

Vinhos Tinto



Espanha

Alegro

Uva: Tempranillo.

Produtor: Rioja Bodegas.

Região: Rioja.

Vermelho granado, médio intensidade, Fresco com aromas de fruta preta alçaçus, chocolate e especiarias.

Elegante, redondo, agradável e com um final de boca longo.

beber como um aperiti o, cozinha mediterrânea, arrozes, legumes ou massas.



Portugal

Coroa de Rei

Uva: Blend.

Produtor: Poças.

Região: Douro.

Aroma de frutos silvestres maduros. No paladar é encorpado, aveludado e aromático. Longa persistência aromática. Combina com queijos de diversas texturas e pratos de carne de confeção variada. A escolha ideal para refeições do dia a dia.

Cardal

Uva: Blend.

Produtor: Quinta da Alorna .

Região: Tejo.

Vermelho rubi, aroma a Frutos vermelhos maduros como ameixa e uma essência floral característica da Touriga Nacional, estruturada mas muito suave e redonda. O final de boca é persistente e agradável. Ideal com carnes grelhadas, risotos e queijos suaves.

Vinho em taças

Branco ou Tinto

Vinho do Porto



TERRA DA LUZ
GASTRONOMIA & HOTELARIA

ALAMEDA GASTRONOMICA MARINGÁ - MG • TELEFONES : (24) 99254-5714 (24) 99228-9730 ou (24) 3387-1545

WWW.POUSADATERRADALUZ.COM.BR

Espumantes Branco



Argentina

Federico de Alvear Brut

Uva: Blend.

Produtor: Pascual Toso .

Região: Mendoza.

Amarelo com reflexos esverdeados, aroma limpo e fresco, em boca equilibrado em acidez e açúcar, o que nos dá um espumante redondo e fresco.

Harmoniza bem com frango, canapés, saladas e sobremesas de frutas brancas.



Itália

Valentina Cuvée Brut

Uva: Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco.

Produtor: Bosio Family Estates.

Região: Piemonte.

Amarelo com reflexos esverdeados, aroma limpo e fresco, em boca equilibrado em acidez e açúcar, o que nos dá um espumante redondo e fresco.

Harmoniza bem com frango, canapés, saladas e sobremesas de frutas brancas.

Espumante Rose



Argentina

Federico de Alvear Brut

Uva: Blend.

Produtor: Pascual Toso .

Região: Mendoza.

Amarelo Palha com aromas de maçãs verdes, pera, notas florais e um leve toque Cítrico. Muito leve, seco, de baixa acidez, notas florais e refrescante.

Acompanha peixes e aperiti os.

Vinhos Branco

Nampe

Uva: Torrontes.

Produtor: Los Haroldos .

Região: Maipú.

Amarelo ouro com reflexos prateados. Aroma fresco e floral.

Na boca é de paladar fresco, jovem e frutado onde aparecem notas de pêssego.

Harmoniza com saladas, peixes In Nature e com temperos leves



Chile

Cordillera Andina

Uva: Chardonnay.

Produtor: Vina de Aguirre.

Região: Vale Central.

O nosso Chardonnay tem uma cor amarela brilhante.

É proeminente de aromas de banana, pêssego maduro e frutas tropicais.

Na boca é equilibrado, com predominância de frutos dos trópicos.

Ele tem uma grande persistência e uma nova harmonia. Ideal para acompanhar aperiti os, saladas verdes, frutos do mar, aves e queijos jovens.

Vinhos Rosé



Chile

Cordillera Andina

Uva: Syrah.

Produtor: Vina de Aguirre.

Região: Vale Central.

Nosso Rosé Syrah, tem uma cor cereja brilhante.

No nariz é fresco e doce, com notas de morangos e cerejas.

Paladar equilibrado com toque de frutas vermelhas, possui final fresco e longo.

Ideal para acompanhar aperitivos, carnes brancas, saladas e sobremesas.



Argentina

Vinhos Tinto

Ar Guentota

Uva: Malbec.

Produtor: Belasco de Baquedano.

Região: Lujan de Cuyo.

Este vinho é exuberante, com aroma de ameixa e sabor de uva passa juntamente com notas de especiarias torradas. 12 meses em barril de carvalho francês, 40% novo e 60% usado. Acompanha carnes vermelhas, carnes de cortes especiais com molhos e temperos fortes.

Aguarbay

Uva: Malbec.

Produtor: Edmond de Rothschild Wine State.

Região: Lujan de Cuyo.

O nome Aguarbay refere-se à árvore típica e emblemática da região de Mendoza, uma vez que é originária da América do Sul.

Ideal para acompanhar carne assada e queijos.

Llamativo

Uva: Cabernet Franc.

Produtor: Belasco de Baquedano.

Região: Lujan de Cuyo.

Vermelho rubi, no nariz elegante e sofisticado, aromas intensos de frutos pretos maduros com notas frescas e picantes.

Na boca é redondo, com taninos doces, final delicado e persistente.

Acompanha, queijo de massa dura e forte, carnes vermelhas assadas.

Llamativo

Uva: Malbec.

Produtor: Belasco de Baquedano.

Região: Alto Agrelo.

Vermelho Rubi, nariz requintado com notas marcantes de frutas Vermelhas, na boca Saboroso e agradável, com acidez elegante.

Equilíbrio perfeito entre frutas e taninos suaves.

Excelente para proteína animal, risotos e massas.

Nampe

Uva: Malbec.

Produtor: Malbec.

Região: Mendoza.

Roxo violáceo intenso e brilhante. Apresenta aroma fino e elegante, aroma de frutas vermelhas e maduras.

Na boca taninos doces e muito equilibrados, com toque de amora.

Ideal para acompanhar queijos fortes, carnes vermelhas e massas temperadas.

Vinhos Tinto



Chile

Annie Gran Reserva

Uva: Syrah.

Produtor: VDA Vina de Aguirre.

Região: Maule, Valle Central.

Vermelho Rubi, aromas de cerejas, groselhas, baunilhas e torradas, intenso e complexo com taninos firmes, frutas pretas frescas, 18 meses Barril, Carnes Vermelhas, cordeiro.

Veo Grande Reserva

Uva: Pinot Noir.

Produtor: Errazuriz Ovalle.

Região: Marchigüe, Valle de Colchagua

Este Pinot Noir tem a cor rubi, aroma que lembra a morangos maduros e mirtilos com notas de folhas de tabaco torradas e moidas.

Elegante, com bom equilíbrio. Seus taninos são macios.

Uma ótima opção para acompanhar atum, pato e diferentes tipos de risoto.

Perez Cruz Gran Reserva

Uva: Cabernet Sauvignon.

Produtor: Perez Cruz.

Região: Valle do Maipo.

Aroma que lembra a morangos maduros

e mirtilos com notas de folhas de tabaco torradas e moidas.

Elegante, com bom equilíbrio. Seus taninos são macios.

Uma ótima opção para acompanhar atum, pato e diferentes tipos de risoto.

Cordillera Andina

Uva: Carménère.

Produtor: Vina de Aguirre.

Região: Valle Central.

Cor violeta intenso, aromas frutas vermelhas madura, com notas de pimenta.

Na boca, macio redondo com taninos doces, acompanha carnes Vermelhas suaves, aves e queijos de pasta mole.



Itália

Soprasasso

Uva: Corvina Veronese/Corvinone/Rondinella.

Produtor: MGM.

Região: Veneto.

Cor púrpura com reflexos de granado, persuasivo e delicado no nariz, com notas características de frutas vermelhas maduras.

Aveludado, encorpado e sávido no paladar. Médio corpo, taninos macios

e excelente acidez. ideal com queijos de meia cura e carnes vermelhas assadas.

1932 Primitivo

Uva: Primitivo.

Produtor: Produttori Vini Manduria.

Região: Salento.

Cor, Vermelho violáceo, granada, aromas de frutas vermelhas madura e baunilha, acompanha pratos a base de massas, tábua de frios composta por salames e queijos, aperitivo.