



CARTA DE VINHOS



CAFÉ DO TEATRO

DESDE 1987



ESPUMANTE

ALUD BRUT

BADAJOZ, ESPANHA

Um espumante produzido pela Bodegas López Morenas. Elaborado a partir da harmonização das uvas Pardina e Eva, resultam em um delicioso aroma de frutas tropicais e um paladar fresco e bem balanceado. É ideal apreciar esse espumante bem gelado pois Alud remete aos lugares gélidos da Espanha. Ótimo para acompanhar peixes, frutos do mar, carnes brancas e aperitivos, saladas leves e frutos do mar.

R\$ 97

CAVE GEISSE

SERRA GAÚCHA, BRASIL

Família iniciou a produção de vinho no Valle Colchagua no Chile. Hoje produz no Brasil, espumante intenso e harmonioso, inspiração para grandes momentos. Espumante delicado e ao mesmo tempo intenso, apresenta excelente equilíbrio entra acidez e açúcar, com boa aromática, lembra frutas, flores brancas com toque de nozes, mel e brioche.

R\$ 140

CHANDON RESERVE BRUT

SERRA GAÚCHA, BRASIL

Na boca, o Chandon Reserve Brut é fresco e equilibrado, com uma acidez vibrante e um sabor intenso e persistente. Os sabores de frutas cítricas e brancas se destacam, acompanhados por notas sutis de pão tostado e um toque mineral que confere uma sensação agradável na boca. A cremosidade do espumante é um dos seus pontos altos, juntamente com a persistência dos sabores que permanecem na boca após o término da degustação.

R\$ 155

CASA VALDUGA BRUT

SERRA GAÚCHA, BRASIL

O Espumante Casa Valduga Arte Brut é a escolha perfeita para quem busca um vinho espumante leve, fresco e equilibrado. Com a combinação única de uvas Chardonnay e Pinot Noir, e método de produção especial, harmonize com frutos do mar e desfrute de uma experiência sensorial distinta e singular.

R\$ 120

TERRAZAS RESERVA CABERNET SAUVIGNON

MENDOZA, ARGENTINA

Predominam notas temperadas, tomilho e pimenta verde em harmonia com intensas notas de cogumelo e fruta negra. Vinho amigável e delicado, em boca, apresenta um final persistente e preciso. Terrazas foi fundada bem no coração de Mendoza em uma restaurada Adega espanhola de 1898 que pertencia a Sotero Arizu um dos pioneiros na produção de vinho na Argentina.

R\$ 131

UGOLINI MORA CLÁSSICO

VALPOLICELLA, ITÁLIA

Extremamente elegante, impressiona pela finesse delicadeza dos seus aromas frutados. Um vinho equilibrado, de caráter tradicional. Vermelho rubi intenso, aroma rico e variado, notas florais escuras e frutos secos como figos e ameixas. As cerejas Morello e as cerejas em álcool combinam-se com especiarias doces. O sabor é sedoso, musculoso, mas ao mesmo tempo elegante e harmonioso.

R\$ 205

VIK A CARMÉNÈRE

CHILE

O Vik A Carménère é uma variedade de uva tinta chilena, considerada a uva emblemática do país. Em geral, o vinho tem um corpo médio a encorpado, taninos suaves e acidez moderada. Ideal para harmonizar com carnes grelhadas, queijos e pratos temperados.

R\$ 289



ROSÉ

LA LINDA

MENDOZA, ARGENTINA

Luigi Bosca Finca La Linda Rosé é um vinho argentino de elegância inconfundível. Originado de uvas Malbec cultivadas em Mendoza, possui visual rosado e aroma

R\$ 89

CASAS DEL TOQUI

VALLE CENTRAL, CHILE

de origem chilena, é um vinho refrescante com notas de frutas vermelhas e herbáceo. Combina com carnes, aves e queijos.

R\$ 89

TINTO

FOODKILLER CARMÉNÈRE

VALLE CENTRAL, CHILE

Coloração vermelha rubi intenso com tons violeta e no aroma notas de ameixa e especiarias. Na boca, o sabor oferece corpo médio de final agradável e persistente, com taninos finos e macios. Harmoniza muito bem com carnes, aves, embutidos, queijos e massas.

R\$ 87

VILLA ROSA TINTO

COLHEITA SELECIONADA

BAIRRADA, PORTUGAL

Intenso em frutos vermelhos bem maduros, geleia dos mesmos, cássis e ligeiras notas empireumáticas e balsâmicas. Frutado macio, bem estruturado e com longa persistência. Acompanha bem peixes no forno, carnes grelhadas ou estufadas, caça e queijos curados.

R\$ 115

AZUL DE VENTOZELO

DOURO, PORTUGAL

De cor rubi intensa, no nariz surge com perfil frutado concentrado e elegante. Um vinho jovem, mas bastante equilibrado na boca. Termina de forma persistente. Acompanha bem pratos leves de carne, peixe, vegetarianos com leguminosas, quiches ou saladas. A tranquilidade e a ligação plena à Natureza são o valor intangível principal desta Quinta.

R\$ 152

DV CATENA CABERNET + MALBEC

MENDOZA, ARGENTINA

Apresenta notas de frutas vermelhas, especiarias e chocolate amargo. Ele tem um corpo médio, com taninos suaves e acidez equilibrada. É um vinho elegante e complexo, que pode ser apreciado em qualquer ocas ião. Uma ótima opção para acompanhar uma refeição especial ou simplesmente desfrutar em um momento de relaxamento.

R\$ 229

BRAMARE PINOT

VALE DO UCO, ARGENTINA

Caracterizado por uma delicada cor vermelho rubi, é puro e complexo no nariz, com aromas que lembram framboesas, mirtilos e toques de ervas, combinado com notas de canela e caixa de charutos. Na boca é equilibrado e elegante, com taninos finos e textura mineral. O final é longo e sutil.

R\$ 275

ENOBIKER CUSTOM MIND CABERNET FRANC

MENDOZA, ARGENTINA

Neste vinho encontramos a presença de frutos vermelhos e pretos e um aroma subtil a pimentos adornam o perfil deste elegante Cabernet Franc Custom Mind. Acompanhamento ideal para massas com molhos de tomate, pizzas, carnes grelhadas e na brasa e pratos com aves, pato ou cordeiro. Na boca, os frutos maduros são mais uma vez amalgamados com taninos sutis típicos da variedade da uva.

R\$ 210

VIK A CABERNET SAUVIGNON

CHILE

um blend encantador que une os aromas de frutas vermelhas e especiarias do Vik A Carménère com a acidez e frescor do Sauvignon. Ótimo para harmonizar com pratos temperados e queijos.

R\$ 289

MARQUÉS DE CÁCERES GRAN RESERVA

CENICERO, ESPANHA

um tinto espanhol elegante, com Tempranillo como protagonista. Traz notas de frutas maduras, baunilha e toques de carvalho, perfeito para carnes e queijos curados.

R\$ 423

GUYOT GRAN RESERVA

VALLE DEL MAIPO, CHILE

No nariz é complexo e apresenta notas frutadas como ameixas e amoras entrelaçadas com aromas picantes e doces, como pimenta preta e moka, devido ao seu armazenamento em carvalho. Cor vermelho-rubi intensa e profunda. Doce e succulento na boca, com boa estrutura e taninos maduros e suaves.

R\$180

ABEL PINCHARD CÔTES DU RHÔNE

CORTE DO RHÔNE, FRANÇA

tinto francês com aroma frutado, fresco e floral. No paladar é seco, leve e possui taninos muito macios. É uma ótima escolha para carnes vermelhas, aperitivos e queijos.

R\$ 294

LOS INTOCABLES BLACK MALBEC ARGENTINA

SAN JUAN, ARGENTINA,

vinho argentino com envelhecimento em barris de bourbon, exala aromas de chocolate e caramelo. Na boca, a torra média proporciona sabores de baunilha e geleia de frutas vermelhas cozidas. Harmonização com carnes vermelhas, massas, risotos e queijos duros.

R\$ 165

RENWOOD GRANDPÈRE RESERVE ZINFANDEL

CONDADO DE AMADOR, ESTADOS UNIDOS

vinho encorpado dos EUA estruturado e potente. Tem final carnudo, com toques terrosos, de cacau, de ameixa e da passagem pela madeira. Combina bem com carnes vermelhas grelhadas, massas e pizzas.

R\$ 390



LUIGI BOSCA MALBEC

MENDOZA, ARGENTINA

Um clássico vinho tinto argentino, de grande corpo e estrutura, com coloração rubi de média intensidade. Apresenta aromas de ameixa madura, especiarias, frutas vermelhas ácidas e menta.

R\$ 149

ALMA NEGRA

MENDOZA, ARGENTINA

O consagrado Alma Negra é um delicioso “corte secreto” de Tikal, que não revela quais uvas ou qual a proporção que entra neste intrigante blend. O bouquet é exuberante e exótico, enquanto no palato o vinho se mostra macio e intenso, com personalidade bastante peculiar. Um dos maiores sucessos entre

R\$ 245

HUBERTO CANALE

DENÁRIO MALBEC

PATAGÔNIA, ARGENTINA

Oriundo de vinhedos localizados no Alto Valle de Rio Negro. Uvas colhidas manualmente, em baldes de 20 kg, durante a primeira semana de abril. Cor vermelha intensa com tons de violeta, aromas de pequenos frutos vermelhos da cordilheira patagônica (cassis, framboesa, ameixa, hortelã) presença na boca bem equilibrado, com taninos macios, aveludados e muito frutado.

R\$ 115

GUYOT PINOT NOIR

VALLE CENTRAL, CHILE

Vinho elaborado pela Viña Aresti, uma das mais reconhecidas vinícolas familiares do Chile. A história da vinícola se construiu pela paixão por excelência de seu fundador, don Vicente Aresti Astica. É envelhecido por 8 meses em barricas francesas e americanas de 3 ou mais usos, enquanto os 50% restantes são envelhecidos em tanques de aço inoxidável para preservar os aromas frutados.

R\$ 120

EL ENEMIGO MALBEC

GUALTALLARY, ARGENTINA

A premiada vinícola El Enemigo é o projeto conjunto de Alejandro Vigil, enólogo chefe de Catena Zapata e de Adriana Catena, filha mais nova de Nicolás Catena. É profundo, saboroso e repleto de camadas de fruta. É elaborado com 90% de Malbec, 8% de Cabernet Franc e 2% de Petit Verdot plantadas em três diferentes vinhedos da zona de Gualtallary, em Mendoza. Rico, concentrado e intenso, mas com um final de boca preciso e elegante, bastante longo.

R\$ 219

CORDERO CON PIEL DE LOBO MALBEC

MENDOZA, ARGENTINA

Produzido com a uva Malbec, cultivada entre 750 e 1.000 metros de altitude, em vinhedos localizados na região vitivinícola de Mendoza, na Argentina.

De coloração rubi intensa, revela, no nariz, aromas de frutas vermelhas maduras. Em boca, é um Vinho Tinto fresco, contando com boa acidez, taninos maduros e um final persistente.

R\$ 89

HUMBERTO CANALE DENARIO MERLOT

PATAGÔNIA, ARGENTINA

Na boca é cheio, mas suave, aveludado, muito frutado e intenso. Encorpado, contém notas de tabaco, chocolate e baunilha. Final longo na boca. Cordeiro patagônico, carnes cozidas, macarrão com molhos intensos. Aromas frutados de framboesa, cereja, groselha e groselha.

R\$ 129

VILLA ANTINORI

TOSCANA, ITÁLIA

um clássico italiano, com Sangiovese e outras uvas que trazem aromas de cereja, ameixa e especiarias. Equilibrado, é ideal para massas e carnes grelhadas.

R\$ 189

BRANCO

VILLA ROSA

BAIRRADA, PORTUGAL

Acompanha bem massas, peixes cozidos ou grelhados, mariscos, carnes brancas grelhadas e queijos macios. Cor Citrina definida com ligeiros tons esverdeados. Frutado jovem, predominante em notas de frutos de polpa branca, citrinos e nuances tropicais. No paladar frutado, fresco, harmonioso com notória presença final.

R\$ 89

AZUL DE VENTOZELO

DOURO, PORTUGAL

Este vinho, de cor amarelo pálido é extremamente fresco e aromático. No nariz destacam-se os aromas frutados a citrinos e pêra, com toque floral sutil. Apesar da elegância revelada na boca, surge estruturado, com mineralidade e acidez viva. Um vinho versátil, que pode ser servido como aperitivo, ou a acompanhar pratos leves, de peixe e carnes brancas, ou mesmo saladas.

R\$ 122

BURDIZZO FRASCATI

LAZIO, ITÁLIA

Companheiro perfeito de pratos de peixe, salmão grelhado e aperitivos. Brilha ao lado de uma boa massa “carbonara ou “cacio e pepe”. Cor Amarelo palhador. Sabor Maravilhosa intensidade floral, muito elegante e suave com notas de avelas no final.

R\$ 112

FRANCO CONTERNO LANGHE CHARDONNAY

PIEDMONT, ITÁLIA

Vinho branco para acompanhar qualquer refeição, é distintamente perfumado e intensamente frutado com um aroma cheio e aveludado sabor, combina perfeitamente com pratos de peixe e aperitivos.

R\$ 238

VILLA ANTINORI

TOSCANA, ITÁLIA

leve e refrescante, com notas de frutas cítricas e flores brancas. Harmoniza bem com frutos do mar, massas leves e saladas.

R\$ 178

