

# *Vinhos*

*Morada dos Canyons*  
*www.moradadoscanyons.com.br*  
*Chalés a beira dos Canyons!*  
*48 35321590*

**Casa Valduga Mundvs – Malbec.....RS 149,00**

Vinho Tinto Seco – Coloração Vermelho-rubi escuro. Corpo robusto, encorpado, equilibrado e harmônico, com taninos maduros. Carnes e massas com molhos condimentados, queijos frescos e sem casca.

**Casa Valduga Leopoldina – Merlot.....RS 142,00**

Vinho tinto seco - Coloração rubi com tons violáceos. Encorpado, com taninos macios característicos da variedade Merlot. Sua acidez moderada lhe dá equilíbrio, e seu retrogosto é longo com notas amadeiradas e toque de frutas maduras. Queijos maduros, carnes vermelhas, massas com molhos condimentados.

**Casa Valduga Raízes – Cabernet Sauvignon.....RS 142,00**

Vinho Tinto Seco - Vermelho rubi profundo e intenso. Apresenta corpo intenso, denotando o clássico caráter do Cabernet Sauvignon. Sua acidez é moderada, e os taninos médios, gerando excelente volume em boca. Seu retrogosto é intenso e persistente. Queijos maduros, massas e carnes com molhos condimentados.

**Casa Valduga Origem Elegance – Cabernet Sauvignon Meio Seco.....RS 83,00**

Vinho Tinto Meio Seco – Coloração Vermelho Rubi. O ataque inicial é macio e sedosos, revelando seu exuberante caráter frutado. O equilíbrio perfeito entre taninos e acidez proporciona uma textura aveludada com um suave final na boca. Carnes e massas com molhos agridoces, risotos e queijos suaves.

**Casa Valduga – Naturelle Branco Suave.....RS 63,00**

Vinho Branco Suave - Caracteriza-se pela sua leveza, reflexo do equilíbrio entre acidez e doçura. Caracteriza-se pela sua leveza, reflexo do equilíbrio entre acidez e doçura. Queijos azuis, doces, frutas, sobremesas e pratos leves.

**Casa Valduga – Naturelle Tinto Suave.....RS 80,00**

Vinho Tinto Suave - Leve, de agradável frescor e paladar adocicado. Queijos azuis, doces, frutas, sobremesas, pratos leves.

**Miolo Reserva – Cabernet Sauvignon.....RS 66,00**

É um vinho de guarda, bem estruturado, que apresenta características próprias para o envelhecimento. Boa intensidade, harmonizando bem os aromas da fruta com os aromas de madeira. O ataque inicial na boca é agradável, com taninos presentes, boa estrutura e equilíbrio. Retrogosto com boa evolução e persistência.

**Miolo Reserva – Pinot Noir.....RS 88,00**

Vinho elaborado com uvas Pinot Noir cultivadas em vinhedos próprios localizados na região da Campanha Gaúcha. Vinho típico Pinot Noir de baixa intensidade corante, com aromas de fruta e sutil toque de madeira, bom equilíbrio gustativo e o persistente fim-de-boca.

**Miolo Seleção – Cabernet Sauvignon Merlot.....RS 45,00**

Vinho tinto de corpo médio, macio, valorizando as frutas vermelhas. Elaborado através das uvas Cabernet Sauvignon e Merlot. Agradável, harmonizando bem a madeira e evidenciando principalmente a fruta. Este vinho apresenta-se equilibrado, redondo com final de boca agradável.

**Aurora Varietal – Chardonnay.....RS 44,00**

Coloração amarelo-palha com reflexos esverdeados. É bastante frutado em seus aromas, com o essencial toque cítrico. É equilibrado, fresco e de boa persistência. Acompanha, por seu corpo e estrutura, pratos como risoto de frutos do mar, peixes grelhados.

**Aurora Varietal – Cabernet Sauvignon.....RS 44,00**

Tinto Seco. Cor rubi. De boa estrutura e com grande persistência em boca. É indicado para ser consumido com carnes vermelhas, risoto de funghi porcini, frango assado com batatas e cebolas e queijos como Edam e Provolone.

**Aurora Varietal – Merlot.....RS 44,00**

Tinto Seco. Rubi claro. Paladar aveludado. Harmonizará com espaguete al pesto, bacalhoadas, cordeiro ao vinho, picanha grelhada e queijos médios

<b>Santa Helena – Cabernet Sauvignon</b> .....	<b>R\$ 54,00</b>
Vermelho intenso com tonalidades violetas. Aromas de ameixas, especiarias e menta. Este corte combina a estrutura da Cabernet Sauvignon com o final frutado da Merlot. Corpo médio e final persistente	
<b>Santa Helena – Carménère</b> .....	<b>R\$ 54,00</b>
Composição: 100% Carmenère. Vermelho intenso com tonalidades violetas. Intenso aroma de frutas vermelhas e especiarias.	
<b>Santa Helena – Merlot</b> .....	<b>R\$ 54,00</b>
Composição 100% Merlot. Vermelho intenso com tonalidades violetas. Aromas de ameixas, especiarias e menta. Este corte combina a estrutura da Cabernet Sauvignon com o final frutado da Merlot. Corpo médio e final persistente.	
<b>Santa Helena – Sauvignon Blank</b> .....	<b>R\$ 55,00</b>
De grande brilho e cor verde claro. Denota lichia, goiaba e fortes notas herbáceas. Vinho refrescante. Sua boa acidez ressalta o paladar de frutas	
<b>Santa Helena – Chardonnay</b> .....	<b>R\$ 55,00</b>
Amarelo palha. Destacam-se os aromas cítricos. Corpo e estrutura delicados com bela combinação de sabores cítricos e de pêssigo. Possui uma boa acidez, conferindo-se uma agradável sensação de frescor.	
<b>Santa Helena – Cabernet Merlot</b> .....	<b>R\$ 55,00</b>
Vermelho intenso com tonalidades violetas. Aromas de ameixas, especiarias e menta. Este corte combina a estrutura da Cabernet Sauvignon com o final frutado da Merlot. Corpo médio e final persisten.	
<b>Casillero Del Diablo – Cabernet Sauvignon</b> .....	<b>R\$ 78,00</b>
Rubi de boa intesidade. Frutas negras com notas de especiarias e tostado. Corpo médio, taninos firmes, frutados, final de boa persistência. Harmonização: Panqueca à bolonhesa, calzone de calabresa, risoto de cogumelos, feijão tropeiro com costelinha de porco assada, churrasco, mix de queijos.	
<b>Casillero Del Diablo – Malbec</b> .....	<b>R\$ 78,00</b>
Vermelho intenso. Nariz bem integrado com a fruta e madeira, com notas de cereja, amora, especiarias e tostado. Bom volume, excelente fruta equilibrada com a madeira. Taninos macios e final aveludado. Harmonização: Vegetais grelhado, carnes, cozinha mexicana, pato e ganso.	
<b>Casillero Del Diablo – Merlot</b> .....	<b>R\$ 78,00</b>
Vermelho profundo. Fragrantes de ameixa, ervas, tabaco e um leve toque de grafite. Com notas de chocolate e especiarias, enriquecido pelo toque defumado do carvalho americano. Rico, de textura suave, porém boa estrutura. Harmonização: Aves, presuntos, queijos suaves, risotos e massas com molhos de champignon.	
<b>Casillero Del Diablo – Sauvignon Blanck</b> .....	<b>R\$ 78,00</b>
Amarelo suave com suaves tonos verdes. Fresco e cítrico. Notas de pêssigo com toques sutis de groselhas e frutos tropicais Sabor:Um vinho suave, redondo e pleno na boca, de grande frescura e acidez natural equilibrada.	
<b>Concha y Toro – Reservado – Cabernet Sauvignon</b> .....	<b>R\$ 47,00</b>
Tinto de aromas de frutas vermelhas e nuances de especiarias, e taninos suaves. A linha Reservado é composta por vinhos descompromissados, são também ótima companhia para um bate papo informal ou um almoço de domingo.	
<b>Concha y Toro – Reservado – Malbec</b> .....	<b>R\$ 47,00</b>
Vermelho rubi. Bom ataque de frutas negras e vermelhas e um leve toque herbáceo. De médio corpo e taninos redondos lembra frutas negras.	
<b>Concha y Toro – Reservado – Merlot</b> .....	<b>R\$ 47,00</b>
Rubi violáceo. Recordam seus aromas de frutas vermelhas maduras com notas de pimenta e tostado. Taninos suaves boa persistência.	
<b>Concha y Toro – Reservado – Carménère</b> .....	<b>R\$ 47,00</b>
Frutas negras maduras, herbáceo, especiarias e nuances de ervas finas secas. Frutado, de bom corpo, com taninos presentes e bom final.	

<b>Latitud 33° Moët Hennessy – Cabernet Sauvignon</b> .....	<b>RS 76,00</b>
De coloração vermelho-rubi , aroma intenso, fresco, destacando frutas vermelhas, como cerejas e ameixas, e toques de especiarias, baunilha e caramelo.	
<b>Latitud 33° Moët Hennessy – Malbec</b> .....	<b>RS 76,00</b>
Apresenta coloração vermelho rubi com reflexos violáceos, aroma intenso de frutas frescas vermelhas como framboesa e morango, e ligeiros toques de pimenta verde, caramelo e baunilha.	
<b>Latitud 33° Moët Hennessy – Syrah</b> .....	<b>RS 76,00</b>
De cor rubi violeta. Aromas de frutas vermelhas maduras, lembrando framboesas. Na boca é macios, leve.	
<b>Gato Negro – Cabernet Sauvignon</b> .....	<b>RS 91,00</b>
Vermelho intenso com tons violáceos. Possui aromas de frutas frescas e maduras, tais como amoras e groselhas pretas. É um vinho franco e aberto, de taninos suaves e um agradável final.	
<b>Gato Negro – Malbec</b> .....	<b>RS 91,00</b>
Cor vermelho profundo com tons violeta intensa. Aroma frutado de amoras e ameixas. Um paladar macio e rico sabor doce, taninos sutis, final persistente.	
<b>Gato Negro – Merlot</b> .....	<b>RS 91,00</b>
Vermelho intenso e tons Violáceos. Aromas maduros que lembram frutas pretas frescas, como aromas. Boa intensidade, limpo jovem. Vinho equilibrado, de corpo médio e final agradável. Taninos muitos suaves, vinho fácil de beber, muito amigável.	
<b>Cave de Pedra Adaga – Cabernet Sauvignon</b> .....	<b>RS 131,00</b>
bela coloração rubi límpida e vibrante. Seus aromas remetem ao típico da variedade: picante, porém encantador. Trazem notas de ameixas pretas e mirtilos aliado ao toque tostado do carvalho.	
<b>Cave de Pedra Adaga – Merlot</b> .....	<b>RS 131,00</b>
Rubi profundo remetendo a tons de jovialidade. Análise gustativa: Pronto para se beber, porém com bom potencial de guarda apresenta muita delicadeza no palato, mas espaço para melhorar no decorrer do amadurecimento.	
<b>Reserva Almaúnica – Malbec</b> .....	<b>RS 124,00</b>
Possui cor vermelha violácea, profunda e viva. No aroma apresenta frutas vermelhas e negras como cereja, cassis e amoras, integrados com aromas de baunilha e chocolate.	
<b>Reserva Almaúnica – Merlot D.O</b> .....	<b>RS 123,00</b>
Possui cor concentrada, aroma de fruta em compota ao estilo Novo Mundo. Na boca surpreendente pela redondeza e concentração de fruta. Aromas de ameixa seca, geléias, couro, groselha e trufas.	
<b>Reserva Almaúnica – Cabernet Sauvignon</b> .....	<b>RS 124,00</b>
De coloração rubi violáceo profundo, límpido e brilhante. Aromas com notas de baunilha, chocolate, café, chá preto e frutas negras maduras. Gustativamente é macio, muito agradável, possui corpo de boa estrutura e persistente.	
<b>Trapiche</b> .....	<b>RS 87,00</b>
Cabernet Sauvignon / Malbec.	
<b>Lidio Carraro Agnus – Merlot</b> .....	<b>RS 84,00</b>
Coloração vermelho rubi e aromas de frutas vermelhas frescas, como morango, framboesa e amora preta, evoluindo para ervas finas, típico da variedade merlot. Persistente, equilibrado e de paladar aveludado.	
<b>Lidio Carraro Agnus – Cabernet Sauvignon</b> .....	<b>RS 84,00</b>
Aromas de frutas vermelhas em compota e especiarias, como ameixa preta, pimenta e chocolate. Seus taninos maduros expressam equilíbrio entre maciez e jovialidade. Retrogosto agradável e persistente.	
<b>Lidio Carraro Agnus – Malbec</b> .....	<b>RS 91,00</b>
Este vinho encanta pela intensidade de cor e riqueza aromática, com notas de frutas escuras, alcaçuz e cacau. Em boca apresenta concentração e taninos maduros, completando um perfil de alta qualidade que expressa o terroir de origem.	

**Terranoble – Merlot**..... **RS 92,00**

Vermelho-púrpura intenso. Frutas frescas no aroma, com notas florais de rosa e também de tabaco. Média estrutura, macio e vibrante, com bom meio e fim-de-boca. Bistecas de porco grelhadas com alecrim, massas com molhos à base de tomate, galetto assado.

**Terranoble – Carménère**..... **RS 92,00**

Cor púrpura intensa. Apresenta fruta negra vibrante no olfato, com toques apimentados, herbáceos e de chocolate meio-amargo. Macio, com frescor suculento, boa estrutura e persistência. Churrasco brasileiro, carnes na parrilla, tacos e quesadillas.

**Terranoble – Cabernet Sauvignon**..... **RS 92,00**

Coloração rubi intensa. Sensações de frutas frescas na boca, taninos polidos e agradáveis final. Revela frutas vermelhas, tabaco, chocolate e leves aportes de carvalho. Frutas frescas na boca, taninos polidos e bom final.

**Tonet – Nebbiolo**..... **RS 78,00**

Vinho forte e intenso de paladar macio, exibe taninos aveludados. Primeiro Nebbiolo elaborado no Brasil. Carnes Vermelhas Condimentadas, Coelho, Cabrito, Massas e Queijos de sabor forte.

**Tonet – Touriga Nacional**..... **RS 47,00**

Vermelha rubi com reflexos laranja. Apresenta aromas leves com notas de cereja, violeta. Um vinho encorpado com taninos adstringentes e com boa acidez presente, preenche o paladar e deixa uma longa persistência em boca. Carne de vitela, pato no forno, faisão, risotos, presunto e queijo gruyère..

**Tonet – Merlot**..... **RS 42,00**

Vinho Merlot Reserva produção limitada, vinho de cor vermelho-granada e toques aromáticos de frutas escuras maduras e envelhecido em barris de carvalho. Massas com Molho Forte, Queijos, Carnes Vermelhas e de Caça.

**Tonet – Cabernet Sauvignon**..... **RS 47,00**

Vermelho-púrpura com reflexos laranjas, toques aromáticos de frutas vermelhas. Carnes vermelhas, grelhados, pizzas, massas com mase de molho de tomate, feijoadas, queijos e churrasco.

**Tonet – Malbec**..... **RS 42,00**

Vermelha púrpura. Aroma frutado, com aromas de ameixa e figo maduro e especiarias doces. Vinho jovem e aveludado e de médio corpo. Carnes vermelhas, porco, cordeiro, massas e feijoada.

**J. P. Chenet** ..... **RS 124,00**

Vinho francês branco de mesa suave fino, elaborado a partir de uvas viníferas brancas. Graduação alcoólica 10,5% vol.

**Obikawa – Cabernet Sauvignon**..... **RS 41,00**

Rubi cristalino e brilhante. Frutas intensas e frescas. Amoras com traços de baunilha. OBIKWA Adotando o nome de uma das mais antigas tribos da África do Sul, este vinho celebra a obstinação e astúcia das tribos Obikwa, assim como a resistência do avestruz.

## *Garrafa Pequena*

**Marcus James – Cabernet Sauvignon [Demi Sec]**..... **RS 15,00**

Vinho tinto demi-sec. Tem aromas frutados, com toque maduro, ligeiramente herbáceo. Acompanha principalmente carnes vermelhas, como picanha grelhada. Algumas outras sugestões são strogonoff de frango e queijos Edam e Gruyère.

**Marcus James – Riesling Suave**..... **RS 15,00**

Vinho Branco Suave. Coloração amarelo esverdeado. Este vinho é muito equilibrado entre sua acidez e doçura. Carnes brancas, peixes, massas com molhos brancos e queijos suaves.

**Santa Helena – Cabernet Sauvignon**..... **RS 35,00**

Vinho refrescante. Sua boa acidez ressalta o paladar de frutas.

## *Espumantes*

### **Chandon Réserve – Brut.....RS 124,00**

A cor amarelo-esverdeada, a espuma abundante e persistente e o perlage de borbulhas finas, ativas e numerosas, caracterizam esse clássico assemblage das variedades Chardonnay, Pinot Noir e Riesling Itálico. O aroma revela sutilezas florais e frutadas.

### **Chandon Réserve – Riche Demi-Sec.....RS 124,00**

Lembra doce de laranja e frutas secas, como uva passa e figo. A harmonia e a complexidade dos aromas manifestam-se pela boa acidez e pela sensação de cremosidade, que resulta do vinho base e das 35g/l de açúcar.

### **Mumm – Brut Rose – Cuvée Réserve.....RS 95,00**

O Sabor fresco do Mumm Brut Rosé e suas perlages(borbulhas) persistentes e elegantes fazem do Champagne uma ótima opção para a estação mais quente do ano, o verão. Produto importado da Argentina.

### **Casa Valduga Naturelle – Moscatel.....RS 84,00**

Delicadamente doce, este espumante apresenta perlage fina e constante. A elegância é traduzida através dos aromas intensos, florais e frutados, aliados à refrescância e persistência gustativa.

### **Garibaldi – Prosecco Brut.....RS 57,00**

Apresenta coloração límpida e atraente, perlage formando borbulhas médias e numerosas, e coloração amarelo palha com reflexos esverdeados. Aromas finos e delicados, lembrando frutas brancas, como pêra e marmelo, com agradável toque de limão, proveniente da acidez da fruta.

### **Aurora – Prosecco.....RS 62,00**

Branco Brut. Amarelo-clara Em boca, confirma a vocação desta uva para a elaboração de espumantes. É fresco, muito leve e de acidez equilibrada.

### **Aurora – Moscatel.....RS 62,00**

Apresenta uma cor amarelo-esverdeada clara. doce, delicado, apresentando grande equilíbrio entre doçura e acidez. Sobremesas como fondue de chocolate, cheesecakes, tiramisù, torta de maçã.