



# *Catálogo de bebidas*

## **Sobre a Mar & Rio**



Fundada em 2003, a Mar & Rio Pescados enxergou na crescente demanda mundial a oportunidade de se consolidar como **indústria, importadora e distribuidora rio-pretense de alcance global**. Por isso, todo mês, importa de diversos países uma grande variedade de produtos e, de São José do Rio Preto, distribui para todo o Brasil. Moderna, conta com ampla estrutura comercial e logística para garantir sabor, qualidade e preços competitivos. Tudo para que os seus clientes tenham a melhor experiência.



## **Do mundo para o Brasil**

A Mar & Rio é uma das maiores importadoras de Salmão, frutos do mar, pescados, vinhos e produtos para culinária oriental.

A Mar & Rio **importa dos principais países** que são referência em pescados.





# Argentina

branco e tinto



## Balloon Assemblage Branco

 **Uvas:** Ugniblanco, Chenin Blanc e Pedro Gimenez.

 **Região:** Mendoza.  **Teor Alcoólico:** 11,5%.

**Produtor:** Bodegas RPB. / **Classificação:** Seco.  
**Amadurecimento:** Sem amadurecimento em carvalho.

**Características:** Visual branco com tons esverdeados, aroma de frutas cítricas secas lembra maçã, pera, com um leve e delicado floral, no paladar se apresenta como um vinho leve, fresco e delicado. A sua agradável acidez faz dele um vinho super refrescante.

**Harmonização:** Carnes brancas, saladas e queijos macios.

**RV002895**



## Balloon Malbec Tinto

 **Uva:** Malbec.

 **Região:** Mendoza.  **Teor Alcoólico:** 13,8%.

**Produtor:** Bodegas RPB. / **Classificação:** Seco.  
**Amadurecimento:** Sem amadurecimento em carvalho.

**Características:** Visual rubi com tons violáceos, aroma de frutas escuras bem maduras quase que passas, que lembram ameixa preta e amora. Em boca corpo médio, com taninos finos e delicados, frutado, guiado por um final de boca que remetem a frutas passas.

**Harmonização:** Carnes vermelhas, queijos de grão duro.

**RV002894**





# Brasil

## espumantes



### Casa Perini Brut Branco

 **Uvas:** Chardonnay e Riesling Itálico.

 **Região:** Serra Gaúcha.

 **Teor Alcoólico:** 12%.

**Produtor:** Casa Perini.  
**Classificação:** Seco.  
**Amadurecimento:** Sem amadurecimento em carvalho.  
**Características:** Com visual amarelado-palha com reflexos esverdeados. Possui perlage fina e intensa e aromas que remetem a pera e maçã verde. De boa estrutura com frescor intenso.  
**Harmonização:** Saladas e queijos macios, peixes defumados e carnes brancas.

**RV002601**



### Casa Perini Brut Rosé

 **Uvas:** Chardonnay, Gamay e Pinot Noir.

 **Região:** Serra Gaúcha.

 **Teor Alcoólico:** 11,8%.

**Produtor:** Casa Perini  
**Classificação:** Seco.  
**Amadurecimento:** Sem amadurecimento em carvalho.  
**Características:** Com visual de coloração rosada cereja que se torna vibrante pela intensa perlage na taça. Seus aromas tem nuances de frutas vermelhas frescas como framboesa e cereja. Seu sabor é frutado e fresco com final agradavelmente marcante.  
**Harmonização:** Carnes suínas, aves e peixes, como salmão e molhos agridoces.

**RV002602**



### Casa Perini Moscatel Branco

 **Uva:** Moscato.  **Região:** Serra Gaúcha.

 **Teor Alcoólico:** 7,5%.

**Produtor:** Casa Perini.  
**Classificação:** Doce.  
**Amadurecimento:** Sem amadurecimento em carvalho.  
**Características:** Com coloração levemente amarelada com reflexos prateados e perlage persistente, apresenta aromas de flores e de frutas como pêssego. Tem agradável textura devido às borbulhas e doçura balanceada com o frescor das uvas.  
**Harmonização:** Carnes suínas com geleias, vegetais caramelizados como batatas e abóbora e sobremesas.

**RV002517**



### Casa Perini Aquarela Moscato Rosé

 **Uvas:** Moscato Bianco, Moscato Giallo e Moscato de Hamburgo.

 **Região:** Serra Gaúcha.

 **Teor Alcoólico:** 7,5%.

**Produtor:** Casa Perini.  
**Classificação:** Doce.  
**Amadurecimento:** Sem amadurecimento em carvalho.  
**Características:** Com coloração rosa salmão, possui borbulhas que formam uma bela coroa de espuma na taça e aromas com notas cítricas que remetem à casca de laranja e flores como o jasmim. Apresenta ótimo equilíbrio entre acidez e açúcar.  
**Harmonização:** Canapês e entradas doces como geleias ou frutas, além de sobremesas a base de creme ou tortas de frutas.

**RV002446**



### Garibaldi Vero Brut Branco

**Uvas:** Trebbiano, Glera e Colombard.

**Região:** Serra Gaúcha.

**Teor Alcoólico:** 11,8%.

**Produtor:** Cooperativa Garibaldi.  
**Classificação:** Seco.  
**Amadurecimento:** Sem amadurecimento em carvalho.  
**Características:** Com 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.

**Harmonização:** canapés, saladas, sopas, peixes leves, frutos do mar, queijos e patês.

**RV000403**



### Garibaldi Vero Brut Rosé

**Uvas:** Trebbiano, Glera e Ancelotta.

**Região:** Serra Gaúcha.

**Teor Alcoólico:** 11,5%.

**Produtor:** Cooperativa Garibaldi.  
**Classificação:** Seco.  
**Amadurecimento:** Sem amadurecimento em carvalho.  
**Características:** Coloração vermelho cereja, aspecto brilhante e boa formação de perlage. Aromas com notas de cereja, amora com um delicado toque mineral. Jovem e cremoso, com acidez equilibrada e refrescante.

**Harmonização:** Aperitivos, saladas, peixes e carnes brancas.

**RV000405**



### Garibaldi Moscatel Branco

**Uvas:** Moscato Branco e Moscato Giallo.

**Região:** Serra Gaúcha.

**Teor Alcoólico:** 7,5%.

**Produtor:** Cooperativa Garibaldi.  
**Classificação:** Doce.  
**Amadurecimento:** Sem amadurecimento em carvalho.  
**Características:** Coloração clara com reflexos esverdeados e aspecto brilhante com ótima formação de perlage. Aromas com notas de melão, maçã verde, flores brancas e um toque de mel. Suave e cremoso, com acidez equilibrada e refrescante.

**Harmonização:** frutas frescas, frutas em calda, sorvetes, bolos, canapés, queijos e patês.

**RV000407**



### Garibaldi Moscatel Rosé

**Uvas:** Moscato de Hamburgo e Moscato de Alexandria.

**Região:** Serra Gaúcha.

**Teor Alcoólico:** 7,5%.

**Produtor:** Cooperativa Garibaldi.  
**Classificação:** Doce.  
**Amadurecimento:** Sem amadurecimento em carvalho.  
**Características:** Com coloração rosa Salmão, com aspecto brilhante e ótima formação de perlage. Aromas com notas de cereja, framboesa e um toque de maçã caramelada. Delicado e cremoso, com acidez equilibrada e refrescante.

**Harmonização:** frutas frescas, frutas em calda, sorvetes, bolos, canapés, queijos e patês.

**RV001796**

## branco, rosé e tintos



### 1920 Reserva Chardonnay Branco

**Uva:** Chardonnay.

**Região:** Serra Gaúcha. **Teor Alcoólico:** 13%.

**Produtor:** Mena Kaho. / **Classificação:** Seco.  
**Amadurecimento:** 4 meses em barricas de Carvalho e 12 meses de envelhecimento na Cave.  
**Características:** Coloração amarelo palha brilhante, aromas de frutas frescas, frutas em compota e aromas amanteigados, amadeirados e de flores tropicais. Muito abacaxi e maracujá. Em boca apresenta notas de limão, abacaxi, carambola e figo.

**Harmonização:** Queijo com alto teor de gordura, como o brie, camembert e mussarela, saladas frescas e legumes, pratos com proteínas como peixes e frutos do mar. Perfeito com massas com molho cremoso a base de queijos.

**RV003442**



### Isabella Rosé

**Uva:** Isabel.

**Região:** Serra Gaúcha. **Teor Alcoólico:** 11%.

**Produtor:** Mena Kaho. / **Classificação:** Seco.  
**Amadurecimento:** 6 meses em barricas de Carvalho Francês.  
**Características:** Apresenta coloração rosada intensa. aromas delicados de frutas vermelhas, principalmente morango. Vinho refrescante, delicado, apresentando um ótimo volume de boca. Possui traços da barrica de carvalho como a baunilha.  
**Harmonização:** Harmoniza muito bem com peixes, pizza, frutas secas, frios e massas leves, especialmente preparadas com frutos do mar. Além disso, recomenda-se harmonizá-lo com tábua de frios.

**RV003047**



### 1920 Gran Reserva Pinot Noir Tinto

**Uva:** Pinot Noir.

**Região:** Serra Gaúcha. **Teor Alcoólico:** 13%.

**Produtor:** Mena Kaho. / **Classificação:** Seco.  
**Amadurecimento:** 12 meses em barricas de Carvalho Francês e 12 meses de envelhecimento na Cave.  
**Características:** Apresenta coloração vermelho granada vivo. Aromas equilibrados e com toques de frutas vermelhas, como morango, cereja, framboesa, cranberry. Apresenta notas de café, coco queimado, chocolate e nuances de baunilha. Em boca apresenta textura macia e bastante aveludada. Seus taninos também são macios. Acidez e álcool em níveis equilibrados.

**Harmonização:** Tábuas de frios, queijos e charcutaria, carnes com molho vermelho e intensos, risotos de funghi e faz um ótimo par com massas com molho cremoso.

**RV003044**



### 1920 Blend do Sommelier Tinto

**Uvas:** 40% Cabernet Sauvignon, 35% Tempranillo, 16% Merlot e 9% Tannat.  
**Região:** Serra Gaúcha. **Teor Alcoólico:** 13,2%.

**Produtor:** Mena Kaho. / **Classificação:** Seco.  
**Amadurecimento:** 12 meses em barricas de Carvalho Francês e 12 meses de envelhecimento na Cave.

**Características:** Apresenta coloração vermelho granada vivo, com tons violáceos. Nuances de cassis, cereja-negra e toques mais maduros de tabaco, chocolate e cedro. Apresenta também especiarias, baunilha, ameixas, amêndoas e café devido a passagem pelo carvalho tem o tostado da barrica presente. Em boca apresenta textura macia e bastante aveludada. Seus taninos também são macios. Acidez e álcool em níveis equilibrados.

**Harmonização:** Tábuas de frios, queijos e charcutaria, carnes com molho vermelho e intensos, risotos de funghi e faz um ótimo par com massas com molho cremoso.

**RV003043**



### Di Dio Merlot Gran Reserva Tinto

**Uva:** Merlot.  
**Região:** Serra Gaúcha. **Teor Alcoólico:** 13,2%.

**Produtor:** Mena Kaho. / **Classificação:** Seco.  
**Amadurecimento:** 12 meses em barricas de Carvalho Francês e 12 meses envelhecendo em Caves Subterrâneas.

**Características:** Apresenta coloração vermelho vivo com tons violáceos. Aroma de frutas maduras e de frutas passas como ameixas, amora, mirtilo, geleias, compotas e tem o tostado da barrica presente. Um vinho bem complexo em sabores, com taninos presente, mas ao mesmo tempo elegante e com boa persistência em boca.

**Harmonização:** Risotos e massas, principalmente com molho de tomate, carnes magras e grelhadas.

**RV003046**



### 1920 Gran Reserva Cabernet Sauvignon Tinto

**Uva:** Cabernet Sauvignon.  
**Região:** Serra Gaúcha. **Teor Alcoólico:** 13,3%.

**Produtor:** Mena Kaho. / **Classificação:** Seco.  
**Amadurecimento:** 12 meses em barricas de Carvalho Francês e 12 meses de envelhecimento na Cave.

**Características:** Apresenta coloração viva e intensa, vermelho-rubi com tons violáceos. Nuances de cassis, cereja-negra e toques mais maduros de tabaco, chocolate e cedro. Apresenta também especiarias, baunilha, ameixas, amêndoas e café devido a passagem pelo carvalho. Em boca apresenta textura macia e aveludada. Seus taninos são marcantes e pronunciados. Acidez e álcool em níveis equilibrados.

**Harmonização:** Carnes vermelhas com pouco e médio teor de gordura, carne de cordeiro, queijos envelhecidos, e massas e risotos com molho de cogumelos.

**RV003045**



### Duo Chardonnay Arneis Branco

**Uvas:** Chardonnay 50% e Arneis 50%.  
**Região:** Serra Gaúcha. **Teor Alcoólico:** 12%.

**Produtor:** Garbo Enologia Criativa.  
**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** Maturação em tanques de aço inoxidável, com interação com aduelas de carvalho francês no Chardonnay.

**Características:** Visual amarelo palha, vívido e brilhante. Olfato complexo, com notas tropicais da Chardonnay, caráter cítrico e floral, de lima e camomila, conferidas pela Arneis, e presença de notas de café e baunilha, advindas do carvalho francês. A untuosidade da Chardonnay aporta bom volume de boca, enquanto a Arneis traz frescor e intensidade, com longa e agradável persistência, onde destacam-se as notas frutadas.

**Harmonização:** Ideal para acompanhar frutos do mar, peixes grelhados, massas com molhos frescos e queijos suaves.

**RV003082**



### Akis Riesling Branco

**Uva:** Riesling.  
**Região:** Serra Gaúcha. **Teor Alcoólico:** 12,5%.

**Produtor:** Garbo Enologia Criativa.  
**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** Maturado em barris de acácia, que agregam complexidade e elevam sua aromaticidade, este Riesling preserva seu delicado caráter frutado, com vivacidade e frescor.

**Características:** Amarelo palha, vívido e brilhante. Ressaltam-se notas intensas de frutas tais como abacaxi, pêra e melão, entrelaçadas a delicadas nuances de flores e especiarias, advindas da maturação em acácia. Sua vivacidade evidencia-se por uma elegante acidez, complementada por notável volume de boca e cremosidade, com um retrogosto que remete aos seus aromas, evidenciando os tons da maturação.

**Harmonização:** Ideal para acompanhar frutos do mar, peixes grelhados, queijo.

**RV003086**



### Cherry Bomb Tinto

**Uva:** Pinot Noir.  
**Região:** Serra Gaúcha. **Teor Alcoólico:** 11,2%.

**Produtor:** Garbo Enologia Criativa.  
**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** Vinificada cuidadosamente para criar um vinho vibrante, com notas de frutas frescas, para ser bebido gelado, perfeitamente harmonizado ao clima tropical e às praias exuberantes do Brasil.

**Características:** Vermelho cereja vivo e brilhante. Olfato: intensas notas de frutas, com destaques para nuances de cereja, framboesa e groselha, além de delicados toques florais. Paladar: seu teor alcoólico moderado traz delicadeza, e a elegante acidez, advinda de uvas colhidas no ponto exato, dão a este vinho intensidade e frescor, com um retrogosto essencialmente frutado.

**Harmonização:** Ideal para acompanhar frutos do mar e para ser bebido gelado, sozinho.

**RV003081**



### Inquieto Tinto

 **Uvas:** Merlot e Sauvignon Blanc.

 **Região:** Serra Gaúcha.  **Teor Alcoólico:** 13,5%.

**Produtor:** Garbo Enologia Criativa.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** vinificação em tanques de aço e inox, combinação única de Merlot e Sauvignon Blanc para elegância, profundidade, frescor e intensidade.

**Características:** cor rubi intensa e brilhante, notas de frutas vermelhas, nuances tropicais, pimenta, chocolate e especiarias doces. Equilíbrio entre estrutura e frescor, predominando as notas frutadas.

**Harmonização:** Para ser acompanhado por carnes brancas de boa intensidade e queijos de média maturação. Também é parceiro ideal da boa charcutaria.

**RV003084**



### Old Fashioned Tinto

 **Uva:** Cabernet Franc.

 **Região:** Serra Gaúcha.  **Teor Alcoólico:** 13,9%.

**Produtor:** Garbo Enologia Criativa.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** Fermentação alcoólica, em tanques de aço inoxidável, com temperatura controlada e maceração das cascas. Fermentação maloláctica e Maturação em barricas de carvalho francês, por 8 meses.

**Características:** rubi brilhante, com notas violáceas. Destaca-se o caráter varietal, com notas de framboesa e pimenta preta. O carvalho lhe confere delicadas nuances de café e chocolate. Com notável volume de boca, destaca-se por seus taninos macios e refinados, resultando em um vinho macio e com longa persistência, remetendo novamente às suas notas frutadas.

**Harmonização:** Parceiro ideal para carnes vermelhas magras, massas com molhos vermelhos ou à base de carne, como ragu, e queijos de média cura.

**RV003083**



### Los Hermanos Tinto

 **Uvas:** Tannat e Malbec.

 **Região:** Serra Gaúcha.  **Teor Alcoólico:** 13,5%.

**Produtor:** Garbo Enologia Criativa.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** Fermentação alcoólica, em tanques de aço inoxidável, com temperatura controlada e maceração das cascas por 7 dias (Malbec) e 10 dias (Tannat).

**Características:** Violáceo, intenso e brilhante. A complexidade do assemblage se evidencia, com notas de frutas negras maduras, como ameixa e amora, e forte presença de aromas de cacau, café e baunilha, advindos da maturação. De bom corpo, com taninos abundantes e macios, retrogosto persistente e evidenciando as notas da maturação.

**Harmonização:** ideal para acompanhar massas com molhos condimentados, carnes vermelhas e queijos maduros.

**RV003085**



# Chile



## Aresti Estate Gewürztraminer Branco

**Uva:** Gewürztraminer.

**Região:** Valle de Curicó. **Teor Alcoólico:** 13%.

**Produtor:** Aresti Pasion Familiar.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** Sem amadurecimento em carvalho.

**Características:** com toques suculentos de maçãs verdes, sabores de gengibre e casca de laranja. Com acidez equilibrada, o vinho é fresco e vivo, com final longo e frutado.

**Harmonização:** Ideal com pratos de aves, alimentos picantes médios, frutos do mar defumados e frutos do mar.

**RV000433**



## Aresti Estate Sauvignon Blanc Branco

**Uva:** Sauvignon Blanc.

**Região:** Valle de Curicó. **Teor Alcoólico:** 13%.

**Produtor:** Aresti Pasion Familiar.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** Sem amadurecimento em carvalho.

**Características:** este é um Sauvignon Blanc vibrante e fresco, amarelo palha com reflexos verdes. Distribui agradáveis aromas tropicais com algumas notas cítricas e herbais. No paladar, é fresco e de média persistência.

**Harmonização:** Ideal para servir com pratos frios como aperitivo ou como complemento de ostras, frutos do mar, saladas, queijo de cabra, quiche e sushi.

**RV001348**



## Aresti Estate Pinot Noir Tinto

**Uva:** Pinot Noir.

**Região:** Valle de Curicó. **Teor Alcoólico:** 13%.

**Produtor:** Aresti Pasion Familiar.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** Sem amadurecimento em carvalho.

**Características:** este Pinot Noir apresenta agradável aromas de morango, cereja e especiarias. Muito saboroso na boca com delicadas notas de frutas vermelhas, bom concentração e um final agradável.

**Harmonização:** o complemento perfeito para presunto salmão defumado e grelhado. teste-o também com queijos brancos, saladas ou sushi.

**RV000437**



## Aresti Estate Carmenere Tinto

**Uva:** Carmenere.

**Região:** Valle de Curicó. **Teor Alcoólico:** 13%.

**Produtor:** Aresti Pasion Familiar.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** Sem amadurecimento em carvalho.

**Características:** vinho seco e ao mesmo tempo macio, com aromas de geléia de amora, ameixa e cedro. Na boca, apresenta leves toques picantes com taninos finos com paladar bem equilibrado, com final agradável e persistente.

**Harmonização:** é perfeito para patê de ganso ou carne bovina sem muita gordura. Também é recomendado que desfrute com os pratos italianos como canelone e nhoque recheados com queijos.

**RV000436**



## Aresti Estate Cabernet Sauvignon Tinto

**Uva:** Cabernet Sauvignon.

**Região:** Valle de Curicó. **Teor Alcoólico:** 13%.

**Produtor:** Aresti Pasion Familiar.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** Sem amadurecimento em carvalho.

**Características:** sua cor vermelho rubi é limpa viva e brilhante. Aromaticamente é intenso e combina elementos de mentol com especiarias e frutas como ameixa e uma madeira agradável que combina idealmente com o resto dos componentes do nariz. Quando bebe, você sente uma leve doçura e depois evolui os sabores mais concentrados, deixando um percepção saborosa e persistente na boca.

**Harmonização:** Ideal para acompanhar pratos de carne vermelha e queijos maduros.

**RV000435**



## Aresti Estate Mandala Reserva Rosé

**Uva:** Grenache.

**Região:** Valle de Curicó. **Teor Alcoólico:** 13%.

**Produtor:** Aresti Pasion Familiar.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** Sem amadurecimento em carvalho.

**Características:** cor rosa pálido. Aromas agradável para romã e toranja. Na boca é saboroso com acidez intensa e um final frutado agradável.

**Harmonização:** perfeito para presunto defumado e salmão. Experimente também com queijos brancos.

**RV003100**



### Cabina 56 Reserva Chardonnay Branco

**Uva:** Chardonnay.

**Região:** Valle de Curicó. **Teor Alcoólico:** 13%.

**Produtor:** Aresti Pasion Familiar.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** envelhecimento em barricas de carvalho francês.

**Características:** cor amarelo palha com tons esverdeados muito claro. No nariz, aromas de frutas tropicais que combinam com sutilezas notas de abacaxi e banana. Eles acompanham notas untuosas e de baunilha provenientes de envelhecimento em barricas de carvalho francês. O paladar destaca-se pela cremosidade e complexidade sem perder o frescor ou acidez.

**Harmonização:** ideal para acompanhar peixes como salmão, queijos brancos, saladas e sushi.

**RV003099**



### Cabina 56 Reserva Pinot Noir Tinto

**Uva:** Pinot Noir.

**Região:** Valle de Curicó. **Teor Alcoólico:** 13%.

**Produtor:** Aresti Pasion Familiar.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** barricas de carvalho francês (30% primeiro uso e 70% segundo e terceira utilização guardado entre 8 a 10 meses antes do engarrafamento).

**Características:** cor brilhante com boa intensidade. Aromas agradáveis de frutas pretas maduras com notas de cereja preta, ameixas e morangos maduros, junto com alguns toques de canela e baunilha. Saboroso na boca com boa concentração e um final marcado por delicadas notas de morangos. Um vinho de corpo médio com bom volume e final duradouro.

**Harmonização:** o complemento perfeito para presunto salmão defumado e grelhado. Tente também com queijos brancos ou saladas.

**RV003097**



### Cabina 56 Reserva Carmenere Tinto

**Uva:** Carmenere.

**Região:** Valle de Curicó. **Teor Alcoólico:** 13%.

**Produtor:** Aresti Pasion Familiar.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** Aproximadamente 80% do vinho vai para barricas de carvalho Francês e americano para uma guarda de entre 8 e 10 meses.

**Características:** cor vermelha com tons azuis escuros. Nariz envolvente, com notas sutis típicas de baunilhas. Paladar macio e longo, grande concentração, taninos maduros e final persistente.

**Harmonização:** Ideal para acompanhar carnes, molhos com pimenta, frango grelhado e queijos como Cheddar, Gouda ou Brie.

**RV003098**



### Bellavista Reserva Cabernet Sauvignon Tinto

**Uva:** Cabernet Sauvignon.

**Região:** Valle de Curicó. **Teor Alcoólico:** 13%.

**Produtor:** Aresti Pasion Familiar.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** 80% do vinho é armazenado em barricas de carvalho para diferentes usos por 6 a 8 meses.

**Características:** cor vermelha com nuances azuis escuras. Em aromas de pimenta no nariz frutas vermelhas e ameixas maduras que são misturados com toques de café e baunilha. Em boca o paladar é firme, com estrutura tânica que lhe confere carácter e final de boca longo e persistente.

**Harmonização:** Ideal para acompanhar carnes, como vitela e vaca, bem como quiches, legumes grelhados e queijos maduros.

**RV000167**



### Trisquel Gran Reserva Gewürztraminer Branco

**Uva:** Gewürztraminer.

**Região:** Valle de Curicó. **Teor Alcoólico:** 13%.

**Produtor:** Aresti Pasion Familiar.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** 2% do mosto é fermentado em barricas francesas de primeira utilização. O resto é fermentado em tanques de aço inox.

**Características:** vinho intenso e muito expressivo. Aromas de pétalas de rosa com notas de pêssegos maduros e casca de laranja. Interessantes toques de tosta provenientes da passagem pelo carvalho francês. Em boca macio e redondo com um agradável equilíbrio entre fruta e acidez que se prolonga num final seco e refrescante.

**Harmonização:** Ideal com aperitivos e para acompanhar peixes, mariscos e comidas asiáticas picantes.

**RV000167**



### Trisquel Series Semillón Branco

**Uva:** Semillón.

**Região:** Valle de Curicó. **Teor Alcoólico:** 13%.

**Produtor:** Aresti Pasion Familiar.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** Sem amadurecimento em carvalho.

**Características:** este Semillón amarelo com nuances verdes lembra-nos os melhores expoentes da casta; vinhos que combinam estrutura poderosa e fruta delicada com notas de marmelo, pêra e figos seco.

**Harmonização:** Ideal para acompanhar pratos de peixe e marisco.

**RV001093**



### Trisquel Gran Reserva Assemblage Tinto

 **Uvas:** 44% Cab. Sauvignon / 42% Syrah / 14% Petit Verdot.

 **Região:** Valle de Curicó.  **Teor Alcoólico:** 13,5%.

**Produtor:** Aresti Pasion Familiar.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** amadurecimento 12 meses em barrica de carvalho.

**Características:** este vinho apresenta uma cor vermelho rubi intensa e escura. No nariz é complexo apresentando notas frutadas ameixas e amoras com aromas florais combinam com notas de café do envelhecimento em barril. Doce e suculento na boca, apresenta bela estrutura e taninos macios e maduros.

**Harmonização:** Ideal para cordeiro, carnes vermelhas, queijos envelhecidos e nozes.

RV000172



### Trisquel Gran Reserva Cabernet Sauvignon Tinto

 **Uva:** Cabernet Sauvignon.

 **Região:** Valle de Curicó.  **Teor Alcoólico:** 14%.

**Produtor:** Aresti Pasion Familiar.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** barricas de carvalho francês pelo seu desenvolvimento e complexidade. Seu período de envelhecimento se estende até 12 meses.

**Características:** este vinho apresenta-nos uma cor vermelho rubi intensa e profunda. No nariz é complexo e apresenta notas frutadas como ameixas e amoras entrelaçadas com aromas picantes e doces como pimenta preta e mocha, devido ao seu envelhecimento em carvalho. Doce e suculento na boca, com bom estrutura e taninos maduros e macios.

**Harmonização:** Ideal para acompanhar carnes vermelhas e queijos curados.

RV000173



### Trisquel Parras Fundadoras Tinto

 **Uva:** Cabernet Sauvignon.

 **Região:** Valle de Curicó.  **Teor Alcoólico:** 14%.

**Produtor:** Aresti Pasion Familiar.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** barricas de carvalho francês pelo seu desenvolvimento e complexidade. Seu período de envelhecimento se estende até 12 meses.

**Características:** Este vinho apresenta-nos uma cor vermelho rubi intensa e profunda. No nariz é complexo e apresenta notas frutadas como ameixas e amoras entrelaçadas com aromas picantes e doces como pimenta preta e mocha, devido ao seu envelhecimento em carvalho. Doce e suculento na boca, com bom estrutura e taninos maduros e macios.

**Harmonização:** Ideal para acompanhar todos os tipos de carnes vermelhas, como vitela na grelha ou um bife bourguignon. Também é uma boa alternativa para acompanhar macarrão com molho à bolonesa.

RV001347

# Portugal



# brancos, rosés e tintos



## Janela Branca Vinho Verde Branco

**Uvas:** Loureiro, Trajadura e Arinto.

**Região:** Vinho verde. **Teor Alcoólico:** 9,5%.

**Produtor:** Quinta de S.Sebastião.

**Classificação:** Meio seco.

**Amadurecimento:** Tanques de aço e inox.

**Características:** Frutado e mineral, fresco e leve, com um final de boca suave e ligeiramente adocicado.

**Harmonização:** Saladas e outras refeições frias, peixes e frutos do mar.

**RV002474**



## Janela Branca Vinho Verde Rosé

**Uvas:** Vinhão, Borraçal e Espadeiro.

**Região:** Vinho verde. **Teor Alcoólico:** 9,5%.

**Produtor:** Quinta de S.Sebastião.

**Classificação:** Meio seco.

**Amadurecimento:** Fermentação em bica aberta a 12°C em tanques de aço inoxidável.

**Características:** Cor rosa pálido, aroma com destaque a notas de morango e romã. Na boca é leve e refrescante.

**Harmonização:** Acompanha bem doces conventuais.

**RV002473**



## Janela Branca Tinto

**Uvas:** Syrah, Castelão e Tinta Roriz.

**Região:** Arruda dos vinhos. **Teor Alcoólico:** 13%.

**Produtor:** Quinta de S.Sebastião.

**Classificação:** Meio seco.

**Amadurecimento:** Curtimenta clássica com fermentação alcoólica a 26°C, longa maceração com envelhecimento parcial de 6 meses em barricas de carvalho francês.

**Características:** Vinho de cor granada, com um expressivo aroma a frutos silvestres, bem equilibrado com o paladar das barricas de carvalho. A sensação na boca é intensa, com um final fresco e elegante.

**Harmonização:** Pratos de carne e Embutidos.

**RV002472**



## Dona Flor Branco

**Uvas:** Arinto, Sauvignon blanc.

**Região:** Arruda dos vinhos. **Teor Alcoólico:** 12%.

**Produtor:** Quinta de S.Sebastião.

**Classificação:** Meio seco.

**Amadurecimento:** Fermentação em bica aberta a 12°C em tanques de aço inoxidável.

**Características:** Apresenta uma cor citrina com laivos esverdeados, nariz com notas florais bem casadas com lima. Na boca é um vinho suave, com uma mineralidade expressiva aliada a uma acidez refrescante.

**Harmonização:** Acompanha bem queijos de pasta mole, peixes gordos, filetes de peixe-espada e carnes brancas.

**RV002477**



## Dona Flor Vinho Verde Branco

**Uvas:** Trajadura, Arinto e Loureiro.

**Região:** Vinho verde. **Teor Alcoólico:** 9,5%.

**Produtor:** Quinta de S.Sebastião.

**Classificação:** Meio seco.

**Amadurecimento:** Fermentação em bica aberta a 12°C em tanques de aço inoxidável.

**Características:** Vinho com notas de fruta e mineral com nariz expressivo. Final de boca fresco e ligeiramente adocicado.

**Harmonização:** Frutos do mar, peixe grelhado e sushi.

**RV002476**



## Dona Flor Tinto

**Uvas:** Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Syrah.

**Região:** Arruda dos vinhos. **Teor Alcoólico:** 14%.

**Produtor:** Quinta de S.Sebastião.

**Classificação:** Meio seco.

**Amadurecimento:** Curtimento clássico com maceração prolongada em barricas de carvalho francês.

**Características:** Apresenta cor granada, nariz com notas de frutas negras, ameixas e trufas. Na boca é um vinho equilibrado com um final suave e elegante.

**Harmonização:** Acompanha bem carnes vermelhas, enchidos e caça.

**RV002475**



### Q.S.S Rare Branco

**Uvas:** Arinto e Fernão Pires.

**Região:** Arruda dos vinhos. **Teor Alcoólico:** 12%.

**Produtor:** Quinta de S.Sebastião.

**Classificação:** Meio seco.

**Amadurecimento:** Fermentação em bica aberta a 12°C em tanques de aço inoxidável.

**Características:** Vinho de cor citrina com laivos esverdeados. Aroma floral expressivo, com notas de lichia e lima. Na boca é fácil, suave e fresco.

**Harmonização:** Saladas, marisco e peixe.

**RV002977**



### Q.S.S Rare Rosé

**Uvas:** Touriga Nacional e Syrah.

**Região:** Arruda dos vinhos. **Teor Alcoólico:** 12%.

**Produtor:** Quinta de S.Sebastião.

**Classificação:** Meio seco.

**Amadurecimento:** Ligeira maceração seguida de fermentação em bica aberta a 13°C.

**Características:** Vinho de cor rosada fresca. O aroma é frutado, com notas de morango, groselha e um toque ligeiro de especiarias. Na boca é fresco e suave.

**Harmonização:** Pratos de peixe, sushi e marisco.

**RV002976**



### Q.S.S Rare Tinto

**Uvas:** Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Syrah.

**Região:** Arruda dos vinhos. **Teor Alcoólico:** 13,5%.

**Produtor:** Quinta de S.Sebastião.

**Classificação:** Meio seco.

**Amadurecimento:** Curtimenta clássica com fermentação a 25 °C e maceração prolongada. Estágio parcial em barricas de carvalho.

**Características:** Vinho de cor granada intenso, aroma expressivo, com notas de frutos em baga e chocolate. Na boca é fácil e elegante.

**Harmonização:** Cozinha vegana.

**RV002974**



### Q.S.S Rare Reserva Tinto

**Uvas:** Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional e Alicante Bouschet.

**Região:** Arruda dos vinhos. **Teor Alcoólico:** 13,5%.

**Produtor:** Quinta de S.Sebastião.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** Fermentação em cubas de inox com pisa automática, seguida de 3 semanas de maceração pós fermentativa. Estágio parcial de 12 meses em barricas de Carvalho Francês.

**Características:** Cor granada forte, nariz expressivo com fruta preta, pimenta e algumas notas complexas de trufas em perfeita harmonia com a tosta do carvalho. Na boca mostra a sua concentração, frescura e elegância.

**Harmonização:** Acompanha bem carne e peixe, cozinhados a baixa temperatura ou queijos com sabor intenso.

**RV002975**



### S. Sebastião Branco

**Uvas:** Sauvignon Blanc e Arinto.

**Região:** Arruda dos vinhos. **Teor Alcoólico:** 12%.

**Produtor:** Quinta de S.Sebastião.

**Classificação:** Meio seco.

**Amadurecimento:** Em bica aberta a uma temperatura de 12°C.

**Características:** Vinho de cor citrina, nariz expressivo com notas de lima e algum tropical fresco. Na boca é um vinho suave, com uma acidez cítrica refrescante.

**Harmonização:** Acompanha bem queijos de pasta mole, peixes gordos, filetes de peixe-espada e carnes brancas.

**RV002983**



### S. Sebastião Rosé

**Uvas:** Syrah e Touriga Nacional.

**Região:** Arruda dos vinhos. **Teor Alcoólico:** 12%.

**Produtor:** Quinta de S.Sebastião.

**Classificação:** Meio seco.

**Amadurecimento:** Em bica aberta a uma temperatura de 12°C. Mostos provenientes de sangrias das nossas melhores uvas tintas e de prensas diretas de uvas apanhadas cedo.

**Características:** Vinho de cor rosada, nariz com notas florais e algum morango. Na boca é um vinho fresco, frutado e suave.

**Harmonização:** Acompanha bem pratos de sushi, peixes gordos e alguns pratos de marisco mais condimentados.

**RV002982**



### S. Sebastião Syrah Tinto

**Uva:** Syrah.

**Região:** Arruda dos vinhos. **Teor Alcoólico:** 13,5%.

**Produtor:** Quinta de S.Sebastião.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** Maceração pré-fermentativa a frio seguida de fermentação a 26°C em cubas de inox com remontagens suaves. 30% de estágio em barrica de carvalho francês de 12 a 18 meses.

**Características:** Vinho de cor granada escura e nariz com notas de pimenta e groselha preta. Na boca é fresco e estruturado.

**Harmonização:** Cabrito assado no forno e queijo de ovelha curado.

**RV002981**



### S. Sebastião Touriga Nacional Tinto

**Uva:** Touriga Nacional.

**Região:** Arruda dos vinhos. **Teor Alcoólico:** 14%.

**Produtor:** Quinta de S.Sebastião.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** Maceração pré-fermentativa a frio seguida de fermentação a 26°C em cubas de inox com remontagens suaves. 30% de estágio em barrica de carvalho francês de 12 a 18 meses.

**Características:** Vinho de cor granada escura e nariz com notas de amoras e pinheiro. Na boca é fresco e estruturado.

**Harmonização:** Pratos de carne, bacalhau e queijos curados.

**RV002980**



### S. Sebastião Syrah e Tinta Roriz Tinto

**Uvas:** Syrah e tinta roriz.

**Região:** Arruda dos vinhos. **Teor Alcoólico:** 13,5%.

**Produtor:** Quinta de S.Sebastião.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** Curtimenta clássica, com maceração prolongada, amadurecimento em barricas de carvalho francês de 12 a 18 meses.

**Características:** Vinho de cor granada. Nariz expressivo com notas de ameixa, frutos pretos e trufas. Na boca é fresco com estrutura envolvente e suave.

**Harmonização:** Acompanha bem carnes vermelhas, embutidos e caça.

**RV002979**



### S. Sebastião Reserva

**Uvas:** Syrah e Touriga Nacional.

**Região:** Arruda dos vinhos. **Teor Alcoólico:** 13,5%.

**Produtor:** Quinta de S.Sebastião.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** Pisa em lagar com pisa automática seguida de fermentação em cubas de inox. Estágio parcial de 12 meses em barricas de carvalho Francês.

**Características:** Cor granada profunda nariz com notas de frutos pretos, trufas e tabaco. Na boca apresenta estrutura envolvente e final longo.

**Harmonização:** Acompanha bem pratos de carnes bovinas e suínas, queijos curados.

**RV002978**



### Quinta De São Sebastião Reserva Branco

**Uvas:** Arinto, Cercial e Sauvignon Blanc.

**Região:** Arruda dos vinhos. **Teor Alcoólico:** 13,5%.

**Produtor:** Quinta de S.Sebastião.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** Curtimenta clássica, com maceração prolongada. Estágio parcial durante 9 meses em carvalho francês de 2ª e 3ª utilização.

**Características:** Vinho de cor citrina, nariz complexo com notas de damasco e alguns cítricos bem casados com uma mineralidade muito própria. Na boca é um vinho intenso, suave e com uma acidez viva e refrescante.

**Harmonização:** Acompanha bem queijos de pasta mole, peixes gordos, filetes de peixe espada e carnes brancas.

**RV003388**



### Quinta De São Sebastião Cercial Branco

**Uvas:** Arinto, Cercial.

**Região:** Arruda dos vinhos. **Teor Alcoólico:** 12%.

**Produtor:** Quinta de S.Sebastião.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** A fermentação decorreu em barricas novas de carvalho francês à qual se seguiu um estágio de três meses com agitação de borras finas.

**Características:** Vinho de cor dourada, nariz complexo com uma expressão mineral muito própria. Na boca é um vinho intenso, mas suave e de grande frescura.

**Harmonização:** Queijos de pasta mole, peixes gordos, filetes de peixe-espada e algumas carnes brancas.

**RV003389**



#### Quinta De São Sebastião Reserva Tinto

 **Uvas:** Merlot, Touriga Nacional, Syrah.

 **Região:** Arruda dos vinhos.  **Teor Alcoólico:** 14%.

**Produtor:** Quinta de S. Sebastião.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** Corte das massas em lagar com pisador mecânico, curtimenta clássica, com maceração prolongada. Estágio de 12 meses em Carvalho francês.

**Características:** Vinho de cor granada profunda, aroma com notas de fruta madura, flores de laranja e algumas especiarias bem casadas com as notas tostadas obtidas durante os 12 meses de estágio em barricas de carvalho francês. Na boca é um vinho intenso e elegante. Com taninos a assegurar uma evolução favorável nos próximos anos.

**Harmonização:** Acompanha bem carnes vermelhas embutidos, lombo de porco assado com castanhas, Cozidos a portuguesa.

**RV003387**



#### Quinta De São Sebastião Grande Escolha Tinto

 **Uvas:** Merlot e Sousão.

 **Região:** Arruda dos vinhos.  **Teor Alcoólico:** 14%.

**Produtor:** Quinta de S. Sebastião.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** Corte das massas em lagar com pisador mecânico, curtimenta clássica, com maceração prolongada. Estágio de 18 meses em Carvalho francês.

**Características:** Vinho de cor granada, aroma complexo a pimenta, fruta fresca e especiaria bem casadas com as notas tostadas da barrica. Na boca é um vinho intenso, elegante e fresco.

**Harmonização:** Acompanha bem carnes vermelhas, enchidos, lombo de porco assado com castanhas e cozido à portuguesa.

**RV003386**



# branco e tintos



## African King Chenin Blanc Branco

 **Uva:** Chenin Blanc.

 **Região:** Western Cape.  **Teor Alcoólico:** 12,5%.

**Produtor:** African King.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** Tanques de aço e inox.

**Características:** Aromas de frutas tropicais, melão, maçãs verdes e toques de toranja. Acidez bem presente, porém, equilibrada, o que confere frescor e delicadeza no paladar.

**Harmonização:** Carnes brancas, salada de frango defumado, Massas vegetarianas e frutos do mar.

**RV000000**



## African King Pinotage Tinto

 **Uvas:** Pinotage.

 **Região:** Western Cape.  **Teor Alcoólico:** 13,5%.

**Produtor:** African King.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** 6 meses em barrica de carvalho francês.

**Características:** Cor rubi intenso com reflexos violáceos. Aromas de noz moscada e mocha. Em boca é macio e aveludado com sabores de ameixas e tabaco apimentado, com um final persistente.

**Harmonização:** Churrasco de carne vermelha, pato defumado, pulled pork.

**RV003279**



## African King Cabernet Sauvignon Tinto

 **Uva:** Cabernet Sauvignon.

 **Região:** Western Cape.  **Teor Alcoólico:** 13,5%.

**Produtor:** African King.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** 6 meses em barrica de carvalho francês.

**Características:** Cor rubi intenso com reflexos violáceos. Dominado por aroma de amoras e toques de oleaginosas. Taninos bem estruturados que conferem um retrogosto redondo e aveludado.

**Harmonização:** Carnes vermelhas, cordeiro, queijos maturados e atum com crosta de pimenta.

**RV003270**



## espumantes



### Prosecco Vignarosa Extra Dry Branco

**Uva:** Glera.

**Região:** Vêneto. **Teor Alcoólico:** 11%.

**Produtor:** Vignarosa.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** Prensagem suave e controlada no método tradicional.

**Características:** Cor amarelo palha, perlage fina e persistente, corpo fino e saboroso com sensação de pera e maçã.

**Harmonização:** Ideal para todas ocasiões, ótimo acompanhamento de massas, carnes brancas e frutos do mar.

**RV002480**



### Prosecco Vignarosa Dry Branco

**Uva:** Glera.

**Região:** Vêneto. **Teor Alcoólico:** 11%.

**Produtor:** Vignarosa.

**Classificação:** Meio seco.

**Amadurecimento:** Prensagem suave e controlada no método charmat em tanques de aço e inox.

**Características:** Cor amarelo palha, perlage fina e persistente, corpo fino e saboroso com sensação de pera e maçã.

**Harmonização:** Agradavelmente suave, ótimo para todas ocasiões, acompanha muito bem sobremesas.

**RV002223**



### Vignarosa Amorino Rosé

**Uva:** Pinot Nero.

**Região:** Vêneto. **Teor Alcoólico:** 11%.

**Produtor:** Vignarosa.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** Prensagem suave e controlada no método charmat em tanques de aço e inox.

**Características:** Coloração rosada cereja que se torna vibrante pela intensa perlage na taça. Seus aromas de frutas vermelhas frescas como framboesa e cereja. Em boca e fresco com final agradavelmente marcante.

**Harmonização:** Carnes brancas, suínas aves e peixes e crustáceos.

**RV002222**

## branco e tintos



### Vignarosa Refosco Dal Peduculo Rosso IGT Tinto

**Uva:** Refosco.

**Região:** Treviso. **Teor Alcoólico:** 12%.

**Produtor:** Vignarosa.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** 12 meses em barricas de carvalho francês.

**Características:** Aromas de frutas vermelhas e negras, bem como amora e cereja, em boca e bem encorpado e macio.

**Harmonização:** Carnes de caça, carnes vermelhas e queijos curados.

**RV002483**



### Vignarosa Cabernet Franc IGT Tinto

**Uva:** Cabernet franc.

**Região:** Treviso. **Teor Alcoólico:** 12,5%.

**Produtor:** Vignarosa.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** 12 meses em barrica de carvalho francês.

**Características:** Bouquet de flores que lembra amora e cereja marasca, aromas herbáceos como pimentão e pimenta, contando com bom frescor, textura macia e médio corpo.

**Harmonização:** Carnes vermelhas e de caça, queijos curados e risotos.

**RV002220**



### Vitis Nostra Pinot Grigio Branco

**Uva:** Pinot Grigio.

**Região:** Vêneto. **Teor Alcoólico:** 11,5%.

**Produtor:** Vitis Nostra.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** Tanques de aço e inox.

**Características:** Coloração amarelo palha. Notas florais com aromas de pera e abacaxi. Em boca Equilibrado, confirmando as notas apresentadas no olfato.

**Harmonização:** Saladas, aperitivos e pratos leves a base de peixes.

**RV003277**



### Vitis Nostra Primitivo Tinto

 **Uva:** Primitivo.

 **Região:** Puglia.  **Teor Alcoólico:** 13,5%.

**Produtor:** Vitis Nostra.

**Classificação:** Meio seco.

**Amadurecimento:** 6 meses em barrica de carvalho francês.

**Características:** Cor rubi intenso com reflexos violáceos Aspecto olfativo: Frutas vermelhas com toque de cerejas maduras. Em boca com doçura e acidez equilibrada. Possui um final frutado e equilibrado.

**Harmonização:** Ideal para primeiros pratos e carnes vermelhas grelhadas e assadas.

**RV003281**



### Vitis Nostra Chianti DOCG Tinto

 **Uva:** Sangiovese.

 **Região:** Toscana.  **Teor Alcoólico:** 12,5%.

**Produtor:** Vitis Nostra.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** 12 meses em barrica de carvalho francês.

**Características:** Cor rubi intenso com reflexos violáceos. Aroma de cerejas com taninos macios. Em boca, frutas maduras e levemente tânico.

**Harmonização:** Harmoniza perfeitamente com pratos elaborados, carne ou massa caseira com molhos de carne.

**RV003268**



### Vitis Nostra Montepulciano DOC Tinto

 **Uva:** Montepulciano.

 **Região:** Abruzzo.  **Teor Alcoólico:** 12,5%.

**Produtor:** Vitis Nostra.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** 6 meses em barrica de carvalho francês.

**Características:** Cor rubi intenso com reflexos violáceos. Aroma de frutas vermelhas, com notas de especiarias. No boca é encorpado, com taninos bem equilibrados e retrogosto persistente.

**Harmonização:** Carnes Vermelhas, cordeiro grelhado, carnes de caça e queijos maturados.

**RV003272**



# Cervejas



## Fürst Lencaster

**Estilo:** Pilsen / **ABV:** 4,3% / **IBU:** 13

**Características:** Cerveja refrescante, de coloração dourada cristalina e levemente encorpada. Apresenta amargor suave e um aroma característico de uma puro malte.

**Harmonização:** Saladas, petiscos, carnes, comida japonesa e queijos frescos.

**RV002371**



## Fürst Formiga

**Estilo:** American Lager / **ABV:** 4,3% / **IBU:** 13

**Características:** Cerveja fácil de beber, leve e refrescante, de coloração dourada cristal. Apresenta amargor baixo e um aroma característico de uma puro malte.

**Harmonização:** Saladas, petiscos, carnes, comida japonesa e queijos frescos.

**RV002640**



## Fürst Sir Loxley

**Estilo:** Irish Red Ale / **ABV:** 4,8% / **IBU:** 25

**Características:** Cerveja encorpada de coloração avermelhada e aroma maltado. Paladar com notas de caramelo e amargor moderado.

**Harmonização:** Saladas, petiscos, carnes, comidas japonesas e queijos frescos.

**RV002372**



## Fürst Catalina

**Estilo:** Weissbier / **ABV:** 4,5% / **IBU:** 15

**Características:** Cerveja de trigo, refrescante, de coloração dourada e uma turbidez característica do estilo. Possui amargor e paladar leve, aroma com notas de cravo e banana.

**Harmonização:** Carnes leves, comida japonesa, saladas, sobremesas e queijos frescos.

**RV002376**



## Fürst Frei Galdi

**Estilo:** Blond Ale / **ABV:** 6,1% / **IBU:** 18

**Características:** Cerveja leve, de coloração laranja brilhante, com aroma herbal e levemente frutado. Possui amargor leve e paladar adocicado e seco.

**Harmonização:** Saladas, massas leves, sopas, frutos do mar e queijos macios.

**RV002366**



## Fürst Alawa

**Estilo:** Session IPA / **ABV:** 4% / **IBU:** 25

**Características:** Cerveja refrescante e de coloração dourada. Possui paladar frutado, amargor moderado e aroma cítrico e marcante.

**Harmonização:** Petiscos, saladas, carnes, frutos do mar e queijos frescos.

**RV002373**



## Fürst Magnus

**Estilo:** American IPA / **ABV:** 6,3% / **IBU:** 65

**Características:** Cerveja encorpada de coloração alaranjada e aroma cítrico e marcante. No paladar é levemente maltada com predominância para o lúpulo.

**Harmonização:** Carne bovina, comida apimentada, hamburques, salmão e queijos semi-duros.

**RV002369**



## Fürst Alice

**Estilo:** Imperial IPA / **ABV:** 8,5% / **IBU:** 80

**Características:** Cerveja de coloração dourada, espuma branca de boa formação e persistente. Possui aromas cítricos e frutados, amargor elevado e corpo médio-baixo.

**Harmonização:** Carne bovina, comida apimentada, hamburques, salmão e queijos semi-duros.

**RV002368**



## Fürst Wallis

**Estilo:** Wee Heavy / **ABV:** 8% / **IBU:** 35

**Características:** Cerveja encorpada e de coloração rubi. Possui aroma defumado com toques de caramelo. Apresenta um paladar alcoólico, com notas de frutas secas e amargor moderado.

**Harmonização:** Carnes defumadas e fortes, sobremesas e queijos maturados.

**RV002375**



#### Fürst Katarina

**Estilo:** Catharina Sour / **ABV:** 4,3% / **IBU:** 10

**Características:** Cerveja levemente ácida, refrescante e de médio corpo. Possui em sua composição frutas típicas brasileiras.

**Harmonização:** Petiscos, saladas, carnes, frutos do mar e queijos frescos.

**RV002374**



#### Fürst Charlotte

**Estilo:** Dark Lager / **ABV:** 4,9% / **IBU:** 17

**Características:** Cerveja estilo Schwarzbier, leve, de coloração escura e amargor suave. Possui paladar e aroma com notas tostas e chocolate.

**Harmonização:** Carnes bovinas e suína, sobremesas e queijos semi-duros.

**RV002367**



#### Fürst Oktoberfest

**Estilo:** Marzen / **ABV:** 5,3% / **IBU:** 18

**Características:** Cerveja refrescante e de coloração âmbar. Possui sabor adocicado do malte, acompanhado de um suave e equilibrado amargor.

**Harmonização:** Carnes suínas, batatas, salsichas, repolhos e queijos macios.

**RV002370**



#### Fürst Archy

**Estilo:** Hop Lager / **ABV:** 4,3% / **IBU:** 13

**Características:** Cerveja refrescante, de coloração dourada brilhante, leve e extremamente aromática. Possui corpo e amargor baixo.

**Harmonização:** Petiscos, saladas, carnes, frutos do mar e queijos frescos.

**RV002694**



# Saquês



Futsushu Josen Suave 1,8L

RV002753



Futsushu Josen Dry 1,8L

RV002606



Junmai Nigori Sayuri 720ml

RV002613



Junmai Nigori Sayuri 300ml

RV002612



Junmai Ginjo 720ml

RV002611



Junmai Ginjo 300ml

RV002610



Junmai Yamadanishiki 720ml

RV002615



Junmai Dry 720ml

RV002626



Junmai Ginjo Yamadanishiki 720ml

RV002609



Junmai Daiginjo 720ml

RV002608



Junmai Daiginjo Yamadaho 720ml

RV002614



Plum Wine Ameixa 750ml

RV002619

# Thikará



Kampai

RV000376



Silver

RV001713



Gold

RV001660



Ryuujin Black

RV001714

*Destilados  
e bags*



# garrafas e bag in box



**Kawaii Vodka**

GF 900ml RV002889  
BAG 5L RV001661



**Kawaii Gin**

GF 900ml RV002679  
BAG 5L RV001691



**Cannon Ball Rum**

GF 965ml RV001740  
BAG 5L RV001659



**D'Boa Mel e Limão**

GF 700ml RV001712  
BAG 5L RV000633



**Thikarã Silver Saquê**

BAG 5L RV001657



**Forte do Cego Vinho Tinto**

BAG 3L RV002469



**Aldeias das Serras Vinho Branco**

BAG 3L RV003473



**PESCADOS®**

Av. Alfredo Folchini, 1774  
Vila Toninho · CEP 15081-500  
São José do Rio Preto

**SAC 0800 740 4004**

  /mareriopescados

[www.mareriopescados.com.br](http://www.mareriopescados.com.br)

