


MARTIN HOLANDESA
RESTAURANTE



É com imenso prazer que apresentamos a você nossa cuidadosamente elaborada carta de vinhos Martin. Nossa família preparou um verdadeiro testemunho das escolhas pessoais. Com o auxílio de especialistas e parceiros apaixonados por essa arte, embarcamos em uma jornada sensorial para oferecer a todos os nossos clientes uma experiência verdadeiramente excepcional no vasto e fascinante mundo dos vinhos.

Não somos sommeliers, para isso temos os nossos da casa, mas somos entusiastas que lentamente aprendemos a degustar e diferenciar todos os vinhos, que são divididos em 5 categorias: Vinhos Espumantes, Brancos, Rosés, Tintos e Licorosos. Todos com suas peculiaridades e sabores únicos.

Cada garrafa que compõe esta carta foi selecionada com dedicação e carinho, refletindo não apenas a qualidade, mas também a alma de cada vinho. Desde os paladares mais experientes, que apreciam a complexidade e sutileza de um bom vinho, até aqueles que estão iniciando sua emocionante jornada enológica, vão apreciar esta carta.

Nosso objetivo é desvendar, junto a você, os segredos e prazeres que a taça de um vinho pode oferecer. Acreditamos que o vinho é muito mais do que uma bebida: é uma viagem que nos conecta com a história, a cultura e a natureza, despertando sensações únicas a cada gole. Estamos ansiosos para compartilhar nossos conhecimentos e paixão, enquanto exploramos juntos os aromas, os sabores e as histórias que cada rótulo traz consigo. Estamos honrados por tê-lo conosco e esperamos que cada garrafa que você escolher seja um capítulo único em sua própria história enológica.

Seja bem-vindo à nossa jornada pelos vinhos.
Brindemos à vida!

CONHEÇA AS 5 CATEGORIAS DE VINHOS:

1. Espumante

Bastante apreciado em celebrações e eventos, o espumante tem um crescimento cada vez mais expressivo no Brasil. Ele é um tipo de vinho produzido com gás carbônico dissolvido. Também é conhecido como um vinho com “perlage”, que significa borbulhas. Pode ser produzido a partir de dois processos: Champenoise (tradicional) e Charmat. As principais uvas que produzem o espumante são Chardonnay e Pinot Noir. Eles podem ser brancos (os mais tradicionais) rosés e até tintos. Apesar de muitas pessoas associarem o espumante ao Champagne, é bom dizer que as duas bebidas são diferentes. O Champagne é uma bebida produzida especificamente na região francesa de mesmo nome. Assim, é correto dizer que todo Champagne é um espumante, mas nem todo espumante é um Champagne.

2. Vinho Branco

O vinho branco pode ser produzido a partir de uvas brancas e tintas, com método de produção distinta ao do vinho tinto. Com sabor frutado e coloração mais dourada, os vinhos brancos ainda não caíram totalmente no gosto brasileiro, mas são uma ótima pedida e estão ganhando cada vez mais adeptos. São indicados para serem servidos gelados e acompanham muito bem comidas leves como queijos, peixes e frutos do mar. Entre as uvas mais conhecidas produtoras de vinho branco estão a Chardonnay e a Sauvignon Blanc.

3. Vinho Rosé

O vinho rosado, mais conhecido como rosé, é produzido a partir de uvas tintas por diferentes estilos de vinificação. Um destaque para a região de Provence, na França, principal e mais conhecida região produtora de vinho rosé no mundo. Cada vez mais apreciado pelo sabor, sofisticação e custo-benefício, o vinho rosé é considerado ideal para o verão e deve ser servido a uma temperatura em torno dos 8 graus. A bebida, bastante prestigiada em várias regiões, harmoniza muito bem com o clima tropical brasileiro e é uma opção que ganha cada vez mais adeptos.

4. Vinho Tinto

É o tipo de vinho mais consumido no Brasil. Os vinhos tintos são produzidos por meio da fermentação do suco extraído de uvas tintas. As principais uvas usadas para fazer esse tipo de vinho são a Cabernet Sauvignon, Carménère, Malbec, Merlot, Tempranillo, Pinot Noir, Syrah, entre outras. Por causa da grande variedade de uvas existentes para a produção de vinho tinto, a bebida pode ter estilos e gostos muito diferentes, de acordo com as características de sua produção.

5. Vinho Licoroso

Os vinhos licorosos mais conhecidos são os fortificados e os de colheita tardia. O vinho fortificado é uma bebida que tem a fermentação interrompida antes do término pela adição de aguardente vínica. Com a elevação do teor alcoólico, as leveduras param de agir, deixando dulçor no vinho. Ele é caracterizado pela quantidade elevada de teor alcoólico - estima-se que tenha entre 19% e 22% - além de ser elaborado com alta quantidade de açúcar. Eles são produzidos por uvas brancas e tintas. Os mais conhecidos e populares são o Vinho do Porto e o Jerez. Outro estilo muito conhecido é o Late Harvest, também conhecido como de colheita tardia. São vinhos comumente doces, os famosos vinhos de sobremesa. Diferente do Vinho do Porto, tem um teor alcoólico mais baixo. É importante ressaltar que o vinho licoroso não se assemelha com o vinho suave, que também é bastante conhecido por seu sabor mais adocicado.



SELEÇÃO DA *família*



HARAS DE PIRQUE ALBALARA

R\$ 169,90

Cor amarelo palha, límpido e brilhante com tons esverdeados. Notas marcadas de frutas cítricas como limão siciliano, maçã verde e ervas frescas. Na boca é leve, de acidez marcada, muito fresco e mineral.

 **CHILE**
794
VINHO BRANCO



HARAS DE PIRQUE GALANTAS GRAN RESERVA CABERNET FRANC

R\$ 347,90

Apresenta uma cor violácea. O nariz expressa notas de frutas vermelhas como mirtilos e amoras. Na boca é macio, amplo, persistente e caracterizado por agradáveis taninos. Um vinho capaz de demonstrar todo o caráter do Vale do Maipo. Produto Orgânico.

 **CHILE**
791
VINHO TINTO



TORMES VINHO VERDE

R\$ 114,90

Apresenta toda tipicidade do Vinho Verde tradicional. Visual amarelo palha com reflexos verdeais. No nariz se destacam as notas cítricas, como limão siciliano e lima, pera portuguesa e maçã verde e toque floral. Na boca é seco, mostra grande equilíbrio no conjunto acidez, álcool e açúcar. Fim de boca fresco e frutado.

 **PORTUGAL**
795
VINHO BRANCO



MONTE ESTRELA DÃO DOP

R\$ 114,90

Muito versátil e suave no paladar. Apresenta cor vermelha granada. Corte das uvas Jaen, Tinta Roriz e Touriga Nacional. No aroma, mostra frutas vermelhas e especiarias.

 **PORTUGAL**
1595
VINHO TINTO



CALADESSA RESERVA DOC ALENTEJO

R\$ 229,90

Corte das uvas Alfrocheiro, touriga nacional, touriga franca e tinta caiada. Possui cor vermelho escuro e aroma frutado. Na boca, taninos maduros com notas de especiarias.

 **PORTUGAL**
1596
VINHO TINTO



MASTRO BINELLI PINOT GRIGIO

R\$ 149,90

Cor Brilhante amarelo-palha, perfume ligeiramente aromático com grande maturidade de frutas e notas de pétalas de rosa, com sabor fino e frutado. Harmoniza com antepastos, sopas, peixes, carnes brancas e queijos frescos.

 **ITALIA**
688
VINHO BRANCO



MANIERI NERO D'AVOLA DOC

R\$ 159,90

Vinho de cor vermelha intensa e viva, com destaques púrpura. Sabor amplo e aveludado, boa estrutura e persistência aromática com finos taninos. Combina com molhos elaborados, carnes vermelhas e queijos levemente temperados.

 **ITALIA**
695
VINHO TINTO



TORWARESCA NEGROAMARO SALENTO CALAFURIA ROSATO

R\$ 298,90

Apresenta linda cor rosa pálido. No nariz apresenta notas frescas de frutas brancas como pêssegos e lichia, e delicadas notas florais de rosas. Na boca é suave, com uma frescura agradável. É um vinho equilibrado com persistência aromática e sabor delicado.

 **ITALIA**
1646
VINHO ROSE



LE MORTELLE BOTROSECCO

R\$ 319,90

Apresenta uma cor vermelho rubi. O nariz é rico e intenso e caracteriza-se por aromas a compota de amora silvestre e notas de caramelo a par de sensações balsâmicas bem equilibradas, eucalipto e menta. O impacto no paladar é frutado e envolvente com taninos aveludados e um final e sabor agradável a chocolate e cerejas cristalizadas.

 **ITALIA**
1647
VINHO TINTO



BRASIL

ESPUMANTE



- 350. CASA PERINI MOSCATEL ROSE AQUARELA** **R\$ 89,90**
Feito a partir da combinação das uvas Moscato Branco, Moscato Giallo e Moscato de Hamburgo. Possui aromas com notas cítricas que remetem à casca de laranja e flores de jarmim. Boa harmonização com canapés e sobremesas à base de cremes.

VINHO BRANCO



- 353. CASA PERINI CHARDONNAY** **R\$ 89,90**
Possui aromas frutados que lembram abacaxi e maçã verde, com notas florais e de mineralidade. Não passa por barrica de carvalho. Excelente harmonização com peixes e massas com molhos brancos.

VINHOS TINTOS



- 355. CASA PERINI SOLIDARIO CABERNET SAUVIGNON/MERLOT** **R\$ 89,90**
Elaborado com Cabernet Sauvignon e Merlot. É um vinho de cor bordô e nuances avermelhadas. Possui aromas que lembram frutas maduras como ameixa vermelha e preta. É equilibrado e macio ao paladar.



- 1630. CASA PERINI FRAÇÃO ÚNICA MERLOT** **R\$ 119,90**
Apresenta tons de cor violácea intensa, aromas e sabores que remetem a frutas vermelhas e geleia de frutas como amora. Macio e bem estruturado, nota-se a complexidade trazida pela ação do tempo em contato com os barris de carvalho.

ARGENTINA

VINHOS BRANCOS



- 686. ZAPA ESTATE CHARDONNAY** **R\$ 119,90**
Cor amarelo dourado com tons esverdeados, notas de baunilha e o tostado de madeira, possui equilibrada acidez. Harmoniza com frutos do mar.



- 1598. EL ENEMIGO SEMILLON 2017** **R\$ 298,90**
Conhecido por sua cor dourada e sabores frutados e florais, com notas de pêssego e mel. Feito principalmente a partir da uva Semillon.

VINHOS TINTOS



- 680. ZAPA ESTATE MALBEC** **R\$ 119,90**
Possui cor vermelho rubi intensa. Com aromas que se destacam frutas vermelhas e especiarias. Na boca apresenta sabores que conferem os aromas, com acidez equilibrada e potência na boca.



- 1599. ANIMAL MALBEC - TIKAL (ERNERTO CATENA)** **R\$ 234,90**
Composta de vinhos 100% varietais e orgânicos, com práticas de cultivo biodinâmico. A Linha se chama assim porque os vinhos são "selvagens e crus", ou seja, a pura expressão da variedade sem intervenções. Esse Malbec é muito mais elegante que a maioria dos exemplares mais famosos de Malbecs argentinos. Ernesto usa madeira usada para não mascarar a fruta.



- 641. DV CATENA CABERNET MALBEC (CATENA ZAPATA)** **R\$ 334,90**
Este vinho de pequena produção é exportado somente para o Brasil e produzido em dois vinhedos distintos. Vinho encorpado, estruturado e muito elegante que vai muito bem com nossos pratos de Filet Mignon.

CHILE

VINHO BRANCO



- 698. SECRETO MIU MANENT SAUVIGNON BLANC** **R\$ 174,90**
Um vinho com rótulo adornado por ilustrações da talentosa artista chilena Catalina Abbot, este Sauvignon Blanc cativa com seu notável caráter aromático e uma refrescância que evoca a delicadeza das frutas brancas.

VINHOS TINTOS



- 678. PINTA E NINA CARMENERA** **R\$ 124,90**
Apresenta sedutora cor roxo-vermelho. Destacam-se aromas intensos de frutas pretas e alcaçuz, juntamente com notas de especiarias, como pimenta preta. Harmoniza com carnes defumadas e grelhadas; de frango, porco e bovina.



- 689. WILLIAM FEVRE ESPINO PINOT NOIR** **R\$ 144,90**
Com cor vermelha leve e corpo leve-médio, apresenta paladar elegante, taninos macios, acidez bem equilibrada, final intenso e prolongado. Combina com carnes brancas e canapés.

-  **694. MAQUIS GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON** **R\$ 189,90**
Com cor vermelha brilhante, possui um excelente equilíbrio entre fruta fresca e complexidade, destacando-se notas de ameixa e cereja preta. Harmoniza com carnes vermelhas e massas ao molho vermelho.
-  **1631. HARAS DE PIRQUE RESERVA DE PROPIEDAD** **R\$ 189,90**
Blend de Cabernet Sauvignon, Carmenère e Cabernet Franc. Apresenta cor vermelho rubi de média intensidade, muito brilhante. Aromas que lembram frutas vermelhas e negras como ameixa e cereja. Corpo médio, taninos macios, fruta combinando com o nariz. Aparece um agradável toque de menta, final fresco e longo.
-  **792. MONTES ALPHA CABERNET SAUVIGNON** **R\$ 264,90**
Cor vermelho rubi profundo. Apresenta aromas de frutas vermelhas como cerejas, amoras e frutas pretas como ameixas e licor de cassia. Mostra ainda aromas oriundos de sua passagem em madeira, como tostado, caixa de charuto, pimenta do reino e baunilha. Na boca é muito equilibrado, taninos redondos, corpo médio, fim de boca vibrante, convidando a um segundo gole.
-  **1632. HARAS DE PIRQUE ECRÀL CAMÈNÈRE** **R\$ 327,90**
Cor vermelho rubi intenso. No nariz notas de frutos silvestres pretos, especiarias e toques florais compõem o perfil aromático. Na boca é amplo, persistente, caracterizado por grande frescor, taninos macios e elegantes.
-  **1634. CALCU WINEMAKER'S SELECTION** **R\$ 359,90**
Combina uvas de três destacados terroirs do Vale de Colchagua: Cabernet Sauvignon, Malbec e Cabernet Franc. Cor vermelho aveludado claro e intenso. Paladar amadeirado e aroma que lembra a cereja.

AUSTRÁLIA

VINHOS BRANCOS

-  **1527. WHISTLING DUCK SEMILLON SAUVIGNON BLANC** **R\$ 139,90**
Um vinho branco versátil. Mistura intrigante de notas perfumadas de gramíneas, aromas cítricos e tropicais. O paladar é macio, mas deliciosamente fresco, realçando os sabores equilibrados de frutas.
-  **1593. BLOCK 50 RIESLING** **R\$ 229,90**
Aparência dourado claro. Paladar suavemente texturizado, com fenólicos equilibrados e peso de frutas. Mostra incrível acidez crocante e natural das uvas, aumentando a persistência.

VINHOS TINTOS

-  **1574. WHISTLING DUCK SHIRAZ** **R\$ 134,90**
Um estilo de vinho com características macias, flexíveis e suculentas, adicionando complexidade aromática. Mostra sabores de framboesa madura e fresca, com um amparo tânico macio e sedoso.
-  **1526. CLIMBING SHIRAZ** **R\$ 349,90**
Cor vermelho escura com bordas roxas. Mostra generosa fruta madura, notas picantes de pimenta preta, chocolate e baunilha. Estruturado, paladar com suave textura, taninos suculentos e final prolongado.

PORTUGAL

VINHOS BRANCOS

-  **798. VALE DE LOBOS SAUVIGNON BLANC** **R\$ 159,90**
Um vinho de cor citrina com tonalidades esverdeadas, este vinho possui notas de frutas como maracujá e pêssego.
-  **1636. ALLO ALVARINHO LOUREIRO 2021** **R\$ 209,90**
Vinho branco português da região de Vinho Verde. Feito principalmente a partir das uvas Alvarinho e Loureiro, apresentando frescor e notas cítricas e florais.
-  **1594. VALE DE LOBOS GEWÜRZTRAMINER** **R\$ 239,90**
Apresenta cor citrina, com notas tropicais e ligeira mineralidade. É cremoso na boca e tem um final longo e persistente.
-  **1635. CONTRACENA ORANGE WINE** **R\$ 284,90**
Os vinhos laranja são produzidos com uvas brancas maceradas com suas cascas, resultando em uma cor alaranjada e um perfil de sabor único. Exibe notas de frutas cítricas, florais e uma textura mais encorpada em comparação com vinhos brancos tradicionais.

VINHO ROSÉ

-  **1669. QUINTA DA DEVESSA ROSÉ** **R\$ 124,90**
Linda e delicada cor rosa salmão. Nos aromas a delicadeza se confirma, com notas de frutas do bosque frescas. Na boca é que ele surpreende, untuoso com uma acidez perfeita e um final longo que se sustenta até o próximo gole.

VINHOS TINTOS

-  1670. **QUINTA DA DEVESA TINTO** **R\$ 134,90**
Um blend de Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Tinta Barroca. Tem o DNA do Douro; elegante, marcante, de personalidade, com final longo e que nos faz desejar sempre a próxima taça.
-  1672. **QUINTA DA DEVESA RESERVA** **R\$ 224,90**
Apresenta uma grande complexidade nos aromas, muito elegante na taça. Na boca taninos fortes e marcantes, um Doc Douro de peso. Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca.
-  1597. **CATAVELLO RESERVA TRÁS-OS-MONTES** **R\$ 249,90**
Cor granada com leves reflexos acastanhados. Na boca, possui boa estrutura com taninos sedosos. Apresenta elegante aroma de fruta madura e elementos de barrica.
-  799. **VALE DE LOBOS GRANDE ESCOLHA** **R\$ 259,90**
Este vinho possui uma profunda cor granada e oferece uma riqueza de aromas que lembram nozes, pinhões, especiarias e uma nota balsâmica intensa. Na boca, é encorpado, com taninos suaves, um retrogosto duradouro e um final longo e elegante.
-  1671. **QUINTA DA DEVESA TOURIGA NACIONAL** **R\$ 264,90**
Feito de 100% Touriga Nacional, é um vinho elegante, aromático, que imprime a sua personalidade sem perder a delicadeza, característica dessa uva tão nobre do Douro. Um vinho que sem dúvida representa com excelência o Douro e essa casta emblemática.

ITÁLIA

ESPUMANTE

-  1637. **NINA BRUT** **R\$ 119,90**
Cor amarelo pálido com tons esverdeados. Delicadas notas de crosta de pão e fermento são facilmente reconhecíveis e se fundem perfeitamente com as notas frutadas de maçã. Harmonioso, fresco e com final longo.

VINHO BRANCO

-  699. **DEGA PECORINO** **R\$ 114,90**
Dega Pecorino apresenta aromas frescos e frutados, com notas cítricas de maçã verde e flores brancas. Na boca, revela-se vibrante e refrescante, com acidez equilibrada e um final persistente.

VINHO ROSÉ

-  1638. **SANTA CRISTINA GIARDINO ROSÉ** **R\$ 159,90**
É um corte de Merlot, Cabernet Franc e Barbera que possui uma leve coloração rosada e aromas que remetem a pomelo, pitanga, acerola, tomate cereja e flores, como rosas. É um vinho de corpo médio e final longo e refrescante.

VINHOS TINTOS

-  797. **DEGA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO** **R\$ 114,90**
Este vinho tem corpo médio a encorpado, com taninos suaves que o tornam macio. Sua acidez equilibrada realça o sabor frutado, combinando bem com massas e carnes grelhadas.
-  1642. **PICCINI CHIANTI DOCG** **R\$ 154,90**
Vermelho rubi profundo, Poderosos aromas de cereja madura, notas de especiarias e notas amadeiradas. Frescor de cereja, leve, macio, suave e bem equilibrado, com taninos suaves.
-  1641. **PICCINI MEMORO ROSSO** **R\$ 204,90**
Elaborado para celebrar os 150 anos da reunificação italiana com este blend que reúne uvas de quatro regiões diferentes e que tem a cara do país - Primitivo (Puglia), Montepulciano (Abruzzo), Nero D'Avola (Sicília) e de Merlot (Veneto). Essa deliciosa criação simboliza a história, a tradição e a qualidade do vinho italiano. Trata-se de um tinto macio e cheio de fruta, com um estilo exuberante e fácil de gostar.
-  1639. **MASSERIA TRAJONE PRIMITIVO DI MANDURA DOP** **R\$ 244,90**
Um vinho rico em coloração e sabor, que encanta pela intensidade aromática de frutas maduras. É fácil de gostar e possui um paladar levemente adocicado, característica típica da uva italiana Primitivo.
-  793. **SEREGO ALGHIERI BELLOVILLE ROSSO** **R\$ 319,90**
Cor vermelho rubi profundo com reflexos violáceos. Aroma de frutas vermelhas e alcaçuz. Firme e muito frutado, mas macio e equilibrado ao mesmo tempo. Na boca apresenta notas de ameixas e especiarias doces. Delicado, com um final longo.
-  1648. **FATTORIA ALDOBRENDESCA VIE CAVE MALBEC** **R\$ 579,90**
Mostra uma intensa cor vermelho rubi. O nariz é complexo e as notas de frutas vermelhas madura fundem-se com sensações de especiarias, de cravinho e de baunilha. O vinho é equilibrado e macio na boca, persistente e com um final e retrogosto dominado primeiro pelos mirtilos e frutos vermelhos, que depois se fundem com notas de chocolate amargo.

ESPANHA

VINHO TINTO



676. BAYANEGRA TEMPRANILLO

R\$ 154,90

É redondo, frutado e com taninos macios, muito agradável ao paladar. Os vinhedos estão localizados à 800m de altitude, o que proporciona uma excelente amplitude térmica, ideal para a boa maturação das uvas.

FRANÇA

VINHOS TINTOS



1645. CHÂTEAU BEL AIR BORDEAUX 2021

R\$ 184,90

Petit Château de Bordeaux, com cortes das uvas Merlot e Cabernet Sauvignon. Maduro e cheio de fruta, com boa acidez e muito equilíbrio.



1644. LA VIEILLE FERME ROUGE

R\$ 194,90

Elaborado com as uvas Cinsault, Grenache, Carignan e Syrah colhidas em vinhedos na região do Rhône. Em taça apresenta uma cor vermelha bem profunda. No aroma, é fresco e remete a frutas vermelhas maduras com notas de cerejas. Bem equilibrado, com taninos macios, é um vinho autêntico, genuíno e saboroso.



1649. BORDEAUX SIGNATURE ROUGE

R\$ 204,90

Um vinho tinto da região de Bordeaux, conhecida por seus vinhos tintos elegantes e complexos. Este vinho reflete as características da região, com sabores de frutas vermelhas e taninos suaves.



1525. CHÂTEAU LA CROIX BONNEAU

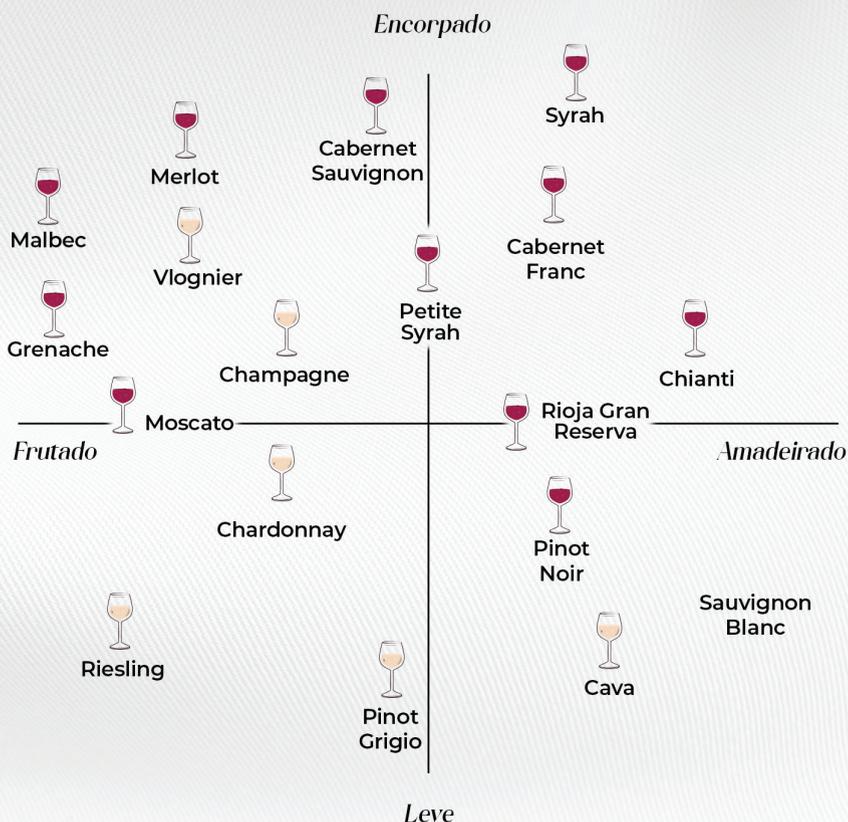
R\$ 298,90

Rubi profundo e intenso. Olfato marcante com notas de frutas negras. Paladar de bom corpo, bom equilíbrio entre taninos e acidez.

TAXA DE ROLHA R\$ 30,00

LEGENDA:  BRASIL  ARGENTINA  CHILE  PORTUGAL  AUSTRÁLIA  FRANÇA  ITÁLIA  ESPANHA

ESCALA DE INTENSIDADE



VINHOS DA NOSSA CARTA E SUAS INTENSIDADES

VINHOS LEVES:

Pecorino: Produz vinhos brancos frescos e aromáticos, com notas cítricas e florais. É uma uva branca italiana que não é muito encorpada.

Chinti (ou Chianti): Usada principalmente em vinhos tintos da região italiana da Toscana, como o Chianti. Geralmente apresenta aromas de cereja, frutas vermelhas e notas terrosas. Tende a ser médio em corpo.

Vinho Verde: Vinho branco tipicamente português, que é conhecido por sua leveza e frescor. Apresenta notas cítricas, maçã verde e é geralmente efervescente.

VINHOS MEDIOS:

Cabernet Franc: Produz vinhos tintos com aromas de frutas vermelhas e ervas, como pimenta verde e folhas de tabaco. É um pouco mais leve que o Cabernet Sauvignon.

Merlot: Tende a produzir vinhos tintos mais macios, com aromas de frutas vermelhas e notas de ameixa. É conhecida por sua suavidade e equilíbrio.

Primitivo di Manduria: Uma variedade de Zinfandel que produz vinhos tintos potentes e frutados, com notas de frutas vermelhas maduras, especiarias e notas de carvalho.

Pinot Grigio: Produz vinhos brancos secos e leves, com aromas cítricos e de maçã. É uma uva branca italiana conhecida por sua refrescância.

VINHOS POTENTES:

Syrah (ou Shiraz): Produz vinhos tintos potentes com aromas de frutas escuras, especiarias, pimenta preta e notas defumadas. É conhecida por seu corpo encorpado e taninos firmes.

Cabernet Sauvignon: Uma das uvas tintas mais potentes e populares do mundo, produz vinhos com aromas de cassis, ameixa, tabaco e carvalho. Geralmente tem um corpo encorpado e taninos firmes.

Carmenère: Produz vinhos tintos com aromas de frutas vermelhas, pimenta e notas herbáceas. É uma uva que se destaca no Chile e tem um corpo médio a encorpado.

Tempranillo: Produz vinhos tintos com aromas de frutas vermelhas, notas de baunilha e especiarias. É uma uva espanhola que pode variar de médio a encorpado, dependendo da região.

Lembre-se de que a intensidade e o perfil dos vinhos também dependem do terroir, das práticas de vinificação e do envelhecimento em barris de madeira ou inox.

VERIFIQUE AS FORMAS DE PAGAMENTO NA ENTRADA DO RESTAURANTE OU PERGUNTE A UM DE NOSSOS ATENDENTES.

De acordo com a lei nº 13.419/2017, o pagamento da taxa de serviço de 10% é opcional.

A EMISSÃO DO CUPOM FISCAL COM C.P.F. DEVE SER SOLICITADA PELO CLIENTE, SE DESEJADO, ANTES DE FECHAR A CONTA.

A Martin reserva todos os direitos de alteração de qualquer item do cardápio, sem aviso prévio.

CONSUMIDOR:

O acesso às dependências onde são preparados e armazenados os alimentos é garantido por Lei nº 8.431, de 17 de Julho de 1995.

PROCON: 151

Não servimos bebidas alcoólicas para menores de 18 anos de idade. Lei do estatuto da criança e do adolescente nº 8069, aprovada dia 13 de Julho de 1990.



É proibido fumar neste local.



SE BEBER NÃO DIRIJA!