



# CARTA DE VINHOS

SILK BEACH CLUB



# WINE LIST

## VINHOS BRANCOS



### VILLA ROSA COLHEITA BRANCA

adega de cantanhede



Bairrada - PT

Harmoniza com massas, peixes cozidos ou grelhados, mariscos, carnes brancas grelhadas e queijos macios.

Uvas: Bical, Maria Gomes e Arinto

12,5%

R\$165,00



### DENARIO SAUVIGNON BLANC

humberto canale



Patagônia - AR

Harmoniza com peixes e mariscos.

Uva: Sauvignon Blanc

13,3%

R\$165,00



### ARCAIA PINOT

castellani



Sicília - IT

Harmoniza com frango ou peixe

Uvas: Pinot Grigio

12%

R\$165,00



### ADELE

família guillot



Beaujolais - FR

Harmoniza com cozinha asiática, baiana, saladas com queijo.

Uvas: Grenache branca, marsanne, roussane

12%

R\$165,00



# WINE LIST

## VINHOS BRANCOS



### ARESTI CABINA 56' CHARDONNAY

aresti



Vale de Curicó - CL

Harmoniza com carnes vermelhas, pratos à base de ervas finas e queijos maduros

Uvas: chardonnay

13%

R\$200,00



### BURDIZZO FRASCATI

castellani



Puglia - IT

Harmoniza com peixe, salmão grelhado. Vai brilhar ao lado de uma boa massa carbonara ou cacio e pepe.

Uvas: Malvasia Bianca Di Candia, Malvasia Del Lazio e Trebbiano Toscana.

12,5%

R\$220,00



### SERBAL CHARDONNAY

bodega atamisque



Mendoza (Vale de Uco) - AR

Notas florais e frutas brancas. Intenso e elegante.

Uvas: Chardonnay

13,5%

R\$265,00



### CAZAS NOVAS COLHEITA

cazas novas



Baião - PT

Harmoniza com carnes vermelhas, pratos à base de ervas finas e queijos maduros

Uvas: Avesso

13,5%

R\$300,00

# WINE LIST

## VINHOS BRANCOS



### CATALPA CHARDONNAY

bodega atamisque



Mendoza (Vale de Uco)  
- AR

Delicada, caracterizada por descritores de frutas brancas e cítricas; sua passagem pela madeira proporciona notas de mel e baunilha. Elegante.

Uvas: Chardonnay

14%

R\$460,00



### LANGHE CHARDONNAY

franco conterno



Bussia - IT

Harmoniza com aperitivos e pratos de peixe.

Uvas: Chardonnay

12%

R\$560,00



### CHABLIS DE PERDRY COURT

domaine pedrycourt



Bargonha chabis - FR

Harmoniza com frutos do mar, vieiras, camarões, caracóis, carnes brancas ou queijos.

Uvas: Chardonnay

12,5%

R\$730,00

# WINE LIST

## VINHOS ROSÉS



### VILLA ROSA COLHEITA ROSÈ

adeaga de cantanhede



Bairrada - PT

Harmoniza com massas, peixes cozidos ou grelhados, mariscos, carnes brancas grelhadas e queijos macios.

Uvas: Baga

12,5%

R\$165,00



### LOU PARAIS

vins breban



Provence - FR

Harmoniza com carnes grelhadas, quiches, crudités.

Uvas: Syrah, Grenache e Cinsault

13%

R\$230,00



### ROSÉ DE VENTOZELO

adeaga de cantanhede



Douro - PT

Aroma frutado delicado, sobressaindo notas de morango silvestre, com toque fresco de lima. Revela estrutura e acidez vibrante.

Uvas: Tinta Roriz

12,5%

R\$500,00



### M DE MINUTY

château Minuty



Provence - FR

Harmoniza com saladas, carpaccio, risottos, mariscos frescos e massas ao molho branco.

Uvas: Cinsault, Grenache e Tibouren

13%

R\$530,00



# WINE LIST

## VINHOS TINTOS



### VILLA ROSA COLHEITA TINTO

adeaga de cantanhede



Bairrada - PT

Harmoniza com peixes no forno, carnes grelhadas ou estufadas e queijos curados

Uvas: Baga, Aragonez e Touriga-Nacional

13%

R\$165,00



### DENARIO MALBEC

humberto canale



Patagônia - AR

Harmoniza com carnes vermelhas, carnes brancas e queijos curados

Uvas: Malbec.

13,7%

R\$165,00



### BERTOLI CHIANTI

castellani



Abruzzo - IT

Harmoniza com pratos apimentados, ideal com carne e vitela grelhadas.

Uvas: Sanglovese

13%

R\$200,00



### BURDIZZO PRIMITIVO

castellani



Puglia - IT

Harmoniza com carnes grelhadas picantes, assadas e massas de ravioli recheadas com molho de tomate

Uvas: Primitivo

13%

R\$220,00

“Que cada gole seja uma viagem sensorial,  
brindando à arte e ao sabor único do vinho.”