

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 MÉDIOS:

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.



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!**

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.
Smoking prohibited in this area.



SE BEBER NÃO DIRIJA!

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.

MEIA GARRAFA & TAÇAS

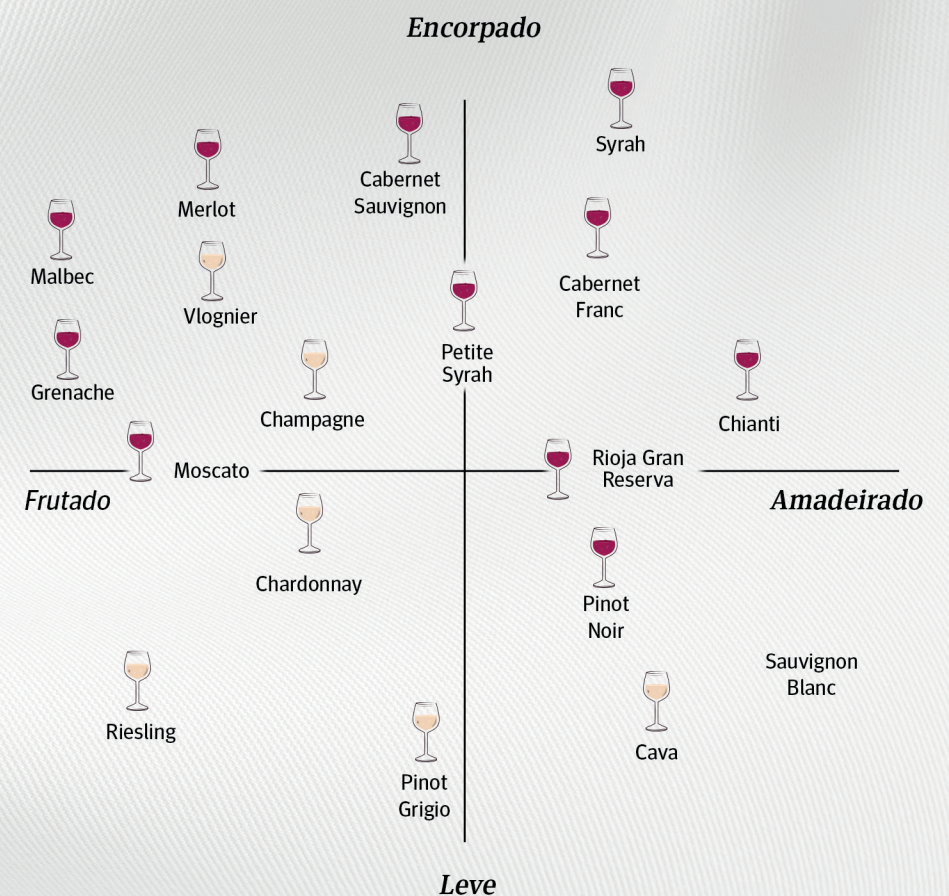
	187ML	375ML
BRANCO		
MANCURA ETNIA SAUVIGNON BLANC 	R\$ 41 1678	R\$ 68 1679
ROSÉ		
MORANDÉ SELECCION DE PARCELAS ROSÉ 	R\$ 41 1685	R\$ 68 1686
TINTO		
MANCURA CABERNET SAUVIGNON 	R\$ 41 1681	R\$ 68 1682

TAXA DE ROLHA R\$ 55

LEGENDA:







ESCALA DE INTENSIDADE



VINHOS BRANCOS

-  1755. **VENTUS BIANCO BLEND** 🇮🇹 (CHARDONNAY/ SAUV BLANC) R\$ 119
Cor amarela intensa com reflexos esverdeados. Aroma muito frutado com citrinos notas e frutas tropicais como abacaxi e banana. Na boca é frutado, com acidez marcada e final longo.
-  1726. **PULENTA LA FLOR SAUVIGNON BLANC** 🇮🇹 R\$ 229
Amarela esverdeado. Grande intensidade aromática que nos lembra frutas cítricas como pomelo, lima e limão. Também temos notas frutas tropicais como abacaxi e maracujá. Com acidez bem presente, que ressalta seu frescor, com boa presença em boca. Harmonize com frutos do mar, massa ao molho pesto e pizza marguerita.
-  1735. **MANCURA ETNIA CHARDONNAY** 🇮🇹 R\$ 104
Amarelo palha. Aromas de peras maduras e notas cítricas. Na boca é frutado, fresco, redondo e envolvente. Ideal como aperitivo, frutos do mar, peixes, carnes brancas e queijos frescos.
-  1756. **HARAS DE PIRQUE CHARDONNAY** 🇮🇹 R\$ 149
Cor amarelo palha claro e tons dourados, este Chardonnay apresenta no nariz notas de pêra e flores brancas, com sutis aromas de frutas tropicais, como manga e abacaxi. Na boca tem corpo médio e repetem-se as notas de frutas, muito fresco revelando uma nota cítrica muito agradável.
-  1757. **LEYDA RESERVA SAUVIGNON BLANC** 🇮🇹 R\$ 154
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.
-  794. **HARAS DE PIRQUE ALBALARA** 🇮🇹 R\$ 169
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.
-  1689. **TRÊS MARIAS VINHO VERDE** 🇵🇹 R\$ 109
Sua cor é citrino, o aroma é de frutas tropicais e cítricas. Na boca tem frescor, ótima acidez, com final de boca agradável e persistente. É um clássico vinho verde de Portugal e imprime muita personalidade e autenticidade.
-  1687. **CESTO DE PEDRA VINHO VERDE BRANCO** 🇵🇹 R\$ 139
Produtor familiar, qualidade excepcional. Aroma fino com predominância das notas citrinas, leve notas de folhas de limoeiro, floral. Na boca leve e muito fresco, levemente frisante.
-  1690. **VALE DA CALADA** 🇵🇹 R\$ 154
Composto por Verdelho e Antão Vaz com 1 mês de băttonage. No aroma mostra frutas tropicais e notas de maçã verde. Na boca tem ótima acidez se mostrando um vinho muito gastronômico.
-  1736. **QUERCUS PINOT BIANCO** 🇮🇹 R\$ 149
Cor amarelo claro. Aromas florais muito delicados ao nariz e paladar como jasmim, flor de laranjeira combinados com notas minerais típicas do solo. Limpo e equilibrado, confere sabor e frescura intensos. O final é longo, elegante e muito agradável.

-  1738. **PIENO SUD BIANCO** 🇮🇹 R\$ 104
Esse blend de castas nativas da Sicilia traz no nariz aromas de frutas, pera madura, maçã verde, limão, com um leve apimentado e sensação “crispy” no final.
-  1737. **BARONE MONTALTO ACQUERELLO** 🇮🇹 R\$ 149
PINOT GRIGIO
Cor amarelo palha com reflexos amarelos. Aromas de frutas cítricas como toranja, frutas exóticas suculentas e notas de ervas verdes. No paladar nota-se uma acidez média que ajuda a dar uma boa estrutura e final duradouro ao vinho.
-  1739. **REBGARTEN RIESLING** 🇩🇪 R\$ 154
Amarelo palha brilhante, notas de mel, pêssago e frutas brancas, final mineral muito persistente. Em Boca toques adocicados, acidez agradável, mineralidade persistente, e muita cremosidade.
-  1758. **NIEL JOUBERT CHENIN BLANC** 🇷🇺 R\$ 179
Nariz muito atraente com notas de frutas tropicais como abacaxi, goiaba e frutas cítricas no geral. Vinho fresco, vivo e com boa acidez.

VINHOS TINTOS

-  1756. **VENTUS MALBEC** 🇮🇹 R\$ 119
Cor vermelha com tons violáceos. Aromas de frutas vermelhas, ameixas maduras e flores. Taninos macios, frutado e um final longo e persistente.
-  1740. **PULENTA LA FLOR MALBEC** 🇮🇹 R\$ 229
Vermelha violácea profundo. Aroma repleto de frutas vermelhas maduras, seguidas de notas florais e baunilha e tabaco, vindos da madeira. Em boca, é redondo, de estrutura notável, possui taninos agradáveis que lhe conferem grande complexidade e um toque memorável final. Harmonize com carnes vermelhas, massas, queijos maduros e firmes, guisados, embutidos.
-  1761. **MANCURA ETNIA CABERNET SAUVIGNON** 🇮🇹 R\$ 104
Vermelho rubi, com reflexos violáceos. Notas de morangos e ameixas maduras. Na boca, notas frutas vermelhas, taninos suaves com final doce e agradável. Ideal com carnes vermelhas, empanadas chilenas, pizzas, embutidos.
-  1741. **LEYDA RESERVA PINOT NOIR** 🇮🇹 R\$ 154
Vermelho rubi Notas de cerejas, framboesas, amoras, com toque de especiarias e herbáceo Fresco, com textura sedosa e taninos redondos.
-  792. **MONTES ALPHA CABERNET SAUVIGNON** 🇮🇹 R\$ 264
Cor vermelho rubi profundo. Apresenta aromas de frutas vermelhas como cerejas, amoras e frutas pretas como ameixas e licor de cassis. 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.
-  791. **HARAS DE PIRQUE GALANTAS** 🇮🇹 R\$ 339
CABERNET FRANC
Cor vermelho rubi intenso e bordas púrpura. Aromas intensos de frutas negras como mirtilhos e amoras. Na boca é encorpado, macio, com taninos agradáveis e um final de boca longo e persistente. Um vinho que será considerado um novo
-  1574. **WHISTLING DUCK SHIRAZ** 🇮🇹 R\$ 149
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.

-  1595. **MONTE ESTRELA** 🇧🇷 R\$ 114
Composto pelas três principais castas tintas da região, Jahen, Tinta Roriz e Touriga Nacional é vinho versátil, muito agradável, aromático e gastronômico. Aroma de frutos vermelhos e ligeira especiaria conjugada.
-  1670. **QUINTA DA DEVESA TINTO** 🇧🇷 R\$ 159
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.
-  1671. **QUINTA DA DEVESA SUPERIOR** 🇧🇷 R\$ 264
Estágio de 12 meses de barricas novas de carvalho francês e mínimo de 12 meses de estágio em garrafa. 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.
-  1743. **ANGELO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC** 🇮🇹 R\$ 114
De cor rubi, traz aroma de amora, terra, groselha, geleia e lavanda. Em boca é estruturado, elegante. Um tinto versátil e honesto.
-  1742. **NINA MERLOT** 🇮🇹 R\$ 114
Um vinho leve, agradável e fácil de beber. Aroma frutado com elegante toque de ervas típicas italianas. Na boca destaque para ameixa e cereja.
-  1744. **SAN MARZANO IL PUMO PRIMITIVO** 🇮🇹 R\$ 139
Um vinho leve, agradável e fácil de beber. Aroma frutado com elegante toque de ervas típicas italianas. Na boca destaque para ameixa e cereja.
-  1760. **VILLA ANTINORI ROSSO** 🇮🇹 R\$ 279
O Villa Antinori apresenta uma cor vermelho rubi profundo. O nariz é intenso e complexo, caracterizado por notas de frutas vermelhas combinadas com notas de couro, especiarias e baunilha. Na boca é encorpado e redondo com taninos suaves e aveludados juntamente com muito comprimento e sabor.
-  1648. **FATTORIA ALDOBRANDESCA VIE CAVE MALBEC** 🇮🇹 R\$ 579
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.
-  1699. **TUZKO KÉKFRANKOS** 🇮🇹 R\$ 149
Possui uma cor vermelho rubi. Seu aroma apresenta notas de cerejas, frutas vermelhas, pimenta rosa acompanhadas por delicadas sensações picantes de pimentas chili. Na boca é vibrante, com taninos finos, excelente frescor e final agradável e persistente.
-  1745. **DOMINIO DE VEGA LINDE TEMPRANILLO** 🇪🇸 R\$ 129
Cor vermelho rubi. Aromas intensos de frutos frescos vermelhos e pretos, com notas minerais e balsâmicas. Na boca é fresco e doce, com um final elegante, fresco e muito equilibrado.
-  1746. **VIÑA REAL CRIANZA** 🇪🇸 R\$ 299
Bela cor vermelho granada. Intenso no nariz, com aromas frescos de frutos vermelhos, alcaçuz e uma mistura perfeita com aromas de baunilha, canela e ligeira tosta proveniente da barrica onde estagia. Na boca tem um paladar perfeito porque é redondo, equilibrado e com um toque fresco no final que lhe confere vivacidade, proporcionando um retronasal com suaves notas de especiarias.
-  1747. **BARON DE LESTAC AOC BORDEAUX** 🇫🇷 R\$ 194
Cor vermelho rubi profundo. Aromas de frutas vermelhas frescas como morango e framboesa, toques de especiarias e baunilha. Na boca tem bom corpo, equilibrado, taninos macios.
-  1748. **XAVIER VIGNON VENTOUX** 🇫🇷 R\$ 199
Cor vermelho rubi. Aromas de cerejas com especiarias, tomilho, raspas de limão e azeitonas. É de corpo médio com taninos elegantes e finos.

ESPUMANTES

-  350. **CASA PERINI MOSCATEL ROSE AQUARELA** 🇧🇷 R\$ 94
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 jasmim. Boa harmonização com canapés e sobremesas à base de cremes.
-  1676. **MUMM CUVÉE RESERVE BRUT** 🇧🇷 R\$ 129
Espumante equilibrado, fresco e natural, com notável caráter frutado e floral, e aroma a pão branco acabado de assar.
-  1677. **MUMM CUVÉE RESERVE BRUT ROSÉ** 🇧🇷 R\$ 129
Aromas de framboesa e morango, aromas de limão, maçã e flores brancas. Na boca leve doçura, com notas de fruta que proporcionam frescura e complexidade.
-  1725. **MUMM LÉGER** 🇧🇷 R\$ 129
Cor amarelo palha, com borbulhas sutis e delicadas. No nariz notas florais e frutadas como pêssego e abacaxi. Na boca grande volume, com nota marcada de frutas tropicais como abacaxi e mel. Fresco e doce com acidez equilibrada.

VINHOS ROSÉ

-  1669. **QUINTA DA DEVESA ROSÉ** 🇧🇷 R\$ 159
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.
-  1638. **SANTA CRISTINA GIARDINO ROSÉ** 🇮🇹 R\$ 194
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.
-  1684. **ESTANDON BRISE MARINE MEDITERRÂNEO ROSÉ** 🇫🇷 R\$ 164
Rosé equilibrado, agradável e fácil de beber, com aromas de framboesa, morangos e leve floral.