



Carta de Vinhos



Nina Matos

A obra alegoriza dois eventos carnavalescos tradicionais da capital paraense envolvendo a Assembléia Paraense: o Baile das Máscaras, tradicionalmente realizado pelo Clube, e o Rainha das Rainhas, que acontece desde 1947 e do qual a AP participou em todas as edições, sendo campeã de títulos. Na pintura, a representação inspira-se, livremente, na fantasia de Marília de Mattos Winker, que defendeu o Clube em 1960.

Vinhos

Escolha uma categoria abaixo e clique para ser redirecionado.

Tintos

Brancos

Rosados

Espumantes

1/2 Garrafa

Não aceite conta manuscrita. Exija a nota fiscal eletrônica.
Se beber, não dirija! Não cobramos 10%.

É proibido vender, dar ou servir bebida alcoólica
a pessoas com menos de 18 anos de idade.

Para bebida não adquirida no clube, será cobrada a
taxa de R\$ 30,00, a título de rolha, por garrafa.

É proibida a utilização de copos de vidro no Deck 360° e
nas áreas de entorno dos campos de futebol e quadras.

Tintos

NIETO SENETINER

R\$ 110

(FRAN MALBEC)

Vinho de coloração vermelho intenso, mostra aromas de frutas vermelhas maduras com notas de especiarias e toque minerais. Elegante, com boa acidez, taninos controlados e final persistente. Harmoniza bem com carnes assadas, massas com molhos intensos, risotos e queijos maduros.

MANCURA ETNIA

R\$ 100

(MERLOT)

Vinho suculento, macio e frutado por taninos com textura de veludo. Aromas de ameixa e amoras com toques delicados de especiarias. Com coloração rubi intenso de fácil harmonização para filé mignon, massas leves e aves.

MAISON CASTEL

R\$ 193

(PINOT NOIR)

Vinho elegante, frutado, fresco e sedoso, com aromas de cerejas maduras, framboesas silvestres e especiarias. Tem coloração rubi brilhante, próprio para carnes grelhadas e queijos maduros.

MILUNA

R\$ 110

Vinho da região da Puglia, com aromas de cereja madura e ameixa negra com pitadas de especiarias. Encorpado com taninos redondos, equilibrados e fácil de beber. Sua cor rubi intenso é ideal para degustação de risotos e carnes leves.

CHÃO DE XISTO

R\$ 79

Floral com frutos vermelhos e especiarias. Corpo médio, nota de fruta vermelha em pano de fundo que aviva a frescura. Final muito agradável. Prove com queijos, tapas, enchidos, carnes grelhadas.

YELLOW TAIL

R\$ 108

(SHIRAZ)

Aroma frutado, o paladar é sedoso e equilibrado, perfeito para agradar e harmonizar com queijos, massas e carnes vermelhas. Diretamente da Austrália, 5ª maior marca de vinhos do mundo.

**BODEGAS LEGANZA QUINTANA** 🇪🇸**(TEMPRANILLO)**

Vinho da região de castilla, mostra bom aporte de frutas vermelhas, prove com carnes vermelhas magras, massas e queijos de massa dura.

R\$ 51**VENTISQUEIRO CLÁSSICO** 🇨🇱**(MERLOT)**

Um tinto de taninos macios, acidez leve, frutado e muito equilibrado. Ótimo para massas, carnes, pizzas e grelhados.

R\$ 74**VENTISQUEIRO CLÁSSICO** 🇨🇱**(CARMÉNÈRE)**

Dos melhores vinhedos do chile, é um vinho elegante e de taninos delicados no paladar, perfeito para acompanhar queijos, massas e carnes.

R\$ 74

Branco

TANTEHUE 🇨🇱**(SAUVIGNON BLANC)**

Aroma rico em frutas com notas cítricas na boca, fresco e intenso. Ideal para acompanhar pratos a base de frutos do mar, peixes e saladas.

R\$ 59**BODEGAS LEGANZA QUINTANA** 🇪🇸

Amarelo palha, com boa carga aromática, perfeito para acompanhar pratos de entrada, saladas, frutos do mar e peixes.

R\$ 51**SOGNO ITALIANO** 🇮🇹

Coloração amarelo palha, é um vinho com acidez equilibrada, possui aromas de melão, pera e limão. Ideal para acompanhar saladas, frutos do mar e antepastos.

R\$ 58

**MANCURA ETNIA** **(SAUVIGNON BLANC)****R\$ 102**

Sauvignon Blanc aromático e muito fresco. Ótima acidez com notas cítricas, deixando o vinho agradável, fácil de beber, como acompanhamento ou como aperitivo.

BARONE MONTAUTO BIANCO **R\$ 133**

Vinho da sicília, amarelo esverdeado ideal para frutos do mar, risotos, massas frescas. Traz notas cítricas com um final levemente persistente, pronto para beber.

Rosados

TANTEHUE **R\$ 59**

Este delicioso rosé, com tom avermelhado, é fresco e frutado, com suaves fragrâncias florais. Estrutura ligeiramente tanina e acidez balanceada. Ideal para peixes, aves, frutos do mar e queijos frescos.

VIÑA ALBALI **R\$ 77****(Tempranillo)**

Um vinho que mostra suas notas de amoras e morangos que se estruturam na boca, com um ataque potente que suaviza até um final de boca persistente e delicado. Harmoniza com entradas, peixes, frutos do mar e queijos frescos.

SOGNO ITALIANO **R\$ 58**

Harmonia, é exatamente essa a sensação que este rosé cheio de frescor consegue proporcionar. Perfeito para acompanhar o por do sol ou um bom prato de frutos do mar, peixes ou carnes brancas.

CODICI PUGLIA **R\$ 86**

Um vinho saboroso e fresco, acidez media e corpo suave, com aromas de frutas vermelhas, este rosé de negroamaro tem um paladar delicado e sedoso, ótimo parceiro para um dia de calor.



Espumantes

HENKELL

(BRUT)

A união da arte francesa de produção de champanhe com a tradição alemã de elaboração de vinhos artesanais dá aos espumantes Henkell uma riqueza e complexidade única.

Coloração amarelo palha. Aromas leves de maçã, pera, frutas cítricas e brioche. Fresco, elegante, complexo e equilibrado, com final sedoso.

R\$ 96

CHANDON

Espumante de cor amarelo palha com perlage fino e persistente. Possui aromas elegantes com notas de frutas cítricas e em calda, combinadas com aromas de pão tostado e confeitaria. Utilizado o método Charmat de Elaboração. Composto por 80% Chardonnay e 20% Pinot Noir em colheita de verão.

R\$ 129
750ml

MÍA FRESH & CRISP

Fresco, delicioso e refrescante o espumante Mía Fresh & Crisp é cítrico e possui um bouquet leve e doce graças a mistura de aromas a peras e maçãs maduras.

R\$ 99

MÍA MOSCATO FRUITY & SWEET

O Mía Moscato Fruity & Sweet é fresco e frutado. Possui aroma com essências de flores brancas, pêssego e ameixa.

R\$ 99



Meia Garrafa

375ml

VIÑA MORANDÉ SELECCION (CHARDONNAY)

R\$ 62

Seus aromas de frutas tropicais aliados a delicadas notas cítricas, se entrelaçam delicadamente com o paladar fresco, redondo e envolvente. Ideal para degustar com salmão, aves com ervas e frutos do mar.

MANCURA ETNIA (CABERNET SAUVIGNON)

R\$ 65

Vinho acessível e fácil de beber, de caráter macio, frutado, equilibrado com taninos finos e aromas que incluem, amoras e chocolate. Para uma degustação saborosa, a dica é harmonizar com carnes vermelhas.

Versão: mar/2025