



Seja bem-vindo à Carta de Vinhos do Hotel Fazenda Brisa Itu!

É com grande prazer que apresentamos uma seleção de vinhos criteriosamente escolhidos para complementar e enriquecer sua experiência em um dos destinos rurais mais queridos do interior paulista.

Aqui, onde o canto dos pássaros ecoa entre as árvores, e momentos inesquecíveis são vividos em família, convidamos você a saborear rótulos nacionais e internacionais que celebram a natureza, a convivência e os sabores da vida. Cada vinho desta carta foi pensado para harmonizar não apenas com a gastronomia do nosso restaurante, mas com o espírito de acolhimento, convivialidade e celebração de cada instante especial.

Que esta seleção seja um convite ao prazer sensorial, ao encontro com quem você ama e ao brinde de memórias que perduram.

Saúde!



TAÇA 187ml

CHILE

Longitud Sauvignon Blanc | Viña de Aguirre | Valle Central **29**
Branco leve e cítrico. Harmoniza com: Frutos do mar, saladas frescas.

Longitud Cabernet Sauvignon | Viña de Aguirre | Valle Central **29**
Tinto jovem e frutado. Harmoniza com: Massas com molho vermelho, carnes grelhadas.

ESPUMANTES

BRASIL

Bossa nº4 Moscatel | Vinícola Hermann | Serra Gaúcha **119**
Leve e cremoso, com dulçor equilibrado pela acidez. Harmoniza com: Aperitivo e sobremesas com frutas.

ESPAÑA

Ophicus Brut | Bodegas Lozano | La Mancha **109**
Espumante seco e refrescante. Harmoniza com: Petiscos, frutos do mar, tábua de queijos.

BRANCOS

CHILE

Longitud Chardonnay | VDA | Valle Central **79**
Leve e vibrante, com acidez refrescante. Harmoniza com: Frutos do mar, saladas e queijos.

Terranoble Estate Sauvignon Blanc | Terranoble | Valle Central **139**
Aromático, fresco e cítrico. Harmoniza com: Ceviche, saladas, pratos leves.

Terranoble Estate Chardonnay | Terranoble | Valle Central **119**
Paladar leve e macio, com delicioso frescor. Harmoniza com: Peixes, risoto de frutos do mar, salmão ao molho.

ARGENTINA

Phebus Torrontés | Bodegas Fabre | Mendoza - Luján de Cuyo **109**
Perfumado e muito elegante, fresco. Harmoniza com: Peixes, comida tailandesa, aperitivo.

Phebus Chardonnay | Bodegas Fabre | Mendoza - Luján de Cuyo **109**
Paladar leve, seco, com acidez vibrante. Harmoniza com: Peixes, preparos com molho branco.

PORTUGAL

Tamara Branco | Falua | Tejo **109**
Blend português leve e aromático. Harmoniza com: Aperitivos, pratos leves, saladas.

ROSÉS

ARGENTINA

Phebus Rosé | Bodegas Fabre | Mendoza - Luján de Cuyo **109**
Leve, acidez crocante, suculento. Harmoniza com: Frutos do mar, saladas e aperitivo.



TINTOS

CHILE

- Longitud Merlot | VDA | Valle Central** **79**
Macio e envolvente, com taninos aveludados. Harmoniza com: Carnes brancas, risotos e queijos leves.
- Terranoble Carmenère Estate | Terranoble | Valle Central** **119**
Notas de especiarias e frutas maduras. Harmoniza com: Carnes grelhadas, queijos.
- Terranoble Cabernet Sauvignon Estate | Terranoble | Valle Central** **119**
Taninos presentes, macios e agradável final. Harmoniza com: Churrasco, carnes assadas, queijos.

ARGENTINA

- La Linda Malbec | Luigi Bosca | Mendoza - Luján de Cuyo e Maipú** **149**
Malbec macio e frutado. Harmoniza com: Churrasco, empanadas.
- Phebus Malbec Reserva | Bodegas Phebus | Mendoza - Luján de Cuyo** **189**
Encorpado, frutas negras e especiarias. Harmoniza com: Bife de chorizo, cordeiro.
- Saurus Pinot Noir | Família Schroeder | Patagonia - San Patricio del Chañar** **199**
Frutado, leve e elegante. Harmoniza com: Tartar, risoto de cogumelos.

PORTUGAL

- Tamara Tinto | Falua | Tejo** **109**
Blend português com taninos maduros, conjunto macio. Harmoniza com: Massas ao molho vermelho, pizzas e sanduíches.
- Artisanal Tinto | Jose de Sousa | VR Alentejano - Reguengos** **169**
Blend frutado e fácil de beber. Harmoniza com: Carnes brancas, massas.

ESPAÑA

- Rey de Copas Tempranillo | Bodegas Lozano | La Mancha - Villarobledo** **99**
Taninos sutis e aveludados, muito equilibrado. Harmoniza com: Embutidos e queijos.
- Marques De Toledo Tempranillo Crianza | Bodegas Lozano | La Mancha - Villarobledo** **179**
Barricado, com notas de baunilha. Harmoniza com: Carne assada, embutidos.

FRANÇA

- Claude Val Rouge | Domaine Paul Mas | Languedoc-Roussillon – Limoux e Pézenas** **169**
Versátil, frutas vermelhas e especiarias. Harmoniza com: Charcutaria, pratos do dia a dia.
- Paul Mas Syrah | Domaine Paul Mas | Languedoc-Roussillon** **209**
Notas de frutas negras e pimenta. Harmoniza com: Carnes grelhadas, cordeiro.

ITÁLIA

- Primitivo Hyria | PietraPura | Puglia - Península de Salento** **199**
Aveludado, frutas maduras e toque adocicado. Harmoniza com: Massas, carnes ao forno.
- Villa Cardeto Sangiovese | Cardeto | IGT Umbria - Orvieto** **169**
Tinto leve com acidez marcante. Harmoniza com: Pizza, massas com molho de tomate.