

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

- Santa Helena – Cabernet Sauvignon**..... R\$ 54,00
 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
- Santa Helena – Carménère**..... R\$ 54,00
 Composição: 100% Carmenère. Vermelho intenso com tonalidades violetas. Intenso aroma de frutas vermelhas e especiarias.
- Santa Helena – Merlot**..... R\$ 54,00
 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.
- Santa Helena – Sauvignon Blank**..... R\$ 55,00
 De grande brilho e cor verde claro. Denota lichia, goiaba e fortes notas herbáceas. Vinho refrescante. Sua boa acidez ressalta o paladar de frutas
- Santa Helena – Chardonnay**..... R\$ 55,00
 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.
- Santa Helena – Cabernet Merlot**..... R\$ 55,00
 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.
- Casillero Del Diablo – Cabernet Sauvignon**..... R\$ 78,00
 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.
- Casillero Del Diablo – Malbec**..... R\$ 78,00
 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.
- Casillero Del Diablo – Merlot**..... R\$ 78,00
 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.
- Casillero Del Diablo – Sauvignon Blanck**..... R\$ 78,00
 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.
- Concha y Toro – Reservado – Cabernet Sauvignon**..... R\$ 47,00
 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.
- Concha y Toro – Reservado – Malbec**..... R\$ 47,00
 Vermelho rubi. Bom ataque de frutas negras e vermelhas e um leve toque herbáceo. De médio corpo e taninos redondos lembra frutas negras.
- Concha y Toro – Reservado – Merlot**..... R\$ 47,00
 Rubi violáceo. Recordam seus aromas de frutas vermelhas maduras com notas de pimenta e tostado. Taninos suaves boa persistência.
- Concha y Toro – Reservado – Carménère**..... R\$ 47,00
 Frutas negras maduras, herbáceo, especiarias e nuances de ervas finas secas. Frutado, de bom corpo, com taninos presentes e bom final.

| | |
|---|------------------|
| Latitud 33° Moët Hennessy – Cabernet Sauvignon | RS 76,00 |
| De coloração vermelho-rubi , aroma intenso, fresco, destacando frutas vermelhas, como cerejas e ameixas, e toques de especiarias, baunilha e caramelo. | |
| Latitud 33° Moët Hennessy – Malbec | RS 76,00 |
| 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. | |
| Latitud 33° Moët Hennessy – Syrah | RS 76,00 |
| De cor rubi violeta. Aromas de frutas vermelhas maduras, lembrando framboesas. Na boca é macios, leve. | |
| Gato Negro – Cabernet Sauvignon | RS 91,00 |
| 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. | |
| Gato Negro – Malbec | RS 91,00 |
| Cor vermelho profundo com tons violeta intensa. Aroma frutado de amoras e ameixas. Um paladar macio e rico sabor doce, taninos sutis, final persistente. | |
| Gato Negro – Merlot | RS 91,00 |
| 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. | |
| Cave de Pedra Adaga – Cabernet Sauvignon | RS 131,00 |
| 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. | |
| Cave de Pedra Adaga – Merlot | RS 131,00 |
| 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. | |
| Reserva Almaúnica – Malbec | RS 124,00 |
| 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. | |
| Reserva Almaúnica – Merlot D.O | RS 123,00 |
| 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. | |
| Reserva Almaúnica – Cabernet Sauvignon | RS 124,00 |
| 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. | |
| Trapiche | RS 87,00 |
| Cabernet Sauvignon / Malbec. | |
| Lidio Carraro Agnus – Merlot | RS 84,00 |
| 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. | |
| Lidio Carraro Agnus – Cabernet Sauvignon | RS 84,00 |
| 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. | |
| Lidio Carraro Agnus – Malbec | RS 91,00 |
| 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.