



## **BRANDINA ASSEMBLAGE 2020 GRAN RESERVA R\$ 399**

Vinho Assemblage das uvas Syrah e Merlot, com graduação alcoólica 13,1%. Coloração vermelho rubi e reflexo violeta límpido. Muito aromático, marcante presença de carvalho, leve dulçor e notas de baunilha, com notável destaque para as frutas. Vinho de corpo marcante, acidez e tanino equilibrados, com final em boca agradável e persistente. Grande potencial de guarda. Harmoniza com pratos de sabor contemporâneo como risotos, massas e carnes delicadas.

## **BRANDINA ASSEMBLAGE 2021 R\$ 169**

Vinho jovem feito das uvas Syrah e Cabernet Franc, de coloração vermelho rubi vivo brilhante e límpido, com aromas de frutas negras como amora, mirtilo e ameixa, tem leve frescor mentolado no final de boca. Vinho de corpo leve e taninos maduros persistentes e acidez pontual. Graduação alcoólica 13,1%.

## **BRANDINA ROSÉ 2022 R\$ 179**

Feito das uvas Syrah, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, com coloração rosa claro límpido e brilhante. Agradável equilíbrio de aromas florais e frutados, com toque de lichia e mamão papaia. Acidez pontual e leveza em boca. Graduação alcoólica 12,2%.

## **BRANDINA CHARDONNAY 2021 R\$ 129**

Vinho Chardonnay de coloração amarelo palha, límpido e brilhante, de reflexos intensos e sutis de frutas brancas, pêra e maçã. Vinho leve e acidez agradável, com persistência delicada de seus aromas. Graduação alcoólica 12,5%.

## **BRANDINA EXTRA BRÛT CHARDONNAY R\$ 99**

Extra brut de uva Chardonnay com dois anos de autólise da segunda fermentação. Possui aromas de nozes, amêndoas, frutas secas e panificação. Vinho com 12% de graduação alcoólica e com perlage volumoso e persistente trazendo uma acidez equilibrada que deixa o espumante muito refrescante.

## **SAUVIGNON BLANC 2022 R\$ 159**

Vinho varietal da uva Sauvignon Blanc de coloração amarelo palha límpido e brilhante. Com aromas marcantes, apresenta riqueza em frutas brancas, com acentuado frescor de pêssego nectarina e também a sutileza dos toques herbais e florais, refrescante em boca. Graduação alcoólica 12,6%.

## **HIDROMEL BRANDINA R\$ 149**

Bebida nórdica tão antiga como o vinho e famosa entre os vikings, é fermentada com mistura de água e mel. Receita de família que traz características bem elegantes e levemente adocicada em boca, lembrando um vinho do Porto Branco na característica aromática. Possui 14% de álcool e pode ser servida bem gelada como digestivo suave e harmonização com comidas doces.

## **DRY GIN R\$ 160**

Finalizada com características particulares dos renomados vinhos Brandina, a clássica receita do Gin vem apresentada de forma inovadora, possuindo leve tom roxo, aromas sutis de castanheira e limão cravo, remete ao terroir único da Serra da Mantiqueira.

## **SUR LIE R\$ 199**

Sur lie é um termo francês que significa "sobre as borras", e trata-se da técnica de maturação dos espumantes elaborados pelo método clássico ou champenoise. Após a fermentação, permanece em contato com as leveduras que morrem e sofrem um processo chamado autólise, que consiste em uma decomposição. Essa decomposição libera diversos compostos, como proteínas, que em contato com o líquido agregam elegância, maciez, estrutura, complexidade aromática e cremosidade. Possui leve turbidez, aromas complexos de leveduras, amêndoas e pães tostados advindos de sua maturação, associados à notas de frutas secas, tais como passas e damasco.