



VINHOS
WINES · VINOS

CASTAS
- IMPORTADORA -

VINOS
TINTOS



ARESTI ESTATE SELECTION

149.

ARESTI

ARMONIZA CON CARNES ROJAS, PLATOS
A BASE DE FINAS HIERBAS Y QUESOS
MADUROS.

CEPA: CABERNET SUAVIGNON

13%



DENARIO MALBEC

179.

HUMBERTO CANALE

ARMONIZA CON CARNES ROJAS Y
CARNES BLANCAS COMO CORDERO O
CERDO Y QUESOS CURADOS.

CEPA: MALBEC

13,7%



VILLA ROSA COLHEITA TINTO

179.

ADEGA DE CANTANHEDE

ARMONIZA CON PESCADOS AL HORNO,
CARNES ASADAS O ESTOFADAS Y QUE-
SOS CURADOS.

CEPA: BAGA, ARAGONEZ Y TOURIGA
NACIONAL.

13%



BERTOLI CHIANTI

220.

CASTELLANI

ARMONIZA CON PLATOS APIMENTADOS,
IDEL CON CARNES ASADAS.

CEPA: SANGIOVESE

13%



ORLA BARDOT
BÚZIOS - BRASIL



BURDIZZO PRIMITIVO

239.

CASTELLANI

ARMONIZA CON CARNES ASADAS PICANTES Y MASAS RELLENAS.

CEPA: PRIMITIVO

13%



DENARIO RESERVA

279.

HUMBERTO CANALE

ARMONIZA CON PESCADOS FUERTES, POLLO, PATO Y PASTAS VARIADAS,

CEPA: PINOT NOIR.

20%



CASA DE SABICOS

249.

CASAS DE SABICOS

AROMA INTENSO A FRUTAS ROJAS CON NOTAS DE FRUTAS SILVESTRES.

CEPA: TRICADEIRA, ARAGONEZ, ALICANTE, BOUSCHET Y SYRAH

13,7%



LA GRANDE BASTIDE

295.

VINTAGES

ARNIBUZA CON CARNES ROJAS ASADAS Y APERITIVOS.

CEPAS: CABERNET SAUVIGNON MERLOT.

* 14%



BURDIZZO APPASSIMENTO

349.

CASTELLANI

ARMONIZA CON PASTAS RELLENAS, CARNES ASADAS Y QUESOS MADUROS.

CEPA: NEGROAMARO PRIMITIVO

15%



CATALPA ASSEMBLAGE

549.

BODEGA ATAMISQUE

SABOR DELICADO E INTENSO CON NOTAS FLORALES Y ESPECIADAS, CON DESTAQUE DE FRUTAS ROJAS Y UN SUTIL TOQUE DE CHOCOLATE.

CEPAS: CABERNET FRANC, MERLOT, MALBEC Y CABERNET SAUVGNON.

14%



DOLCETTO D'ALBA

690.

FRANCO CONTERNO

CARMONIZA CON ENTRADAS, CARNES BLANCAS Y QUESOS LEVES.

CEPA: DOLCETO

13,5%





VILLA ROSA COLHEITA BRANCA 185.

ADEGA DE CANTANHEDE

ARMONIZA CON PASTAS, PESCADOS COCIDOS O ASADOS, MARISCOS, CARNES BLANCAS ASADAS Y QUESOS BLANDOS.

CEPA: BICAL, MARIA GOMES Y ARINTO.

12,5%



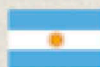
DENARIO SAUVIGNON BLANC 185.

HUMBERTO CANALE

ARMONIZA CON PESCADOS Y MARISCOS.

CEPA: SAUVIGNON BLANC.

13,3%



ARCAIA PINOT 185.

CASTELLANI

ARMONIZA CON CARNES BLANCAS COMO POLLO Y PESCADOS.

CEPA: PINOT GRIGIO

12%



ADELE 185.

FAMÍLIA GUILLOT

ARMONIZA CON COCINA ASIATICA Y BAIANA - IDEAL PARA ACOMPAÑAR QUESOS.

CEPA: GRENACHE BLANCA, MARSANNE Y ROUSANNE.

12%



ARESTI CABINA 56' 220. CHARDONNAY

ARESTI

ARMONIZA CON CARNES ROJAS, PLATOS A BASE DE HIERBAS FINAS Y QUESOS MADUROS.

CEPA: CHARDONNAY

13%



BURDIZZO FRASCATI 249.

CASTELLANI

ARMONIZA CON PESCADOS Y PASTAS DE SALSA SUAVE.

CEPA: MALUASIA BIANCA DICANDA Y MALUASIA LAZIO.

12,5%



CAZAS NOVAS COLHEITA 330.

CAZAS NOVAS

ARMONIZA CON CARNES ROJAS, PLATOS CON BASE DE FINAS HIERBAS Y QUESOS MADUROS.

CEPA: AVESSO

13%





VILLA ROSA COLHEITA ROSÊ 185.

ADEGA DE CANTANHEDE

IDEAL PARA ACOMPAÑAR PASTAS, PESCADOS, MARISCOS, CARNES BLANCAS ASADAS Y QUESOS SUAVES.

CEPA: BAGA

12,5



LOU PARAIS

VINS BREBAN

ARMONIZA CON CARNES ASADAS Y VEGETALES CRUDOS.

CEPA: SIRAY, GRENACHE Y CINSULT.

13%



249.



ROSÉ DE VENTOZELO 500.

ADEGA DE CANTANHEDE

CON AROMA FRUTADO DONDE SE DESTACAN FRUTILLAS Y LIMAS, CON UNA ESTRUCTURA DE ACIDES VIBRANTE.

CEPA: TINTA RODRIZ

12,5%



M DE MINUTY

CHÂTEAU MINUTY

ARMONIZA CON ENSALADAS, CARPACCIOS, RISOTOS, MARISCOS Y PASTAS CON SALSAS BLANCAS.

CEPA: CINSOULT, GRNACHE Y TIBOUREN.

13%



530.



Vina Mais Búzios

silk

@SILKBEACHCLUBBUZIOS



@BAHGASTRONOMIA



@BOTECODOPINEL



@MOVIDABUZIOS