



# CARTA DE BEBIDAS

# SOBRE A MAR & RIO

Fundada em 2003, a Mar & Rio Pescados enxergou na crescente demanda mundial a oportunidade de se consolidar como indústria, importadora e distribuidora rio-pretense de alcance global. Por isso, todo mês, importa de diversos países uma grande variedade de produtos e, de São José do Rio Preto, distribui para todo o Brasil. Moderna, conta com ampla estrutura comercial e logística para garantir sabor, qualidade e preços competitivos. Tudo para que os seus clientes tenham a melhor experiência.

## DO MUNDO PARA O BRASIL

A Mar & Rio é uma das maiores importadoras de Salmão, frutos do mar, pescados, vinhos e produtos para culinária oriental.

A Mar & Rio importa dos principais países que são referência em pescados.



# BRASIL

Considerada uma das principais regiões produtoras de espumantes do mundo, a Serra Gaúcha, localizada no nordeste do Rio Grande do Sul, representa uma das grandes e principais áreas da viticultura do Brasil. Por ser uma região úmida, devido a quantidade de chuva, especialmente da metade para o final da colheita, média pluviométrica de 1.800mm/ano, altitude variando de 400 a 700 metros acima do nível do mar, solo areno-argiloso ácido e com pouca drenagem do solo, uvas como a Chardonnay e a Pinot Noir se adaptaram a estas condições, principalmente por florescerem e amadurecerem cedo, quando as chuvas ainda não chegaram. Além disso, as condições de clima da Serra Gaúcha fazem com que elas amadureçam por completo ao mesmo tempo em que mantêm um grau de açúcar baixo, fatores fundamentais para a produção de excelentes vinhos espumantes. Some-se a isso que são as duas variedades de uvas mais presentes na famosa região de Champagne, na França, e temos uma fórmula quase perfeita!

**Serra Gaúcha**





**Espumante Casa Perini Brut Branco**  
RV002601

**Uvas:** Chardonnay e Riesling Itálico.

**Teor alcoólico:** 12%.

**Região:** Serra Gaúcha.

**Produtor:** Casa Perini.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** Sem amadurecimento em carvalho.

**Características:** Com visual amarelo palha com reflexos esverdeados. Possui perlage fina e intensa e aromas que remetem a pera e maçã verde. Tem boa estrutura e frescor intenso.

**Harmonização:** Saladas e queijos macios, peixes defumados, carnes brancas e feijoada.



**Espumante Casa Perini Brut Rosé**  
RV002602

**Uvas:** Chardonnay, Gamay e Pinot Noir.

**Teor alcoólico:** 11,8%.

**Região:** Serra Gaúcha.

**Produtor:** Casa Perini.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** Sem amadurecimento em carvalho.

**Características:** Coloração vibrante em tons de rosada cereja e intensa perlage na taça. Aromas de frutas vermelhas frescas como framboesa e cereja. Seu sabor é frutado e fresco com final agradável e marcante.

**Harmonização:** Carnes suínas, aves e peixes, como salmão e molhos agrídoces.



**Espumante Casa Perini Moscatel Branco**  
RV002517

**Uva:** Moscato.

**Teor alcoólico:** 7,5%.

**Região:** Serra Gaúcha.

**Produtor:** Casa Perini.

**Classificação:** Doce.

**Amadurecimento:** Sem amadurecimento em carvalho.

**Características:** Com coloração levemente amarelada com reflexos prateados e perlage persistente, apresenta aromas de flores e de frutas brancas como pêssego e melão. Tem textura leve e doçura residual balanceado, mantendo o frescor.

**Harmonização:** Carnes suínas com geleias, vegetais caramelados como batatas e abóbora e sobremesas.



**Espumante Casa Perini Aquarela Moscato Rosé**  
RV002446

**Uva:** Moscato.

**Teor alcoólico:** 7,5%.

**Região:** Serra Gaúcha.

**Produtor:** Casa Perini.

**Classificação:** Doce.

**Amadurecimento:** Sem amadurecimento em carvalho.

**Características:** Coloração rosa salmão, possui perlages que formam uma bela coroa de espuma na taça. Aromas com notas cítricas que remetem à casca de laranja e flores como o jasmim. Apresenta ótimo equilíbrio entre acidez e açúcar.

**Harmonização:** Canapês e entradas, doces como geleias ou frutas, além de sobremesas a base de creme e tortas de frutas.



**Espumante Garibaldi Vero Brut Branco**  
RV000403

**Uvas:** Trebbiano, Glera e Colombard.

**Teor alcoólico:** 11,8%.

**Região:** Serra Gaúcha.

**Produtor:** Cooperativa Garibaldi.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** Sem amadurecimento em carvalho.

**Características:** Coloração amarelo palha com reflexos esverdeados, aspecto brilhante e boa formação de perlage. Aromas com notas de abacaxi, lima e um toque mineral. Leve e cremoso, com acidez equilibrada e refrescante.

**Harmonização:** Canapês, saladas, sopas, peixes leves, frutos do mar, queijos e patês, feijoada.



**Espumante Garibaldi Vero Brut Rosé**  
RV000405

**Uvas:** Trebbiano, Glera e Anceletta.

**Teor alcoólico:** 11,5%.

**Região:** Serra Gaúcha.

**Produtor:** Cooperativa Garibaldi.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** Sem amadurecimento em carvalho.

**Características:** Coloração vermelho cereja, aspecto brilhante e boa formação de perlage. Aromas com notas de cereja, com um delicado toque mineral. Jovem e cremoso, com acidez equilibrada e refrescante.

**Harmonização:** Aperitivos, saladas, peixes e carnes brancas.



**Espumante Garibaldi Moscatel Branco**  
RV000407

**Uvas:** Moscato Branco e Moscato Giallo.  
**Teor alcoólico:** 7,5%.  
**Região:** Serra Gaúcha.  
**Produtor:** Cooperativa Garibaldi.  
**Classificação:** Doce.  
**Amadurecimento:** Sem amadurecimento em carvalho.  
**Características:** Coloração clara com reflexos esverdeados e aspecto brilhante com ótima formação de perlage. Aromas com notas de melão, maçã verde, flores brancas e um toque de mel. Suave e cremoso, com acidez equilibrada e refrescante.  
**Harmonização:** Frutas frescas, frutas em calda, sorvetes, bolos, canapés, queijos e patês.



**Espumante Garibaldi Moscatel Rosé**  
RV001796

**Uvas:** Moscato de Hamburgo e Moscato de Alexandria.  
**Teor alcoólico:** 7,5%.  
**Região:** Serra Gaúcha.  
**Produtor:** Cooperativa Garibaldi.  
**Classificação:** Doce.  
**Amadurecimento:** Sem amadurecimento em carvalho.  
**Características:** Com coloração rosa Salmão, com aspecto brilhante e ótima formação de perlage. Aromas com notas de cereja, framboesa e um toque de maçã caramelada. Delicado e cremoso, com acidez equilibrada e refrescante.  
**Harmonização:** Frutas frescas, frutas em calda, sorvetes, bolos, canapés, queijos e patês.



**Frisante Garibaldi Relax Branco**  
RV001793

**Uva:** Moscato Branco, Riesling e Trebbiano.  
**Teor alcoólico:** 10,5%.  
**Região:** Serra Gaúcha.  
**Produtor:** Cooperativa Garibaldi.  
**Classificação:** Meio seco.  
**Amadurecimento:** Sem amadurecimento em carvalho.  
**Características:** Coloração amarelo palha com reflexos esverdeados. Aromas de abacaxi e toque mineral. Levemente adocicado e acidez equilibrada.  
**Harmonização:** Entradas, queijos e sobremesas.



**Frisante Garibaldi Relax Rosé**  
RV001791

**Uva:** Merlot, Moscato e Riesling.  
**Teor alcoólico:** 10%.  
**Região:** Serra Gaúcha.  
**Produtor:** Cooperativa Garibaldi.  
**Classificação:** Doce.  
**Amadurecimento:** Sem amadurecimento em carvalho.  
**Características:** Coloração rosa cereja com aromas de framboesa, cereja e rosas. Vinho leve, doce com acidez equilibrada.  
**Harmonização:** Entradas, queijos e sobremesas.



**Jota Pe Tinto**  
RV003796

**Uvas:** Uvas Americanas Bordô e Isabel.  
**Teor alcoólico:** 10,5%.  
**Região:** Serra Gaúcha.  
**Produtor:** Casa Perini.  
**Classificação:** Doce.  
**Amadurecimento:** Sem amadurecimento em carvalho.  
**Características:** Coloração Violácea, aromas doces de frutas maduras, paladar adocicado.  
**Harmonização:** Pizzas, comidas agrídoces.

# ARGENTINA

## Mendoza

A Argentina é conhecida por seus grandes Malbecs! Mendoza concentra 75% dos vinhedos da Argentina, e os vinhedos são plantados em condições desérticas: a Oeste estão protegidos da chuva pela enorme cordilheira dos Andes; e, a Leste, pela imensidão da pampa argentina. A altitude fica entre 430 e 1610 metros acima do nível do mar. A Cordilheira dos Andes, em Mendoza, registra o cume mais alto da América: o Aconcágua, com 6.959 metros.

A amplitude térmica entre as noites frias e os dias ensolarados faz com que a fruta amadureça gradualmente, o que é excelente para a qualidade, pois mantém a acidez. As variedades cultivadas são Malbec, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Syrah e Tempranillo, sendo que Mendoza possui 20% do total de Malbec plantada no país. O alto grau de desenvolvimento da vitivinicultura, somado a novas pesquisas impulsionadas por novos produtores, têm levado à identificação de microrregiões com diferentes terroirs.







**Alfredo Roca Cabernet Sauvignon Tinto**  
RV002950

**Uva:** Cabernet Sauvignon.

**Teor alcoólico:** 13%.

**Região:** Mendoza.

**Produtor:** Alfredo Roca.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** 8 meses em carvalho.

**Características:** Cor rubi intenso com aromas de frutas vermelhas maduras, pimenta-do-reino, tabaco e tostados, taninos maduros, suaves e equilibrados.

**Harmonização:** Carnes vermelhas.



**Alfredo Roca Malbec Tinto**  
RV002949

**Uva:** Malbec.

**Teor alcoólico:** 13%.

**Região:** Mendoza.

**Produtor:** Alfredo Roca.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** 9 meses em carvalho.

**Características:** Coloração bordô vivo, tem expressão aromática intensa, com notas de ameixa com um toque floral. Taninos macios e equilibrados com textura suave e notas sutis decarvalho.

**Harmonização:** Carnes vermelhas, queijos curados.



**Alfredo Roca Syrah Tinto**  
RV002945

**Uva:** Syrah.

**Teor alcoólico:** 13,5%.

**Região:** Mendoza.

**Produtor:** Alfredo Roca.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** 10 meses em carvalho.

**Características:** Cor rubi brilhante, aromas de frutas negras com notas terrosas, frutado e com taninos macios com notas de tabaco e couro.

**Harmonização:** Carnes vermelhas.



**Alfredo Roca Pinot Noir Tinto**  
RV002946

**Uva:** Pinot Noir.

**Teor alcoólico:** 13,5%.

**Região:** Mendoza.

**Produtor:** Alfredo Roca.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** 8 meses em carvalho.

**Características:** Cor Rubi com tons violáceos, aromas de cereja pretas, florais e carvalho. Em boca tem notas frutas vermelhas maduras e boa persistência.

**Harmonização:** Carnes brancas e massas com molhos vermelhos leves e sem condimentos.

# ÁFRICA DO SUL

## Western Cape



A África do Sul possui uma história rica e fascinante no mundo do vinho, com produção que remonta a meados do século XVII. A viticultura no país começou em 1659, quando Jan van Riebeeck, fundador da Cidade do Cabo e representante da Companhia Holandesa das Índias Orientais, produziu o primeiro vinho sul-africano usando uvas plantadas nos arredores da região do Cabo e ao longo dos anos se tornando um dos principais produtores de vinhos do Hemisfério Sul e conhecido por sua diversidade de terroirs e vinhos potentes.

O terroir sul-africano combina uma diversidade de solos (graníticos, arenosos, argilosos e calcários), clima moderado pela influência do Oceano Atlântico e do Oceano Índico, com ventos frescos, que ajudam a manter os vinhedos saudáveis, além do relevo de altitudes variadas, criando um equilíbrio entre maturação de frutas, frescor e acidez nos vinhos, que destacam-se pela sua complexidade e corpo, com excelente equilíbrio entre fruta madura e frescor.

As principais variedades de uvas são: a Pinotage – variedade emblemática da África do Sul, criada pelo cruzamento de Pinot Noir e Cinsault – a Cabernet Sauvignon, que nos dá vinhos estruturado, com taninos firmes e aromas de cassis, chocolate e cedro, e a Syrah/Shiraz, de onde vêm vinhos ricos, com notas de frutas negras, especiarias e um toque mineral. Os brancos sul-africanos também são muito apreciados, exibindo frescor e aromas intensos, sendo a Chenin Blanc a uva branca mais plantada no país, produzindo desde vinhos secos e minerais até exemplares doces e complexos.





**African King Chenin Blanc Branco**  
RV003793

**Uva:** Chenin Blanc.

**Teor alcoólico:** 12,5%.

**Região:** Western Cape.

**Produtor:** African King.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** Tanque de aço inox.

**Características:** Cor amarelo palha, aromas tropicais como melão, maçã verde e notas de toranja, acidez presente e equilibrada com frescos e delicadeza.

**Harmonização:** Carnes brancas, saladas, massas vegetarianas e frutos do mar.



**African King Cabernet Sauvignon Tinto**  
RV003270

**Uva:** Cabernet Sauvignon.

**Teor alcoólico:** 13,5%.

**Região:** Western Cape.

**Produtor:** African King.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** 6 meses em carvalho francês.

**Características:** Coloração rubi intensa com reflexos violáceos. Amoras de amoras com toque de castanhas, taninos estruturados e aveludados.

**Harmonização:** Carnes vermelhas, churrasco, cordeiro, queijos maturados e atum com crosta de pimenta.



**African King Pinotage Tinto**  
RV003279

**Uva:** Pinotage.

**Teor alcoólico:** 13,5%.

**Região:** Western Cape.

**Produtor:** African King.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** 6 meses em carvalho francês.

**Características:** Cor rubi intenso com reflexos violáceos, aromas de noz moscada e mocha. Taninos macios e aveludado, notas de ameixa e tabaco apimentado com boa persistência.

**Harmonização:** Carnes vermelhas.

# AUSTRÁLIA

## South Australia

Austrália tem um terroir diversificado, que permite o cultivo de uma grande variedade de uvas viníferas. A região sul, recebe a influência do Oceano Austral, com temperaturas amenas e índice de chuvas adequado, que favorece a viticultura de qualidade. A uva Shiraz é a rainha das uvas tintas na Austrália, seguida pela Cabernet Sauvignon e Chardonnay. O estado da Austrália do Sul é a região vinícola mais importante no país, em volume e em qualidade, e é responsável pela metade da produção, e muitos dos principais vinhos do país.





**Eden Hill Cabernet Sauvignon Tinto**  
RV003795

**Uva:** Cabernet Sauvignon.

**Teor alcoólico:** 14%.

**Região:** South Australia.

**Produtor:** CPM Wines.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** 3 meses em carvalho.

**Características:** Cor rubi intenso com reflexos violáceos, aromas de frutas vermelhas escuras e especiarias. No paladar apresenta notas de noz moscada, amoras e cerejas e tanino equilibrado.

**Harmonização:** Carnes vermelhas e exóticas, molhos agridoces e condimentados e queijos picantes.



**Eden Hill Shiraz Tinto**  
RV003794

**Uva:** Shiraz.

**Teor alcoólico:** 14%.

**Região:** South Australia.

**Produtor:** CPM Wines.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** 3 meses em carvalho.

**Características:** Cor Vermelho rubi, Reflexos violáceos, com aromas de frutas vermelhas, especiarias. Taninos macios e boa persistência.

**Harmonização:** Carnes, massas, queijos.

# CHILE

## VALE CENTRAL E RAPEL

A região do Vale do Rapel, no Chile, está situada a aproximadamente 180 km ao sul da capital Santiago e a 45 km da costa. Rapel é um dos maiores vales do Chile e uma das regiões vitivinícolas mais importantes do país, produzindo cerca de um quarto do total de vinhos produzido no país.

O clima mediterrâneo, com verões quentes e secos e invernos mais úmidos do Vale de Rapel permite a produção de uma ampla variedade de vinhos diferentes que podem agradar a muitos apreciadores de vinho que visitam a região, variando de vinhos fáceis para beber e acessíveis financeiramente, até vinhos mais elaborados, mais caros e prestigiados do Chile.

Os solos são variados, com predominância de solos aluviais e graníticos, que contribuem para a produção de vinhos com boa estrutura e concentração de sabor. O Vale do Rapel é famoso por seus vinhos tintos, especialmente Cabernet Sauvignon e Carmenère, mas também produz vinhos brancos de qualidade, como Chardonnay e a Sauvignon Blanc.





**Mar de Drake D.O. Chardonnay Branco**  
RV004441

**Uvas:** Chardonnay.

**Teor alcoólico:** 12,5%.

**Região:** Vale Central.

**Produtor:** Teroa Wines.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** Prensado direto com fermentação entre 16 e 18°C. Tanque de aço inox sobre borras finas.

**Características:** Cor amarelo palha com reflexos dourados. Aromas intensos florais de acácia, baunilha e frutas brancas maduras. Excelente acidez, corpo médio e notas de frutas exóticas.

**Harmonização:** Peixes e carnes brancas.



**Mar de Drake D.O. Cabernet Sauvignon Tinto**  
RV004438

**Uvas:** Cabernet Sauvignon.

**Teor alcoólico:** 13%.

**Região:** Vale Central.

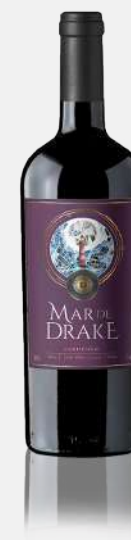
**Produtor:** Teroa Wines.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** Maceração curta de 10 a 12 dias com remontagens abertas. Tanque de aço inox por 3 meses.

**Características:** Cor rubi intensa. Aromas de frutas negras, alcaçuz e toque de chocolate. Corpo médio com taninos suaves e notas de frutas negras.

**Harmonização:** Carnes vermelhas e massas encorpadas.



**Mar de Drake D.O. Carmenere Tinto**  
RV004439

**Uvas:** Carmenere.

**Teor alcoólico:** 13%.

**Região:** Vale Central.

**Produtor:** Teroa Wines.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** Maceração curta de 10 a 12 dias com remontagens abertas. Tanque de aço inox por 3 meses.

**Características:** Cor rubi intenso com reflexos violetas. Aromas de amora, tabacom com toque de especiarias. Em boca tem taninos sedosos, corpo médio e equilibrado.

**Harmonização:** Queijos duros e carne vermelha.



**Mar de Drake D.O. Pinot Noir Tinto**  
RV004440

**Uvas:** Pinot Noir.

**Teor alcoólico:** 13%.

**Região:** Vale Central.

**Produtor:** Teroa Wines.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** Maceração de 12 a 14 dias, em temperatura fermentativa de 18° a 22°C. Tanque de aço inox. Colheita manual.

**Características:** Cor cereja brilhante com reflexos rubi, notas intensas de morango, cravo e couro. Em boca tem boa acidez, com taninos redondos, com notas torradas ao final.

**Harmonização:** Massas leves, embutidos, pizza.



**Paso de Drake Reserva D.O. Chardonnay Branco**  
RV004444

**Uvas:** Chardonnay.

**Teor alcoólico:** 13%.

**Região:** Vale Central.

**Produtor:** Teroa Wines.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** Fermentação inicial com levedura seca ativa, com final em aeração. Envelhecido de 2 a 4 meses em tanques de aço inox e em contato com carvalho.

**Características:** Cor amarelo brilhante com reflexos dourados. Aromas intensos de frutas tropicais, com notas de baunilha e damasco. Paladar cremoso com final amanteigado de frutas exóticas.

**Harmonização:** Frutos do mar, massas leves, carnes brancas.



**Paso de Drake Reserva D.O. Sauvignon Blanc Branco**  
RV004445

**Uvas:** Sauvignon Blanc.

**Teor alcoólico:** 13%.

**Região:** Vale Central.

**Produtor:** Teroa Wines.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** Prensado direto, fermentação com pouca turbidez a menos de 15°C. Tanque de aço inox de 2 a 4 meses e em contato com carvalho.

**Características:** Cor amarelo pálido brilhante. Aromas cítricos, maçã verde com toque de ervas. Excelente acidez e corpo médio.

**Harmonização:** Caranguejo, ostras, frutos do mar de forma geral, culinário oriental, queijos macios.



**Paso de Drake Reserva D.O. Cabernet Sauvignon Rosé**  
RV004446

**Uvas:** Cabernet Sauvignon.  
**Teor alcoólico:** 13%.  
**Região:** Vale do Rapel.  
**Produtor:** Teroa Wines.  
**Classificação:** Seco.  
**Amadurecimento:** Prensado direto, fermentação com pouca turbidez a menos de 15°C. Tanque de aço inox de 2 a 4 meses e em contato com carvalho.  
**Características:** Cor rosa pálido brilhante. Aromas de tangerina e frutas vermelhas frescas. Em boca é refrescante, mantendo as notas de frutas vermelhas frescas e com final agradável.  
**Harmonização:** Aperitivos, frutos do mar e massas leves.



**Paso de Drake Reserva D.O. Cabernet Sauvignon Tinto**  
RV004442

**Uvas:** Cabernet Sauvignon.  
**Teor alcoólico:** 14%.  
**Região:** Vale do Rapel.  
**Produtor:** Teroa Wines.  
**Classificação:** Seco.  
**Amadurecimento:** Maceração por cerca de 3 semanas, extração por deslestagens e remontagens abertas. Temperaturas de fermentação entre 26° e 28°C. Envelhecimento por 6 meses em carvalho francês e americano de segundo uso.  
**Características:** Cor vermelho rubi, com aromas intensos de cereja negra, morango, cedro e alcaçuz. Em boca é encorpado, boa acidez e fresco.  
**Harmonização:** Carnes vermelhas e massas encorpadas.



**Paso de Drake Reserva D.O. Carmenere Tinto**  
RV004443

**Uvas:** Carmenere.  
**Teor alcoólico:** 14%.  
**Região:** Vale do Rapel.  
**Produtor:** Teroa Wines.  
**Classificação:** Seco.  
**Amadurecimento:** Maceração por cerca de 3 semanas, extração por deslestagens e remontagens abertas. Temperaturas de fermentação entre 26° e 28°C. Envelhecimento por 6 meses em carvalho francês e americano de segundo uso.  
**Características:** Cor vermelha intensa com reflexos violeta. Intensos aromas de amoras e especiarias, menta e torrefação. Em boca uma excelente acidez com taninos equilibrados.  
**Harmonização:** Carnes vermelhas, massas e queijos duros.



**Paso de Drake Gran Reserva D.O. Cabernet Sauvignon Tinto**  
RV004447

**Uvas:** Cabernet Sauvignon.  
**Teor alcoólico:** 14%.  
**Região:** Vale do Rapel.  
**Produtor:** Teroa Wines.  
**Classificação:** Seco.  
**Amadurecimento:** De 18 a 20 dias de maceração pré-fermentativa a frio e 4 dias a menos de 10°C. Estágio por 12 meses em Carvalho francês e americano.  
**Características:** Cor rubi intenso, com aromas de morangos maduros, anis, alcaçuz e caramelo. Em boca é fresco, redondo com taninos firmes e final tostado.  
**Harmonização:** Carnes encorpadas.



**Paso de Drake Gran Reserva D.O. Carmenere Tinto**  
RV004448

**Uvas:** Carmenere.  
**Teor alcoólico:** 14%.  
**Região:** Vale do Rapel.  
**Produtor:** Teroa Wines.  
**Classificação:** Seco.  
**Amadurecimento:** De 18 a 22 dias de maceração pré-fermentativa a frio e 4 dias a menos de 10°C. Estágio por 12 meses em Carvalho Francês e Americano.  
**Características:** Cor vermelho intenso com reflexos violáceos. Aromas intensos de framboesa, chocolate, mentol e defumado (fumaça). Em boca é equilibrado com taninos macios e excelente persistência.  
**Harmonização:** Carnes leves, coelho.



**Paso de Drake Reserva de Familia D.O. Cabernet Sauvignon Tinto**  
RV004449

**Uvas:** Cabernet Sauvignon.  
**Teor alcoólico:** 14%.  
**Região:** Vale do Rapel.  
**Produtor:** Teroa Wines.  
**Classificação:** Seco.  
**Amadurecimento:** De 20 a 25 dias de maceração pré-fermentativa a frio e 4 dias a menos de 10°C. Estágio por 18 meses em Carvalho francês e americano.  
**Características:** Cor rubi intenso, com aromas de frutas vermelhas, casis e couro. Taninos redondos com toque suave de especiarias, ameixas, chocolate e grãos de café tostado.  
**Harmonização:** Carnes vermelhas encorpadas.





**Paso de Drake Reserva de Familia D.O.  
Carmenere Tinto**  
RV004450

**Uvas:** Carmenere.

**Teor alcoólico:** 14%.

**Região:** Vale do Rapel.

**Produtor:** Teroa Wines.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** De 20 a 25 dias de maceração pré-fermentativa a frio e 4 dias a menos de 10°C. Estágio por 18 meses em Carvalho Francês e Americano.

**Características:** Cor roxa intensa com reflexos violáceos. Notas de amora, especiarias, medeira recém cortada e licor de cereja. Em boca tem ampla persistência, com final tostado e licor.

**Harmonização:** Carnes vermelhas com especiarias, risotos de cogumelos.



**Bestia Gold Limited Edition D.O.  
Carmenere Tinto**  
RV004451

**Uvas:** Carmenere.

**Teor alcoólico:** 14,5%.

**Região:** Vale do Rapel.

**Produtor:** Teroa Wines.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** De 20 a 25 dias de maceração pré-fermentativa a frio e 4 dias a menos de 10°C. Estágio por 18 meses em Carvalho Francês e Americano.

**Características:** Cor cereja intensa, Notas de framboesa, essência de rosas, pimenta-do-reino, nós-moscada e grãos de café torrados. Em boca é fresco, redondo, com final persistente com toque de baunilha.

**Harmonização:** Carnes em geral, com destaque para carnes de caça.

# PORTUGAL

## Vinho Verde

Vinho Verde é uma Denominação de Origem Controlada (DOC) desde 1908. Localizada a Noroeste de Portugal, na província do Minho, território que se estende desde a Espanha, tendo o Rio Minho como divisa, até a região do Douro, com o Rio Douro na outra extremidade, além de ser cercado por montanhas. Com solo arenoso, formado por placas de granito desagregadas, tem na sua composição muita acidez, produzindo vinhos com bastante refrescância. Constituiu-se como a única região do mundo que pode ser classificada e denominada como produtora do Vinho Verde de acordo com registro feito em 1973 na cidade de Genebra junto à OMPI – Organização Mundial de Propriedade Industrial. Historiadores afirmam que os vinhos verdes foram os primeiros vinhos portugueses a serem exportados e reconhecidos fora do país. Isso aconteceu no século IX, principalmente pela Inglaterra.

## Lisboa

A região vinícola de Lisboa, fica próxima à capital de Portugal, na costa oeste do país. Banhada pelo Oceano Atlântico, está localizada entre a transição dos ventos úmidos do Oeste e os estios secos e até 2008 era conhecida como “Estremadura”, porém o termo causava confusão com a região vinícola de mesmo nome situada na Espanha. A grande variedade de solos, como terras de aluvião (sedimentar), calcário secundário, várzeas e maciços montanhosos e muitas vezes solos misturados podem proporcionar características completamente diferentes para as uvas e para os vinhos como consequência.





**Janela Branca DOC Vinho Verde Branco**  
RV002474

**Uvas:** Loureiro, Trajadura e Arinto.  
**Teor alcoólico:** 9,5%.  
**Região:** Vinho Verde DOC.  
**Produtor:** Quinta de São Sebastião.  
**Classificação:** Meio seco.  
**Amadurecimento:** Tanque de aço inox.  
**Características:** Frutas amarelas bem presentes, um toque de mineralidade, frescor e leveza, com final de boca levemente adocicado.  
**Harmonização:** Saladas, pratos leves e frutos do mar de uma forma geral.



**Janela Branca DOC Vinho Verde Rosé**  
RV002473

**Uvas:** Vinhão, Borraçal e Espadeiro.  
**Teor alcoólico:** 9,5%.  
**Região:** Vinho Verde DOC.  
**Produtor:** Quinta de São Sebastião.  
**Classificação:** Meio seco.  
**Amadurecimento:** Fermentação em bica aberta a 12°C em tanques de aço inoxidável.  
**Características:** Coloração rosa pálido com notas de frutas vermelhas como morango, framboesa e romã.  
**Harmonização:** Saladas, pratos leves e frutos do mar de uma forma geral e sobremesas.



**Janela Branca Tinto**  
RV002472

**Uvas:** Syrah, Castelão e Tinta Roriz.  
**Teor alcoólico:** 13%.  
**Região:** Arruda dos Vinhos.  
**Produtor:** Quinta de São Sebastião.  
**Classificação:** Meio seco.  
**Amadurecimento:** Curtimenta clássica com fermentação alcoólica a 26°, longa maceração com envelhecimento parcial de 6 meses em carvalho francês.  
**Características:** Vinho cor granada, com notas aromáticas e gustativas de frutas silvestres como amora e cereja, bem equilibrado com o paladar das barricas de carvalho. Intenso em boca com final fresco e elegante.  
**Harmonização:** Carnes vermelhas com pouca gordura e massas ao sugo.



**Dona Flor Branco**  
RV002477

**Uvas:** Sauvignon Blanc e Arinto.  
**Teor alcoólico:** 12%.  
**Região:** Arruda dos Vinhos.  
**Produtor:** Quinta de São Sebastião.  
**Classificação:** Seco.  
**Amadurecimento:** Fermentação em bica aberta a 12°C em tanques de aço inoxidável.  
**Características:** Amarelo esverdeado com notas florais e cítricas. Vinho leve com um toque de mineralidade e acidez refrescante.  
**Harmonização:** Queijos moles, peixes gordurosos ou ensopados, carnes brancas.



**Dona Flor DOC Vinho Verde Branco**  
RV002476

**Uvas:** Loureiro, Trajadura e Arinto.  
**Teor alcoólico:** 9,5%.  
**Região:** Vinho Verde DOC.  
**Produtor:** Quinta de São Sebastião.  
**Classificação:** Meio seco.  
**Amadurecimento:** Fermentação em bica aberta a 12°C em tanques de aço inoxidável.  
**Características:** Vinho com notas de fruta amarelas e cítricas, leve mineralidade. Final de boca fresco e ligeiramente adocicado.  
**Harmonização:** Frutos do mar, peixes e culinária oriental.



**Dona Flor Tinto**  
RV002475

**Uvas:** Syrah e Tinta Roriz.  
**Teor alcoólico:** 14%.  
**Região:** Arruda dos Vinhos.  
**Produtor:** Quinta de São Sebastião.  
**Classificação:** Meio seco.  
**Amadurecimento:** Curtimenta clássica com maceração prolongada em barricas de carvalho francês.  
**Características:** Vinho cor granada, com notas de frutas negras como ameixa, um toque trufado. Em boca é um vinho equilibrado com final suave e elegante.  
**Harmonização:** Carnes vermelhas, embutidos e carne de caça.



**QSS Rare Branco**  
RV002977

**Uvas:** Arinto e Fernão Pires.

**Teor alcoólico:** 12%.

**Região:** Arruda dos Vinhos.

**Produtor:** Quinta de São Sebastião.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** Fermentação em bica aberta a 12°C em tanques de aço inoxidável.

**Características:** Vinho de cor amarelo esverdeado. Aroma floral expressivo, com notas de lichia e lima. Na boca é fácil, suave e fresco.

**Harmonização:** Saladas, marisco e peixe.



**QSS Rare Rosé**  
RV002976

**Uvas:** Touriga Nacional e Syrah.

**Teor alcoólico:** 12%.

**Região:** Arruda dos Vinhos.

**Produtor:** Quinta de São Sebastião.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** Ligeira maceração seguida de fermentação em bica aberta a 13°C.

**Características:** Vinho de cor rosa claro. O aroma frutado, com notas de morango, groselha e um toque ligeiro de especiarias. Na boca é fresco e suave.

**Harmonização:** Peixe, sushi e marisco.



**QSS Rare Tinto**  
RV002974

**Uvas:** Touriga Nacional e Syrah.

**Teor alcoólico:** 13,5%.

**Região:** Arruda dos Vinhos.

**Produtor:** Quinta de São Sebastião.

**Classificação:** Meio seco.

**Amadurecimento:** Curtimenta clássica com fermentação alcoólica a 25°, longa maceração com estagio parcial em carvalho francês.

**Características:** Vinho de cor granada intenso, aroma expressivo, com notas de frutas negras e chocolate. Na boca é fácil e elegante.

**Harmonização:** Culinária vegana, carnes vermelhas.



**QSS Rare Reserva Tinto**  
RV002975

**Uvas:** Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Alicante Bouschet.

**Teor alcoólico:** 13,5%.

**Região:** Arruda dos Vinhos.

**Produtor:** Quinta de São Sebastião.

**Classificação:** Meio seco.

**Amadurecimento:** Fermentação em tanques de aço inox com pisa automática, seguida de 3 semanas de maceração pós fermentação. Estágio parcial de 12 meses em carvalho francês.

**Características:** Vinho de cor granada intenso, aroma expressivo com notas de frutas negras, um toque de especiarias como pimenta preta e chocolate. Na boca taninos presentes, macios e elegantes.

**Harmonização:** Culinária vegana, carnes vermelhas e queijos de sabor intenso.



**QSS Rare Grande Reserva Tinto**  
RV004480

**Uvas:** Cabernet Sauvignon e Alicante Bouschet.

**Teor alcoólico:** 13,5%.

**Região:** Arruda dos Vinhos.

**Produtor:** Quinta de São Sebastião.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** Curtimenta clássica, com maceração prolongada, amadurecimento em barricas de carvalho francês de 12 a 18 meses.

**Características:** Vinho de cor granada, aroma expressivo com frutas negras, pimenta e algumas notas complexas de trufa, em perfeita harmonia com a tosta do carvalho. Na boca, é concentrado, fresco e elegante.

**Harmonização:** Acompanha bem pratos de carnes vermelhas, embutidos e caça.



**Forte do Cego Tinto**  
RV002471

**Uva:** Syrah, Touriga Nacional e Castelão.

**Teor alcoólico:** 13%.

**Região:** Arruda dos Vinhos.

**Produtor:** Quinta de São Sebastião.

**Classificação:** Meio seco.

**Amadurecimento:** Esmagamento com desengace total, maceração pelicular suave, fermentação alcoólica a 25°C.

**Características:** Vinho de cor granada, aroma fino, frutado com notas de fruta madura e um toque de especiarias. Na boca é fresco, elegante e com taninos delicados.

**Harmonização:** Carnes vermelhas e queijos de pasta dura.



**S Sebastião Arinto Branco**  
RV004481

**Uva:** Arinto.  
**Teor alcoólico:** 13%.  
**Região:** Arruda dos Vinhos.  
**Produtor:** Quinta de São Sebastião.  
**Classificação:** Seco.  
**Amadurecimento:** Fermentação em cubas de inox a 12°C seguida de "Batonage" ou agitação das borras finas durante 3 meses.  
**Características:** Vinho de cor brilhante, nariz cítrico e mineral. Na boca é fresco estruturado e elegante.  
**Harmonização:** Acompanha peixes gordos assados no forno e queijos de pasta mole.



**S Sebastião Branco**  
RV002983

**Uva:** Sauvignon Blanc e Arinto.  
**Teor alcoólico:** 12%.  
**Região:** Arruda dos Vinhos.  
**Produtor:** Quinta de São Sebastião.  
**Classificação:** Meio seco.  
**Amadurecimento:** Fermentação em bica aberta a 12°C em tanques de aço inoxidável.  
**Características:** Vinho de cor citrina, nariz expressivo com notas de lima e frutas tropicais frescas. Na boca é um vinho suave, com uma acidez e refrescância.  
**Harmonização:** Queijos de pasta mole, peixes gordos, filetes de peixe-espada e carnes brancas.



**S. Sebastião Chardonnay Branco**  
RV004482

**Uva:** Chardonnay.  
**Teor alcoólico:** 12%.  
**Região:** Arruda dos Vinhos.  
**Produtor:** Quinta de São Sebastião.  
**Classificação:** Seco.  
**Amadurecimento:** Arranque de fermentação em cubas de inox com controlo da temperatura seguida de final de fermentação e estágio de 5 meses em barrica de carvalho francês.  
**Características:** Cor brilhante e com bastante complexidade aromática, apresenta notas de damasco, frutos secos e alguma baunilha. A sua mineralidade reflete bem o clima Atlântico típico desta região. Na boca é fresco e estruturado.  
**Harmonização:** Carnes de aves, queijos de meia cura e massas com molhos brancos e de queijos.



**S Sebastião Rosé**  
RV002982

**Uva:** Touriga Nacional e Syrah.  
**Teor alcoólico:** 12,5%.  
**Região:** Arruda dos Vinhos.  
**Produtor:** Quinta de São Sebastião.  
**Classificação:** Seco.  
**Amadurecimento:** Ligeira maceração seguida de fermentação em bica aberta a 13°C.  
**Características:** Vinho de cor rosa claro. O aroma frutado, com notas de morango. Na boca é fresco, frutado e suave.  
**Harmonização:** Sushi, peixes gordos e alguns pratos de marisco mais condimentados.



**S Sebastião Syrah Tinto**  
RV002981

**Uva:** Syrah.  
**Teor alcoólico:** 14%.  
**Região:** Arruda dos Vinhos.  
**Produtor:** Quinta de São Sebastião.  
**Classificação:** Seco.  
**Amadurecimento:** Maceração pré-fermentativa a frio seguida de fermentação a 26°C em cubas de inox com remontagens suaves. 30% de estágio em barrica de carvalho francês de 12 a 18 meses.  
**Características:** Vinho de cor granada escura e nariz com notas de pimenta e groselha preta. Na boca é fresco e estruturado.  
**Harmonização:** Cabrito assado no forno e queijo de ovelha curado.



**S Sebastião Touriga Nacional Tinto**  
RV002980

**Uva:** Touriga Nacional.  
**Teor alcoólico:** 14%.  
**Região:** Arruda dos Vinhos.  
**Produtor:** Quinta de São Sebastião.  
**Classificação:** Meio seco.  
**Amadurecimento:** Maceração pré-fermentativa a frio seguida de fermentação a 26°C em cubas de inox com remontagens suaves. 30% de estágio em barrica de carvalho francês de 12 a 18 meses.  
**Características:** Vinho de cor granada escura e nariz com notas de amoras e pinheiro. Na boca é fresco e estruturado.  
**Harmonização:** Pratos de carne, bacalhau e queijos curados.





**S Sebastião Syrah e Tinta Roriz Tinto**  
RV002979

**Uvas:** Syrah e Tinta Roriz.  
**Teor alcoólico:** 13,5%.  
**Região:** Arruda dos Vinhos.  
**Produtor:** Quinta de São Sebastião.  
**Classificação:** Meio seco.  
**Amadurecimento:** Curtimenta clássica, com maceração prolongada, amadurecimento em barricas de carvalho francês de 12 a 18 meses.  
**Características:** Vinho de cor granada. Nariz expressivo com notas de ameixa, frutos pretos e trufas. Na boca é fresco com estrutura envolvente e suave.  
**Harmonização:** Carnes vermelhas, embutidos e caça.



**S Sebastião Reserva Tinto**  
RV002978

**Uva:** Syrah e Touriga nacional.  
**Teor alcoólico:** 13,5%.  
**Região:** Arruda dos Vinhos.  
**Produtor:** Quinta de São Sebastião.  
**Classificação:** Meio seco.  
**Amadurecimento:** Pisa em lagar com pisa automática seguida de fermentação em cubas de inox. Estágio parcial de 12 meses em barricas de carvalho francês.  
**Características:** Cor granada profunda nariz com notas de frutos pretos, trufas e tabaco. Na boca apresenta estrutura envolvente e final longo.  
**Harmonização:** Carnes bovinas e suínas, queijos curados.



**Quinta de São Sebastião Reserva Branco**  
RV003388

**Uvas:** Sauvignon Blanc, Arinto e Cercial.  
**Teor alcoólico:** 13,5%.  
**Região:** Arruda dos Vinhos.  
**Produtor:** Quinta de São Sebastião.  
**Classificação:** Seco.  
**Amadurecimento:** Curtimenta clássica, com maceração prolongada. Estágio parcial durante 9 meses em carvalho francês de 2ª e 3ª utilização.  
**Características:** Vinho de cor citrina, nariz complexo com notas de damasco e alguns cítricos bem casados com uma mineralidade muito própria. Na boca é um vinho intenso, suave e com uma acidez viva e refrescante.  
**Harmonização:** Queijos de pasta mole, peixes gordos, filetes de peixe espada e carnes brancas.



**Quinta de São Sebastião Reserva Tinto**  
RV003387

**Uvas:** Merlot, Touriga Nacional, Syrah.  
**Teor alcoólico:** 14%.  
**Região:** Arruda dos Vinhos.  
**Produtor:** Quinta de São Sebastião.  
**Classificação:** Seco.  
**Amadurecimento:** Corte das massas em lagar com pisador mecânico, curtimenta clássica, com maceração prolongada. Estágio de 12 meses em carvalho francês.  
**Características:** Vinho de cor granada profunda, roma com notas de fruta madura, flores de laranjeira e algumas especiarias bem casadas com as notas tostadas obtidas durante os 12 meses de estágio em barricas de carvalho francês. Na boca é um vinho intenso e elegante. Com taninos a assegurar uma evolução favorável nos próximos anos.  
**Harmonização:** Carnes vermelhas embutidos, lombo de porco assado com castanhas. Cozidos a portuguesa.



**Quinta de São Sebastião Grande Escolha Tinto**  
RV003386

**Uvas:** Merlot e Sousão.  
**Teor alcoólico:** 14%.  
**Região:** Arruda dos Vinhos.  
**Produtor:** Quinta de São Sebastião.  
**Classificação:** Seco.  
**Amadurecimento:** Corte das massas em lagar com pisador mecânico, curtimenta clássica, com maceração prolongada. Estágio de 18 meses em carvalho francês.  
**Características:** Cor granada, aroma complexo a pimenta, fruta fresca e especiaria bem casadas com as notas tostadas da barrica. Na boca é um vinho intenso, elegante e fresco.  
**Harmonização:** Carnes vermelhas, embutidos, lombo de porco assado com castanhas e cozido à portuguesa.





**Forte do Cego Tinto**  
RV002469

**Uva:** Syrah, Touriga Nacional e Castelão.

**Teor alcoólico:** 13%.

**Região:** Arruda dos Vinhos.

**Produtor:** Quinta de São Sebastião.

**Classificação:** Meio seco.

**Amadurecimento:** Esmagamento com desengace total, maceração pelicular suave, fermentação alcoólica a 25°C.

**Características:** Vinho de cor granada, aroma fino, frutado com notas de fruta madura e um toque de especiarias. Na boca é fresco, elegante e com taninos delicados.

**Harmonização:** Carnes vermelhas e queijos de pasta dura.



**Janela Branca Tinto**  
RV004479

**Uvas:** Syrah, Castelão e Tinta Roriz.

**Teor alcoólico:** 13%.

**Região:** Arruda dos Vinhos.

**Produtor:** Quinta de São Sebastião.

**Classificação:** Meio seco.

**Amadurecimento:** Curtimenta clássica com fermentação alcoólica a 26°, longa maceração com envelhecimento parcial de 6 meses em carvalho francês.

**Características:** Vinho cor granada, com notas aromáticas e gustativas de frutas silvestres como amora e cereja, bem equilibrado com o paladar das barricas de carvalho. Intenso em boca com final fresco e elegante.

**Harmonização:** Carnes vermelhas com pouca gordura e massas ao sugo.



**Aldeias da Serra Branco**  
RV003473

**Uva:** Bical, Cercial, Encruzado, Malvasia Fina.

**Teor alcoólico:** 12,5%.

**Região:** Dão.

**Produtor:** Adega de Silgueiros.

**Classificação:** Seco.

**Amadurecimento:** Tanque de aço inox.

**Características:** Coloração amarelo-palha com reflexos verdes. Aromas frescos de frutas brancas, como maçã verde, e notas florais sutis. Paladar leve e equilibrado, com acidez refrescante.

**Harmonização:** Ideal para acompanhar frutos do mar, peixes grelhados, saladas frescas e pratos à base de queijo fresco.

# ITÁLIA

**TOSCANA**

**VENETO**

**ABRUZZO**

**PUGLIA**

A Itália é um país de grandes diversidades e responsável pela criação de vários dos melhores vinhos do mundo. Os vinhos italianos tem como principais características a elegância e a classe, combinadas com tipicidade e muito charme. Os produtores italianos alcançaram uma grande melhora na produção de seus vinhos nos últimos anos, continuando a encantar os enófilos pelo mundo.

Com grande tradição na arte da vinicultura (desde 1.200 anos a.C.), a Itália conta com uma excelente diversidade de terroirs, além de uma rica variedade de castas autóctones de excelente qualidade.

O país é o segundo maior produtor de vinhos do mundo, exportando mais de 1,55 bilhões de litros por ano. Sua produção/consumo interno é ainda maior e pode alcançar 4,4 bilhões de litros, de forma que cada cidadão italiano pode vir a consumir em média o equivalente a 48 litros da bebida. É nítido que pouquíssimos países no mundo são, por natureza, tão privilegiados pela viticultura como a Itália.





**Vitis Nostra Pinot Grigio Branco**  
RV003277

**Uvas:** Pinot Grigio.  
**Teor alcoólico:** 11,5%.  
**Região:** Veneto.  
**Produtor:** Vitis Nostra.  
**Classificação:** Seco.  
**Amadurecimento:** Tanque de aço inox.  
**Características:** Coloração amarelo palha. Notas florais com aromas de pera e abacaxi. Em boca Equilibrado, confirmando as notas apresentadas no olfato.  
**Harmonização:** Saladas, aperitivos e pratos leves a base de peixes.



**Vitis Nostra Chianti Tinto**  
RV003268

**Uvas:** Sangeovese.  
**Teor alcoólico:** 12,5%.  
**Região:** Toscana.  
**Produtor:** Vitis Nostra.  
**Classificação:** Seco.  
**Amadurecimento:** 12 meses em barrica de carvalho.  
**Características:** Cor rubi intenso com reflexos violáceos. Aroma de cerejas com taninos macios. Em boca, frutas maduras e levemente tânico.  
**Harmonização:** Pratos elaborados, carne ou massa caseira com molhos de carne.



**Vitis Nostra Monteculciano Tinto**  
RV003272

**Uvas:** Montepulciano.  
**Teor alcoólico:** 12,5%.  
**Região:** Abruzzo.  
**Produtor:** Vitis Nostra.  
**Classificação:** Seco.  
**Amadurecimento:** 6 meses em barrica de carvalho francês.  
**Características:** Cor rubi intenso com reflexos violáceos. Aroma de frutas vermelhas, com notas de especiarias. No boca é encorpado, com taninos bem equilibrados e retrogosto persistente.  
**Harmonização:** Carnes Vermelhas, cordeiro grelhado, carnes de caça e queijos maturados.



**Vitis Nostra Primitivo Puglia Tinto**  
RV003281

**Uvas:** Primitivo.  
**Teor alcoólico:** 13,5%.  
**Região:** Puglia.  
**Produtor:** Vitis Nostra.  
**Classificação:** Meio seco.  
**Amadurecimento:** 6 meses em barrica de carvalho francês.  
**Características:** Cor rubi intenso com reflexos violáceos com aromas de frutas vermelhas com toque de cerejas maduras. Em boca com doçura e acidez equilibrada. Possui um final frutado e equilibrado.  
**Harmonização:** Ideal para primeiros pratos e carnes vermelhas grelhadas e assadas.



**PESCADOS®**

Av. Alfredo Folchini, 1774  
Vila Toninho · CEP 15081-500  
São José do Rio Preto

**SAC 0800 740 4004**

  /mareriopescados

[www.mareriopescados.com.br](http://www.mareriopescados.com.br)

