



**ADEGA  
MINEIRA**

Carta de vinhos e  
espumantes Finos



# *Espumantes*



## *Brut Rosé Vinícola Cainelli*

O espumante Brut Rosé Cainelli é um blend das duas castas mais clássicas utilizadas na elaboração dos espumantes: Chardonnay e Pinot Noir.

Exemplar leve, refrescante e intensamente aromático. Notas de frutas vermelhas, como morango, amora e framboesa.

Visão: Límpido, coloração vermelho casca de cebola, perlaje fina e consistente.

Olfato: Frutas vermelhas, amora, morango e framboesa, intenso e aromático.

Harmonização: Pratos leves, salmão, massa com molho de tomate.

Excelente opção para acompanhar uma tábua de frios em um final de tarde em casa ou na beira da piscina.

R\$ 79



**ADEGA  
MINEIRA**

# *Espumantes*



## *Espumante Moscadel Branco Óbvio | Vinícola Terra Fiel*

Vemos aqui a doçura do Moscadel equilibrada com muito frescor, trazendo jovialidade.

Um espumante extremamente fácil de beber, que combina muito com dias mais quentes ou até mesmo com uma entradinha em dias mais frios !

Tá...mas vai bem com o quê?

O equilíbrio entre a doçura e a acidez podem nos trazer diversas combinações!

Diria que por semelhança, a harmonização com doces é a pedida certa. Devido à sua cremosidade, bolos e sobremesas que acompanham frutas são sinônimos de perfeição!

Queijos leves e cremosos em uma entradinha também vão muito bem !

R\$ 41,90

## *Brut Prosecco | Vinícola Cainelli*

Marcante e intenso, ao mesmo tempo equilibrado e refrescante! Representando as variedades trazidas ao Brasil pelos italianos, este espumante 100% Glera (ou Prosecco) é um rótulo que se destaca por sua versatilidade. Redondo e cítrico, este Cainelli aparece como um verdadeiro aliado na hora de apostar nas harmonizações entre vinho e comida.

Vai bem com queijos, saladas e até mesmo pratos encorpados, como feijoada. Este rótulo vai surpreender você!

Visual: Amarelo-palha com tons esverdeados e perlage delicado.

Nariz: Frutas cítricas com notas de pão tostado

Boca: Fresco, elegante e persistente

Harmonização: Queijos, saladas, feijoada, peixes e risotos.

R\$ 79

# *Espumantes*



## *Moscato Rosé Vinícola Salton*

Espumante Salton Rosé Moscatel, um espumante brasileiro elegante e sofisticado, elaborado com uvas Moscato e Merlot.

Com coloração rosada, aromas frutados, seu paladar é cremoso, doce e refrescante, tornando-se uma opção perfeita para acompanhar sobremesas, queijos e entradas.

Uma escolha deliciosa e exclusiva.

R\$ 75



## *Moscatel Vinícola Cainelli*

Um dos mais conhecidos produtos Brasileiros, o moscatel, surpreende pelo seu equilíbrio e facilidade de agradar os mais diversos paladares. De renome nacional e internacional, o moscatel é pra todas as horas!

Visão: Límpido, coloração palha com reflexos esverdeados, perlage fina e consistente.

Olfato: Frutado com toques de frutas cítrico, floral, aroma intenso.

Paladar: Fresco, bom volume de boca, boa persistência.

Harmonização: Harmonizável com comidas leves e sobremesas, drinques de fruta, na beira da piscina ou praia.

R\$79

# *Espumantes*



## *Moscatel Rosé Vinícola Terra Fiel*

Um espumante moscatel Rosé leve e delicado. Apresenta coloração rosada média. Aromas adocicados, com notas florais e frutadas, lembrando mel e frutas tropicais. Em boca é delicado, apresentando equilíbrio entre doçura e acidez.

### Sugestão De Harmonização

Sobremesas e doces em geral. Mas, também acompanha muito bem alimentos leves e pouco condimentados, como saladas, queijos, sobremesas e frutas.

R\$ 62,90



## *Moscatel Vinícola Salton*

.Apresenta aromas de flores brancas, cítricos, maçã, pêssego, assim como aromas de frutas cítricas, melão, abacaxi, damasco, pera e mel. Seu sabor é equilibrado com seu toque levemente doce, cremoso, deixando muito sabor de fruta na boca.

Visão: Brilhante, com coloração claro esverdeada com grande desprendimento de finas borbulhas.

Olfato: Apresenta aromas de flores brancas, cítricos, maçã, pêssego e germânio, assim como aromas de frutas cítricas, melão, banana, abacaxi, marmelo, damasco, pera e mel.

Paladar: Seu sabor é levemente ácido, equilibrado com seu sabor doce, cremoso, deixando muito sabor de fruta na boca.

Acompanhamentos: Sobremesas doces como tortas, saladas de fruta, mousse, pudim, glacê, cremes, pizzas, biscoito, sorvetes e queijos leves.

Também pode ser servido como aperitivo.

R\$ 75



ADEGA  
MINEIRA

# *Vinhos Brancos*



## *Vinho Branco Lorena Vinícola Cainelli*

Com uma colheita manual e seletiva, este vinho Lorena é extremamente aromático, harmonioso e equilibrado.

O vinho Lorena foi elaborado através da cruz de duas variedades de uvas, a Malvasia Bianca e a Seyval.

Após 10 anos de muito estudo e aperfeiçoamento, juntamente com a Embrapa de Bento Gonçalves, deu-se o sucesso do experimento. O espaço para o plantio foi cedido por uma senhora e em homenagem a ela, essa variedade passou a levar seu nome e se chamar Lorena.

Visão: Límpido, de coloração amarelo palha com reflexos esverdeados.

Olfato: Aromas doces e florais, lembra pêssego e maçã madura, bastante frescor.

Paladar: Apresenta bom frescor em boca, ataque doce seguido de acidez equilibrada.

Harmonização: Peixe, massa leve e pratos e queijos leves.

**R\$ 65**



# *Vinhos Brancos*



## *Vinho Fino Chardonnay Vinícola Terra Fiel*

Um Chardonnay de grande personalidade, apresenta uma coloração amarelo palha. Aroma elegante de flores e frutas brancas, como maçã e pera, além de notas de abacaxi. Ao paladar, é envolvente e equilibrado, com ótimo volume de boca e frescor. Retro gosto persistente que remete a agradáveis notas cítricas.

### Sugestão De Harmonização

Peixes e frutos do mar em geral. Carnes vermelhas e brancas. Culinária japonesa e asiática. Pratos à base de molhos amanteigados e lácteos. Queijos leves.

R\$ 55



## *Vinho Branco Suave Vinícola Terra Fiel*

Vinho Branco suave, da linha Quinta das Marias, da vinícola Terra Fiel.

Com uma cor amarela esverdeado, apresenta aromas florais como jasmim e um sabor suave e agradável no paladar.

Perfeito para harmonizar com queijos leves e peixe.

R\$ 30

# Vinhos

# Brancos



## *Origem 1929 Chardonnay Vinícola Cainelli*

Com uma maturação de 9 meses em barrica de carvalho, esse espetacular Chardonnay da linha origem, da vinícola Cainelli é único!

Visão: Límpido e brilhante, de coloração amarelo palha, com reflexos dourados.

Olfato: Predominância de aromas de característicos varietais como maçã verde, também com toque de frutas tropicais, cítrico.

Paladar: Com ótimo volume de boca, equilibrado, fineza e persistência, retronasal agradável de frutas maduras.

Harmonização: Massas, carnes brancas, peixes e queijos.

R\$ 189





# *Vinhos Rosé*



## *Vinho Rosé Vinícola Cainelli*

Um vinho Rosé com visual Límpido e coloração rosada intensa.

No olfato, característico varietal foxado, com toque de frutas vermelhas.

No paladar, apresenta bom frescor em boca.

Sugestão de Harmonização:

Carnes, queijos, massas com molhos condimentados, peixe e pratos leves.

R\$ 53



# *Vinhos Rosé*



## *Vinho Fino Merlot Rosé Vinícola Terra Fiel*

Um belíssimo Merlot Rose de coloração rosa claro e aromas que lembram frutas como morango e framboesa, flores brancas com um toque de baunilha. Em boca é jovem, com acidez equilibrada que traz uma boa refrescância, tem boa estrutura e volume em boca.

Sugestão de Harmonização: Aperitivos, massas e risotos com molhos leves, pizza e queijos leves e suaves.

**R\$ 58**



## *Gasparin Rosé Seco Vinícola Don Affonso*

De coloração rose marcante, aromas que lembram flores e frutas vermelhas como ameixa e morangos, incrível cremosidade em boca com equilíbrio impecável, início de boca agradável complementada pela sensação de final harmonioso, bom frescor e acidez presente. No conjunto apresenta boa harmonia e satisfaz os mais variados perfis de apreciadores se caracterizando como um vinho leve e para ser apreciado sem maiores compromissos ou rituais, simplesmente porque satisfaz e é bom a qualquer hora e qualquer momento.

Sugestão de Harmonização: O vinho Rosé, de aromas agradáveis e especial para ser servido no happy hour de maneira informal, acompanha muito bem petiscos e canapés de garde manger e também pode ser apreciado como base para diversos drinks e coquetéis e especialmente para brindar bons momentos.

**R\$ 42**

# Vinhos Tintos



## *Vinho Fino Terroir Pinot Noir Vinícola Terra Fiel*

Um Pinot Noir Fino, da linha Terroir da Vinícola Terra Fiel, com maturação de seis meses em barricas de carvalho, visando aumentar a complexidade dos aromas e sabores.

Com coloração rubi leve. A tostagem média das barricas de carvalho, juntamente com a maturação perfeita das uvas, resultaram numa explosão de aromas, com predominância de framboesa e morangos em calda.

Sugestão De Harmonização  
Harmoniza muito bem com pratos com salmão, massas com molho de tomate fresco e manjericão e as aves de caça.

R\$ 72



# *Vinhos Tintos*



## *Vinho tinto Seco Vinícola Terra Fiel*

Um vinho tinto seco, que possui coloração rubi com bordas violeta. Olfato: aromas de chocolate e frutas vermelhas como framboesa. Paladar: sabor encorpado e agradável.

R\$ 30

## *Vinho tinto Suave Vinícola Terra Fiel*

Um vinho tinto suave com coloração rubi-violáceo. Aromas frescos, típicos das variedades americanas, com destaque para chocolate e framboesa. Sabor encorpado e adocicado. Ideal para ser consumido ainda jovem.

Sugestão de Harmonização

Massas com molhos médios, com carne, frango, churrasco e queijos médios.

R\$ 30

# Vinhos Tintos



## *Addolorata Tinto Suave Vinícola Cainelli*

Essa linha Addolorata, da vinícola cainelli, foi a primeira linha de vinhos da vinícola, na qual homenageia a comunidade da família que se estabeleceu e sua padroeira, a Nossa Senhora de Addolorata, do Italiano, Adorada. A fé foi um dos alicerces para o início da história e das famílias que lá se estabeleceram.

No rótulo está estampado a igreja construída em 1919.

Visão: Límpido, coloração vermelho rubi.

Olfato: Aroma característico varietal foxado, aroma doce.

Paladar: Apresenta ataque doce com acidez equilibrada.

Harmonização: Carnes, queijos, massas com molhos condimentados, peixe e pratos leves, doces e saladas.

R\$ 53



## *Addolorata Tinto Seco Vinícola Cainelli*

Coloração violeta púrpura, aromas de uvas maduras que lembram morango, ameixa preta e framboesas.

Na boca apresenta bom corpo e equilíbrio, o que o torna agradável ao paladar sem apresentar amargor e tanicidade.

No conjunto, trata-se de um vinho típico e agradável, com bom potencial evolutivo e característico dos melhores exemplares desta variedade.

Uvas: Elaborado em 100% com a uva da variedade Bordô.

Harmonização: Combina muito bem com carnes e queijos variados, por ter acidez equilibrada. Vai muito bem com massas de molho vermelho, além de ser perfeito para acompanhar pratos a base de legumes sem destoar por ter corpo médio e boa fruta.

R\$ 53

# *Vinhos Tintos*



## *Vinho Fino Cabernet Sauvignon Demi-seco Vinícola Terra Fiel*

Um Cabernet Sauvignon de padrão internacional!

Com coloração vermelha-violácea. Aromas intensos de chocolate e frutas, como amora e framboesa, além de notas mentoladas. Na boca, boa intensidade com taninos finos e harmônicos.

Sugestão De Harmonização  
Carnes vermelhas em geral. Pratos com molhos médios a encorpados. Culinária italiana. Pizzas. Embutidos e queijos com sabor médio a intenso.

R\$ 55

## *Vinho Fino Merlot Vinícola Terra Fiel*

Terra Fiel Merlot, um vinho fino de grande personalidade!

Com coloração vermelha-rubi. Aromas de frutas vermelhas, como morango e amoras. Destaque para o paladar de boa persistência e corpo médio, com taninos macios.

Sugestão De Harmonização  
Carnes vermelhas em geral. Pratos com molhos médios a encorpados. Culinária italiana. Pizzas. Embutidos e queijos com sabor de médio a intenso.

R\$ 55

# *Vinhos Tintos*



## *Vinho Fino Terroir Tannat Vinícola Terra Fiel*

Um vinho fino de grande personalidade, com maturação de seis meses em barricas de carvalho, visando aumentar a complexidade dos aromas e sabores.

Com coloração vermelha-violácea. Aromas intensos de chocolate e frutas, como amora e framboesa, além de notas mentoladas. Na boca, boa intensidade com taninos finos e harmônicos.

Sugestão De Harmonização  
Carnes vermelhas em geral. Pratos com molhos médios a encorpados. Culinária italiana. Pizzas. Embutidos e queijos com sabor médio a intenso

R\$ 72



## *Vinho Fino Linha Tempo Blend Cabernet/Marselan/Ancellotta Vinícola Cainelli*

O tempo contém memórias. Esta linha traz à tona lembranças por trás de cada garrafa.

Visão: Límpido e brilhante, de coloração vermelho violáceos com reflexos avermelhados e lágrimas de médias a densas.

Olfato: Predominância de aromas de características varietais com toque de frutas vermelhas ao fundo, menta, e leve herbáceo. Com evolução especiarias e frutas maduras, baunilha.

Paladar: Apresentasse evoluído de corpo médio com taninos maduros, possui interessante persistência gustativa.

Harmonização: Carnes vermelhas em geral, hambúrguer grelhado, massas molho branco, também para se beber harmonizando com boa conversa entre amigos.

R\$ 92

# *Vinhos Tintos*



## *Vinho Fino Linha Tempo Blend Merlot/Ancellotta Vinícola Cainelli*

Este rótulo da linha Tempo é um Blend da uva Merlot e Ancellotta.

A Foto deste rótulo, é de um casal que participou da vindima (evento viticultural no Rio Grande do Sul) e ficou registrado o momento nesse rótulo.

Sua cápsula roxa, simboliza a pisa das uvas.

Sugestão de harmonização: carnes assadas em geral, todos os tipos de massas.

Visão: límpido e brilhante de coloração vermelho violáceo vivo.

Olfato: frutado com toque de madeira que vem bem integrada, levemente terroso evoluindo a especiarias, cassis e mirtilo.

Paladar: corpo alto, muito de boca com taninos presentes, ótimo retrogosto e alta persistência.

R\$ 92



## *Vinho Fino linha Tempo Petit Verdot Vinícola Cainelli*

Uma homenagem a passagem de gerações, do amor entre pai e filho nasceu este vinho!

Sua cápsula vermelha, simboliza o amor.

Vinho Petit Verdot, 100% varietal, 6 meses em Carvalho francês, um vinho perfeito pra quem procura estrutura e equilíbrio.

Visão: Límpido e brilhante, de coloração vermelho violáceos com reflexos avermelhados e lágrimas de alta intensidade.

Olfato: Frutas vermelhas com notas de especiarias, frutas do bosque e toque de baunilha e chocolate.

Paladar: Apresentasse corpo intenso, rico em taninos maduros, possui interessante persistência gustativa.

Harmonização: Carnes vermelhas em geral, hambúrguer, massas! Perfeito para se beber harmonizando em boa companhia.

R\$ 98



# Vinhos

# Tintos



## *Origem 1929 Marcelan Vinícola Cainelli*

Maturado em Carvalho francês durante 9 meses, este espetacular vinho Origem 1929 é uma homenagem da Vinícola Cainelli aos seus fundadores. Em 1929, a família Cainelli iniciou a elaboração de vinhos, que assim como sua história, são vinhos marcantes e únicos.

A lembrança das frutas vermelhas ao fundo, com leve toque de especiarias e frutas maduras, cidreira e menta, torna o aroma deste rótulo incrível!

Visão: Límpido e brilhante, de coloração vermelho violáceos com reflexos avermelhados e lágrimas intensas.

Olfato: Predominância de aromas de características varietais com toque de frutas vermelhas ao fundo, leve toque de especiarias e frutas maduras, cidreira e menta.

Paladar: Apresenta evoluído corpo médio com taninos maduros, possui interessante persistência gustativa.

Harmonização: Carnes, queijos picantes, massas com molhos condimentados.

R\$ 198



**ADEGA  
MINEIRA**

Carta de vinhos Finos



(33) 99908-2929



@adegamineira