

# BOENA

IMPORTADORA

## PRODUTOS FINOS, CLIENTES ESPECIAIS.

DO AMOR PELA GASTRONOMIA, AO PRAZER DE LEVAR AOS NOSSOS  
CLIENTES E AMIGOS OS MELHORES PRODUTOS DO MUNDO.

CATÁLOGO DE PRODUTOS  
2022 - 2023

[WWW.IMPORTADORABOENA.COM.BR](http://WWW.IMPORTADORABOENA.COM.BR)

# VINHOS DO CHILE

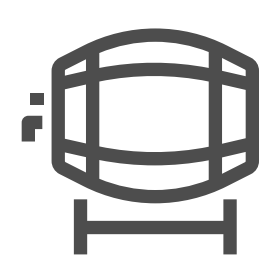
**A** VIU MANENT É UMA VINÍCOLA CHILENA DE PROPRIEDADE DA FAMÍLIA VIU. FUNDADA PELO IMIGRANTE CATALÃO MIGUEL VIU GARCÍA E SEUS DOIS FILHOS AGUSTÍN E MIGUEL VIU MANENT EM 1935, QUANDO FUNDARAM ADEGAS VIU EM SANTIAGO DO CHILE, DEDICANDO-SE AO COMÉRCIO DE VINHOS PARA O MERCADO LOCAL COM A MARCA "VINOS VIU".

**VIU MANENT**  
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

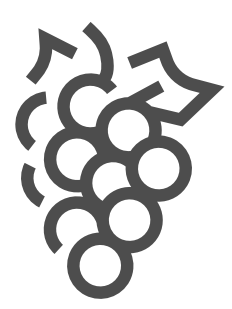


## VIU 1

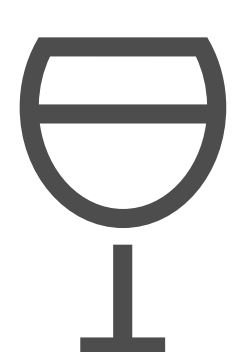
**VIU 1 2018 - DÉCIMA SÉTIMA EDIÇÃO**



BARRIS E FOUDES DE CARVALHO FRANCÊS



MALBEC 87%, CABERNET SAUVIGNON 9% E PETIT VERDOT 4%



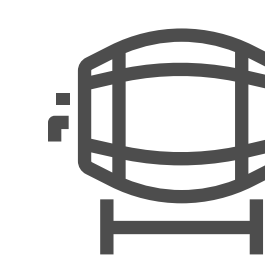
UM VINHO ELEGANTE E EXPRESSIVO, COM AROMAS DE FRUTAS VERMELHAS E VIOLETAS, E SUAVES NOTAS DE ERVAS E ESPECIARIAS. FRESCO, DE GRANDE TEXTURA E PROFUNDIDADE.



## EL INCIDENTE



**EL INCIDENTE 2018 DÉCIMA EDIÇÃO**



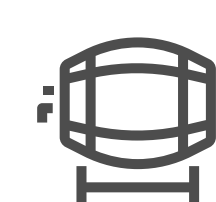
ENVELHECIDO EM BARRIS DE CARVALHO FRANCÊS



CARMÉNÈRE 85% E MALBEC 15%



CATIVANTE, COM AROMAS DE ESPECIARIAS EXÓTICAS, VIOLETAS, FRUTAS NEGRAS, VERMELHAS, E SUTIS NOTAS HERBAIS. UM VINHO SÓLIDO, FRESCO, DE AGRAVÁVEL TEXTURA E PROFUNDIDADE.



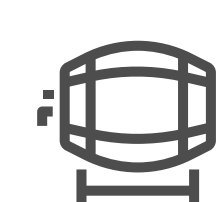
BARRIS DE CARVALHO,  
AÇO INOXIDÁVEL



CARMÉNERÈ 98% E  
SYRAH 2%



NOTA DE DEGUSTAÇÃO:  
AROMAS DE FRUTAS VERMELHAS E  
NEGRAS. EQUILIBRADO, ESTRUTURA  
MÉDIA E FINAL PERSISTENTE.



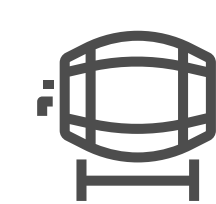
BARRIS DE  
CARVALHO FRANCÊS



CABERNET SAUVIGNON 98%  
E SYRAH 2%



NOTA DE DEGUSTAÇÃO:  
AROMAS DE FRUTAS VERMELHAS,  
ESPECIARIAS E CACAU. EQUILIBRADO,  
DE CORPO MÉDIO, COM TANINOS  
SUAVES E REDONDOS.



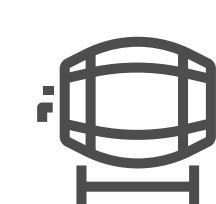
BARRIS DE  
CARVALHO FRANCÊS



MALBEC 98% E  
SYRAH 2%



NOTA DE DEGUSTAÇÃO:  
AROMAS DE MIRTILO, AMORAS E  
NOTAS FLORAIS. FRUTADO E  
REFRESCANTE, DE FINAL  
EQUILIBRADO E ELEGANTE.



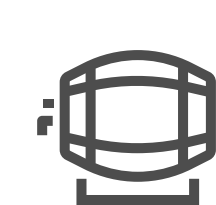
BARRIS DE  
CARVALHO FRANCÊS



MERLOT 98% E  
SYRAH 2%



NOTA DE DEGUSTAÇÃO:  
AROMAS DE AMEIXA, CEREJA E  
NOTAS DE BAUNILHA. EQUILIBRADO,  
DE CORPO MÉDIO, TANINOS SUAVES  
E FINAL PERSISTENTE. FINAL LONGO  
E RETROGOSTO FRUTADO.



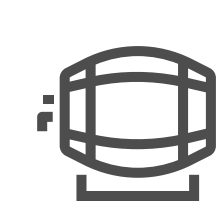
BARRIS DE CARVALHO,  
AÇO INOXIDÁVEL



CHARDONNAY 93% E  
VIOGNIER 7%



NOTA DE DEGUSTAÇÃO:  
AROMA EXPRESSIVO, COM NOTAS  
DE FRUTAS CÍTRICAS, MELÃO E  
FLORES BRANCAS. REFRESCANTE,  
FRUTADO, INTENSO E PROLONGADO.



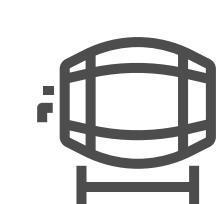
BARRIS DE CARVALHO,  
AÇO INOXIDÁVEL



MALBEC 100%



NOTA DE DEGUSTAÇÃO:  
AROMA PERFUMADO, COM NOTAS  
DE FLORES E FRUTAS BRANCAS,  
LICHIA E FRAMBOESA. VIBRANTE,  
JOVEM E SUCULENTO.



AÇO INOXIDÁVEL



SAUVIGNON BLANC 100%




NOTA DE DEGUSTAÇÃO:  
AROMAS DE FRUTAS BRANCAS E CÍTRICAS.  
REFRESCANTE E EQUILIBRADO, DE FINAL  
FRUTADO E PROLONGADO.



### GRAN RESERVA CARMÉNÈRE 2019

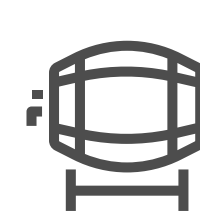
 BARRIS DE CARVALHO FRANCÊS

 CARMÉNÈRE 98% E TANNAT 2%


 **NOTA DE DEGUSTAÇÃO:**  
AROMAS FLORAIS E HERBAIS, COM FRUTAS VERMELHAS E NOTAS DE PIMENTA NEGRA. EQUILIBRADO, CREMOSO, COM TANINOS SUAVES E UM AGRADÁVEL FINAL.



### GRAN RESERVA CHARDONNAY 2019

 BARRIS DE CARVALHO, AÇO INOXIDÁVEL

 CHARDONNAY 100%


 **NOTA DE DEGUSTAÇÃO:**  
UM VINHO INTENSO E COMPLEXO, DE AROMAS FRUTADOS E NUANCES CÍTRICAS E FLORAIS. EQUILIBRADO E COM UMA ACIDEZ RICA, PROFUNDO E PERSISTENTE.



### GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2019

 BARRIS DE CARVALHO FRANCÊS

 CABERNET SAUVIGNON 95% E CABERNET FRANC 5%


 **NOTA DE DEGUSTAÇÃO:**  
FRUTADO, COM AROMAS DE GROSELHA, FIGOS E NOTAS DE BAUNILHA. ESTRUTURADO E BALANCEADO, DE FINAL COMPLEXO E COM SUTIL RETROGOSTO DE CAMELO.



### GRAN RESERVA MALBEC 2019

 BARRIS DE CARVALHO FRANCÊS

 MALBEC 94%, SYRAH 5% E PETIT VERDOT 1%

 **NOTA DE DEGUSTAÇÃO:**  
DE COR VIOLETA, COM INTENSAS NOTAS DE FLORES E FRUTAS VERMELHAS. AMPLO, FRESCO E DE GRANDE ESTRUTURA. EQUILIBRADO E COM FINAL PROLONGADO.


**ViBO**

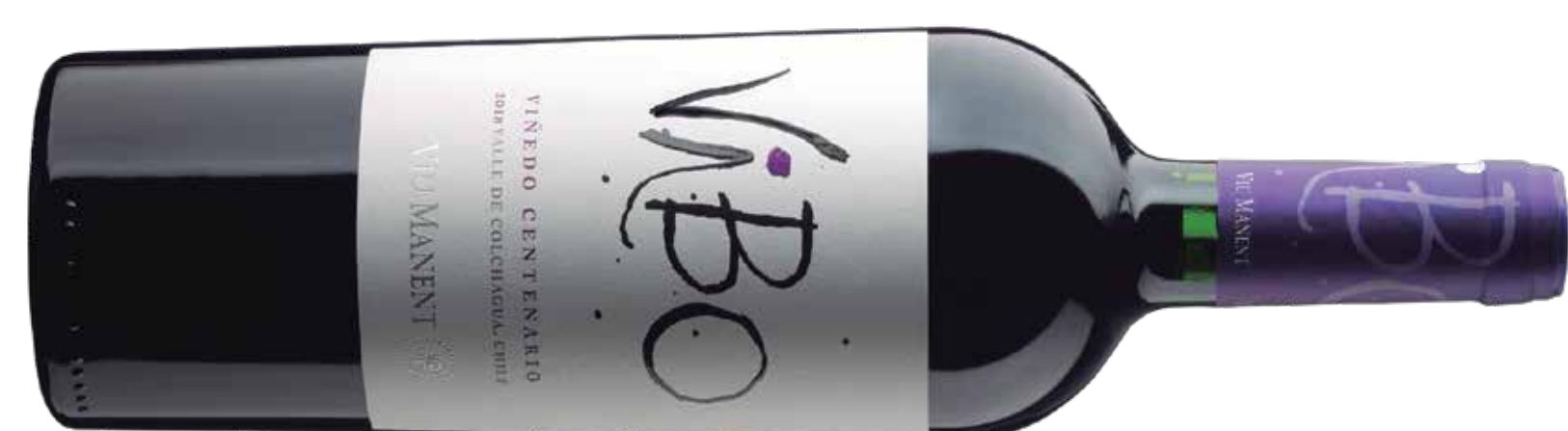


### VIBO PUNTA DEL VIENTO 2018

 Foudres de CARVALHO FRANCÊS

 GRENACHE 60%, MOURVEDRE 24% E SYRAH 16%


 **NOTA DE DEGUSTAÇÃO:**  
UM VINHO REPLETO DE FRUTAS VERMELHAS E AZUIS, NOTAS FLORAIS E HERBAIS. REFRESCANTE, COM GRANDE PERSONALIDADE E FINAL AGRADÁVEL E PERSISTENTE.



### VIBO VIÑEDO CENTENARIO 2018


 BARRIS E Foudres de CARVALHO FRANCÊS

 CABERNET SAUVIGNON 60% E MALBEC 40%

 **NOTA DE DEGUSTAÇÃO:**  
AROMA DELICADO DE FRUTAS VERMELHAS E SUTIS NOTAS DE ERVAS E ESPECIARIAS. VIBRANTE, ELEGANTE E DE GRANDE PROFUNDIDADE.



**SINGLE VINEYARD CARMÉNÈRE 2018 - LOMA BLANCA**
 BARRIS DE  
CARVALHO FRANCÊS

 CARMÉNÈRE 100%

 **NOTA DE DEGUSTAÇÃO:**  
FRUTADO, COM NOTAS DE CEREJA,  
FRAMBOESA, MIRTILO E ESPECIARIAS.  
UM VINHO REDONDO, COM BOA  
ESTRUTURA E EQUILÍBRIO.


**SINGLE VINEYARD CABERNET SAUVIGNON 2018 - LA CAPILLA**
 BARRIS DE  
CARVALHO FRANCÊS

 CABERNET SAUVIGNON 100%

 **NOTA DE DEGUSTAÇÃO:**  
COMPLEXO, COM AROMAS DE AMEIXA,  
GROSELHA, CEREJA E ESPECIARIAS.  
ESTRUTURADO E COM TANINOS DOCES,  
POSSUI UM FINAL AGRADÁVEL E  
PERSISTENTE.


**SINGLE VINEYARD MALBEC 2018 - SAN CARLOS**
 BARRIS E FOUDES DE  
CARVALHO FRANCÊS

 MALBEC 100%

 **NOTA DE DEGUSTAÇÃO:**  
FRUTADO, COM AROMAS DE AMORA,  
MIRTILO E SUTIS NOTAS DE VIOLETAS.  
FRESCO E ELEGANTE, COM UM AMPLO  
E PERSISTENTE FINAL.

**SINGLE VINEYARD SYRAH 2018 - EL OLIVAR**
 BARRIS DE CARVALHO  
FRANCÊS

 SYRAH 100%


 **NOTA DE DEGUSTAÇÃO:**  
COM AROMAS DE FRUTAS NEGRAS E  
VERMELHAS, É UM VINHO COMPLEXO  
DE BOA ESTRUTURA E DELICIOSA ACIDEZ,  
COM AGRADÁVEL E PERSISTENTE FINAL.

**VIU8**

CUVÉE INFINITO

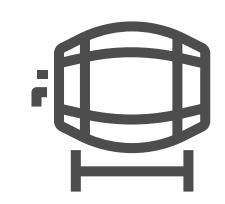

**VIU∞ CUVÉE INFINITO 2017**
 BARRIS DE  
CARVALHO FRANCÊS

 CABERNET SAUVIGNON 61%,  
MALBEC 33% E  
CABERNET FRANC 6%

 **NOTA DE DEGUSTAÇÃO:**  
UM VINHO ELEGANTE, COM AROMAS DE  
CASSIS, AMEIXAS, CEREJAS E SUAVES NOTAS  
FLORAIS. VIBRANTE, EQUILIBRADO E COM  
FINAL PERSISTENTE.



### SECRETO DE VIU MANENT VIOGNIER 2018



AÇO INOXIDÁVEL

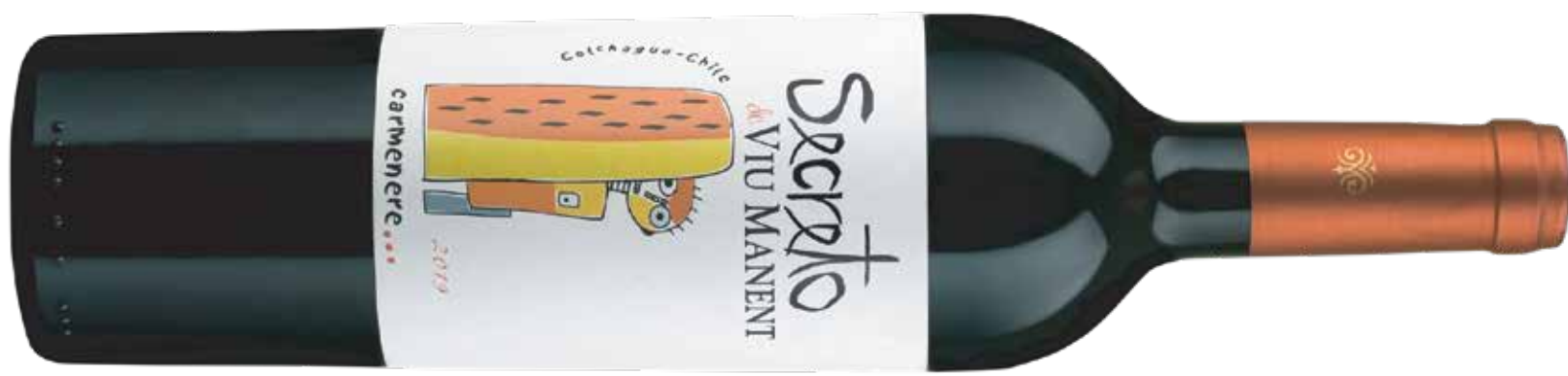


VIOGNIER 85% E 15% É "SECRETO"

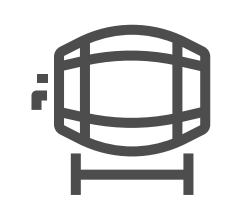


NOTA DE DEGUSTAÇÃO:

FRUTADO E VIBRANTE, COM AROMAS DE FRUTAS BRANCAS E SUAVES NOTAS DE FLORES BRANCAS. EQUILIBRADO, COM FINAL PERSISTENTE E PAZEROSO.



### SECRETO DE VIU MANENT CARMÉNÈRE 2017



BARRIS DE CARVALHO FRANCÊS, AÇO INOXIDÁVEL



CARMÉNÈRE 85% E 15% É "SECRETO"

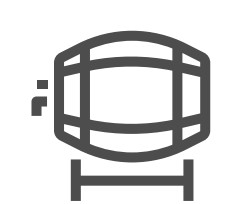


NOTA DE DEGUSTAÇÃO:

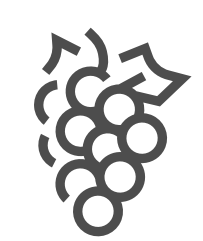
UM VINHO EQUILIBRADO, COM AROMAS DE FRUTAS VERMELHAS E UMA SUAVE NOTA DE ERVAS. FRESCO, COM TANINOS REDONDOS E AGRADÁVEL FINAL.



### SECRETO DE VIU MANENT MALBEC 2019



BARRIS DE CARVALHO FRANCÊS



MALBEC 85% E 15% É "SECRETO"

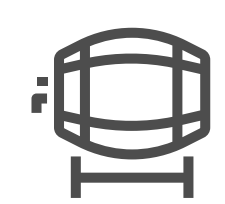


NOTA DE DEGUSTAÇÃO:

UM VINHO EXPRESSIVO, COM AROMAS DE FRUTAS VERMELHAS E NOTAS DE VIOLETA. COM BOA ESTRUTURA E ÓTIMO VOLUME, COM FINAL ELEGANTE E EQUILIBRADO.



### SECRETO DE VIU MANENT PINOT NOIR 2019



BARRIS DE CARVALHO FRANCÊS E AÇO INOXIDÁVEL



PINOT NOIR 100%

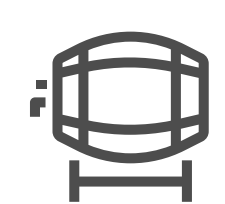


NOTA DE DEGUSTAÇÃO:

COMPLEXO, COM AROMAS DE FRUTAS VERMELHAS COMO MORANGO, CEREJA E NOTAS FLORAIS. DE FRESCA ACIDEZ, COM FINAL LONGO E REDONDO.



### SECRETO DE VIU MANENT SYRAH 2019



BARRIS DE CARVALHO FRANCÊS, AÇO INOXIDÁVEL



SYRAH 85% E 15% É "SECRETO"

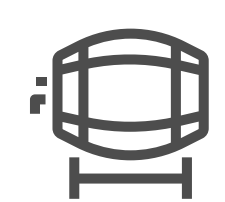


NOTA DE DEGUSTAÇÃO:

UM VINHO FRUTADO E FRESCO, COM AROMAS DE MIRTILO, CEREJAS MADURAS E ESPECIARIAS DOCES. VERTICAL, COM DELICIOSA ACIDEZ E FINAL PERSISTENTE.



### SECRETO DE VIU MANENT SAUVIGNON BLANC 2019



AÇO INOXIDÁVEL



SAUVIGNON BLANC 100%



NOTA DE DEGUSTAÇÃO:

FRUTADO, COM AROMAS DE FRUTAS BRANCAS E NOTAS FLORAIS. FRESCO E COM ACIDEZ RICA E EXPRESSIVA, FINAL PERSISTENTE E AGRADÁVEL.

# VINHOS DO CHILE

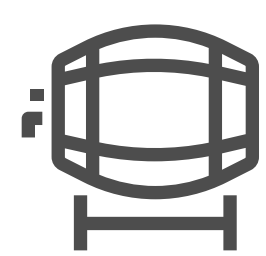
VÍÑAS FAMILIARES DE CHILE, OU VFC, É UMA EMPRESA CONJUNTA ENTRE AS FAMÍLIAS CHILENAS BOUCHON E BISQUERTT, QUE COMBINARAM DÉCADAS DE HISTÓRIA E TRADIÇÕES VINÍCOLAS PARA PRODUIR VINHOS DE EXCEPCIONAL QUALIDADE.

UNIDAS POR DÉCADAS DE AMIZADE, AS DUAS FAMÍLIAS CRIARAM ESTE AMBICIOSO PROJETO ENOLÓGICO QUE REFLETE SUA EXPERIÊNCIA E TRAJETÓRIA.

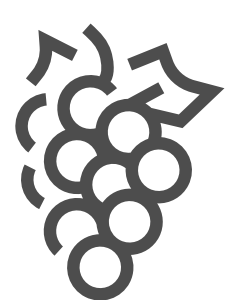
VFC  
WINES



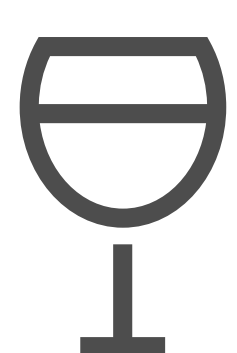
## RAYEN RESERVA CABERNET SAUVIGNON



AÇO INOXIDÁVEL



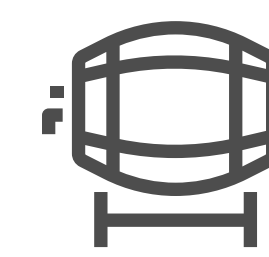
CABERNET SAUVIGNON 100%



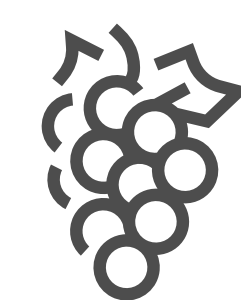
NOTA DE DEGUSTAÇÃO:  
DE COR RUBI VIBRANTE, RICO EM FRUTAS NEGRAS MADURAS, AMEIXA E PIMENTA. DE CORPO MÉDIO LEVE, TANINOS SUAVES E SUCULENTOS,



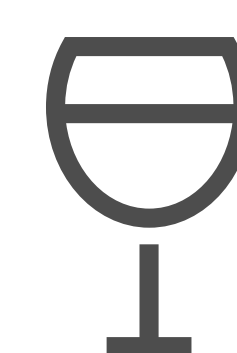
## RAYEN RESERVA MERLOT



AÇO INOXIDÁVEL



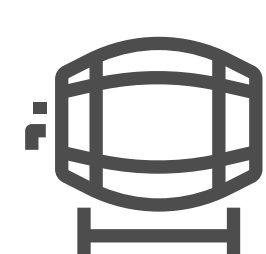
MERLOT 100%



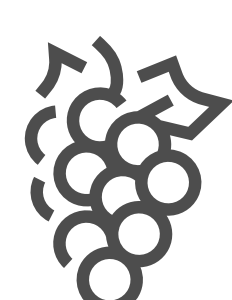
NOTA DE DEGUSTAÇÃO:  
NOSSO MERLOT POSSUI COR RUBI BRILHANTE, É RICO EM FRUTAS VERMELHAS MADURAS, E POSSUI NOTAS DE MORANGOS E COGUMELOS SELVAGENS. DE CORPO MÉDIO LEVE E TANINOS SUAVES E SUCULENTOS.



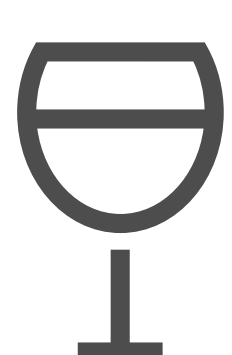
### RAYEN RESERVA CARMÉNÈRE



AÇO INOXIDÁVEL



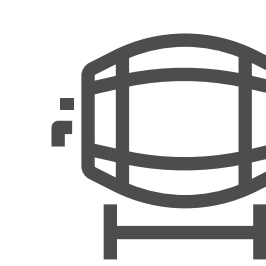
CARMÉNÈRE 100%



**NOTA DE DEGUSTAÇÃO:**  
DE COR VERMELHO RUBI, AROMAS DE FRUTAS VERMELHAS MADURAS COMO CEREJA E FRAMBOESA. APRESENTA NOTAS DE PIMENTA VERDE E PÁPRICA TÍPICA DA CASTA, COM UM CORPO MÉDIO LEVE, MACIO, E SUCULENTOS TANINOS.



### RAYEN RESERVA ROSÉ



AÇO INOXIDÁVEL



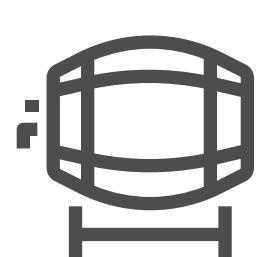
SYRAH 50% E MALBEC 50%



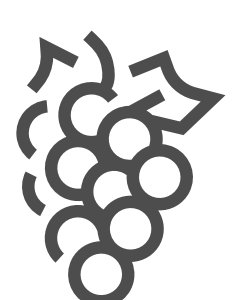
**NOTA DE DEGUSTAÇÃO:**  
DE COLORAÇÃO ROSADA PÁLIDA, COM AROMA FRESCO E FRUTADO DE MORANGOS, FRAMBOESAS, LAVANDA E ESPECIARIAS COMO PIMENTA VERMELHA. POSSUI BOA ACIDEZ, CORPO MÉDIO LEVE E TANINOS SUAVES E SUCULENTOS.



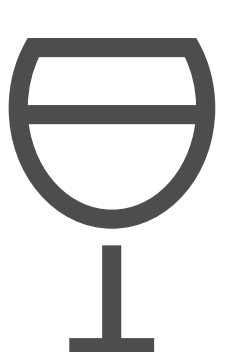
### RAYEN RESERVA SAUVIGNON BLANC



AÇO INOXIDÁVEL



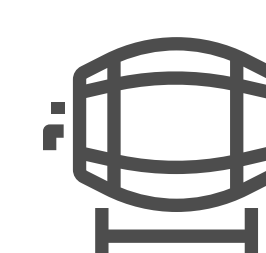
SAUVIGNON BLANC 100%



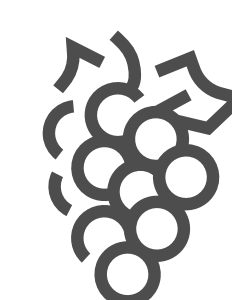
**NOTA DE DEGUSTAÇÃO:**  
DE COR AMARELO PALHA, POSSUI AROMAS DE FRUTAS CÍTRICAS, COMO MARACUJÁ E LIMÃO, E NOTAS DE FRUTAS BRANCAS, COMO PÊSSEGO E MELÃO. EM BOCA É FRESCO E FRUTADO, COM ÓTIMA ACIDEZ.



### RAYEN RESERVA CHARDONNAY



AÇO INOXIDÁVEL



CHARDONNAY 100%



**NOTA DE DEGUSTAÇÃO:**  
DE COR AMARELA DOURADA E AROMAS DELICADOS DE FRUTAS TROPICAIS E FLORES BRANCAS. UM VINHO COMPLEXO, FRESCO COM RICA E ELEGANTE ACIDEZ.



# VINHOS DA ARGENTINA



**H**ERENCIA É O NOME E O SIGNIFICADO. DUAS VINÍCOLAS, DOIS VINHEDOS ANTIGOS EM ÁREAS PRIVILEGIADAS DE MENDOZA. UM TERROIR COM HISTÓRIA É A HERANÇA QUE SUSTENTA A BASE DO PRESENTE E DO FUTURO DA ADEGA.

VINHOS PRODUZIDOS HÁ MAIS DE 25 ANOS COM PAIXÃO E RESPEITO, DO TRABALHO E DEDICAÇÃO DOS HOMENS E MULHERES QUE ACOMPANHAM ESTE CAMINHO.



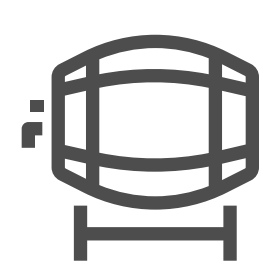
## POLO

BODEGA Y VIÑEDOS

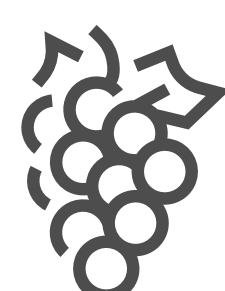
**HERENCIA**  
LA PALABRA



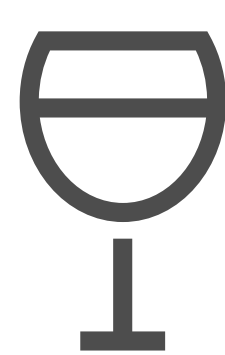
### HERENCIA LA PALABRA MALBEC



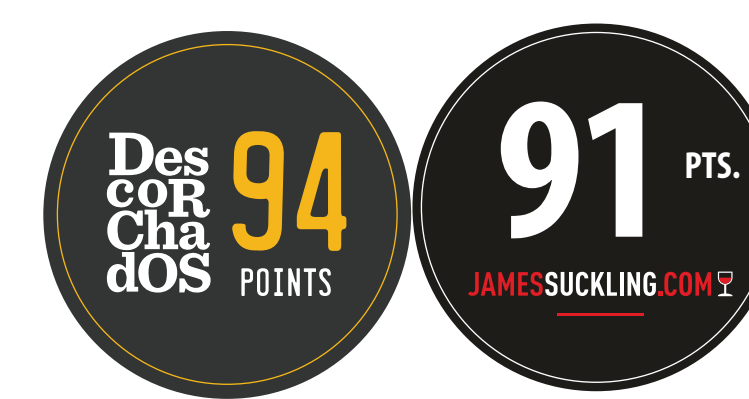
BARRIS DE CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO



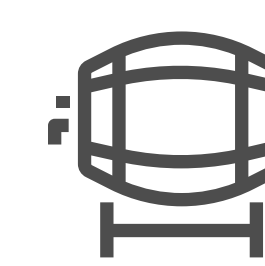
MALBEC 100%



**NOTA DE DEGUSTAÇÃO:** DE COR VERMELHA INTENSA COM NUANCES VIOLETA, É UM VINHO FRUTADO E ELEGANTE, COM AROMA DE AMEIXAS E NOTAS BALSÂMICAS.



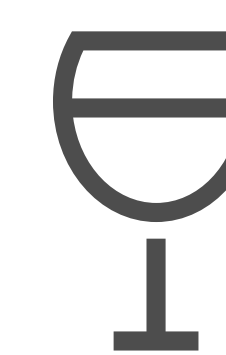
### HERENCIA LA PALABRA BLEND TINTAS



BARRIS DE CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO



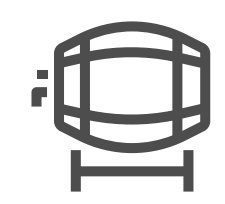
MALBEC 60%, CABERNET SAUVIGNON 35% E MERLOT 5%



**NOTA DE DEGUSTAÇÃO:** UM VINHO INTENSO, COM AROMA DE AMORAS, AMEIXAS, ESPECIARIAS E CAFÉ. TANINOS AMPLOS, EQUILIBRADO E DE FINAL PERSISTENTE.



### HERENCIA TRABAJO CHARDONNAY



AÇO INOXIDÁVEL



CHARDONNAY 100%

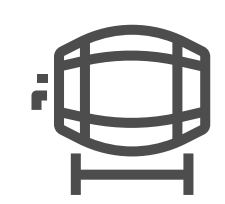


NOTA DE DEGUSTAÇÃO:

DE COR AMARELA COM TONS ESVERDEADOS, É UM VINHO COM AROMAS DE FRUTAS BRANCAS E TROPICAIS. FRESCO, CÍTRICO, SEM PERDER O VOLUME E A ELEGÂNCIA DO CHARDONNAY.



### HERENCIA TRABAJO ROSÉ



AÇO INOXIDÁVEL



MALBEC 100%

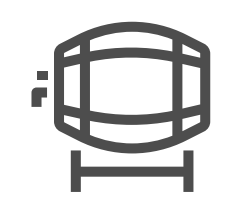


NOTA DE DEGUSTAÇÃO:

UM ROSÉ RICO E FRUTADO, DE AROMA PERFUMADO. NOTAS DE FLORES E FRUTAS BRANCAS. VIBRANTE, COM BOM EQUILIBRIO ACIDEZ.



### HERENCIA TRABAJO MALBEC



AÇO INOXIDÁVEL



MALBEC 100%

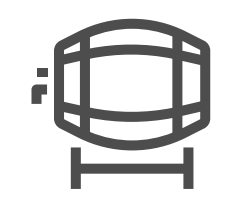


NOTA DE DEGUSTAÇÃO:

UM VINHO EXPRESSIVO, COM AROMAS DE FRUTAS VERMELHAS E BAUNILHA. ELEGANTE, COM TANINOS SUAVES E FINAL FRUTADO E AGRADÁVEL.



### HERENCIA TRABAJO RED BLEND



AÇO INOXIDÁVEL



PINOT NOIR 60% E MALBEC 40%

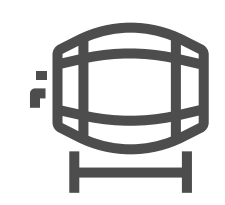


NOTA DE DEGUSTAÇÃO:

DE COR VERMELHA PROFUNDA E COM REFLEXOS VIOLÁCEOS. NOTAS MARCANTES DE AMEIXAS E CASSIS. NA BOCA É SEDOSO E COMPLEXO, COM BOA ESTRUTURA E SABORES PICANTES.



### HERENCIA TRABAJO CABERNET SAUVIGNON



AÇO INOXIDÁVEL



CABERNET SAUVIGNON 100%

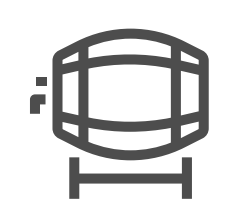


NOTA DE DEGUSTAÇÃO:

INTENSO, COM AROMAS DE FRUTAS NEGRAS MADURAS, ESPECIARIAS E NOTAS DE CAFÉ. NA BOCA PERCEBE-SE UM VINHO SUCULENTO E ELEGANTE, COM SABORES FRUTADOS E HERBAIS.



### HERENCIA TRABAJO EXTRA BRUT



AÇO INOXIDÁVEL



PINOT NOIR 100%

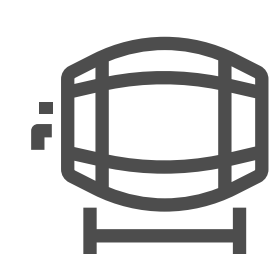


NOTA DE DEGUSTAÇÃO:

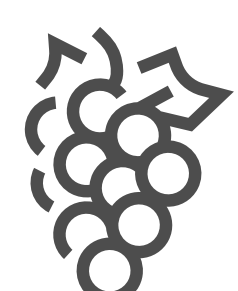
UM VINHO FRUTADO E DELICADO QUE LEMBRA AMEIXAS, FRAMBOESAS E CEREJAS. NA BOCA É REFRESCANTE E VOLUPTUOSO, COM BOLHAS PEQUENAS E PERSISTENTES, COMO ESPERADO DE UM BOM VINHO ESPUMANTE.



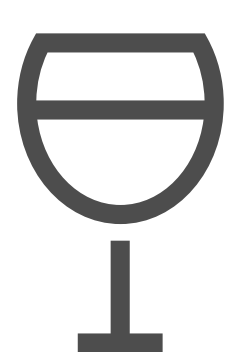
**HERENCIA RESPETO  
BLEND BLANCAS**



AÇO INOXIDÁVEL



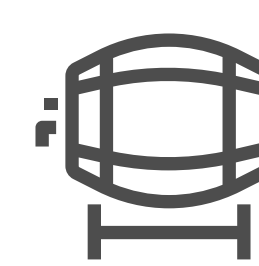
CHARDONNAY 70%,  
VIOGNIER 25% E TORRONTÉS 5%



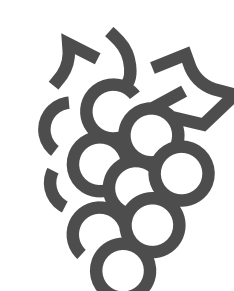
NOTA DE DEGUSTAÇÃO:  
UM VINHO EXÓTICO QUE  
CONJUGA PÊSSEGOS COM  
LIMÃO E MELÃO. NA BOCA É  
UM VINHO UNTUOSO, COM BOA  
TEXTURA E RITMO ÁGIL,  
COMBINANDO COMPLEXIDADE  
E FRESCOR.



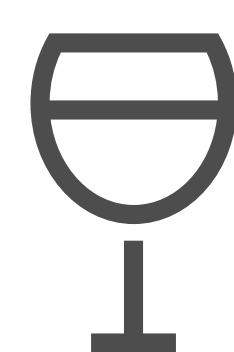
**HERENCIA RESPETO  
MALBEC**



BARRIS DE CARVALHO  
FRANCÊS E AMERICANO



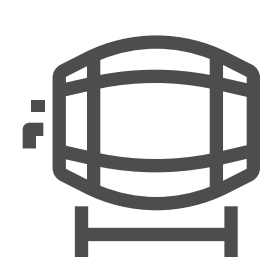
MALBEC 100%



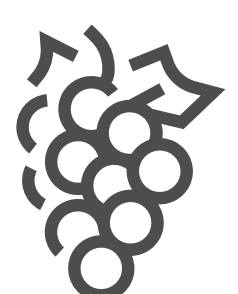
NOTA DE DEGUSTAÇÃO:  
DE COR VERMELHA VIOLÁCEA,  
É UM VINHO DE INTENSOS  
AROMAS DE AMEIXAS MADURAS  
E MORANGOS, COM NOTAS DE  
BAUNILHA E CACAU.  
EQUILIBRADO E COMPLEXO,  
COM FINAL LONGO E TANINOS  
AMPLOS E EQUILIBRADOS.



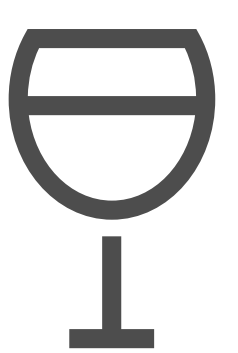
**HERENCIA RESPETO  
CABERNET FRANC**



BARRIS DE  
CARVALHO FRANCÊS



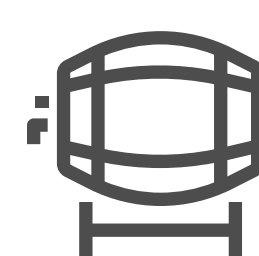
CABERNET FRANC 100%



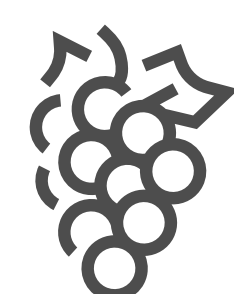
NOTA DE DEGUSTAÇÃO:  
INTENSO, COM AROMAS DE  
FRUTAS VERMELHAS, GELÉIA  
DE MORANGOS E NOTAS DE  
ESPECIARIAS. ELEGANTE, COM  
TANINOS SEDOSOS E ACIDEZ  
NATURAL E REFRESCANTE.  
UM EXPOENTE DE SEU TERROIR.



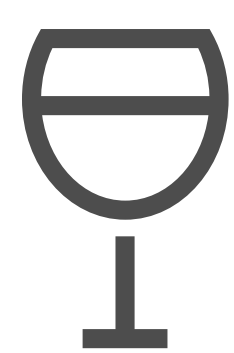
**HERENCIA RESPETO  
BRUT NATURE**



AÇO INOXIDÁVEL



PINOT NOIR 100%



NOTA DE DEGUSTAÇÃO:  
APRESENTA COR SALMÃO E  
BOLHAS PERSISTENTES.  
NO NARIZ, O DELICADO AROMA  
FRUTADO SE DESTACA COM  
MEMÓRIAS DE PÃO COZIDO,  
FERMENTO E NOZES. POSSUI  
ENTRADA AMIGÁVEL COM CORPO  
MARCADO E ACIDEZ EQUILIBRADA.

# VINHOS DA ARGENTINA

**N**OSSO NOME CARREGA A IDENTIDADE DAS NOSSAS TERRAS E VINHAS, DE ONDE VÊM AS UVAS QUE DÃO ORIGEM AO NOSSO LÍQUIDO.

LA CUESTA DEL MADERO ERA O NOME DE UM DOS CAMINHOS QUE LEVAVAM OS VISITANTES AO ANTIGO CASARÃO E VINÍCOLAS.

SOMOS HISTÓRIA E TRADIÇÃO NA ARGENTINA, DO NOSSO NOME À MESA.

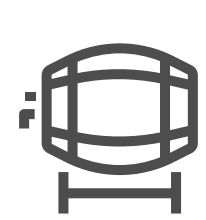
## Cuesta del Madero

M E N D O Z A A R G E N T I N A



### CLÁSICO

#### CUESTA DEL MADERO CHARDONNAY 2021



TANQUES DE  
CONCRETO

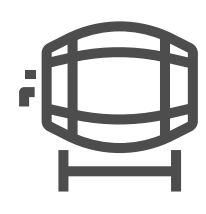


CHARDONNAY 100%



**NOTA DE DEGUSTAÇÃO:**  
ESTE CHARDONNAY OFERECE AROMAS DE FRUTAS TROPICAIS FRESCAS. ESTES SABORES DE FRUTAS SÃO COMPLEMENTADOS POR NOTAS MINERAIS E UM FINAL FRESCO.

#### CUESTA DEL MADERO MALBEC 2021



AÇO INOXIDÁVEL,  
CARVALHO FRANCÊS  
E AMERICANO

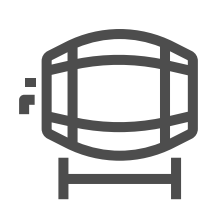


MALBEC 90% E  
SYRAH 5% , BONARDA 5%



**NOTA DE DEGUSTAÇÃO:**  
MALBEC FRUTADO E SABOROSO, DE COR INTENSA, AROMAS TENTADORES DE FRUTAS PRETAS E VERMELHAS COM NOTAS SUTIS DE TABACO. LEVES NOTAS DE ERVAS QUE LEVAM A UM FINAL SUAVE E EQUILIBRADO.

#### CUESTA DEL MADERO CABERNET SAUVIGNON 2020



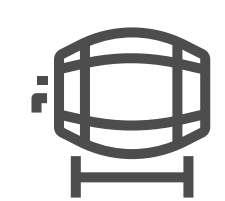
AÇO INOXIDÁVEL,  
CARVALHO FRANCÊS  
E AMERICANO



CABERNET SAUVIGNON 85%  
E CABERNET FRANC 15%



**NOTA DE DEGUSTAÇÃO:**  
DE COR RUBI ESCURA, COM AROMAS DE CEREJA E AMEIXA FRESCA. SABORES DE GROSELHA COM NUANCES DE PIMENTA VERDE, COMBINADAS COM NOTAS DE TRUFAS E CASSIS E COM FINAL LONGO E VIBRANTE.



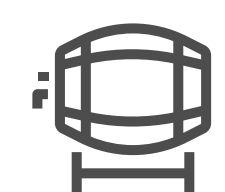
BARRIS DE CARVALHO  
FRANCÊS



BONARDA 80% E  
MALBEC 20%



NOTA DE DEGUSTAÇÃO:  
DE COR VERMELHO RUBI COM TONS  
VIOLETAS, NO NARIZ NOTAM-SE FRUTAS  
VERMELHAS, COM UM TOQUE PICANTE E  
FLORAL. NA BOCA É DOCE COM TANINOS  
SEDOSOS E ACIDEZ REFRESCANTE.



TANQUES DE CIMENTO  
E EPÓXI

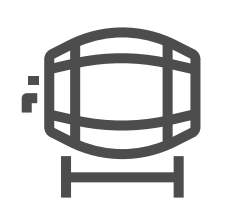


CHENIN 80% E  
CHARDONNAY 20%



NOTA DE DEGUSTAÇÃO:  
DE COR AMARELA COM REFLEXOS  
ESVERDEADOS, NO NARIZ NOTAS DE  
FRUTAS CÍTRICAS E TROPICAIS SÃO  
PERCEBIDAS. NA BOCA É ELEGANTE,  
HARMONIOSO E REFRESCANTE.

## RESERVA



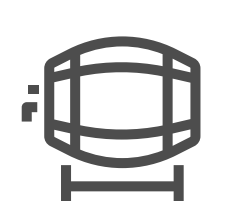
AÇO INOXIDÁVEL E BARRIS  
E CARVALHO FRANCÊS



CABERNET SAUVIGNON 90%  
E CABERNET FRANC 10%



NOTA DE DEGUSTAÇÃO:  
COR RUBI PROFUNDA E AROMAS DE  
AMEIXAS MADURAS, CEREJAS PRETAS E  
CASSIS. RICO E ENCORPADO, SABORES DE  
CEREJA PRETA SÃO COMPLEMENTADOS POR  
SUTIS NOTAS DE CRAVO E CACAU. FINAL  
PERSISTENTE COM ESTRUTURA ELEGANTE.



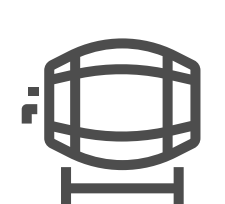
AÇO INOXIDÁVEL, BARRIS  
DE CARVALHO FRANCÊS E  
AMERICANO



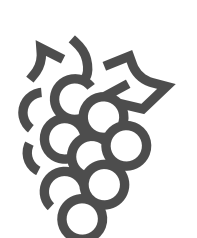
MALBEC 100%



NOTA DE DEGUSTAÇÃO:  
DE COR VIOLETA INTENSA. NO NARIZ SÃO  
PERCEBIDOS NOTAS DE AMEIXAS, CEREJAS,  
FRUTAS, CHOCOLATES, ESPECIARIAS SUAVES  
E CASSIS. RICO NA BOCA, MUITO  
EXPRESSIVO, E DE FINAL LONGO E  
TANINOS AVELUDADOS.



TANQUES DE CIMENTO E  
BARRIS CARVALHO FRANCÊS



CHARDONNAY 100%



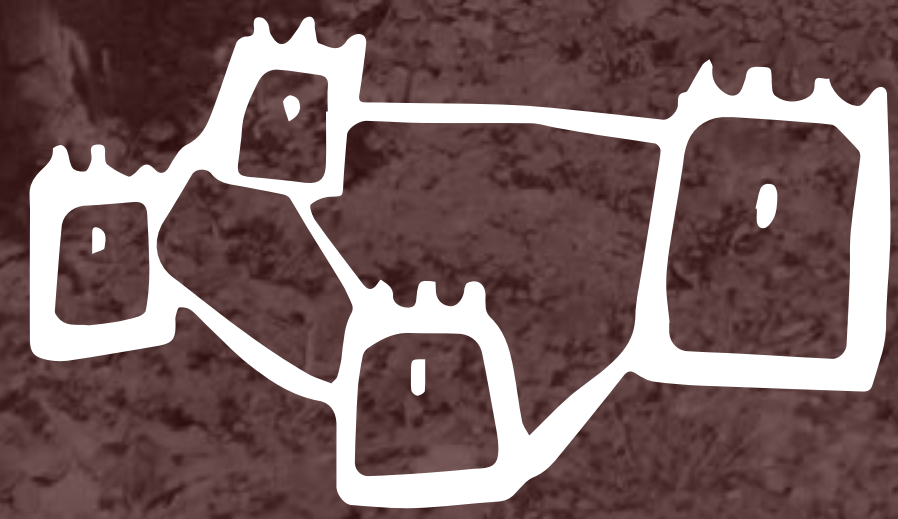
AROMAS DE FRUTAS TROPICAIS FRESCAS.  
SABORES FRUTADOS QUE SÃO  
COMPLEMENTADOS POR NOTAS MINERAIS E  
UMA TEXTURA SUTIL E AMANTEIGADA QUE  
LEVA A UM ACABAMENTO LUXUOSO E  
REDONDO NA BOCA.

# VINHOS DA ESPANHA

É ESSENCIAL SABER O QUE VOCÊ TEM E O QUE DESEJA QUE SE TORNE. A TEORIA É IMPORTANTE, MAS SE APRENDE FAZENDO.

“SE EXISTE ALGUMA FILOSOFIA NO MUNDO DO VINHO, É AGIR NO MOMENTO CERTO. NEM MUITO CEDO, NEM MUITO TARDE: TUDO A SEU TEMPO.”

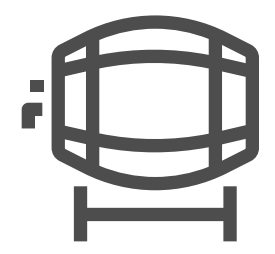
JOSEP VADRÍ • ENÓLOGO DE CLOS MONTBLANC



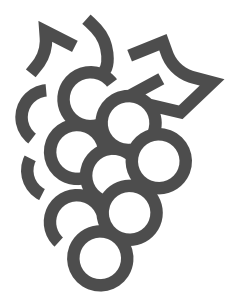
CLOS  
MONT-  
BLANC



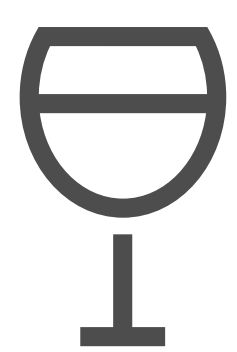
## CLOS MONT-BLANC ÚNIC TREPAT 2016



BARRIS DE CARVALHO



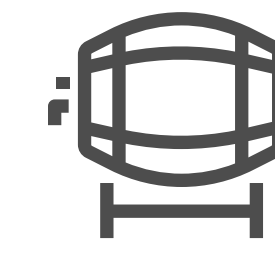
TREPAT 100%



NOTA DE DEGUSTAÇÃO:  
COR INTENSA E VIVA QUE  
LEMBRA AS FOLHAS DAS  
CEREJEIRAS DE JARDIM.  
AROMAS DE PIMENTA PRETA  
E ERVAS AROMÁTICAS.



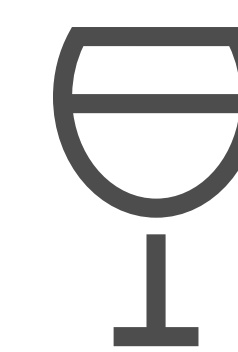
## CLOS MONT-BLANC ÚNIC CHARDONNAY 2019



BARRIS DE CARVALHO



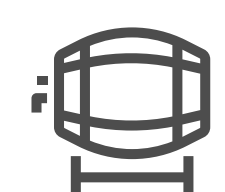
CHARDONNAY 100%



NOTA DE DEGUSTAÇÃO:  
DE TONALIDADE AMARELO PALHA  
E ÂMBAR.  
AROMA MUITO INTENSO,  
PERSISTENTE E COM NOTAS DE  
FRUTA. NA BOCA É REDONDO,  
SEDOSO E ELEGANTE.



CONSTEL-LACIÓ GRENACHE BLANC 2019



AÇO INOXIDÁVEL



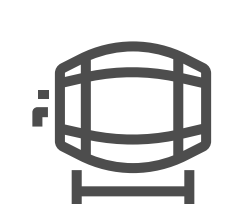
GRENACHE BLANC 100%



NOTA DE DEGUSTAÇÃO:  
COR AMARELA PÁLIDA COM TONS  
ESVERDEADOS. BRILHANTE E LIMPO,  
COM AROMA INTENSO DE FRUTAS  
MADURAS. NA BOCA É MORNO E  
PERSISTENTE.



CASTELL TEMPRANILLO 2019



BARRIS DE CARVALHO



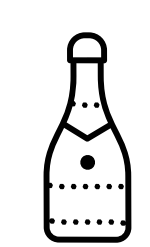
TEMPRANILLO 100%



NOTA DE DEGUSTAÇÃO:  
INTENSA COR VERMELHA RUBI. AROMAS  
DE FRUTAS VERMELHAS, FRAMBOESAS  
E AMORAS. FRESCO NA BOCA.



CASTILLO DE MONT BLANC BRUT



CHAMPENOISE  
18-24 MESES



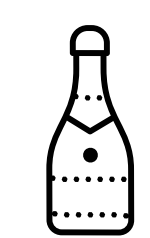
MACABEO, XAREL·LO E  
PARELLADA



NOTA DE DEGUSTAÇÃO:  
VIVO E EQUILIBRADO. AMPLO, SABOROSO,  
E FRESCO. BOA PERSISTÊNCIA NA  
BOCA. NOTAS DE NOZES E LEVEDURA.  
EXCELENTE HARMONIA ENTRE ÁLCOOL  
E ACIDEZ.



CASTILLO DE MONT BLANC DEMI-SEC



CHAMPENOISE  
18-24 MESES



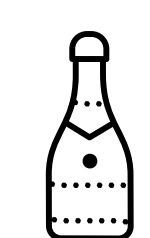
MACABEO, XAREL·LO E  
PARELLADA



NOTA DE DEGUSTAÇÃO:  
COR PÁLIDA CLARA BRILHANTE, LEVE E  
DE BOLHAS FINAS. AROMA SUTIL E  
DELICADO COM UM TOQUE FRESCO,  
LÍMPIDO E ELEGANTE.



CASTILLO DE MONT BLANC BRUT ROSÉ



CHAMPENOISE  
18-24 MESES



TREPAT E PINOT NOIR



NOTA DE DEGUSTAÇÃO:  
VIVO E EQUILIBRADO.  
TOQUES DE NOZES E LEVEDURAS.  
EXCELENTE HARMONIA ENTRE ÁLCOOL  
E ACIDEZ, E BOA PERSISTÊNCIA NA BOCA.

# VINHOS DA ITÁLIA

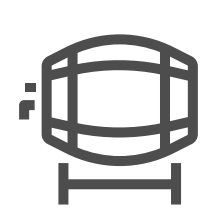


**B**AUTISTA MARTÍ É UMA DECLARAÇÃO PÚBLICA DO NOSSO COMPROMISSO COM CLIENTES, COLABORADORES E COM A SOCIEDADE EM GERAL. NOSSAS ALIANÇAS ESTRATÉGICAS COM FORNECEDORES DE PRIMEIRA LINHA GARANTEM AO NOSSO CONSUMIDOR UM PRODUTO DE CONSISTENTE QUALIDADE.



**B**AUTISTA MARTI  
*Italia*

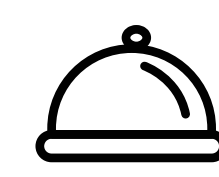
## LAMBRUSCO DI MODENA DOC ROSSO AMABILE



AÇO INOXIDÁVEL



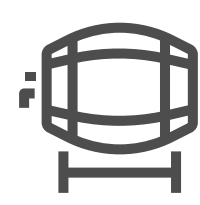
LAMBRUSCO DI  
MODENA 100%



HARMONIZAÇÃO:

DE BAIXO TEOR ALCOÓLICO E EQUILÍBRIO PERFEITO ENTRE ACIDEZ, DOÇURA E TANINO, É ESPECIALMENTE RECOMENDADO PARA ACOMPANHAR FRIOS CURADOS, QUEIJOS, CARNES, PIZZAS E MASSAS COM RAGU.

## LAMBRUSCO DI MODENA DOC ROSATO AMABILE



AÇO INOXIDÁVEL



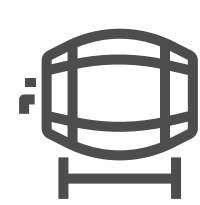
LAMBRUSCO DI  
MODENA 100%



HARMONIZAÇÃO:

RECOMENDADO COM ENTRADAS FRIAS (CHOURIÇOS), PRATOS DE ARROZ, CARNES BRANCAS E VERMELHAS, PEIXES, PIZZAS, MASSAS E COMIDA ASIÁTICA.

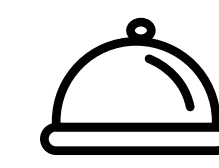
## LAMBRUSCO DI MODENA DOC BIANCO AMABILE



AÇO INOXIDÁVEL



LAMBRUSCO DI  
MODENA 100%



HARMONIZAÇÃO:

COMBINA PERFEITAMENTE COM ARROZ, CARNES BRANCAS, PEIXES, SUSHIS, PIZZAS E MASSAS LEVES (LEGUMES, PEIXES, FRUTOS DO MAR).



# CERVEJAS DA ESPANHA



**U**MA EMPRESA FAMILIAR 100% ESPANHOLA, LÍDER DO SETOR NO PAÍS. TEMOS UMA HISTÓRIA DE 130 ANOS QUE COMEÇOU COM A FUNDAÇÃO DA MAHOU EM 1890. SOMOS UMA EMPRESA SUSTENTÁVEL, REFERÊNCIA NO SETOR DE FMCG, E NOSSO PROPÓSITO É CRIAR MOMENTOS DE UNIÃO E CONEXÃO PARA MELHORAR A VIDA DOS PESSOAS E NOSSO PLANETA.

# Mahou

★ ★ ★ ★ ★



## MAHOU 5 ESTRELLAS

A CERVEJA MAHOU 5 ESTRELLAS É UMA CERVEJA DE COLORAÇÃO DOURADA, ELABORADA COM AS MELHORES VARIEDADES DE LÚPULO E LEVEDURAS. POSSUI SEU CARACTERÍSTICO AMARGOR, MODERADO E FINO.

TIPO: AMERICAN LAGER  
VOLUME: 330ML  
GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 5,5%



## MAHOU MAESTRA DOBLE LÚPULO

A CERVEJA MAHOU MAESTRA DOBLE LÚPULO POSSUI COR ÂMBAR COM TONS ALARANJADOS, E AROMAS DE MALTE TORRADO E CARAMELO. NA BOCA POSSUI CORPO INTENSO, COM DELICADO E PERSISTENTE AMARGOR E FINAL JOVIAL E ELEGANTE.

FORMATOS DISPONÍVEIS: 250ML

# CERVEJAS DA AMÉRICA

**N**OSSO FUNDADOR, ADOLPHUS BUSCH, VIAJOU PARA A AMÉRICA DA ALEMANHA EM 1857, DETERMINADO A REALIZAR SEUS SONHOS.

A BUDWEISER É UMA DO TIPO AMERICAN LAGER, QUE RAPIDAMENTE SE TORNOU MUITO POPULAR EM TODO O MUNDO DEVIDO AO SEU SABOR E SUAVIDADE INCONFUNDÍVEIS.

**BUD LIGHT**®



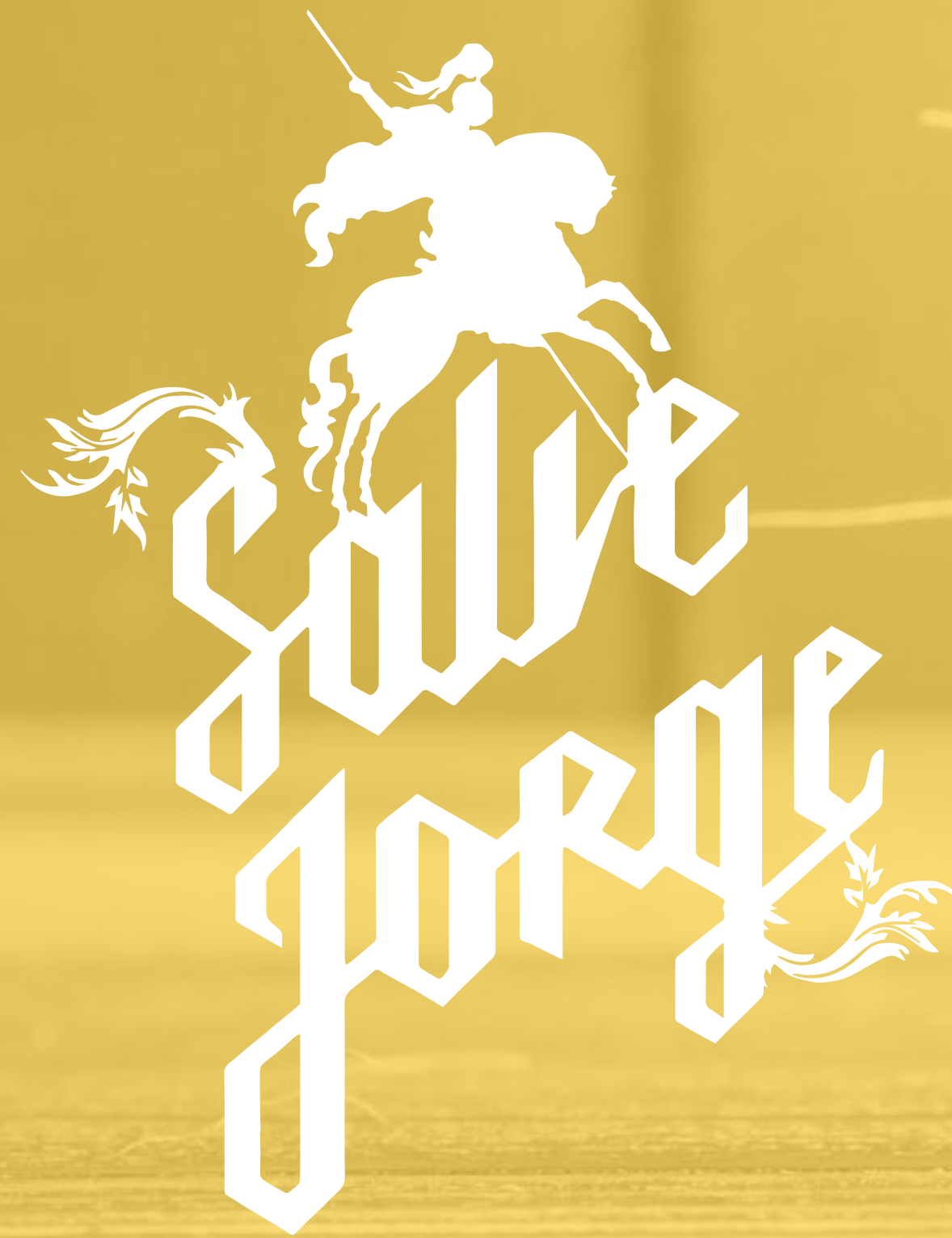
## BUD LIGHT

**BUD LIGHT A CERVEJA MAIS VENDIDA NOS EUA. É UMA CERVEJA DE CORPO LEVE COM UM AROMA DE LÚPULO FRESCO, LIMPO E SUTIL, DOÇURA DELICADA DE MALTE E FINAL NÍTIDO PARA O MÁXIMO DE REFRESCÂNCIA.**

**BUD LIGHT É UMA LAGER DE CORPO LEVE COM AROMA DE LÚPULO FRESCO, LIMPO E SUTIL, DOÇURA DELICADA DO MALTE E ACABAMENTO NÍTIDO PARA O MÁXIMO DE REFRESCÂNCIA.**

# CERVEJAS DO BRASIL

**E** LABORADA EM PARCERIA COM O BAR SALVE JORGE.  
NASCIDA NO CORAÇÃO DA VILA MADALENA. ABENÇOADA  
PELO SANTO GUERREIRO DO POVO BRASILEIRO.  
A SALVE JORGE É PRODUZIDA COM TODO CUIDADO, PAIXÃO E  
RESPEITO QUE OS DEVOTOS DE UMA GRANDE CERVEJA MERECEM.



## SALVE JORGE PURO MALTE PILSEN

LEVE, REFRESCANTE, SABOROSA E  
COM O AMARGOR EQUILIBRADO  
DEVIDO A COMPOSIÇÃO DE 4  
LÚPULOS AROMÁTICOS.

VOLUME: 600ML  
GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 4,6%



## SALVE JORGE PURO MALTE WEISS

SEGUINDO AS TRADICIONAIS RECEITAS  
ALEMÃS, COM LEVE AROMA DE CRAVO  
E BANANA.  
POSSUI COLORAÇÃO OPACA POR NÃO  
SER FILTRADA E É EXTREMAMENTE  
REFRESCANTE.

VOLUME: 600ML  
GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 6,7%

# AZEITES DA ITÁLIA

**A** ÚMBRIA, REGIÃO LOCALIZADA NO CORAÇÃO DA ITÁLIA, É CONHECIDA COMO “A ÚMBRIA VERDE” GRAÇAS ÀS SUAS IMPRESSIONANTES E ICÔNICAS OLIVEIRAS. EM 1968, DUAS FAMÍLIAS DECIDIRAM UNIR-SE PARA CRIAR UM AZEITE EXTRA VIRGEM DE ALTA QUALIDADE SEGUINDO OS MÉTODOS TRADICIONAIS, RESPEITANDO E VALORIZANDO A SINGULARIDADE DO TERRITÓRIO DA ÚMBRIA.



## AZEITE EXTRA VIRGEM IL CLASSICO

PAIXÃO E COMPROMISSO COM A ALTA QUALIDADE. FRUTADO E EQUILIBRADO SE DESTACA EM PRATOS DE COZIMENTO LENTO, COMO MOLHOS E SOPAS. É MODERADAMENTE PICANTE, COM NOTAS AGRADÁVEIS DE AMÊNDOA E BAUNILHA.

FORMATOS DISPONÍVEIS: 250ML, 500ML, 5 LITROS.



## AZEITE EXTRA VIRGEM SABOR TRUFA

AZEITES EXTRA VIRGEM ENRIQUECIDO COM UM DOS SABORES MAIS APRECIADOS DA COZINHA ITALIANA. PODE SER UTILIZADO EM PRATOS FRIOS OU COZIDOS, REALÇA O SABOR DAS RECEITAS MAIS SIMPLES, MAS TAMBÉM É INDICADO PARA DESTACAR AROMAS EM RECEITAS DE QUALIDADE SUPERIOR.

FORMATOS DISPONÍVEIS: 250ML