

VINHOS DA NOSSA CARTA E SUAS INTENSIDADES

VINHOS LEVES:

Pecorino: Produz vinhos brancos frescos e aromáticos, com notas cítricas e florais. É uma uva branca italiana que não é muito encorpada.

Chinti (ou Chianti): Usada principalmente em vinhos tintos da região italiana da Toscana, como o Chianti. Geralmente apresenta aromas de cereja, frutas vermelhas e notas terrosas. Tende a ser médio em corpo.

Vinho Verde: Vinho branco tipicamente português, que é conhecido por sua leveza e frescor. Apresenta notas cítricas, maçã verde e é geralmente efervescente.

VINHOS MÉDIOS:

Cabernet Franc: Produz vinhos tintos com aromas de frutas vermelhas e ervas, como pimenta verde e folhas de tabaco. É um pouco mais leve que o Cabernet Sauvignon.

Merlot: Tende a produzir vinhos tintos mais macios, com aromas de frutas vermelhas e notas de ameixa. É conhecida por sua suavidade e equilíbrio.

Primitivo di Manduria: Uma variedade de Zinfandel que produz vinhos tintos potentes e frutados, com notas de frutas vermelhas maduras, especiarias e notas de carvalho.

Pinot Grigio: Produz vinhos brancos secos e leves, com aromas cítricos e de maçã. É uma uva branca italiana conhecida por sua refrescância.

VINHOS POTENTES:

Syrah (ou Shiraz): Produz vinhos tintos potentes com aromas de frutas escuras, especiarias, pimenta preta e notas defumadas. É conhecida por seu corpo encorpado e taninos firmes.

Cabernet Sauvignon: Uma das uvas tintas mais potentes e populares do mundo, produz vinhos com aromas de cassis, ameixa, tabaco e carvalho. Geralmente tem um corpo encorpado e taninos firmes.

Carmenère: Produz vinhos tintos com aromas de frutas vermelhas, pimenta e notas herbáceas. É uma uva que se destaca no Chile e tem um corpo médio a encorpado.

Tempranillo: Produz vinhos tintos com aromas de frutas vermelhas, notas de baunilha e especiarias. É uma uva espanhola que pode variar de médio a encorpado, dependendo da região.

Lembre-se de que a intensidade e o perfil dos vinhos também dependem do terroir, das práticas de vinificação e do envelhecimento em barris de madeira ou inox.



É com imenso prazer que apresentamos a você nossa cuidadosamente elaborada carta de vinhos Martin. Nossa família preparou um verdadeiro testemunho das escolhas pessoais. Com o auxílio de especialistas e parceiros apaixonados por essa arte, embarcamos em uma jornada sensorial para oferecer a todos os nossos clientes uma experiência verdadeiramente excepcional no vasto e fascinante mundo dos vinhos.

Não somos sommeliers, para isso temos os nossos da casa, mas somos entusiastas que lentamente aprendemos a degustar e diferenciar todos os vinhos, que são divididos em 5 categorias: Vinhos Espumantes, Brancos, Rosés, Tintos e Licorosos. Todos com suas peculiaridades e sabores únicos.

Cada garrafa que compõe esta carta foi selecionada com dedicação e carinho, refletindo não apenas a qualidade, mas também a alma de cada vinho. Desde os paladares mais experientes, que apreciam a complexidade e sutileza de um bom vinho, até aqueles que estão iniciando sua emocionante jornada enológica, vão apreciar esta carta.

Nosso objetivo é desvendar, junto a você, os segredos e prazeres que a taça de um vinho pode oferecer. Acreditamos que o vinho é muito mais do que uma bebida: é uma viagem que nos conecta com a história, a cultura e a natureza, despertando sensações únicas a cada gole. Estamos ansiosos para compartilhar nossos conhecimentos e paixão, enquanto exploramos juntos os aromas, os sabores e as histórias que cada rótulo traz consigo. Estamos honrados por tê-lo conosco e esperamos que cada garrafa que você escolher seja um capítulo único em sua própria história enológica.

**Seja bem-vindo à nossa jornada pelos vinhos.
Brindemos à vida!**

VERIFIQUE AS FORMAS DE PAGAMENTO NA ENTRADA DO RESTAURANTE OU PERGUNTE A UM DE NOSSOS ATENDENTES.

De acordo com a lei nº 13.419/2017, o pagamento da taxa de serviço de 10% é opcional.

A EMISSÃO DO CUPOM FISCAL COM C.P.F. DEVE SER SOLICITADA PELO CLIENTE, SE DESEJADO, ANTES DE FECHAR A CONTA.

A Martin reserva todos os direitos de alteração de qualquer item do cardápio, sem aviso prévio.

CONSUMIDOR:

O acesso às dependências onde são preparados e armazenados os alimentos é garantido por Lei nº 8.431, de 17 de Julho de 1995.

PROCON: 151

Não servimos bebidas alcoólicas para menores de 18 anos de idade. Lei do estatuto da criança e do adolescente nº 8069, aprovada dia 13 de Julho de 1990.



SE BEBER NÃO DIRIJA!

CONHEÇA AS 5 CATEGORIAS DE VINHOS:

1. Espumante

Bastante apreciado em celebrações e eventos, o espumante tem um crescimento cada vez mais expressivo no Brasil. Ele é um tipo de vinho produzido com gás carbônico dissolvido. Também é conhecido como um vinho com “perlage”, que significa borbulhas. Pode ser produzido a partir de dois processos: Champenoise (tradicional) e Charmat. As principais uvas que produzem o espumante são Chardonnay e Pinot Noir. Eles podem ser brancos (os mais tradicionais) rosés e até tintos. Apesar de muitas pessoas associarem o espumante ao Champagne, é bom dizer que as duas bebidas são diferentes. O Champagne é uma bebida produzida especificamente na região francesa de mesmo nome. Assim, é correto dizer que todo Champagne é um espumante, mas nem todo espumante é um Champagne.

2. Vinho Branco

O vinho branco pode ser produzido a partir de uvas brancas e tintas, com método de produção distinta ao do vinho tinto. Com sabor frutado e coloração mais dourada, os vinhos brancos ainda não caíram totalmente no gosto brasileiro, mas são uma ótima pedida e estão ganhando cada vez mais adeptos. São indicados para serem servidos gelados e acompanham muito bem comidas leves como queijos, peixes e frutos do mar. Entre as uvas mais conhecidas produtoras de vinho branco estão a Chardonnay e a Sauvignon Blanc.

3. Vinho Rosé

O vinho rosado, mais conhecido como rosé, é produzido a partir de uvas tintas por diferentes estilos de vinificação. Um destaque para a região de Provence, na França, principal e mais conhecida região produtora de vinho rosé no mundo. Cada vez mais apreciado pelo sabor, sofisticação e custo-benefício, o vinho rosé é considerado ideal para o verão e deve ser servido a uma temperatura em torno dos 8 graus. A bebida, bastante prestigiada em várias regiões, harmoniza muito bem com o clima tropical brasileiro e é uma opção que ganha cada vez mais adeptos.

4. Vinho Tinto

É o tipo de vinho mais consumido no Brasil. Os vinhos tintos são produzidos por meio da fermentação do suco extraído de uvas tintas. As principais uvas usadas para fazer esse tipo de vinho são a Cabernet Sauvignon, Carménère, Malbec, Merlot, Tempranillo, Pinot Noir, Syrah, entre outras. Por causa da grande variedade de uvas existentes para a produção de vinho tinto, a bebida pode ter estilos e gostos muito diferentes, de acordo com as características de sua produção.


5. Vinho Licoroso

Os vinhos licorosos mais conhecidos são os fortificados e os de colheita tardia. O vinho fortificado é uma bebida que tem a fermentação interrompida antes do término pela adição de aguardente vínica. Com a elevação do teor alcoólico, as leveduras param de agir, deixando dulçor no vinho. Ele é caracterizado pela quantidade elevada de teor alcoólico - estima-se que tenha entre 19% e 22% - além de ser elaborado com alta quantidade de açúcar. Eles são produzidos por uvas brancas e tintas. Os mais conhecidos e populares são o Vinho do Porto e o Jerez. Outro estilo muito conhecido é o Late Harvest, também conhecido como de colheita tardia. São vinhos comumente doces, os famosos vinhos de sobremesa. Diferente do Vinho do Porto, tem um teor alcoólico mais baixo. É importante ressaltar que o vinho licoroso não se assemelha com o vinho suave, que também é bastante conhecido por seu sabor mais adocicado.

MEIA GARRAFA & TAÇAS

BRANCO


MANCURA ETNIA SAUVIGNON BLANC 

PEDRA CANCELA SELEÇÃO ENÓLOGO DÃO BRANCO 

ROSÉ

MORANDÉ SELECCION DE PARCELAS ROSÉ 

TINTO

MANCURA CABERNET SAUVIGNON 

PEDRA CANCELA SELEÇÃO ENÓLOGO DÃO TINTO 

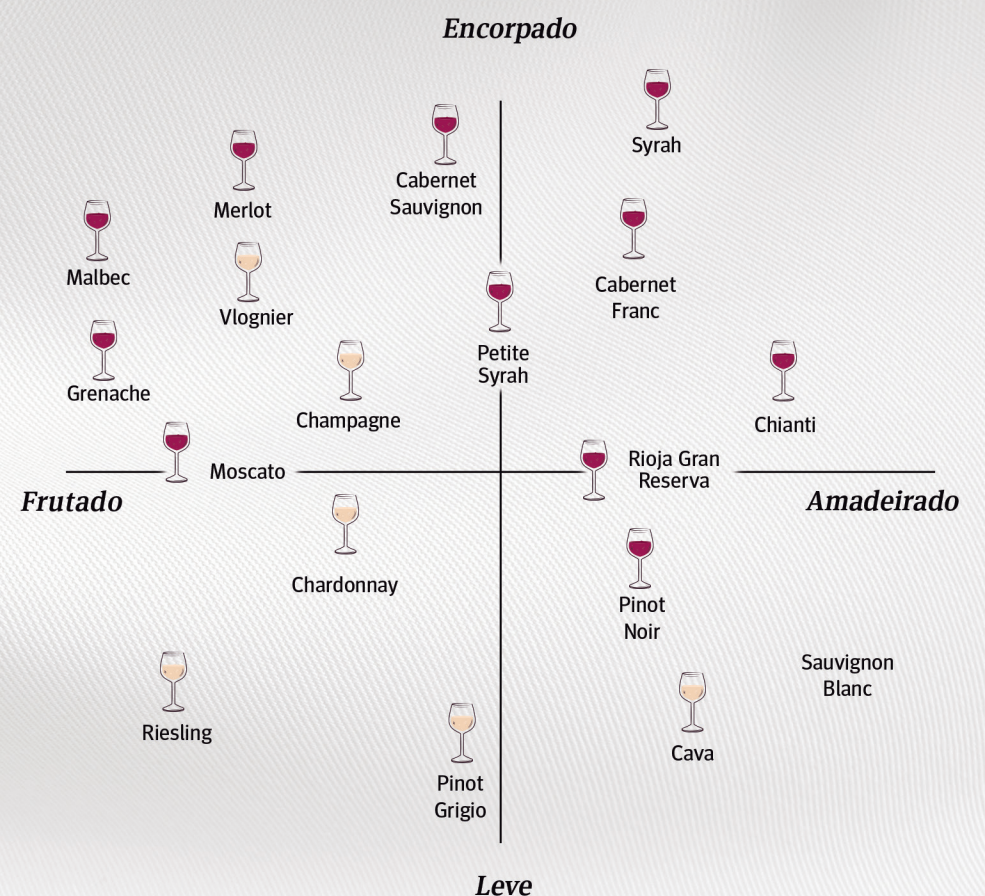
187ML	375ML
R\$ 41 1678	R\$ 68 1679
	R\$ 85 650
R\$ 41 1685	R\$ 68 1686
R\$ 41 1681	R\$ 68 1682
	R\$ 85 651

TAXA DE ROLHA R\$ 55

LEGENDA:



ESCALA DE INTENSIDADE



VINHOS BRANCOS

-  353. **CASA GERALDO ALMA SAUVIGNON BLANC** 🇨🇱 R\$ 104
Um branco refrescante com notas nítidas de maracujá e cítricos. Tem corpo leve e acidez vibrante, ideal para dias quentes.
-  575. **ALTO LAS HORMIGAS BLANCO** 🇨🇱 R\$ 169
Surpreende pelas notas de flores brancas e damasco. No paladar, entrega uma textura suculenta com um final salino e refrescante.
-  1913. **PULENTA LA ZULEMA SAUVIGNON BLANC** 🇨🇱 R\$ 179
Cor amarelo-esverdeada, aromas de flores brancas, maçã verde, toranja e abacaxi. Em boca, equilibrado e com boa persistência.
-  1914. **MARCHIORI & BARRAUD CHARDONNAY** 🇨🇱 R\$ 219
Amarelo-esverdeado intenso e luminoso. Notas cítricas e pêssego. Vibrante e equilibrado, final arredondado.
-  1915. **VITREA ANDES CHARDONNAY** 🇨🇱 R\$ 119
Chardonnay com tons amarelo-dourados e esverdeados, aromas de frutas brancas maduras e cítricos. Paladar cremoso, refrescante e frutado, com acidez viva.
-  1757. **LEYDA RESERVA SAUVIGNON BLANC** 🇨🇱 R\$ 164
Vinho branco versátil, com aromas cítricos e tropicais e leves notas herbáceas. Paladar macio e refrescante.
-  580. **LE VILLAGE GRAND VIN STELLEMBOSCH CHENIN BLANC** 🇺🇸 R\$ 184
Um branco complexo de vinhedos velhos, com notas de maçã verde, nectarina e um toque de gengibre. É untuoso, de corpo médio e final longo.
-  576. **MANNARA PINOT GRIGIO** 🇮🇹 R\$ 149
Um clássico siciliano com aromas de pera e maçã verde. É cítrico, equilibrado e deixa uma persistência muito agradável na boca.
-  577. **LA MARCHESANA FIANO IGT** 🇮🇹 R\$ 179
Amarelo claro com reflexos esverdeados. Aromas frescos de pera, maçã verde e pêssego branco. Refrescante, equilibrado e cítrico, com final persistente.
-  581. **PERERECA DO MONTE BRANCO** 🇧🇷 R\$ 108
Muito refrescante, destaca frutas cítricas e pêssego. Possui uma leve efervescência que acentua a sensação de vivacidade em boca.
-  578. **PAGO DE VALDECUEVAS FLOR INNATA VERDEJO** 🇪🇸 R\$ 189
Expressivo e tropical, traz notas herbáceas e um toque de anis. Em boca, é macio, volumoso e termina com uma vivacidade incrível.
-  579. **GRAND BATEAU BORDEAUX BLANC** 🇫🇷 R\$ 239
Branco brilhante que une frutas tropicais a um sutil toque de baunilha. Um vinho vibrante, equilibrado e de acidez muito limpa.

VINHOS TINTOS

-  355. **CASA GERALDO RESERVA SYRAH** 🇨🇱 R\$ 146
Tinto de cor rubi que alia frutas maduras a um toque sutil de madeira. Possui textura aveludada, taninos macios e acidez equilibrada.
-  356. **CASA GERALDO COLHEITA DE INVERNO MALBEC** 🇨🇱 R\$ 158
Potente e estruturado, com aromas de ameixa, chocolate e baunilha. Entrega taninos macios e um final de prova longo e marcante.
-  357. **CASA GERALDO COLLECTION SANGIOVESE** 🇨🇱 R\$ 158
Revela notas de ameixa, amora e especiarias em uma coloração violeta. De corpo médio, destaca-se pela harmonia entre álcool e acidez.
-  358. **CASA GERALDO LIBERDADE CORTE BORDALÊS** 🇨🇱 R\$ 550
Um blend imponente com notas de frutas passas, tabaco e café. É denso e nobre, com taninos presentes e final persistente.
-  1916. **ALTO LAS HORMIGAS MALBEC DE LA FINCA** 🇨🇱 R\$ 129
Vinho límpido e brilhante, com coloração rubi intensa e reflexos violáceos. Em boca, revela fruta vibrante, boa acidez e taninos finos. Estrutura fluida, com final fresco e elegante.
-  1917. **MARCHIORI & BARRAUD COPETE MALBEC** 🇨🇱 R\$ 149
Vermelho-violáceo intenso, tonalidades púrpuras e reflexos vivos. Frutas vermelhas frescas, notas florais de violeta, nuances herbáceas ou de especiarias. Corpo médio, taninos macios, boa acidez, perfil frutado e final médio.
-  622. **MARCHIORI & BARRAUD MALBEC** 🇨🇱 R\$ 219
Púrpura intensa com reflexos azulados. Notas de frutas negras, pimenta-preta, anis e cravo. Em boca é sedoso, com taninos macios, acidez moderada e final longo.
-  1904. **ZUCCARDI Q CABERNET FRANC** 🇨🇱 R\$ 349
Vermelho com tonalidade rubi. Aromas de pimenta com um toque de tabaco às cerejas pretas, cassis e especiarias. O paladar suculento e de corpo médio mostra uma variedade de caráter de Cabernet Franc com frutas de cassis realmente frescas. Os taninos são frescos, mas sedosos.
-  1918. **VITREA ANDES CABERNET SAUVIGNON** 🇨🇱 R\$ 119
O rei das castas. Este vinho apresenta uma cor vermelho-rubi profunda. O nariz revela notas de frutos vermelhos maduros, como ameixas e frutos silvestres, com um toque sutil de cedro. O paladar é longo e encorpado, com estrutura firme e bom volume.
-  1919. **LAST RITES RESERVA CARMENERA** 🇨🇱 R\$ 144
O Chile é um verdadeiro paraíso para a Carménère, corpo médio, com taninos elegantes e redondos, e final agradável em boca, ela revela notas de cereja preta, cravo, grãos de café e especiarias no nariz.
-  1920. **LO ABARCA COSTAL NO 1 PINOT NOIR** 🇨🇱 R\$ 179
Vermelho rubi. Notas de cerejas, framboesas, amoras, com toque de especiarias e herbáceo. Fresco, com textura sedosa e taninos redondos.



621. **CLOS DE LUZ MASSAL 1945 CABERNET SAUVIGNON** 🇧🇷
Rubi profundo com aromas de amora e cedro. No paladar, os taninos são polidos e a textura é aveludada, resultando em um vinho energético.

R\$ 264



1927. **PIZZORNO DON PRÓSPERO TANNAT** 🇧🇷
Cor rubi intenso. Aromas complexos de frutas vermelhas e negras, com toques de figos secos. No paladar intenso, com ótima estrutura e suavidade, final longo.

R\$ 219



628. **FINCA CONSTANCIA ALTOZANO TEMPRANILLO** 🇪🇸
Um tinto amável e muito macio. Destaca frutas negras maduras complementadas por toques de alcaçuz e baunilha.

R\$ 128



623. **BODEGAS EXOPTO COSECHA RIOJA** 🇪🇸
Combina cereja picante e framboesa negra com um toque mineral. Um vinho suculento e equilibrado por uma acidez muito viva.

R\$ 229



624. **GRAND BATEAU BORDEAUX ROUGE** 🇫🇷
Rubi sedutor que revela frutas vermelhas maduras e especiarias. Harmonioso, com corpo médio e taninos perfeitamente maduros.

R\$ 239



1921. **MANNARA NERO D'AVOLA** 🇮🇹
Vermelho rubi. Aromas de cerejas e ameixas maduras que seduzem o nariz e convidam para o primeiro gole. Leve, redondo e macio, tem boa acidez para harmonizações.

R\$ 149



1922. **MATURO MONTEPULCINO D'ABRUZZO IGT** 🇮🇹
Cor rubi intensa. Aromas de frutas vermelhas maduras, violeta, rosa com notas picantes de alcaçuz frutadas e florais delicadas. Corpo robusto e notas de frutas pretas, com um toque defumado.

R\$ 159



625. **LA MARCHESANA PRIMITIVO IGT** 🇮🇹
Aveludado e profundo, traz frutas negras e um toque de menta. Termina longo com uma leve e clássica nota de amêndoa.

R\$ 179



626. **LA MARCHESANA NERO DI TROIA IGT** 🇮🇹
Um vinho cheio e aveludado, marcado por violetas e cerejas pretas. Destaca-se pela estrutura envolvente e final longo.

R\$ 184



1926. **CANTINA DI MONTALCINO BRUNELLO DI MONTALCINO** 🇮🇹
Vermelho granada, límpido, brilhante. Notas de vegetação rasteira, madeira aromática e frutas pequenas. No sabor tem corpo elegante e harmonioso, é envolvente e tem uma longa persistência aromática.

R\$ 749



627. **QUINTA DO PARAL ESTATE TINTO** 🇧🇷
Vermelho granada intenso. Frutas silvestres como mora e framboesa com toque floral. Cheio, redondo e suave, com taninos polidos.

R\$ 219



629. **PEDRA CANCELA SELEÇÃO ENÓLOGO DÃO TINTO** 🇧🇷
Um clássico da região do Dão, com ótima estrutura e equilíbrio. Notas de frutas maduras integradas a um final elegante.

R\$ 148

ESPUMANTES



350. **CASA PERINI MOSCATEL ROSE AQUARELA** 🇧🇷
Feito a partir da combinação das uvas Moscato Branco, Moscato Giallo e Moscato de Hamburgo. Possui aromas com notas cítricas que remetem à casca de laranja e flores de jasmim. Boa harmonização com canapés e sobremesas à base de cremes.

R\$ 98



352. **CASA GERALDO MOSCATEL** 🇧🇷
Apresenta perlage fino e aromas de flores e frutas frescas. No paladar, equilibra doçura e frescor de forma leve e convidativa.

R\$ 98



572. **TERRA SERENA GRAND CUVÉE** 🇮🇹
Um Brut de perlage vivo e persistente, destacando pêssego e damasco com um frescor muito delicado. Leve e harmonioso no paladar.

R\$ 139



573. **TERRA SERENA GRAND CUVÉE ROSÉ** 🇮🇹
Visual rosa-claro com notas vibrantes de morango. É um espumante equilibrado, com textura macia e acidez na medida certa.

R\$ 139

VINHOS ROSÉ



354. **CASA GERALDO ROSÉ** 🇧🇷
Exibe cor rosa-pálido e traz o frescor de frutas vermelhas e flores silvestres. Em boca, é equilibrado, leve e muito vivaz.

R\$ 168



1911. **VÍTREA ANDES ROSÉ** 🇧🇷
O Vítrea Andes Rosé é um vinho honesto, frutado e perfeitamente equilibrado, feito a partir de um blend cuidadoso de Cabernet Franc, Syrah, Cabernet Sauvignon e Merlot. As uvas são provenientes de vinhedos selecionados no Vale do Cachapoal. Com este rosé, buscamos expressar os aromas e sabores únicos da região e convidar os amantes de vinho a explorar ainda mais o que nossos vinhos têm a oferecer.

R\$ 119



590. **PEDRA CANCELA SELEÇÃO ENÓLOGO DÃO ROSÉ** 🇧🇷
Elaborado 100% com Touriga Nacional, traz aroma fresco de frutas vermelhas e toque floral. É frutado e equilibrado por uma acidez refrescante.

R\$ 148



1900. **MANNARA PINOT GRIGIO ROSÉ** 🇮🇹
Cor rosa cereja. Bouquet frutado e floral com notas de melão maduro e rosas. Ótima acidez e frescor, delicado e leve no paladar. Harmonize com saladas e aperitivos.

R\$ 159



574. **MIRABEAU BELLE ANEÉ VDF** 🇫🇷
Rosé equilibrado, agradável e fácil de beber, com aromas de framboesa, morangos e leve floral.

R\$ 169