JANTAR

VIU MANENT

VALLE DE COLCHAGUA - CHILE

CARDÁPIO

—

ENTRADA

CESTA DE PÃES

FOCACCIA RECHEADA COM FONDUE
DE QUEIJOS ESPECIAIS E CHIPS DE PARMA

—

PRATO PRINCIPAL

CORDEIRO COM CROSTA DE COGUMELOS
TRUFADO COM PURÊ DE BATATA

—

SOBREMESA

PUDIM DE LEITE COM COULIS DE FIGO ROXO

VINHOS

VIU MANENT RESERVA CHARDONNAY

Um vinho amarelo brilhante. No nariz é fresco com aromas que lembra melão e ameixa amarela. Um vinho bastante encorpado, intenso e bastante balanceado.

—

VIU MANENT RESERVA CAMÉRNÈRE

De cor violeta, é um vinho fresco e frutado. Aromas de ameixas selvagem e uma nota floral. Bastante balanceado e volumoso, com textura suave.

—

VIU MANENT RESERVA CABERNET SAUVIGNON

Um vinho vermelho rubi, se destaca pelos seus aromas frutados com notas de casis, ervas e pimenta negra. Encorpado e bastante balanceado no paladar.

—

VIU MANENT SECRETO CAMÉRNÈRE

Com cor intensa de vermelho cereja, apresenta aromas que lembram frutas frescas como amoras e cerejas e um toque de pimenta negra. Um vinho balanceado e um final cheio de sabor.

—

VIU MANENT SECRETO CABERNET SAUVIGNON

Um vinho roxo, com intenso aroma de frutas vermelhas, mirtilo e notas defumadas por conta do seu envelhecimento em barris de carvalho.

PALATO®

Sua melhor experiência

Este cardápio é válido apenas para o evento do dia 20/10/17.
Em caso de dúvida consulte o garçom.