

A Adega



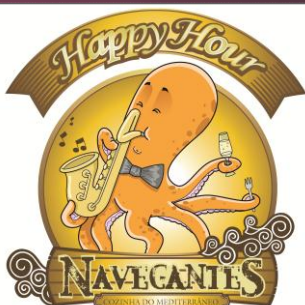
Com rótulos que agrada todos os paladares, datas e ocasiões, pois contempla todas as regiões vinícolas, extraindo o que há de melhor no velho e novo mundo.

A busca constante por novidades sempre incorpora novos rótulos a carta, mantendo-a atual sem desprezar clássicos da vinicultura.

Viva!



SAFRAS DEVERÃO SER CONSULTADAS NOS RÓTULOS.



DESDE 1998

Champagne e Espumantes



Brasil

Salton **Brut** R\$ 32,70
Salton, **Moscatel** R\$ 41,00
Salton **Reserva Ouro** R\$ 53,80
Joaquim, Brut R\$ 62,20
Chandon Brasil, Brut 750ml.R\$ 69,60
Chandon **Brut Rose** R\$ 76,50
Fausto de Pizzato Brut R\$ 52,50
Pizzato **Brut Champenoise** R\$ 71,60
Salton **Évidence**, Brut Champenoise R\$ 103,70
Millesime, Miolo Traditionnelle R\$ 122,20



Chile

Santa Carolina, **Chardonnay Brut** R\$ 41,00



França

Champagne, **Moet Chandon** Brut R\$ 283,90
Champagne, **Veuve Clicquot** Brut R\$ 302,90



Portugal

Espumante **Baga Rosado** Brut, Luis Pato R\$ 98,50
Uma escolha diferente e cheia de charme, este belo espumante rosado é elaborado com a uva Baga pelo famoso Luís Pato. Com um aroma intenso e uma bela coloração salmonada, ele é delicioso na boca, bem seco e refrescante, com boa concentração e grande estrutura.



Itália

Prosecco, R\$ 69,00
Asti, R\$ 69,50

La Piscine
Espumante, Branco, Tinto
ou Rose R\$ 7,50 a taça



Siga-nos pelo
[Twitter.com/NavegantesRest](https://twitter.com/NavegantesRest)

Vinhos Rosados



Brasil

Miolo **Seleção** em taça R\$ 6,10

Pichet de 500 ml. R\$ 12,50

Cabernet Sauvignon/Tempranillo

Villa Francioni R\$ 82,60

Rosa salmão claro. Um rose provençal, aromas de frutas e fibras.



Chile

Montes **Cherub Syrah** R\$ 70,60

Muito fino e elegante, Cherub é o primeiro rosado de altíssima qualidade na América do Sul.

Vinhos Verdes



Portugal

Varanda do Conde, Alvarinho/Trajadura R\$ 50,60

Vinha Antiga, Escolha, Alvarinho R\$ 104,50

Alvarinho **Soalheiro**, Minho R\$ 123,60

Um dos melhores vinhos produzidos com a uva Alvarinho, o Soalheiro é a grande referência em Vinho Verde. Fresco, fino e aromático.

Sobremesas e Fortificados



Chile

Casa Silva, **Late Harvest** R\$ 65,00

Viu Manent, **Late Harvest** R\$ 52,40

Canata, Special Reserve **Vento Moscatel** R\$ 36,00



Portugal

Vinho do **Porto** em Taça R\$ 7,90

Tawny, Ruby e White Dry

Porto Six Grapes, Graham's, Taça R\$ 11,80

Porto Reserva, Adriano Ramos Pinto, Taça R\$ 12,80



Espanha

Tio Pepe, **Jerez**, Palomino Fino, Taça R\$ 9,50

Premium **Cream Sherry**, Fern. de Castilha, Tç. R\$ 9,50

Manzanilla Fernando de Castilha, Taça R\$ 9,50

Vinhos Brancos



Brasil

Miolo **Seleção** em taça R\$ 6,10

Pichet de 500 ml. R\$ 12,50

Chardonnay/Viognier

Pizzato, **Chardonnay** R\$ 54,60

Os brancos também falam alto no Brasil, como demonstra esse vinho; Com frutado a maçãs e frutas tropicais, boa acidez e equilíbrio.

Salton, **Virtude Chardonnay** R\$ 95,40

Vinho com tonalidade amarelo claro. Possui aromas que lembram abacaxi, manteiga, maçã verde, melão e pronunciado aroma de mel, baunilha, coco, nozes e pão torrado, além de notas minerais. Seu sabor é equilibrado e estruturado, com acidez firme, deixando agradáveis sensações de frutas e especiarias na boca.

Villa Francioni, **Sauvignon Blanc** R\$ 115,30

Aromas de muitas frutas e flores presentes, destacando-se a maçã verde, o pêsego, e o abacaxi, com notas de flores brancas, mescladas com um toque de noz moscada e um leve cítrico de limão siciliano. Intenso, muito complexo e extremamente agradável.

Villa Francioni, **Lote II Chardonnay** R\$ 115,30

Volumoso, um chardonnay potente e elegante, com acidez viva e muito equilíbrio. Final de boca longuíssima e provocante, remete a sensações retro-olfativas complexas e requintadas.



Argentina

Alamos Viogner, Catena Zapata R\$ 44,40

Alamos Chardonnay, Catena Zapata R\$ 44,40

Nicolas Catena já comprovou que trabalha bem a chardonnay. Seu branco de ótima relação entre preço e qualidade, é complexo, encorpado, com aromas sugestivos de maçã e leve amanteigado. É fino e elegante.

Serrera Moments, **Torrontés** R\$ 39,80



França

Pouilly-Fuissé APFC 750ml. R\$ 99,30

Chablis AOC R\$ 118,30



Itália

Due Uve, Bertani R\$ 65,40

Sauvignon Blanc, Pinot Grigio; O frescor intenso é a melhor característica deste delicado vinho branco, que exhibe aromas de frutas cítricas e notas herbáceas. Boa acidez, sutileza e sabores delicados, além de boa persistência, fazem parte de seus atributos gustativos.

Vinhos Brancos



África do Sul

Porcupine Ridge, **Sauvignon Blanc** R\$ 73,80

Seduz pela relação de qualidade e preço. Destaca-se pelos aromas de natureza tropical e pelo equilíbrio entre fruta e acidez.



Chile

CHARDONNAY

Porta Reserva, R\$ 41,00

Viu Manent EC R\$ 47,20

Médaille D'Argent 2009 Silver Medal Concurso Mundial de Bruxelas.

Viu Manent **Gran Reserva** R\$ 80,20

Salientam-se complexos aromas de pêssego, manga e nozes torradas. No paladar apresenta notas minerais e de frutas como pêra, combinadas com um toque de mel e ervas. Tem um final persistente, fresco e cítrico, onde aparecem leves e elegantes toques de carvalho e especiarias.

Leyda, **Lote "5"** R\$ 164,80

Este é o melhor Chardonnay da Vinícola, e recebeu medalha de ouro no "Wines of Chile Awards 2011". Branco marcante, refrescante, estruturado, com toques minerais e cítricos, e amadurecimento de 10 meses em carvalho. RP 91.

SAUVIGNON BLANC

Porta Reserva R\$ 41,00

Possui aroma frutal, muito elegante com notas cítricas e mineral. Na boca é um vinho fresco, leve e equilibrado.

Viu Manent EC R\$ 47,20

Intensos aromas de lima e uva. No paladar são evidentes os sabores de nectarinas e maçã verde. Um vinho brilhante, vigoroso e com excelente acidez e persistência.

Tabali Reserva R\$ 63,50

Um brando refrescante, com toques de maracujá e lichia. Um dos grandes brancos do norte do Chile. Valle Del Limarí.

Casablanca, **Nimbus Estate** R\$ 80,00

Um arco-íris de aromas, entre eles florais e frutados, tais como maracujá, abacaxi, pêssego e melão. Na boca é refrescante, equilibrado saboroso e muito agradável.

Prêmios: Casablanca Nimbus Sauvignon Blanc – Best Buy Wine Enthusiast March 2009.



Portugal

Filipa Pato, **Ensaio** R\$ 54,50

Amarelo cítrico, aromas de mineral com notas de lima característica da casta Arinto e certo cremoso dado pelo Bical.

Maria Gomes, Luis Pato R\$ 88,90

Branco fresco e aromático, produzido por Luis Pato, o revolucionário da Bairrada.

Esporão Reserva, DOC-Alentejo R\$ 120,40

Um vinho intenso, encorpado e complexo, com final longo e fresco.

Vinhos Tintos



Brasil

Miolo **Seleção** em taça R\$ 6,10

Pichet de 500 ml. R\$ 12,50

Cabernet Sauvignon/Merlot

Pizzato, **Merlot** 750ml.R\$ 54,60

Equilibrado, de bom corpo e taninos finos. Boa complexidade e retrogosto de frutas vermelhas maduras. Vermelho rubi à violáceo,denso.

Pizzato, **Cabernet Sauvignon** R\$ 54,60

Na boca apresenta-se com taninos equilibrados. O retrogosto é frutado e levemente achocolatado e mentolado, de boa persistência.

Pizzato, **DNA 99 Merlot** R\$ 115,30

Apresenta cor intensa, rubi violácea Lembra caldo de frutas vermelhas flambadas, geléia, especiarias, baunilha e moca, ameixas secas.

Encorpado, de boa persistência e equilíbrio, com retrogosto prolongado com traços de especiarias.

RAR Collezione Merlot, Miolo R\$ 64,00

Vinho com boa estrutura, taninos elegantes e equilibrados, possui retrogosto persistente. Aromas de frutas como amora, goiaba e geléias combinadas com baunilha e notas de carvalho, e coloração vermelho rubi com traços violáceos.

Villa Francioni, **Joaquim** R\$ 67,00

Cabernet/Merlot; Boa intensidade aromática, lembrando frutas frescas, mescladas com aromas de amoras, ameixas e algo de especiarias. De bom corpo e bons taninos que tornam o vinho carnudo, equilibrado, harmônico e com boa persistência no final de boca.

RAR Miolo R\$ 76,80

Cabernet Sauvignon / Merlot. Cor intensa com alta concentração de pigmentos, com tonalidades que vão do rubi ao púrpura com leve evolução. Aroma intenso e complexo, com presença da fruta e da madeira (carvalho) do envelhecimento.

Miolo, Quinta do Seival, **Cabernet Sauvignon** R\$ 78,50

Lugar certo entre os grandes tintos brasileiros, suas notas a pimentões, algo apimentado, frutado maduro, baunilha, refletem a qualidade crescente dos brasileiros.

Miolo, Quinta do Seival, **Castas Portuguesas** R\$ 78,50

Aroma bem típico das castas portuguesas, com boa intensidade e persistência. Vinho equilibrado ao paladar.

Pizzato, **Concentus** R\$ 86,50

Merlot, Tannat e Cabernet Sauvignon. Encorpado, de boa persistência e equilíbrio, com retrogosto prolongado com traços de especiarias, ameixa e côco torrado; cor intensa, rubi violácea.

Villa Francioni, **Francesco** R\$ 91,10

Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Malbec e Syrah. Aromas bastante intensos e complexos. A fruta da Merlot harmoniza muito bem com toque de pimenta branca trazido pela Syrah. Os taninos são macios e deixam uma agradável lembrança de café torrado no fim de boca.

Miolo, **Lote "43"** R\$ 110,90

É o ícone maior da Miolo, corte de 50% Cabernet Sauvignon e 50% Merlot dos melhores vinhos de uma safra excepcional. Boa intensidade, ressaltando bem os aromas do envelhecimento (Bouquet).

Vinhos Tintos



França

Beaujolais Villages R\$ 75,40

Cotes Du Rhône Parallèle 45 R\$ 88,90

Um dos melhores e mais consagrados Cotes Du Rhône, produzido pela reputada Paul Jaboulet Ainé, que encontra-se na melhor fase dos últimos tempos. Rico, intenso e saboroso.

Bourgogne, ABC R\$ 105,90

O Bourgogne Pinot Noir apresenta aromas de frutas vermelhas, com toques de carvalho. Macio, de corpo médio e boa persistência.

Château La Butte, Vieilles Vignes R\$ 127,10

É um Merlot 100% do Château La Gatte, mostra ao nariz fruta madura, especiarias, chocolate e leve toque animal. Na boca, tem bom corpo, taninos finos, equilíbrio e elegância.

Chateaufeuf Du Pape AC R\$ 166,70

Potente, rico e complexo, este vinho mostra aromas de frutas escuras bem maduras, notas animais e terrosas e toques de torrefação. Tem corpo pleno, grande concentração e longa persistência.



Espanha

Casajus Splendore Tempranillo R\$ 65,00

Cor: Roxo. Aroma: Oferece um perfume de cedro, caixa de especiarias, incenso, violetas, e amora. Sabor: Docemente frutado, suculento e possui bastante estrutura.

Embocadero R\$ 68,00

Notas de amora, fumaça de lenha, especiarias, mineral e incenso logo impressionam no aroma. Paladar aveludado e denso como pelúcia.

Finca Antigua, Crianza R\$ 79,90

Corte de 65% Tempranillo, 25% Cabernet Sauvignon e 10% Merlot. Tem frutado rico e limpo; Na boca é macio e bem resolvido.

Celler Besllum R\$ 98,20

Apresenta um bouquet sedutor de madeira tostada, especiarias exóticas, incenso, lavanda, mirtilo e cereja preto. No copo ele exhibe opulência, concentração de frutas doces e excelente volume.

Cepa Gavilán, Perez Páscuas R\$ 115,40

É um vinho produzido com a uva Tinta del País, outro nome da Tempranillo, envelhecido em barricas de carvalho francês e americano, com bouquet bastante complexo, boa acidez e muito apelo, em um estilo bem espanhol. Muito sedoso e longo na boca.

Muga Reserva R\$ 151,40

Tempranillo, Garnacha, Mazuelo e Graciano estão em harmonia na composição deste vinho. Notas complexas, paladar robusto e taninos envolventes dão elegância. O estágio em barricas de vinte e quatro meses somados a doze meses na garrafa afinam o aroma e o paladar.

Pinord, Chateldon Gran Reserva, R\$ 172,50

Cabernet Sauvignon. Vinho marrom avermelhado, extremamente complexo e harmonioso. Permanece em barris de carvalho, para seu envelhecimento, por mais de dois anos. Depois de engarrafado, continua em reserva durante três anos. Este longo período em barricas destaca-se em seu aroma.

Vinhos Tintos



Uruguai

Gimenez Mendez, **Identity** R\$ 79,50

46% Tannat / 41 % Syrah / 13 % Petit Verdot. De cor negra com tons vermelhos, sua potente concentração não permite a passagem da luz. Apresenta aromas de frutas maduras como figos e ameixas, além de especiarias.

Gimenez Mendez, **Puzzle Multivarietal** R\$ 98,50

Tannat, Chenin, Cabernet Franc, Marselán, Chardonnay, Pinot Noir, Petit Verdot, Sauvignon Blanc, Arinarnoa, Cabernet Sauvignon, Viognier, Merlot, Syrah, Alicante Bouchet, Pinot Meunier. Um vinho ideal tanto para aqueles que estão começando a desfrutar dos sabores dos vinhos como para os paladares mais exigentes.



Argentina

Alamos Malbec, Catena Zapata R\$ 44,40

Linha muito bem trabalhada da Catena, tem base aveludada, com boa fruta e estrutura, um tinto que sempre agrada.

Masi Passo Doble, Masi Tupungato R\$ 63,50

Malbec/Corvina. Malbec, a mais emblemática do país, cortada com a italiana Corvina, da região do Veneto. A ótima acidez o deixa fresco e seco, ideal para acompanhar diversos pratos.

Catena Malbec, Catena Zapata R\$ 87,30

Já foi indicado como um dos "100 Melhores Vinhos do Mundo" pela Wine Spectator- um feito surpreendente para um vinho deste preço! Trata-se de um tinto encantador, com concentração e intensidade, mas também charme e muito caráter.

Punto Final, Malbec Etiqueta Branca R\$ 97,80

Na boca, estruturado, untuoso, que revela um elegante equilíbrio entre seus taninos doces e a sutil presença da madeira.

Malma Gran Reserva, Cabernet Sauvignon R\$ 115,60

Tem coloração vermelho-rubi intenso. Aveludado, suave e com notável complexidade e persistência. É um vinho elegante, de grande caráter e longo final.

Bodega del Fin del Mundo, **Special Blend** R\$ 237,20

É uma assemblage das uvas Cabernet Sauvignon, Merlot e Malbec que passou 15 meses em barris de carvalho francês. Tem coloração púrpura intensa. Mostra frutas vermelhas, amora, pimenta, couro, tabaco e côco, com presença de madeira.



África do Sul

Danie de Wet Pinotage Bio R\$ 55,80

Pouco tempo após seu lançamento, o Pinotage Bio já é apontado como o Pinotage de melhor relação qualidade/preço do mercado. Elaborado com uvas de cultivo biológico, é macio e sedoso, mostra o caráter varietal da emblemática casta sul-africana.

Barista Pinotage R\$ 80,00

Delicioso e suculento, é um tinto carismático, que encanta fácil, repleto de frutas maduras e um notável toque de café, chocolate e ameixas. Ele é elaborado com a casta tipicamente sul-africana Pinotage.

Vinhos Tintos



Itália

Talenti **Rosso Toscano Rispollo IGT** R\$ 58,90

Cor vermelho-rubi escuro com reflexos rubi. Aroma razoavelmente persistente e intenso com característica floral de violeta, tabaco. Aromas frutados da romã. Amora, cassis e groselha com especiarias de alcaçuz.

Poderuccio Toscana R\$ 89,70

Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon. Um super-toscano nobre, com aromas sofisticados de frutas escuras, tabaco e chocolate.

Rosso Di Montalcino, Camigliano-Toscana R\$ 104,10
Um puro vinho da uva Sangiovese, frutado, acessível e muito agradável.

Primitivo Di Manduria DOC, Luccarelli R\$ 168,90

Vermelho rubi intenso. Aroma complexo, frutado, geleia de cereja e amora. Notas de tabaco e especiarias. Encorpado, suave e rico em taninos, notas de cacau, café e baunilha no final.

Lívio Pavese, **Barolo VQPRD** R\$ 189,30

Nebbiolo. Vinho inimitável, austero e de grande raça. Coloração vermelho romã, com reflexos alaranjados. Bouquet intenso e persistente, sabor enxuto, harmônico e aveludado.



Portugal

Filipa Pato, **Ensaio** R\$ 54,50

Cor amora com contornos violeta. Aroma de violeta e pinheiro dado pela Touriga Nacional e frutos silvestres dado pela Baga e Jaen. Une a estrutura característica da casta baga com a elegância da Touriga Nacional e Jaen.

Graham's, **Altano**, Douro R\$ 59,20

É um corte rico e saboroso de Tinta Roriz e Touriga Franca. Foi indicado simplesmente como uma das "Melhores Relações Qualidade/Preço em todo o mundo" pela Wine Spectator!

Monte Velho, Alentejano R\$ 60,40

40% Periquita, 30% Trincadeira, 20% Bastardo, 10% Moreto. possui um sabor de fruta madura, arredondado pelo estágio em madeira.

Esporão Reserva, Herdade do Esporão R\$ 159,10

Feito das uvas Aragonês, Trincadeira, Cabernet Sauvignon e Alicante Bouschet, é uma bebida de visual límpido, cor granada, com aromas a especiarias e frutos vermelhos maduros e sugestões de chocolate e baunilha. Taninos robustos conferem riqueza e complexidade ao sabor.

Dolium Reserva, Alentejo R\$ 134,40

Conjuga Aragonês e Cabernet Sauvignon, estagiou em barricas novas de carvalho americano e francês. Cor rubi, de intensidade média e aromas de frutas escuras, com notas florais e de tostado.

Cartuxa Colheita, Alentejo DOC R\$ 153,30

Alfrocheiro, Alicante Bouschet, Aragones, Trincadeira. Aroma evoluído, notando-se a presença da casta Trincadeira misturada com as notas quentes da planície alentejana. Cor Granada.

Quinta da Bacalhoa, Bacalhoa R\$ 156,10

Apresenta aromas de frutos encarnados combinados com "nuances" de madeira e especiarias; na boca as sensações de frutas encarnadas são realçadas e combinadas com taninos suaves bem presentes; tem um final fresco, algo mineral, elegante e muito complexo.

Vinhas Velhas, Luis Pato R\$ 161,90

O Vinha Velhas tinto mostra a casta Baga "domada", mas cheia de potência e fruta. É uma ótima pedida.

Vinhos Tintos



Chile

CABERNET SAUVIGNON

Porta **Reserva** R\$ 41,00

Brilhante, de coloração vermelha rubi. Possui um fino aroma, de frutas vermelhas e pretas, além de menta e especiarias.

Viu Manent **EC** R\$ 47,40

Cor vermelho rubi profunda e intensos aromas de amoras, morangos e especiarias doces. Em boca evidencia complexos sabores de amoras framboesas, e tabaco, complementadas pelo frescor de sua acidez.

Santa Rita, **Gran Hacienda** R\$ 58,90

Um Cabernet Sauvignon de médio corpo, frutado, com toques de cassis e leve baunilha, devida passagem por 4 meses em carvalho.

Viu Manent, **Gran Reserva** R\$ 80,20

De cor vermelho rubi profundo, este vinho evidencia aromas de cerejas maduras, couro e erva doce. Em boca apresenta deliciosos sabores de ameixas e chocolate, além de dominantes notas de café expresso.

Tabali, **Reserva** R\$ 81,60

Este Cabernet Sauvignon possui cor profunda, estrutura marcante, persistente e com taninos finos e sedosos.

Leyda, **Single Vineyard Belloto** R\$ 98,30

Um cabernet estruturado, macio e persistente. Toques de frutas vermelhas, baunilha e tostado, com estágio de 12 meses em carvalho.

Montes Alpha, Viña Montes R\$ 131,20

Inspirado nos melhores vinhos de Bordeaux. Foi eleito o "melhor Bordeaux chileno" pela revista Decanter, e equivale em qualidade a um "cru bourgeois" de preço três ou quatro vezes maior! Concentrado e refinado, com muita estrutura, camadas e mais camadas de fruta madura e um elegante final de boca. Um vinho excelente.

MALBEC

Viu Manent **EC** R\$ 47,60

Cor violeta intensa, apresenta aromas de framboesas e especiarias. No paladar notam-se sabores de amoras silvestres, ameixas e framboesas, combinados com um suave toque de chocolate e café com leite.

Viu Manent, **Gran Reserva** R\$ 80,20

Cor violeta escuro e profundo. Em nariz se mostram evidentes aromas de cerejas maduras, especiarias e café moka. Em boca percebe-se notas de amoras silvestres, arándanos, chocolate e passas ao rum, acompanhadas de uma potente e elegante estrutura que conduz a um complexo e persistente final.

Viu Manent, **Single Vineyard** R\$ 165,00

Vinho com cor púrpura escura e intensa. Em nariz evidencia intensos aromas de amoras, ameixas, figos e alcairão. No paladar é complexo, amplo e apresenta sabores de terra úmida, chocolate amargo e café. Seus taninos são elegantes, macios e volumosos, concedendo ao vinho uma excelente persistência em boca.



Siga-nos pelo
[Twitter.com/NavegantesRest](https://twitter.com/NavegantesRest)

Vinhos Tintos



Chile

PINOT NOIR

Leyda, Reserve R\$ 71,00

Especializada em tintos de Pinot Noir, a Viña Leyda elabora este tinto leve, com toques de frutas frescas e leve tostado, devido aos 6 meses em que amadurece em carvalho.

Veranda, Reserve R\$ 88,00

De cor vermelho rubi, com aromas complexos e intensos, evidenciando toques de morango, pimenta e mineral. É suave e balanceado, com agradável acidez, que mantém o frescor em seu final persistente.

Amayna, Viña Garcés Silva R\$ 153,00

Um Pinot Noir maravilhoso, de muita profundidade, combinando potência, elegância e complexidade. Tem uma textura aveludada e um longo final de boca.

Leyda, Lote "21" R\$ 295,70

Coloração de média intensidade, rico em frutas vermelhas, fresco e mineral, na boca é profundo, acidez e álcool bem integrados e taninos sedutores. "Eleito novamente o melhor Pinot Noir chileno pelo guia Descorchados 2008"

SHIRAZ

Santa Rita, Gran Hacienda R\$ 58,90

Um tinto de médio corpo, com toques de frutas escuras e especiarias. Amadurece durante 4 meses em carvalho, sugere pratos condimentados.

Tabali, Reserva R\$ 81,60

Elaborado no Valle del Limarí, próximo ao deserto do Atacama no norte do Chile, este Syrah é profundo, estruturado e marcante. Toques de frutas negras e especiarias e estágio de 12 meses em carvalho.

Veranda, Reserve R\$ 88,00

Tom violeta, claro e límpido. Fino, com aromas complexos de frutas vermelhas, bem integradas com os toques de carvalho. No paladar, é fresco e cheio de sabor, bem concentrado, com rica acidez e taninos suaves. Termina com um prazeroso retro-gosto.

CARMÉNÈRE

Viu Manent EC R\$ 47,20

De cor totalmente púrpura, este vinho apresenta aromas de especiarias, cerejas maduras e café.

Casa Lapostolle R\$ 58,60

Expressivo e cativante, não mostra o caráter excessivamente vegetal de alguns Carmenère, e sim ricas e generosas camadas de fruta madura.

Viu Manent, Gran Reserva R\$ 80,20

De cor vermelho rubi profundo, este vinho evidencia aromas de cerejas, café e couro. Em boca apresenta deliciosos sabores chocolate amargo e avelãs tostadas que combinam perfeitamente com seus potentes taninos. Um vinho equilibrado e com excelente persistência.

Vinhos Tintos



Chile

Porta, **Winemaker Shiraz/Merlot** R\$ 49,00

Profundamente vermelho, com aromas perfeitamente mesclados, que evidenciam framboesas, frutas pretas, bacon, cassis, especiarias, e toques de baunilha. No paladar, apresenta boa estrutura, volume e um longo final sedoso.

Veranda, **Reserve Cabernet/Carménère** R\$ 88,00

Coloração vermelho escuro, com reflexos violeta. Seu completo aroma possui notas de cereja madura com toques de especiarias, sobre tudo, de pimenta negra. Na boca, mostra uma elegante mistura entre taninos do Cabernet e do Carmenere.

Viu Manent, **Viu 1** R\$ 530,70

88% Malbec e 12% Cabernet Sauvignon. Intensa cor violeta, que se mostra bastante escura na taça. Sedutores aromas de groselha e ameixa, combinados com café e um toque de especiarias doces. No paladar ressaltam sabores de chocolate, arândanos, cerejas maduras e trufas. Seus taninos são potentes, porém elegantes e combinam perfeitamente com sua acidez equilibrada e abundantes toques minerais.



Australia

Heartland **Stickleback** Red R\$ 69,50

Shiraz, Cabernet Sauvignon, Dolcetto, Lagrein

Este vinho é perfumado, picante, succulento e encorpado. De coloração violeta, no paladar traz notas de chocolate, frutas negras, cereja e ameixa, com um toque groselha vibrante.

Exclusivo Em taça

Miolo, **Seleção** R\$ 6,10

Branco, Tinto e Rose

Argentino ou **Chileno** R\$ 11,80

Consulte o Garçom sobre rótulos.

Português R\$ 16,50

Consulte o Garçom sobre rótulos.

Richet Miolo

Seleção, 500 ml. R\$ 12,50

Branco, Tinto e Rose

Vinhos 375 ml.

Chandon Brasil, R\$ 41,60

Champagne, **Veuve Clicquot** Brut,
França R\$ 165,50

Tabali Reserva Chardonnay R\$ 42,30

Viu Manent EC Chardonnay

Médaille D'Argent 2009 Silver Medal Concurso Mundial de Bruxelas.

Chile R\$ 28,00

Viu Manent EC Cabernet Sauvignon

Chile R\$ 28,00

Pizzato, **Merlot** Brasil R\$ 33,00

Equilibrado, de bom corpo e taninos finos. Boa complexidade e retrogosto de frutas vermelhas maduras. Vermelho rubi à violáceo, denso.

Pizzato, **Cabernet Sauvignon** Brasil R\$ 33,00

Na boca apresenta-se com taninos equilibrados. O retrogosto é frutado e levemente achocolatado e mentolado, de boa persistência



Cachaça

*Nossa carta
de cachaça!*

Sudeste

| | | |
|---|--|--|
| <i>*Caipira Envelhecida em Carvalho, Velho Barreiro Gold *Stenico Bom Sucesso de Minas(MG) *Espírito de Minas (MG) Nega Fulo (RJ) Sagatiba pura (SP) *Sagatiba Velha (SP) VIP (MG) *Seleta (MG)</i> | <i>Catedral Alambique. *Piracicabana Caninha da Roça *Bôer 51 (SP) *Boresca (MG) Coração de Minas (MG) Germana (MG) Nega Fulo – Pau Brasil (RJ) *Sapucaia Velha (SP)</i> | <i>*Da Diretoria Bidestilada *Engenho Central Velho Barreiro Jequity (SP) Boazinha (MG) Clandestina (MG) Reserva do Gerente (ES) Mel de Minas (MG) Nega Fulo – Jequitibá (RJ) *Santo Grau (MG)</i> |
|---|--|--|

Sul

| | | |
|--|---|--|
| <i>Armazém Vieira (SC) Armazém Vieira, Rubi (SC)</i> | <i>Armazém Vieira Terra Envelhecida em tonéis de ariribá (SC)</i> | <i>Armazém Vieira, Esmeralda (SC) *Box 32 (SC)</i> |
|--|---|--|

Nordeste

| | | |
|---|---|--|
| <i>Maribondo (PB) *Ypioca 150 (CE) Serra Preta (PB)</i> | <i>Pitu (PE) Ypioca Orgânica (CE) Ypioca Prata (CE)</i> | <i>*Pitu Gold (PE) *Ypioca Ouro (CE) R\$ 6,00 a dose</i> |
|---|---|--|

Bebidas

Cervejas / Beers

| | | |
|--|---|---|
| Brahma 600 ml 4,50 Kromus Beer 600 ml 10,80 Stella Artois 275 ml. 4,70 Budweiser LN 3,80 Dama Beer LN 8,50 | Serra Malte 600ml. 5,40 Leuven 600 ml. 16,00 Bohemia LN 3,60 Malzebier LN 3,30 Sem Alcool LN 3,30 | Original 600 ml 5,40 Cerpa Premium LN 7,10 Erdinger 15,40 clara e escura |
|--|---|---|

Whisky

| | | |
|--------------|---------------------------------------|---------------|
| 8 ANOS 14,30 | 12 ANOS 18,90 Bourbon Whisky 18,90 | 15 ANOS 24,80 |
|--------------|---------------------------------------|---------------|

Caipirinhas

| | | |
|--------------|-----------------------------------|-------------|
| Cachaça 8,50 | Smimoff 11,80 Vodka Imp. 24,00 | Saquê 13,20 |
|--------------|-----------------------------------|-------------|

Cachaça Premium

| | | |
|-----------------|------------------|-------------------------|
| Sagatiba, 11,80 | Caipipira, 11,80 | Espírito de Minas 15,50 |
|-----------------|------------------|-------------------------|

Drinques

| | | |
|---|--|--|
| Conhaque Remy Martin VSOP 25,70 Steinhaeger Alemão 9,00 Gin Tanqueray 10,50 Pernod 12,80 | Fernet Branca Italiana 8,60 Tequila Oro J Cuervo 11,00 Vodka Absolut 12,60 | Brandy Napoléon VSOP 10,20 Tequila José Cuervo 9,00 |
|---|--|--|

Coqueteis

| | | |
|------------------------------|-------------------------------|------------------------------------|
| Dry Martini 6,60 Kir 7,80 | Negrone 9,00 Daiquiri 7,80 | Manhattan 16,00 Margarita 16,00 |
|------------------------------|-------------------------------|------------------------------------|

Licores Diversos

| | | |
|---|--|--|
| "43" ... 10,50 Strega ... 9,70 Sambuca Opal Nera 7,90 Sambuca Extra ... 9,50 | Drambuie ... 11,40 DOM Benedictine 10,40 Cointreau ... 4,90 Grappa ... 7,10 | Lemoncello ... 7,70 Nocello ... 9,40 Amarula ... 6,00 Frangelico ... 8,60 |
|---|--|--|

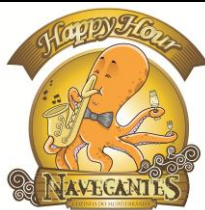
Sucos

Naturais 100% Frutas

| | | |
|---|--|-----------------------------------|
| Abacaxi ...7,50 Abacaxi c/hortelã 7,50 | Laranja ...4,50 Maçã ...8,00 Uva ...7,50 | Melancia ...4,50 Melão ...8,00 |
|---|--|-----------------------------------|

Águas e Refrigerantes

| | | |
|--|--|---|
| Água de Coco 4,50 Água Tônica Normal e Light 3,20 | Coca-Cola, Guáрана Antartica, Coca Zero, Guaraná Zero 3,20 | Água Prata normal e com gás 3,20 Da Jarra cortesia da casa |
|--|--|---|



Avenida Cruzeiro do Sul, 3200 Nova Piracicaba
www.navegantesrestaurante.com.br
Fones 19 3421-1302 3413-3493