





A Mar & Rio Pescados foi fundada em 2003, em São José do Rio Preto / SP, visando uma crescente demanda mundial, é importadora e distribuidora de pescados, frutos do mar, produtos orientais entre outros produtos de altíssima qualidade. Oferecemos aos nossos clientes uma loja especializada em varejo, onde você poderá contar com um atendimento altamente diferenciado.



# ARESTI

PASION FAMILIAR



Cabernet Sauvignon



16° - 18° C

ABV 13,5%



12 meses

**RV000173**

**TRISQUEL  
CABERNET SAUV.**

**CHILE**

Vermelho Ruby. Notas de frutas vermelhas, toques de barrica como café e chocolate e toques de canela. No paladar é presente, com toques herbáceos, ameixa negra e um pouco de especiarias, taninos redondos e aveludados final de boca persistente. Carnes grelhadas, massas com molho vermelho e queijos macios.



Gewurztraminer



8° - 10° C

ABV 13,5%



2% do vinho

**RV000167**

**TRISQUEL  
GEWURZTRAMINER**

**CHILE**

Amarelo esverdeado. Aromas florais de pétalas de rosa se misturam com pêssegos maduros, notas de casca de laranja. Na boca, um equilíbrio perfeito entre a fruta e acidez que permanece em seu acabamento seco e refrescante. Aperitivos do mar e comida asiática picante.



Chardonnay



16° - 18° C

ABV 13%



6 meses

**RV000432**

**BELLAVISTA  
CHARDONNAY**

**CHILE**

Amarelo palha com reflexos esverdeados. Notas de frutas tropicais como abacaxi e banana, com toques cremosos de baunilha devido a passagem por carvalho. Na boca é complexo e cremoso, com um final agradável, persistente e fresco. Salmão, queijos brancos, saladas e sushi.



Semillon



9° - 13° C

ABV 13%



x

**RV001093**

**TRISQUEL  
SEMILLON**

**CHILE**

Com tons de verde e amarelo toques, remanescentes dos melhores exemplos de variedade; vinhos que combinam potentes estrutura e fruta delicada com notas de marmelo, peras e figos. Ideal para harmoni pratos de frutos do mar e peixes.



Gewurztraminer



15° - 18° C

ABV 12,5%



Sem madeira

**RV000433**

**ESTATE SELECTION  
GEWURZTRAMINER**

**CHILE**

Amarelo brilhante. Aromas florais muito intensos, especialmente de rosas. Redondo na boca, com frescor, acidez e refrescância, final persistente. Saladas, comida japonesa e thai.



Carmeneré



16° - 18° C

ABV 13%



8 meses

**RV000176**

**BELLAVISTA  
RESERVA CARMENERÉ**

**CHILE**

Vermelho com reflexos violáceos. Mostra forte frutas vermelhas maduras como ameixa e amoras, notas de especiarias, alcaçuz, pimenta, combinado com nota de baunilha, café e chocolate. Na boca é concentrado, redondo e longo, mostra um retrogosto presente e taninos polidos. Cordeiro, carnes assadas, lasanha e queijos cremosos.



Carbenet Sauvignon



16° - 18° C

ABV 13%



8 meses

**RV000434**

**BELLAVISTA RESERVA  
CABERNET SAUVIGNON**

**CHILE**

Vermelho com reflexos violáceos. Aromas de pimentão verde, frutas vermelhas, com toques de café, caramelo e baunilha. Na boca é firme, com taninos estruturados que passam presença, criando um vinho longo e persistente. Carnes vermelhas grelhadas, carne de porco, massas com molhos encorpados e queijos curados.



Malbec



x° - x° C

ABV 13,5 %



x

**RV001095**

**TRISQUEL  
MALBEC**

**CHILE**

O vinho apresenta aromas de mirtilo e framboesa, fortes e complexos devido ao tempo gasto em barricas de carvalho francês. O paladar fresco possui acidez vibrante, uma estrutura suave e um final persistente e frutado. Harmonize com um bife suculento e grelhado.



Carménère



14° - 18° C



12,5%



5 a 8 meses

**RV000436**

**ESTATE SELECTION  
CARMÉNÈRE  
CHILE**

Vermelho rubi intenso. Demonstra aromas de amoras, cedro, canela e caramelo. Na boca apresenta uma leve sensação picante, com taninos redondos e um final agradável e persistente. Frango, vitela, carne de porco e pratos italianos como gnocchi.



Carbenet Sauvignon



15° - 18° C



12,5%



6 a 8 meses

**RV000435**

**ESTATE SELECTION  
CABERNET SAUVIGNON  
CHILE**

Rubi intenso com reflexos violetas. Notas de amoras, café e ameixas. De corpo intenso com toques de frutas vermelhas e nuances de baunilha. Cordeiro, carnes vermelhas, massas com molhos intensos.



Syrah



8° - 10° C



12,5%



x

**RV000436**

**BELLAVISTA  
GARNACHA RV00114  
CHILE**

De cor rosa claro e vivo. Notas de frutas vermelhas frescas, como morango e amora, com um toque cítrico refrescante. Na boca se apresenta com um final seco, leve e refrescante o que o torna um rosé agradável e fácil de beber. Harmoniza bem com frutos do mar, comida oriental e petiscos.



Sauvignon Blanc



9° - 13° C



12,5%



x

**RV001348**

**BELLAVISTA  
SAUVIGNON BLANC  
CHILE**

Vinho branco Aresti Estate Selection Sauvignon Blanc, produzido na região do Vale do Curicó, no Chile, elaborado com selecionadas uvas da variedade Sauvignon Blanc, é leve, paladar frutado, levemente seco e com final fresco e equilibrado.



Pinot Noir



14° - 18° C



12,5%



5 a 8 meses

**RV000437**

**ESTATE SELECTION  
PINOT NOIR  
CHILE**

Bordô leve com reflexos rubi. Frutas vermelhas como morango e toque de baunilha. Leve e frutado, bem balanceado, com um final agradável e persistente. Carnes vermelhas, massas e peixes ao forno e ensopados.



44% Cabernet Sauvignon;  
42% Syrah;  
14% Petit Verdot



16° - 18° C



14%



12 meses

**RV000172**

**TRISQUEL GRAN  
RESERVA ASSEMBLAGE  
CHILE**

Vermelho Ruby brilhante. Notas de frutas vermelhas como amoras e ameixas, com toques de chocolate e café. No paladar é presente, com um corpo médio / encorpado, taninos macios e final agradável. Carnes vermelhas, funghi e queijos duros.



Cabernet Sauvignon



16° - 18° C



13,5%



12 meses

**RV001347**

**TRISQUEL CABERNET  
SAUV.  
CHILE**

Cor vermelho rubi intenso, aromas de frutas maduras, como ameixa e morango, acompanhados por notas de avelã e notas de anis e café. Na boca é sedoso, com taninos doces e final suculento, é uma boa alternativa para acompanhar todos os tipos de massas com molhos.



**JOFFRÉ E HIJAS**  
**BODEGA RJ VIÑEDOS**



Malbec



16° - 18° C

**ABV** 13,5%



50% do vinho por 11 meses

**RV000162**

**JOFFRÉ E HIJAS**  
**GRAN MALBEC**  
**ARGENTINA**

Rubi intenso. Notável aroma de frutas negras, notas de framboesa e uma certa sensação picante, além de tabaco, baunilha e chocolate. Encorpado com taninos presentes, com sabores complexos e mesclados entre frutas e madeira. Carnes gordurosas como costela, queijos duros e alimentos picantes.



Gewurztraminer



8° - 10° C

**ABV** 13,5%



18 meses

**RV000166**

**FAMILY WINE R. J.**  
**DISTINTO**  
**ARGENTINA**

Púrpura. Intenso e rico, frutas vermelhas maduras da Malbec e notas de especiarias da Merlot, além de toques de café e chocolate. Encorpado e com os taninos aveludados e toques de baunilha, final longo e intenso. Carnes de caça, cogumelos, molhos robustos e queijos curados.



Bonarda



x

**ABV** 13,1 %



6 meses

**RV001150**

**JOFFRÉ EXPRESIONES DE**  
**TERROIR BONARDA ROSE**  
**ARGENTINA**

De cor rose pêssego, com notas de frutas vermelhas como ameixa e morango, apresenta especiarias no aroma e na boca apresenta um corpo leve com final seco e refrescante. Harmoniza com pescados, saladas, frutos do mar.

**GARIBALDI**  
COOPERATIVA VINÍCOLA



Riesling Itálico e Trebbiano.



6° - 7° C

**ABV** 11%



Sem madeira

**RV000403**

**GARIBALDI**  
**VERO BRUT**  
**BRASIL**

Coloração amarelo palha com reflexos esverdeados, aspecto brilhante e boa formação de perlage. Aromas com notas de abacaxi, lima e um toque mineral. Leve e cremoso, com acidez equilibrada e refrescante. Combina com canapés, saladas, sopas, peixes leves, frutos do mar, queijos e patês.



Riesling Itálico, Trebbiano e Moscato Branco



5° - 6° C

**ABV** 10,5%



Sem madeira

**RV000404**

**GARIBALDI VERO**  
**DEMI-SEC**  
**BRASIL**

Coloração amarelo palha com reflexos esverdeados, aspecto brilhante e boa formação de perlage. Aromas com notas de pêra, mel, e um toque floral. Suave e cremoso, com acidez equilibrada e refrescante. Frutas frescas, bolos, mousses, canapés, queijos, frios e patês.



Americanas Brancas



4,5° C

**ABV** 4,5%



Sem madeira

**GARIBALDI BRANCO**  
**GOTAS**  
**BRASIL**

O Filtrado Doce Gotas Garibaldi Branca, apresenta aromas frescos e delicados, lembrando pêssego, lima e um toque delicado de maracujá.



Americanas Brancas e Tintas



4° C

**ABV** 4,5%



Sem madeira

**GARIBALDI GOTAS**  
**ROSE**  
**BRASIL**

O Filtrado Doce Gotas Garibaldi Rosé, apresenta aromas frescos e delicados, lembrando framboesa, cerejas, e frutas em calda.



Prosecco,  
Moscato Branco



6° - 8°C



3 anos

**RV001434**

**GARIBALDI  
PROSECCO  
BRASIL**

De coloração amarelo palha límpido com reflexos esverdeados, esse espumante traz consigo aromas de frutas cítricas e floral, com paladar refrescante e intenso.



Moscato Branco,  
Moscato Giallo



4°C



x

**RV000407**

**GARIBALDI MOSCATEL  
BRANCO  
BRASIL**

Apresenta coloração clara com reflexos esverdeados e aspecto brilhante com ótima formação de perlage. Possui aromas com notas de melão, maçã verde, flores brancas e um toque de mel. No paladar é suave e cremoso, com acidez equilibrada e refrescante.



LUMINOSITA



40% Sangiovese  
40% Merlot  
20% Cabernet Franc



18° - 19°C



12 meses

**RV000937**

**ALUSSICANTE IGT  
TOSCANO  
ITÁLIA**

Feito das uvas sangiovese, merlot e cabernet franc, de cor intensa e rubi, com reflexos violetas, com intenso perfume de amora e mirtillo e com toques florais de violetas, no final tem uma nota balsâmica e mineral. Na boca é encorpado e muito macio, com sensação de frutas e toques de café e chocolate.

**DESQUICIADO**

W I N E R Y



90% de Pinot Gris e  
10% de Chardonnay



12° - 15°C



20 dias

**RV000651**

**DESQUICIADO  
PINOT GRIS  
ARGENTINA**

Aroma limpo e cítrico, cor verde clarinha e perfume de hortelã. Na boca, é ligeiro com proposta bem definida, fresco com acidez de limão salivante e toque herbáceo agradável. De médio corpo, tem fruta de caroço, mas agrada bastante pela sua textura salina e acidez.



**CASA RELVAS**  
ALENTEJO | PORTUGAL



40% Alicante Bouschet, 30% Trincadeira e 30% Aragonés.



12° - 14° C

**ABV** 13,5 %



10% do vinho passa 6 meses em barrica

**RV000414**

**SÃO MIGUEL  
DESCOBRIDORES ATLÂNTICO  
PORTUGAL**

Rubi com reflexos violáceos. Frutas vermelhas maduras como ameixa e cerejas, flores e especiarias. No palato, confirma este estilo frutado, tem boa acidez, taninos fáceis e polidos e final médio e agradável. Massas, carnes vermelhas e queijos de pasta mole.



**VINÍCOLA  
ARBUGERI**



Bordó



14° - 16° C

**ABV** 11,5 %



Sem madeira

**RV001261**

**CRISTALLE SUPREME  
BORDÓ  
BRASIL**

Roxo vivo intenso. Morango, framboesa e uva in natura. Suave e com boa persistência e bom equilíbrio entre acidez e açúcar. Massas com molhos condimentados, carnes vermelhas e brancas grelhadas e queijos macios.



Niágara



4° - 6° C

**ABV** 10,2 %



Sem madeira

**RV001262**

**CRISTALLE NIÁGARA  
BRANCO  
BRASIL**

Palha com reflexos dourados. Notas cítricas como limão lima e de frutas tropicais, como banana e melão, entre outros aromas como o de uva in natura. Boa relação acidez/açúcar o que o torna mais atrativo e macio. Peixes, frutos do mar, queijos leves e massas delicadas.