



Carta de Vinhos



Obra da capa



# 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**

**Branco**

**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\$ 50,00, 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.

Clique e acesse o site e as redes sociais do clube!



# Tintos

## MANCURA ETNIA

(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.*

R\$ 100

## MAISON CASTEL

(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.*

R\$ 193

## MILUNA

*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.*

R\$ 110

## CHÃO DE XISTO

*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.*

R\$ 79

## YELLOW TAIL

(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.*

R\$ 108

## 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 (CARMENÉRE)

R\$ 74

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

## MASSO ANTICO DE SALENTO (PRIMITIVO)

R\$ 142

*De cor vermelho-rubi, com reflexos grenás, no nariz é intenso, complexo e sedutor, com notas de ameixas pretas, cerejas em compota, alcaçuz, canela, chocolate e café expresso. Saladas, frutos do mar e antepastos.*

## QUINTA DE BORBA

R\$ 108

*Este vinho provém de uvas selecionadas nas mais antigas vinhas do região de Borba. Macio, com destaque nas notas de frutos negros silvestres, taninos suaves e grande longevidade.*

## DONA ERMELINDA (TOURIGA NACIONAL)

R\$ 173

*Vinho de cor granada, concentrado. Aroma de fruta preta muito madura e compota, com toque floral ligeiro típico da casta. Na boca é muito cheio, aveludado com taninos macios muito bem integrados. Final longo e persistente. Harmoniza com carnes vermelhas, caça, assados no forno, queijos fortes e massas frescas.*

## PACHECA DOC DOURO

R\$ 115

*De cor vermelha intensa e rico em notas florais, frutas pretas e tempero seguido de uma pitada de chocolate. Na boca é denso, estruturado e complexo, onde os taninos são revelados e o paladar polido denota frutas vermelhas maduras e evidentes.*

## LOS ARCOS (MALBEC)

R\$ 67

*Aromas intensos, picantes e doces, com notas de frutas vermelhas e florais como violetas. Na boca é macio, aveludado, fresco e bem equilibrado. Indicado para risotos, massas e carnes vermelhas grelhadas.*

## ADEGA PENALVA

R\$ 71

*De cor intensa, aroma frutado e atraente, criando boa expectativa para a prova de boca. Sabor intenso, taninos irreverentes, próprios das castas, frescura de boca e final longo. Deve ser apreciado com pratos de carne e massas.*

## DEL FIN DEL MUNDO VENTUS

R\$ 114

(PINOT NOIR)

*Elaborado a partir da uva Pinot Noir, conhecida por sua elegância e complexidade. Na taça, revela aromas intensos de frutas vermelhas, como cereja e framboesa, com notas sutis de especiarias, como cravo e canela. Harmoniza perfeitamente com pratos como carnes assadas, queijos maturados e massas com molhos ricos.*

## CANTO ANDINO

R\$ 74

(CARMENÉRE)

*Cor vermelha com reflexos violetas. Aromas de frutas vermelhas, pimenta e cravo-da-índia com sutis toques de tabaco. Entrada suave e bem equilibrado.*

## PINTUS

R\$ 56

*Textura macia e aveludada, resultando em um tinto equilibrado e fácil de apreciar. Sua estrutura leve e vibrante faz dele uma escolha versátil para diversas ocasiões. Este vinho é um blend das uvas Castelão, Trincadeira e Aragonez, e não passa por barricas de carvalho, uma escolha que preserva toda a vivacidade e frescor das frutas.*

## DON PASCUAL

R\$ 117

(TANNAT)

*Perfil com aromas intensos de framboesa e cereja, acompanhados de toques de especiarias. Na boca é macio, de corpo médio, com taninos doces, caráter floral e final sedoso.*

# Branco

## VIÑA MORANDÉ SELECCION PARCELAS R\$ 97 (CHARDONNAY)

*Elaborado pela vinícola Morandé. Seus aromas de frutas tropicais, como abacaxi maduro, aliados a delicadas notas cítricas, se entrelaçam delicadamente com paladar fresco, redondo e envolvente.*

## DEL FIN DEL MUNDO VENTUS R\$ 114 (SAUVIGNON BLANC)

*Sabor único, equilibrado e sofisticado que é como nenhum outro. Possui um toque suave de acidez, notas de frutas tropicais e cítricas e um final frutado e refrescante. Ideal para servir com refeições leves e salgadas, aperitivos ou como aperitivo em si.*

## TANTEHUE R\$ 59 (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.*

## BODEGAS LEGANZA QUINTANA R\$ 51

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

## SOGNO ITALIANO R\$ 58

*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.*

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

*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 média 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

## 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

## VIÑA MORANDÉ SELECCION (CHARDONNAY)

*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.*

R\$ 62  
375ml

## CASTELO BORBA BRANCO

*Elaborado a partir de uvas cuidadosamente selecionadas e controladas para garantir a mais alta qualidade. Produzido com as variedades tradicionais portuguesas Verdello, Arinto e Antão Vaz para um sabor autêntico.*

R\$ 54  
375ml

## CASTELO BORBA TINTO

*Vinho que expressa a alma do Alentejo. Elaborado com as castas Aragonez, Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon, apresenta notas de frutos pretos e especiarias, taninos robustos e persistência frutada. Um vinho tinto que combina tradição e modernidade, perfeito para acompanhar pratos de carne e queijos, ou para ser guardado e apreciado em momentos especiais.*

R\$ 54  
375ml

## VALE DOS MOINHOS BRANCO

*Elaborado a partir de uvas Arinto, mostra frutas brancas e maduras acompanhadas de notas florais, de ervas e de especiarias doces, tudo apoiado por vibrante acidez e textura cremosa. Tem final suculento, com toques cítricos, amanteigados, de pêras, de pêssegos e da passagem pela madeira.*

R\$ 35  
375ml



## VALE DOS MOINHOS TINTO

*Feito a partir de uvas Baga, barricas de carvalho. Mostra frutas vermelhas e negras maduras acompanhadas de notas florais, de ervas e de especiarias doces, com taninos firmes e finos e vibrante acidez. Tem final persistente e suculento, com toques terrosos, de ameixas, cerejas, tabaco e da passagem pela madeira. Excelente para carnes vermelhas.*

R\$ 35

375ml

## VALE DOS MOINHOS ROSÉ

*Servido a 8°C para ressaltar seu frescor e elegância. Combina perfeitamente com pratos leves, como saladas, peixes grelhados ou aperitivos à base de queijo.*

R\$ 35

375ml

## MEMORIA DE LOS ANDES RESERVA (CHARDONNAY)

*De cor amarela com forte tom esverdeado e um brilho profundo e jovem. Contém aroma de frutas brancas e notas florais. Na boca é fresco e macio, com uma acidez equilibrada.*

R\$ 42

375ml

## MEMORIA DE LOS ANDES RESERVA (CABERNET SAUVIGNON)

*Exemplar com distintos aromas e sabores para compartilhar e desfrutar com uma variedade de pratos para todos os dias. Um magnífico Cabernet Sauvignon com custo-benefício inigualável.*

R\$ 42

375ml

## VIÑA MORANDÉ SELECCION PARCELAS (SAUVIGNON BLANC)

*Esta versão de Selección de Parcelas é uma ode aos sentidos. Trazendo aromas de frutas cítricas, como limão, e de pêssego branco, além de toques florais, ela cativa por seu paladar vívido, equilibrado e mineral.*

R\$ 62

375ml



**VIÑA MORANDÉ SELECCION PARCELAS**   
(CABERNET SAUVIGNON)

**R\$ 62**  
375ml

*É uma notável expressão da rica tradição dos vinhos chilenos. Elaborada na tradicional região vinícola do Valle Central, esta versão apresenta aromas de cerejas pretas e ameixas com notas de ervas, e taninos macios com final agradável em boca.*

**Taça**

**PINTUS** 

**R\$ 16**  
200ml

*Textura macia e aveludada, resultando em um tinto equilibrado e fácil de apreciar. Sua estrutura leve e vibrante faz dele uma escolha versátil para diversas ocasiões. Este vinho é um blend das uvas Castelão, Trincadeira e Aragonez, e não passa por barricas de carvalho, uma escolha que preserva toda a vivacidade e frescor das frutas.*