 40,00**

Aperol, Espumante Brut Rosé, Laranja.

### Caipivinho

**R\$ 40,00**

Vinho Naturelle Tinto, limão taiti, Cachaça.

### Espresso Gold

**R\$ 40,00**

Café espresso, Brandy XV Anos e Licor 43.

### Becas Dark

**R\$ 40,00**

Becas Moscato, Calda de frutas vermelhas, Grappa, limão taiti.

## Doses em Taca

### Casa Valduga Premivm Moscatel

**R\$ 22,00**

Este espumante revela um intenso aroma frutado, onde destacam-se notas de frutas brancas e cítricas mescladas a delicadas nuances florais. Leve e elegante, possui perfeita harmonia entre acidez e dulçor.

### Casa Valduga Premivm Brut Rosé

Champenoise – 24 meses de autólise em cave

**R\$ 25,00**

Apresenta coloração rosa salmão, perlage fino e delicado aroma de frutas vermelhas acompanhado por nuances de frutas secas e brioches. Elegante e cremoso, de excelente frescor.

### Casa Valduga Terroir Chardonnay 150 ml

Terroir - Vale dos Vinhedos

**R\$ 35,00**

Expressando todo o potencial do terroir Vale dos Vinhedos, possui coloração amarelo palha e complexidade aromática com notas de maçã, pera e abacaxi. De acidez equilibrada, em boca destaca-se o frescor e retrogosto persistente.

## Doses em

Taca

### Casa Valduga Terroir Merlot 150 ml

Terroir - Vale dos Vinhedos

**R\$ 35,00**

Com elegância, complexidade e personalidade, possui coloração rubi com tons violáceos e aromas com notas de amora, cacau, especiarias doces e baunilha. De acidez moderada, em boca é encorpado, com taninos macios e retrogosto longo com notas amadeiradas.

### Casa Valduga Terroir Exclusivo Marselan 150 ml

Terroir Serra do Sudeste

**R\$ 38,00**

A variedade Marselan foi criada em 1961 por Marcel Duquety, diretor do INRA (Institut National de la Recherche Agronomique) de Bordeaux, na França, através do cruzamento das uvas Cabernet Sauvignon e Grenache. Possui aromas de frutas vermelhas harmonizadas às características do carvalho. Seus taninos maduros e sua persistência gustativa confirmam a elegância e equilíbrio.

### Casa Valduga Brandy XV anos 50 ml

Terroir Serra do Sudeste

**R\$ 50,00**

Elaborado a partir de uvas cultivadas, fermentadas e posteriormente destiladas em alambique de cobre, o requintado e luxuoso Brandy Casa Valduga mostra sua melhor expressão com XV anos de envelhecimento.

### Casa Valduga Gran Chardonnay D.O. 150 ml

Terroir Vale dos Vinhedos

**R\$ 50,00**

Aroma fascinante e envolvente com intensas notas de frutas tropicais e maduras como abacaxi e carambola envolvidas por nuances de chocolate branco e baunilha. Em boca é volumoso e potente, revelando todo o seu vigor e caráter devido ao alto conteúdo natural do álcool em harmonia com a fina acidez.

### Casa Valduga Terroir Sauvignon Blanc 150 ml

**R\$ 35,00**

Terroir - Campanha

Possui coloração esverdeada com tons amarelo palha, excelente complexidade aromática com notas de frutas tropicais como maracujá e goiaba. Em boca sua acidez é equilibrada, com características minerais e retrogosto persistente.

## Doses em

*Taça*

### Cerveja Leopoldina Barley Wine Turfada 50ml

**R\$ 57,00**

A Leopoldina Barley Wine Turfada reflete toda imperialidade e nobreza que a marca carrega em sua história. Inspirada na expertise enológica do grupo Família Valduga, este ícone da cerveja brasileira maturou por 24 meses nos tanques de inox da Brewine Leopoldina e mais 24 meses em barricas de carvalho americano, usadas anteriormente para envelhecimento de Whisky Turfado.

### Naturelle Gran Reserva Late Harvest 50 ml

Terroir - Vale dos Vinhedos

**R\$ 50,00**

O Casa Valduga Naturelle Gran Reserva Late Harvest apresenta - de forma icônica - o conceito da linha de vinhos Sweet mais elegante da vitivinicultura brasileira. Seu perfil é sofisticado, equilibrado e denota nuances e características de um grande vinho, elaborado com talento, precisão, tecnologia e paixão. Garrafas Limitadas!

## Não

*Alcoólicos*

Água com gás

**R\$ 5,00**

Água sem gás

**R\$ 5,00**

Café expresso

**R\$ 10,00**

Chá infusão

**R\$ 4,50**

## Régua de

*Cervejas*

### Cervejas Tradicionais

**R\$ 49,00**

Pilsner, Witbier, IPA, Porter

### Cervejas Especiais

**R\$ 93,00**

Italian Pinot Noir, Belgian Tripel, Russian Imperial Stout, Old Strong Ale





## Cerveja Leopoldina Italian Grape Ale Sauvignon Blanc 750ml

**R\$ 89,00**

A Leopoldina Italian Grape Ale Sauvignon Blanc traduz a perfeita união de dois mundos, o da cerveja e do vinho! Busca explorar, dentro de dois mundos distintos, a complexidade aromática da uva Sauvignon Blanc aliada com a potência aromática do estilo Saison. Grau alcoólico 8 %

## Cerveja Leopoldina Italian Grape Ale Moscato 750ml

**R\$ 89,00**

A Leopoldina Italian Grape Ale Moscato traduz a perfeita união de dois mundos, o da cerveja e do vinho! Explora, dentro do mundo da cerveja, todo potencial das uvas Moscato, uma das mais famosas no Brasil. Grau alcoólico 6,5 %

## Cerveja Leopoldina Italian Grape Ale Pinot Noir 750ml

**R\$ 89,00**

A Leopoldina Italian Grape Ale Pinot Noir traduz a perfeita união de dois mundos, o da cerveja e do vinho! Elaborada durante o período de vindima, esta cerveja está ligada ao terroir do Vale dos Vinhedos, pois leva em sua composição o mosto da uva Pinot Noir, dos reconhecidos vinhos da Casa Valduga. Grau alcoólico 9 %

## Cerveja Leopoldina Italian Grape Ale Chardonnay 750ml

**R\$ 89,00**

A Leopoldina Italian Grape Ale traduz a perfeita união de dois mundos, o da cerveja e do vinho! Elaborada durante o período de vindima, esta cerveja está ligada ao terroir do Vale dos Vinhedos, pois leva em sua composição o mosto da uva Chardonnay, dos reconhecidos vinhos da Casa Valduga. Elaborada pelo método tradicional com segunda fermentação na garrafa, e elegante e seca. Com marcantes notas da uva Chardonnay, o estilo base saison se complementa pelas notas frutadas e condimentadas. Grau alcoólico 8,5 %

## Cerveja Leopoldina Belgian Tripel 750ml

**R\$ 89,00**

De coloração dourada intensa, o colarinho que se forma é branco e firme, anunciando uma cerveja de corpo médio e paladar redondo. No seu bouquet, destacam-se notas frutadas típicas do estilo, envoltas por delicadas nuances de frutas secas e especiarias, resultado da maceração com sementes de coentro e cascas de laranja do céu. Esta cerveja enreda um teor alcoólico elevado encoberto pela sensação aveludada adquirida com o passar de 45 dias em barricas de carvalho francês. Seu amargor é equilibrado e o final de boca é limpo, revelando sutis notas florais de lúpulo. Grau alcoólico 9 %

## Cerveja Leopoldina Belgian Quadrupel 750ml

**R\$ 89,00**

A Leopoldina Belgian Quadrupel é uma cerveja única, que se destaca pela potência e equilíbrio. Sua coloração castanha acobreada, ligeiramente turva é resultado de dez meses de maturação na própria garrafa. Grau alcoólico 9 %

## Cerveja Leopoldina Russian Imperial Stout 750ml

**R\$ 89,00**

Criado originalmente na Inglaterra, o estilo Stout caiu no gosto dos Czares Russos devido ao seu teor alcoólico elevado, perfeito para baixas temperaturas. A Leopoldina Russian Imperial Stout une as características originais do estilo, com camadas aromáticas distintas que criam um perfeito equilíbrio entre o amargor do lúpulo e o dulçor do malte. No paladar, mostra-se densa e aveludada, com notas frutadas que abrem caminho aromas adocicados de toffee, caramelo e chocolate. Grau alcoólico 9 %

## Cervejas Especiais

### Cerveja Leopoldina Barley Wine Turfada 700 ml

**R\$ 649,00**

A Leopoldina Barley Wine Turfada reflete toda imperialidade e nobreza que a marca carrega em sua história. Inspirada na expertise enológica do grupo Família Valduga, este ícone da cerveja brasileira maturou por 24 meses nos tanques de inox da Brewine Leopoldina e mais 24 meses em barricas de carvalho americano, usadas anteriormente para envelhecimento de Whisky Turfado.

## Brandy

### Casa Valduga Brandy XV anos 700 ml

Terroir Serra do Sudeste

**R\$ 599,00**

Elaborado a partir de uvas cultivadas, fermentadas e posteriormente destiladas em alambique de cobre, o requintado e luxuoso Brandy Casa Valduga mostra sua melhor expressão com XV anos de envelhecimento.