

OBJETO DE ESTUDO: <b>CARDÁPIO</b>	<b>02/02</b>
LABORATÓRIO: <b>VINOLAB</b>	CIDADE: <b>GRAMADO</b>
ANO: <b>2024</b>	<b>@VINOLABGRAMADO</b>

NOTAS: ESTUDAR O SOLO, EXPLORAR OS INGREDIENTES, AVENTURAR-SE POR NOVOS SABORES, HARMONIZAR COM UM BOM VINHO. ESSE É O NOSSO BLEND.

**VINOLAB**

## QUEIJOS E CHARCUTARIA



*Uma boa  
tabua de  
queijos é o  
bastante  
para abrir  
qualquer  
apetite.*

**SELEÇÃO DE QUEIJOS GAÚCHOS** 150  
Os melhores queijos do Rio Grande do Sul servidos com grissinis de pizza temperada.

**SELEÇÃO DE CHARCUTARIA ARTESANAL** 150  
Três charcutarias especiais produzidas em nossa região servido com grissinis de pizza temperada.

**TÁBUA DE FRIOS** 150  
Mix de queijos e charcutarias especiais do Rio Grande do Sul, servidos com Grissinis de pizza temperada.



*Nota:*

*Experimentar é a única maneira  
de descobrir sabores novos.*

*Sempre é possível se surpreender.*

## TIRA-GOSTOS

**EMSPANADAS MENDONCINAS** 46  
Sabor argentino em solo brasileiro uma homenagem ao clássico bem feito. Carne, azeitona preta e ervas aromáticas. Acompanhadas de vinagrete crioulo.

**CROCANTE DE MILHO COM QUEIJO E MEL** 51  
A procura da textura perfeita: Milho crioulo nixtamalizado, queijo brie e mel de abelhas nativas ao molho marinara.

**TARTAR DE VAZIO, PORCINI, CREM E URTIGÃO** 58  
Snack autêntico e audacioso com ingredientes que são assinatura do chef. Urtigão, batata crem, porcini e vazio.

**BRUSCHETTA VINOLAB** 42  
Pão de campanha tostado, alho, creme de ricota, tomate cereja e manjericão.

**POLENTA BRUSTOLADA** 42  
Crocante com queijo curado e molho marinara picante.

## ENTRADAS

### RACLETE COM TOAST DE NOZES

54

Inspirado nas tradições da suíça: queijo Estepe derretido no pão tostado de nozes com conservas da casa.

### BURRATA, PRESUNTO CRU E AGRIÃO

98

Cremosidade, umami e frescor. Nesta ordem aqui representados pela burrata artesanal, presunto cru regional e agrião. Acompanha cesta de pães.

### CAESAR VINOLAB

52

Nem toda Ceasar é igual. Nosso molho ceasar com esse mix de folhas orgânicas pode surpreender os mais exigentes paladares.

### TOMATE E PECORINO

84

Autêntico e irresistível. Tomates defumados, queijo curado de ovelha e o frescor do manjeriço. A combinação que não cansa. Acompanha cesta de pães.

### BERINJELA TOSTADA

39

Berinjela tostada com shoyu orgânico finalizada com vinagrete de amendoim.

### SALADA DE LEGUMES TOSTADOS

68

Legumes tostados no forno a lenha finalizados com citronete de limão bergamota e labneh de ovelha.

*Cuidado  
existem  
cogumelos  
venenosos.*

*Certifique-  
se antes  
de explorar  
terrenos  
desconhecidos.*



## PRINCIPAIS

### TALHARIM ALFREDO 69

Uma homenagem a tradição e um desafio do Chef, poucos ingredientes cuidadosamente selecionados para surpreender a cada garfada.

### SPAGHETTI ALLA CARBONARA 79

Do mundo para Gramado, nossa versão de carbonara conecta bacon artesanal, gran formaggio e ovos caipiras.

### AGNOLOTTI DE QUEIJOS GAÚCHOS COM PESTO DE COUVE E NOZES 79

Tradicional do Piemonte, Itália, nesta versão de queijos gaúchos recebe a rusticidade de sabor e textura elegante.

### MACHERONI COM RAGU DE CORDEIRO 79

Típica massa do interior da Serra Gaúcha com o melhor da carne de cordeiro dos nossos pampas.

### FILÉ A MILANESA COM PURÊ 110

Cuidadosamente empanada para ter a textura dourada e crocante servida com purê de batata noisette.

### POLENTA MOLE E POLPETONE 89

Clássico e confortável: Simples cremosidade da polenta de milho crioulo com o requinte do suculento polpetone de carnes nobres.

### TRUTA CAMBARÃ 129

Truta cuidadosamente recheada com legumes, acompanhada do clássico baba ghanoush, coalhada seca e batatas finalizadas com o raríssimo e delicado mel branco de Cambará.

### FILÉ GRELHADO E ROSTI DE AIPIM 129

Tradição e inovação que se encontram: filé mignon em forno a lenha com rosti de aipim, finalizados com molho demi glace com vinho.

#### *Nota*

*ingredientes orgânicos e de produtores locais acrescentam mais sabor e história para o seu prato.*



## PIZZAS

### FIGO E PRESUNTO

99

Massa de pizza de fermentação natural, molho de tomate artesanal, queijo colonial, burrata, figos frescos, presunto cru e azeite de oliva.

### SALAMONI

79

Massa de pizza de fermentação natural, molho de tomate artesanal, salame picante, cebola roxa e azeite de oliva.

### MARGUERITA

79

Massa de pizza de fermentação natural, molho de tomate artesanal, creme de alho poró, selecionado blend dos melhores queijos gaúchos, tomate cereja, manjericão e azeite de oliva.

#### *Nota:*

*Uma boa massa de fermentação natural é a base ideal para uma pizza perfeita em sua simplicidade.*



## DOCES

### TORTA CAPRESE 48

Clássica da ilha de Capri, na Itália, é uma combinação harmoniosa de chocolate e amêndoas que resultam em uma torta úmida e super saborosa.

### TORRÃO APINO 44

Releitura do tradicional torrone, sempre simples e surpreendente. Blondie de nuts e caramelos que apresenta sabores incríveis da nossa terra.

### AMBROSIA BRÛLÉE 42

Da antiga mitologia grega para os dias de hoje: a ambrosia era considerada a comida dos deuses. Nessa versão, além da cremosidade, o sabor é ressaltado pela crocância de uma fina camada de açúcar caramelizado.

### RABANADA DE FREGOLA 46

Tradição e inovação: assim encerramos esse menu Vinolab, com uma sfregola típica da imigração italiana apresentada com uma textura e sabor únicos.

### FRUTAS AO FORNO 46

Frutas da estação fornadas com vinho branco e servido com gelato di Crema Italiana, finalizado com mel branco.



*Nota:*

*O açúcar pode ser incorporado a diversos formatos, inclusive líquido; explorar todos seus estados químicos para novas sensações.*

## SABORES DIVINOS PARA UM DOCE FIM

### VEZZI GANÍMEDES MOSCATEL 119

Moscato Bianco / Moscato Giallo – Máximo Boschi / Vale dos Vinhedos / RS (garrafa de 750ml)

### PORTO BURMESTER TAWNY 49

Blend de uvas – Burmester / Douro / Portugal (taça 50 ml)

### VISTAMAR LATE HARVEST 58

Sauvignon Blanc – Vistamar / Vale de Casablanca / Chile (taça 50 ml)

### CAVE ANTIGA MOSCATO LICOROSO 58

Moscato - Cave Antiga / Farroupilha - RS (taça 50 ml)

## SIGNATURE DRINKS

### **SBAGLIATTO NERO** 39

Nossa variação do Negroni Sbagliatto com Vinho tinto, Campari e Espumante Brut.

### **LAB NEGRONI** 39

O Negroni clássico com toque laboratorial. Com Cachaça envelhecida, Campari e Vermute tinto.

### **WHITE VINOLAB NEGRONI** 45

Nosso Negroni de branco com vinho branco frutado, Gin, licor de quinino Schluck, e bitter de laranja.

### **HERMANO** 42

Fernet, Vermute tinto, vinho Malbec, tônica e alecrim.

### **MANHATTAN LAB** 42

Bourbon, vinho tinto fortificado e angostura.

### **VINOLAB SOUR** 39

Bourbon, suco de limão, xarope de açúcar e vinho tinto.

### **PISCO LAB** 45

Clara de ovo, Pisco, Limão taiti, xarope de uva verde, angostura.

### **APEROL SOUR** 40

Clara de ovo, Aperol, Absolut, limão taiti, açúcar, bitter caseiro.

### **PENICILLIN NATIVE** 45

Conhaque Fundador, xarope de gengibre com bergamota, mel de abelhas nativas, limão taiti, angostura, copo defumado.

### **TROPICAL VINO** 40

Whisky Jack Daniel's N°7, xarope de goiaba, limão taiti, vinho.



*O segredo  
está na essência...  
descubra a sua.*

## SPRITZ E REFRESCANTES

<b>SABUGUEIRO</b>	45
Espumante, licor de sabugueiro Schluck, água com gás e laranja.	
<b>APEROL SPRITZ</b>	41
Espumante, Aperol e água gaseificada.	
<b>MOJITO CHAMPAGNE</b>	41
Rum, limão Tahiti, hortelãs e espumante Brut.	
<b>KIR ROYAL</b>	39
Espumante e Licor de Cassis.	
<b>CAMPARI SPRITZ</b>	39
Espumante, Campari, água gaseificada e laranja.	
<b>DOUBLE RED SPRITZ</b>	42
Espumante, licor de cerveja Doublé Red Ale, água com gás e laranja.	

## CRIAÇÃO DO BARMAN

Uma conversa no balcão pode resultar no seu novo drink favorito. Solicite um drink fora da carta criado na hora especialmente para você.



## CERVEJAS

<b>PATAGÔNIA PILSENER</b>	18
5,2% ABV - 355ml. Cerveja tipo Pilsen - Argentina	
<b>PATAGÔNIA AMBER</b>	18
4,5% ABV - 355ml. Cerveja tipo Amber Lager - Argentina	
<b>ABADESSA HELLES</b>	39
4,6 % ABV - 500ml. Cerveja Lager, Tipo Munique/Helles Clara, típica da Baviera - Alemanha.	
<b>ABADESSA EXPORT</b>	39
4,7 % ABV - 500ml. Cerveja originada de Dortmund, bem estruturada, de cor levemente avermelhada.	
<b>ABADESSA BAVARIAN IPA</b>	43
6,5 % ABV - 500ml. Cerveja de alta fermentação com três diferentes maltes de cevada e três lúpulos da região do Hallertau na Baviera/Alemanha.	

## SOFT DRINKS

### (BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS)

**ÁGUA** 9  
Com ou sem gás.

**REFRIGERANTES** 9  
Consulte opções com nossa equipe.

**SUCOS** 18  
Suco de laranja / suco de uva.

**SODAS ITALIANAS** 20  
Xarope saborizado, gelo e água com gás.

**LIMONADAS ESPECIAIS** 20  
Sabores: Limão / Dois limões e bergamota / Dois limões e hortelã.  
Água com ou sem gás.

Consulte outras opções dos nossos coquetéis não alcoólicos com nossa equipe.

OBJETO DE ESTUDO: CARTA DE VINHOS	03/03
LABORATÓRIO: VINOLAB	CIDADE: GRAMADO
ANO: 2023	@VINOLABGRAMADO

NOTAS: VARIEDADES PARA ESPECIALISTAS E ENTUSIAS-  
TAS, PARA CADA MOMENTO E PALADAR.



## ESPUMANTES

<b>VERO BRUT</b> Chardonnay – Família Bebber / Flores da Cunha / RS	166
<b>VEZZI GANÍMEDES MOSCATEL</b> Moscato Bianco / Moscato Giallo – Máximo Boschi / Vale dos Vinhedos / RS	119
<b>CASA VALDUGA SUR LIE NATURE</b> Chardonnay / Pinot Noir – Casa Valduga / Vale dos Vinhedos / RS	196
<b>CAVE GEISSE NATURE</b> Chardonnay / Pinot Noir – Cave Geisse / Pinto Bandeira / RS	214
<b>DON GIOVANNI BRUT</b> Chardonnay / Pinot Noir – Don Giovanni / Pinto Bandeira / RS	232
<b>CAVE GEISSE EXTRA BRUT</b> Chardonnay / Pinot Noir – Cave Geisse / Pinto Bandeira / RS	259

## ROSÉ

<b>DON GUERINO BRUT ROSÉ</b> Malbec – Don Guerino / Alto Feliz / RS	129
--	-----

## CHAMPAGNE

<b>MOET &amp; CHANDON IMPERIAL BRUT</b> Pinot Noir / Pinot Meunier / Chardonnay – Champagne / França	851
---	-----



*Espumantes  
para brindar,  
começar ou  
simplesmente  
apreciar.*

## VINHOS BRANCOS LEVES E REFRESCANTES

<b>LAS PERDIGES PINOT GRIGIO</b> Pinot Grigio – Las Perdices / Lujan de Cuyo / Argentina	112
<b>AS TORRES CHARDONNAY</b> Chardonnay – Casa Marques Pereira / Monte Belo do Sul / RS	148
<b>MONTE SANT´ANA SAVOIR GIALLO</b> Moscato Giallo – Monte Sant´Ana / São Marcos / RS	152
<b>MUROS ANTIGOS ESCOLHA</b> Alvarinho – Anselmo Mendes / Minho / Portugal	223
<b>LEYDA RESERVA SAUVIGNON BLANC</b> Sauvignon Blanc – Leyda / Valle de Leyda / Chile	236
<b>VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO I MACCHIONI</b> Vernaccia – Casa Alle Vacche / Toscana / Itália	262
<b>TENUTA FOPPA &amp; AMBROSI ALVARINHO</b> Alvarinho – Tenuta Foppa & Ambrosi / Garibaldi / RS	303
<b>ZUCCARDI SERIE A TORRONTÉS</b> Torrontés – Zuccardi / Mendoza / Argentina	343
<b>CHEVERNY BLANC LE VIEUX CLOS</b> Melon Blanc – Domaine du Salvard / Loire / França	361
<b>HERMANN DÖNHOF RIESLING TROCKEN</b> Riesling – Hermann Dönhoff / Nahe / Alemanha	501



ref.

*Chardonnay*

*Borgonha  
(França)*

## BRANCOS ESTRUTURADOS E INTENSOS

<b>CASAS DEL TOQUI COASTAL MIST PAREDONES GRAN RESERVA SAUVIGNON BLANC</b>	169
Sauvignon Blanc – Casas del Toqui / Colchagua Valley / Chile	
<b>ALMAÚNICA RESERVA CHARDONNAY</b>	230
Chardonnay – Almaúnica / Vale dos Vinhedos / RS	
<b>NIEPOORT CONVERSA</b>	364
Blend – Niepoort / Douro / Portugal	
<b>COBOS COCODRILO CHARDONNAY</b>	490
Chardonnay – Viña Cobos / Mendoza / Argentina	
<b>FRANCOIS LABET</b>	517
Chardonnay – Domaine Pierre Labet / Côtes de Beaune / Borgonha / França	
<b>CHABLIS PER ASPERA</b>	509
Chardonnay – Charly Nicolle / Chablis / Borgonha / França	

## BRANCOS MACERADOS

<b>MACERADO XVII</b>	322
Moscato Antigo – Arte Líquida / Gramado / Serra Gaúcha	
<b>VIAPIANA EXÓTICOS LARANJA</b>	382
Gros Manseng – Viapiana / Flores da Cunha / Serra Gaúcha	
<b>CONTRAMANO NARANJO</b>	386
Moscato Rosado – Jorge Rubio / Mendoza / Argentina	

## ROSÉS



*A coloração da Rosé se dá pela pouca tempo de contato das uvas com as cascas.*

<b>DON GUERINO SINAIS</b> Malbec – Don Guerino / Alto Feliz / RS	125
<b>ESCORIHUELA FAMILIA GASCÓN MALBEC</b> Malbec – Escorihuela Gascón / Mendoza / Argentina	236
<b>TENUTA FOPPA E AMBROSI</b> Merlot, Moscato Giallo – Tenuta Foppa & Ambrosi / Garibaldi / RS	252
<b>BRISE MARINE</b> Blend de uvas - Estandon Vignerons /Provence / França	257
<b>MIRAVAL COTES DE PROVENCE</b> Cinsault, Grenache, Syrah e Rolle - Miraval / Provence / França	838

## TINTOS LEVES E MACIOS

<b>VINHA SOLO MERLOT</b> Merlot – Vinha Solo / Caxias do Sul / RS	129
<b>PÁSSARO NEGRO MERLOT</b> Corte de safras diferentes de Merlot – Vinha Solo / Caxias do Sul / RS	139
<b>BUSY BEE PINOTAGE</b> Pinotage - Babylons Peak / Swartland / África do Sul	147
<b>IRMA PECCIN EDIÇÃO ESPECIAL 25 ANOS CASA HOTÉIS</b> Cabernet Franc – Gramado / RS	180
<b>MONTE SANT'ANA SAVOIR</b> Merlot, Marselan – Monte Sant'Ana / São Marcos / RS	206
<b>LEYDA RESERVA PINOT NOIR</b> Pinot Noir – Leyda / Valle de Leyda / Chile	236

**PIZZORNO MAYUSCULAS TANNAT MACERACIÓN CARBONICA** 280  
Tannat – Pizzorno / Canelones / Uruguai

**TENUTA FOPPA & AMBROSI BRAZILIAN COLLECTION CAB. FRANC** 313  
Cabernet Franc – Tenuta Foppa & Ambrosi / Garibaldi / RS

**BARBERA D'ALBA DOC** 522  
Barbera – Enzo Boglietti / Piemonte / Itália

## **TINTOS ESTRUTURADOS E INTENSOS**

**CASA MARQUES PEREIRA RESERVA TANNAT** 156  
Tannat – Casa Marques Pereira / Monte Belo do Sul / RS

**LAS PERDIGES RESERVA MALBEC** 185  
Malbec – Las Perdices / Lujan de Cuyo / Argentina

**BAH** 189  
Tannat, Touriga Nacional – Família Bebber / Flores da Cunha / RS

**CLOS DE LOS SIETE BY MICHEL ROLLAND** 201  
Malbec – Michel Rolland / Valle do Uco / Argentina

**DON GUERINO EL GAUCHO TANNAT** 202  
Tannat – Don Guerino / Alto Feliz / RS

**DON GIOVANNI CABERNET FRANC** 233  
Cabernet Franc – Don Giovanni / Pinto Bandeira / RS

**LAS PERDIGES DON JUAN RESERVA** 262  
Merlot, Malbec, Syrah, Bonarda

**T.H. [TERROIR HUNTER] VALLE DE CACHAPOAL SYRAH** 266  
Syrah – Undurraga / Valle Central / Chile

**MALBEC PURPLE** 275  
Malbec - Domaine de Lagrézette / Cahors / França

**CHIANTI CLÁSSICO DOCG** 290  
Sangiovese, Cabernet Sauvignon – Panzanello / Toscana / Itália

<b>DON GUERINO TERROIR SELECTION TEROLDEGO</b>	331
Teroldego – Don Guerino / Alto Feliz / RS	
<b>ALMAÚNICA SUPER PREMIUM CABERNET FRANC</b>	336
Cabernet Franc – Almaúnica / Vale dos Vinhedos / RS	
<b>LH ZANINI TINTO</b>	338
Ancellotta, Tannat, Teroldego, Alicante Bouschet, Tempranillo – Vallontano – Vale dos Vinhedos / RS	
<b>PARALELO 31 GRAN RESERVA</b>	354
Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot – Bueno Wines / Campanha Gaúcha / RS	
<b>MÁXIMO BOSCHI BIOGRAFIA MERLOT</b>	374
Merlot – Máximo Boschi / Vale dos Vinhedos / RS	
<b>TRAÇOS</b>	476
Tannat, Merlot, Malbec, Teroldego, Cabernet Franc – Don Guerino / Alto Feliz / RS	
<b>ZUCCARDI Q CABERNET FRANC</b>	493
Cabernet Franc – Família Zuccardi / Mendoza / Argentina	
<b>CHATEAU LA TOUR DE BY</b>	504
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc - Château La Tour de By / Bordeaux / França	
<b>CHATEAU TRAPAUD 2015</b>	863
Merlot, Cabernet Franc, Malbec – Chateau Trapaud / Saint Emilion / França	
<b>BARBARESCO OVELLO DOCG</b>	1.026
Nebbiolo - Cascina Morassino / Piemonte / Itália	



**B [BIOS]  
O [ORGÂNICOS]  
N [NATURAIS]  
S [SUSTENTÁVEIS]**

*O formato das garrafas foi mudando com o tempo, por diversos motivos.*



*Algumas, mesmo incomuns hoje em dia, continuam um charme.*

## **BRANCOS [B.O.N.S.]**

### **ARTE LÍQUIDA REISSEN RIESLING RENANO**

Riesling Renano - Arte Líquida / Gramado / RS

454

## **TINTOS [B.O.N.S.]**

### **ARTE LÍQUIDA VILA FLORES**

Cabernet Franc - Arte Líquida / Gramado / RS

341

### **ARTE LÍQUIDA ENCRUZILHADA PINOT NOIR**

Pinot Noir - Arte Líquida / Gramado / RS

341



## VINHOS QUE CONTAM HISTÓRIAS



Toda garrafa de vinho que abrimos possui uma história até seu caminho final: nossa taça. Histórias de lugares, territórios, famílias, batalhas... algumas destas remontam há centenas de anos.

O que buscamos aqui foi trazer algumas garrafas que refletem essa história, seja através de uma uva, um lugar ou um produtor. Escolha uma e deixe-se levar por essa líquida narrativa.

<b>ZUCCARDI TITO PARAJE ALTAMIRA</b> Blend de Tintas - Família Zuccardi / Mendoza / Argentina	870
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG</b> Corvina, Corvinone, Rondinella - Corte Moschina / Veneto / Itália	900
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO ORIGINI DOCG</b> Sangiovese - La Fornace / Montalcino / Itália	1.142
<b>MIOLO SESMARIAS</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Tannat, Tempranillo, Touriga - Miolo / Vale dos Vinhedos / RS	1.190
<b>BEAUNE CRU COUCHERIAS AC</b> Pinot Noir - Domaine Pierre Labet / Borgonha / França	1.403
<b>BAROLO RISERVA DOCG 2011</b> Nebbiolo - Enzo Boglietti / Piemonte / Itália	1.452

**PARA  
APRECIAR  
UM BOM  
CHARUTO**

<b>PERCEVERANÇA PANATELITA</b> Nicaragua/Perceverancia	22
<b>PERCEVERANÇA ROBUSTO</b> Nicaragua/Perceverancia	70
<b>PERCEVERANÇA PIRAMIDES</b> Nicaragua/Perceverancia	75
<b>ROMEO PETIT CORONA</b> Cuba/Romeo y Julieta	95
<b>MONTECRISTO N4</b> Cuba/Montecristo	130
<b>HOYO DE MONTERREY</b> Cuba	140
<b>ROMEO SHORT CHURCHILL</b> República Dominicana, Honduras e Nicarágua	140
<b>MONTECRISTO OPEN EAGLE</b> Havana, Cuba	170
<b>PARTAGAS DOBLE CORONA</b> Havana, Cuba/Partagás	220
<b>COHIBA ROBUSTO</b> Cuba/El Liguito	230
<b>COHIBA DOBLE CORONA</b> Cuba	260

# ALQUIMISTA DO VINHO

---

ELABORE SEU PRÓPRIO VINHO E ENCONTRE O SEU BLEND IDEAL

---

Orientado por um sommelier, você vai criar um novo corte de vinho a partir de variedades de uvas pré-selecionadas pelo nosso Caçador de Vinhos, experimentando combinações diferentes até encontrar a sua fórmula perfeita. Finalize a experiência engarrafando seu blend e personalizando seu rótulo, levando para casa um exemplar que fará parte de sua adega pessoal.

**DE TERÇA À SEXTA: 18H**

**SÁBADO E DOMINGO: 18H**

Consulte a equipe sobre a disponibilidade de lugares na próxima sessão.

**R\$ 320 / PESSOA**

Inclui 01 garrafa de vinho personalizada.



# DUELO DE VINHOS

---

DEGUSTE E DESCUBRA O QUAL O SEU ESTILO DE VINHO FAVORITO

---

Uma dinâmica autoguiada e divertida para aprender sobre vinhos e descobrir o seu estilo. A disputa será entre vinhos do Velho Mundo e do Novo Mundo.

Você degustará 4 rótulos diferentes. No total, serão 6 taças de 50ml para chegar a um vencedor. Ao final, uma taça de 100ml é servida para que você aprecie o seu vinho preferido.

## NÃO NECESSITA RESERVA

Basta solicitar a experiência na hora de fazer o pedido. Não deixe de pedir ao chef sugestões que harmonizam melhor com o seu vinho vencedor.

R\$ 190 / PESSOA



# MOMENTO DIVINO

---

JANTARES HARMONIZADOS COM PRODUTORES DO MUNDO DO VINHO

---

Nesses eventos exclusivos você terá a oportunidade de conhecer produtores de vinhos de diferentes países e regiões, que irão apresentar rótulos selecionados de suas vinícolas durante um jantar especial harmonizado preparado pelo chef Rodrigo Bellora.

Ao final do jantar você leva para casa uma garrafa autografada pelo próprio produtor.

**EVENTO COM DATA MARCADA**

[Cadastre-se em nosso site](#) para receber informações da próxima edição.



# FESTA DA BARRICA

---

CELEBRE CONOSCO A ABERTURA DAS NOSSAS BARRICAS ESPECIAIS

---

Os vinhos que descansam na Reserva Vinolab são exclusivos e elaborados por diferentes produtores. Para nós, não há melhor forma de celebrar a abertura de uma dessas barricas senão entre amigos, curtindo boa comida, boa música e bom vinho.

A Festa da Barrica é um momento especial e festivo. Um encontro de gerações e bons vivants, que ocorre eventualmente em nosso laboratório.

**EVENTO COM DATA MARCADA**

[Cadastre-se em nosso site](#) para receber informações da próxima edição.



VINO  
LAB



CASA  
HOTÉIS

Casa  
LIVING CONCEPT