



**SEU  
CONRADO**  
COZINHA BRASILEIRA

# **CARTA DE VINHOS & ESPUMANTES**

# UMA PARCERIA EXCLUSIVA



**SEU  
CONRADO**  
COZINHA BRASILEIRA

VINHOS  
**VIAPIANA**  
*desde 1986*

**UM UNIVERSO DE SENSações DIFERENTES QUANDO SE DEGUSTA UM VINHO VIAPIANA, E O SEU CONRADO TEM A SATISFAÇÃO DE TRAZER ESSA EXPERIÊNCIA PARA VOCÊ!**

A **VIAPIANA** DESTACA-SE PELA PRODUÇÃO DE VINHOS E ESPUMANTES DIFERENCIADOS DE **ALTÍSSIMA QUALIDADE**.

OS CUIDADOS EM CADA DETALHE DA ELABORAÇÃO EVIDENCIAM-SE NA DEGUSTAÇÃO DOS VINHOS QUE SURPREENDEM POR SAÍREM DO ÓBVIO.

VIOGNIER, NEBBIOLO, PINOT NOIR, VINHO LARANJA, E ESPUMANTES COM PASSAGEM EM CARVALHO SÃO ALGUNS DOS PRODUTOS POUCO CONVENCIONAIS QUE CARACTERIZAM A BUSCA PELO NOVO, QUE ORIENTA AS AÇÕES DA VINÍCOLA SEM PERDER A ESSÊNCIA DA TRADIÇÃO DA FAMÍLIA, QUE HÁ MAIS DE UM SÉCULO ELABORA VINHOS EM **FLORES DA CUNHA - RS**.

# ESPUMANTES



## VIAPIANA DEMI-SEC CHAMPENOISE 143 DIAS

750 ML

R\$120

**UVAS:** TREBBIANO, VIOGNIER, CHARDONNAY;

**ESTÁGIO:** 143 DIAS EM CONTATO COM LEVEDURAS;

**AROMAS:** AROMA COM NOTAS DE MAÇÃ VERDE, PÊRA E PÃO TORRADO;

**EM BOCA:** FRESCO, MACIO E LEVEMENTE ADOCICADO.



## VIAPIANA BRUT CHAMPENOISE 192 DIAS

750 ML

R\$125

**UVAS:** TREBBIANO, VIOGNIER, CHARDONNAY;

**ESTÁGIO:** 192 DIAS EM CONTATO COM LEVEDURAS;

**AROMAS:** AROMA DE PÃO TORRADO, MAÇÃ VERDE E PÊRA;

**EM BOCA:** FRESCO COM ÓTIMO VOLUME E BELO EQUILÍBRIO ENTRE AÇÚCAR E ACIDEZ.



## VIAPIANA BRUT ROSÉ CHAMPENOISE 218 DIAS

750 ML

R\$138

**UVAS:** PINOT NOIR, RIESLING ITÁLICO E VIOGNIER;

**ESTÁGIO:** 218 DIAS EM CONTATO COM LEVEDURAS;

**AROMAS:** AROMA FRUTAS VERMELHAS FRESCAS, COMO MORANGO E CEREJA COM LEVE PÃO TORRADO;

**EM BOCA:** MACIO COM ÓTIMO CORPO E FINAL COM ACIDEZ MARCANTE.

# VINHOS JOVENS



## VIAPIANA ROSÉ R\$90

750 ML

**UVAS:** PINOT NOIR, RIESLING, VIOGNIER;

**ESTÁGIO:** NÃO TEM PASSAGEM POR MADEIRA;

**AROMAS:** FRUTAS VERMELHAS FRESCAS COMO CEREJA E MORANGO COM UM LEVE TOQUE FLORAL;

**EM BOCA:** LEVE, REFRESCANTE E MACIO COM O SABOR DE FRUTAS VERMELHAS FRESCAS.



## VIAPIANA GREEN R\$90

750 ML

**UVAS:** GLERA, VIOGNIER E RIESLING ITÁLICO;

**ESTÁGIO:** TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL;

**AROMAS:** FRUTAS CÍTRICAS, ABACAXI, LIMÃO E TOQUE DE VEGETAIS;

**EM BOCA:** LEVE, FRUTADO E REFRESCANTE.



## VIAPIANA VPN RED R\$110

750 ML

**UVAS:** 70% MERLOT, 15% CABERNET SAUVIGNON, 15% TANNAT;

**ESTÁGIO:** 6 MESES EM STAVES DE CARVALHO AMERICANO;

**AROMAS:** AROMA DE FRUTAS VERMELHAS E NEGRAS FRESCAS, ESPECIARIAS, COCO QUEIMADO E UM LEVE TOQUE DE MENTOL;

**EM BOCA:** NO PALADAR É LEVE, FRESCO COM TANINOS ELEGANTES E UMA ÓTIMA ACIDEZ.

# VINHOS BRANCOS PREMIUM



## VIAPIANA VIOGNIER

750 ML

R\$145

**UVAS:** VIOGNIER;

**ESTÁGIO:** 12 MESES EM BARRICAS FRANCESAS;

**AROMAS:** FLORES BRANCAS E FLORES BRANCAS EM CALDA, COM TOQUES DE BOLO DE BAUNILHA E ESPECIARIAS;

**EM BOCA:** NO PALADAR É UNTUOSO E FRESCO, LEMBRANDO O AROMA FLORAL. FINAL DE BOCA LONGO E REFRESCANTE.



## VIAPIANA CHARDONNAY

750 ML

R\$145

**UVAS:** CHARDONNAY;

**ESTÁGIO:** 12 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS E CROATA;

**AROMAS:** AROMA DE NOZES, CHOCOLATE BRANCO E MAÇÃ;

**EM BOCA:** VINHO UNTUOSO, SABOROSO COM FINAL REFRESCANTE AMANTEIGADO.



# VINHOS TINTOS PREMIUM



## VIAPIANA CABERNET FRANC

750 ML

R\$152

**UVAS:** CABERNET FRANC;

**ESTÁGIO:** 14 MESES EM BARRICAS FRANCESAS E AMERICANAS;

**AROMAS:** FRUTAS NEGRAS FRESCAS, ESPECIARIAS E UM LEVE TOQUE MENTOLADO;

**EM BOCA:** BOM VOLUME DE BOCA COM TANINOS MARCADOS MAS ELEGANTES, COM ÓTIMO FRESCOR QUE POTENCIALIZA O SABOR E A SALIVAÇÃO.



## VIAPIANA MERLOT

750 ML

R\$155

**UVAS:** MERLOT;

**ESTÁGIO:** 14 MESES EM BARRICAS FRANCESAS E AMERICANAS;

**AROMAS:** AROMA FRUTADO COM PREDOMINÂNCIA DE FRUTAS NEGRAS COMO AMEIXAS E AMORAS, LEVE TOQUE MENTOLADO E DIVERSAS ESPECIARIAS;

**EM BOCA:** EM BOCA APRESENTA UMA BOA ESTRUTURA TÂNICA COM ÓTIMO FRESCOR, PRESERVANDO O EQUILÍBRIO.



## VIAPIANA PINOT NOIR

750 ML

R\$158

**UVAS:** 100% PINOT NOIR;

**ESTÁGIO:** 12 MESES EM CARVALHO FRANCÊS;

**AROMAS:** AROMA DE FRUTAS VERMELHAS FRESCAS COMO CEREJA E FRAMBOESA COM TOQUE DE ERVAS, CHOCOLATE AMARGO E BAUNILHA;

**EM BOCA:** NO PALADAR TEM TANINOS MACIOS MAS COM UMA BOA TEXTURA, SABOROSO E COM UM ÓTIMO FINAL REFRESCANTE.



## VIAPIANA BARRICAS SELECIONADAS – LOTE VI

750 ML

R\$189

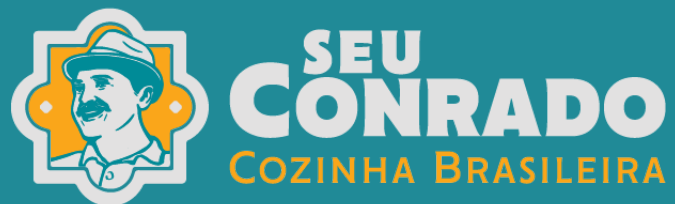
**UVAS:** 55% CABERNET SAUVIGNON 2020; 32% MERLOT 2020; 7% CABERNET FRANC 2020 E 6% TEROLDEGO 2020;

**ESTÁGIO:** 18 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCESAS E AMERICANAS

**AROMAS:** AROMA DE FRUTAS VERMELHAS E NEGRAS COM TOSTADO QUE LEMBRA TABACO E CAFÉ;

**EM BOCA:** EXCELENTE ESTRUTURA DE HARMONIA DAS VARIEDADES, TANINOS MARCANTES E UM ÓTIMO FRESCOR.





VINHOS  
VIAPIANA  
*desde 1986*

