



CATÁLOGO

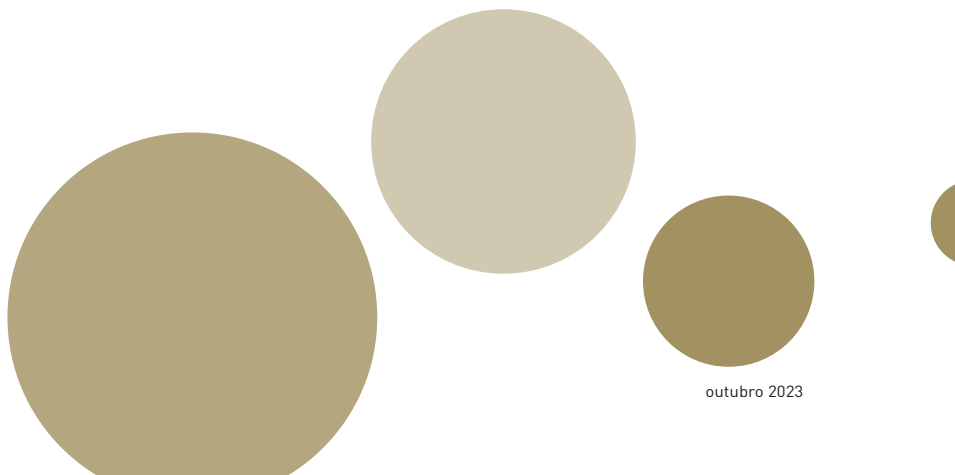


A BALDI Drinks dedica-se à importação e comercialização exclusiva de bebidas, tendo como objetivo representar marcas de referência que ainda não estejam presentes no mercado nacional, produtos premium e diferenciadores, distribuídos em exclusivo e colocados apenas em casas de referência.

A forma de atuar da BALDI Drinks caracteriza-se pelo modo personalizado do seu trabalho, constantemente focado no produto e no acompanhamento contínuo e próximo que presta aos seus clientes. O trabalho de proximidade e a atenção colocada nas marcas que distribui, são mais valias inquestionáveis que se refletem na total disponibilidade da empresa em dar apoio, nas mais diversas formas, aos seus revendedores.

A empresa iniciou atividade com a importação exclusiva e divulgação em Portugal dos conceituados Champagnes Drappier, considerados dos melhores do mundo pela sua autenticidade e qualidade. Ao longo dos anos, a BALDI Drinks assumiu a representação de outras marcas, incluindo alguns vinhos nacionais de marca própria, de mais elevada qualidade, de modo a disponibilizar um portefólio abrangente, mas sempre único e distinto.

A BALDI Drinks faz parte do Grupo José Pimenta Marques, um Grupo forte e consolidado, com uma considerável dimensão internacional (com empresas no Brasil, Espanha, França e China), o que nos permite ter todas as condições para a concretização de negócios sólidos e de longo prazo, com um forte potencial de rentabilidade para todos os nossos parceiros.



Índice

Champagne Drappier	8	Espumantes	32
Carte d'Or Brut	9	Le Brut de Chapin	33
Grande Sèndrée	10	Chapin Rosé Brut	34
Grande Sèndrée Rosé	11	Le Grand Saumur Brut	35
Quattuor	12	V.Lafayette Blanc du Blancs	36
Millésime Exception	13	V.Lafayette Rosé	37
Blanc de Blancs	14	Prosecco DOP Extra Dry	38
Rosé Brut	15	Rosés	40
Rosé Nature	16	Chateau Roubine Premium Rosé	42
Brut Nature	17	Frisantes	43
Brut Nature Sans Ajout de Soufre	18	Lambrusco Lunato	44
Clarevallis	19	Espirituosas	45
Père Pinot	20	Gin Roby Marton	46
Grand Cru	21	Gin Roby Marton White Label	47
Charles de Gaulle	22	Garrone Spritz	48
Champagne Haton	24	Licor Limoncello	49
Haton Réserve	26		
Haton Rosé	27		
Haton Blanc de Blancs	28		
Haton Pure Brut Nature	29		
Haton Extra Intense Grand Cru	30		
Haton Extra Vintage Millésime	31		



DROPPER




CHAMPAGNE
DRAPPIER
DOMAINE À URVILLE DEPUIS 1808
CAVES À REIMS - FRANCE

A produzir champanhes de excelência desde 1808, em Urville, a Drappier é uma Maison com história e tradição, mantendo-se, orgulhosamente, como uma empresa familiar, já na oitava geração. Ambicionando produzir champanhes mais autênticos e de mais elevada qualidade, a Drappier mantém os seus princípios de cultivar as suas vinhas seculares de forma biológica e natural e de reduzir a adição de sulfitos. As suas magníficas “cuvées” beneficiam de métodos únicos de

produção, repousando em caves míticas com quase nove séculos, antes de fazerem as delícias de todos os seus apreciadores, como já acontecia com o histórico presidente francês Charles de Gaulle. Extremamente aromáticos, saborosos e de enorme subtilidade, os champanhes Drappier são considerados, unanimemente, como dos melhores do mundo, sendo sinónimo de excelência, qualidade, tradição e autenticidade.

CHAMPAGNES

CARTE D'OR

BRUT

O Drappier Carte d'Or expressa todos os aromas da casta nobre Pinot Noir. De facto, ela constitui pelo menos 80% da mistura. Uma uva vermelha que produz sumo branco, é procurada não apenas pela sua estrutura, mas também pelas suas muito características notas elegantes de frutas vermelhas.

Carte d'Or em poucas palavras...

- Todo o conhecimento Drappier
- Quase um Blanc de Noirs
- Notas de marmelo

Vinificação 'cuvée' Carte d'Or

- São usados apenas os sucos da primeira pressão, os cuvées.
- Prensas mecânicas de baixa pressão.
- Uso da gravidade para evitar o bombeamento, evitando a oxidação.
- Desengace natural.
- Fermentação alcoólica durante aproximadamente 2 semanas a baixa temperatura.
- Segue-se fermentação maloláctica total e natural.
- Sem filtragem.
- Uso mínimo de enxofre.
- 5% dos vinhos são envelhecidos em barris por 1 ano para enriquecer o vinho de base.
- 7 g/l de licor de expedição.

Notas de prova

O Carte d'Or é a própria expressão do estilo Drappier. Com uma proporção muito elevada de Pinot Noir, estamos quase a saborear um Blanc de Noirs. Champanhe com uma grande riqueza aromática, abre com aromas de frutas com caroço, como pêssigo branco, e uma nota picante anuncia um paladar poderoso e complexo. Um Champanhe vinoso de uma suave complexidade, com uma nota característica de marmelo.

Sugestões de servir

Ideal como aperitivo. À mesa, acompanha carnes brancas, peixe e queijo.
Servir a 7°C.



Pinot Noir 75%
 Chardonnay 15%
 Meunier 10%



20 cl	37,5 cl	75 cl	1,5 lt	3 lt	6 lt	9 lt
Ref. 2013	Ref. 2002	Ref. 2001	Ref. 2003	Ref. 2004	Ref. 2019	Ref. 3075

GRANDE SENDRÉE

Grande Sendrée em poucas palavras...

- Proveniente de um único local
- Elegância
- Solo "Crayot"
- Muito baixo teor de enxofre
- Licor de expedição envelhecido em madeira
- Não filtrado

O Grande Sendrée adotou o nome de uma parcela de terreno coberto de cinzas (cendrée) após o incêndio que devastou Urville em 1838. Um erro de ortografia no registo do nome do terreno fez com que, atualmente, a designação Sendrée seja escrita com "s" e não "c". É utilizada a reprodução de uma garrafa do século XVIII encontrada nas adegas de Urville e a remuagem do Grande Sendrée é feita inteiramente à mão. Cultivado em solos muito leves de "crayot", o Chardonnay exibe uma elegância muito fina enquanto o Pinot Noir, com a sua leve predominância, acrescenta poder e grande vinosidade.



Vinificação 'cuvée' Grande Sendrée

- São usados apenas os sucos da primeira pressão, os cuvées.
- Pressas mecânicas de baixa pressão.
- Uso da gravidade para evitar o bombeamento, evitando a oxidação.
- Uso mínimo de enxofre, inferior a 30 mg/l.
- Desengace natural.
- Fermentação alcoólica durante aproximadamente 2 semanas a baixa temperatura.
- Segue-se fermentação maloláctica total e natural.
- Sem filtragem.
- 35% dos vinhos são envelhecidos em barris de carvalho durante 9 meses.
- O cuvée é envelhecido durante 7 anos sobre as borras.
- 5 g/l de licor de expedição.

Notas de prova

Este champanhe apresenta-se com um encantador tom amarelo pálido com nuances de topázio. O tempo usou a sua pátina para revelar a complexidade do vinho. Mistura de bagas de espinheiro com mel de acácia, cera de abelha e maçapão. Quando é arejado, o vinho retoma os seus murmúrios, a marmelada encontra-se com geleia de framboesa e alterna com tangerina e brioche quente. No paladar é revigorante, imponente e provoca as papilas gustativas. A gota acarícia e equilibra a geleia de morango selvagem com toranja madura. Esta harmonia é prolongada numa mineralidade delicada e numa adorável amargura em que se insinuam sugestões de tangerina.

Sugestões de servir

Ideal como aperitivo. Combina perfeitamente com caldo de lagostins e toranja, pregado cozido com molho holandês, carpaccio de vieiras, costeletas de borrego com foie gras, creme de aves com trufas e queijos curados. Servir a 7°C.



Pinot Noir 55%
 Chardonnay 45%

20 cl	37,5 cl	75 cl	1,5 ft (MAGNUM)	3 ft (JEROBOAM)	6 ft (MATHUSALEM)
		Ref. 2005	Ref. 2014		

GRANDE SENDRÉE

Rosé

O Grande Sendrée adotou o nome de uma parcela de terreno coberto de cinzas (cendrée) após o incêndio que devastou Urville em 1838. Um erro de ortografia no registo do nome do terreno fez com que, atualmente, a designação Sendrée seja escrita com "s" e não "c". É utilizada a reprodução de uma garrafa do século XVIII encontrada nas adegas de Urville e a remuagem do Grande Sendrée é feita inteiramente à mão. Em solos muito leves de "crayot", o Pinot Noir revela o seu poder e vinosidade de uma forma muito subtil. Um toque de Chardonnay acrescenta frescura a este belo Rosé de Saignée.

Vinificação 'cuvée' Grande Sendrée Rosé

- Rosé obtido através do método Saignée com fermentação em cubas durante 3 dias.
- São usados apenas os sucos da primeira pressão, os cuvées.
- Prensas mecânicas de baixa pressão.
- Uso da gravidade para evitar o bombeamento, evitando a oxidação.
- Uso mínimo de enxofre, inferior a 30 mg/l.
- Desengace natural.
- Fermentação alcoólica durante aproximadamente 2 semanas a baixa temperatura.
- Segue-se fermentação maloláctica total e natural.
- Sem filtragem.
- 35% dos vinhos são envelhecidos em barris da Floresta de Tronçais durante 9 meses.
- O cuvée é envelhecido durante 7 anos sobre as borras.
- 5 g/l de licor de expedição.

Notas de prova

Buquê complexo que se abre com notas de morango, framboesa e violetas com nuances torradas. Redondo, flexível, com uma coluna vertebral bastante viva que suporta o conjunto, na boca traz frutos vermelhos à mente; é fresco e complexo. Um Champagne rico com grande persistência.

Sugestões de servir

Ideal como aperitivo, acompanha bem sopa de mexilhões com açafrão, salada de lagostim ou tamboril.



Pinot Noir 92%
Chardonnay 8%

Grande Sendrée Rosé em poucas palavras...

- Proveniente de um único local
- Elegância
- Pinot Noir
- Solo "Crayot"
- Rosé feito pelo método Saignée com adição de Chardonnay
- Licor de expedição envelhecido em madeira
- Não filtrado



20 cl	37,5 cl	75 cl	1,5 lt (MAGNUM)	3 lt (JEROBOAM)	6 lt (MATHUSALEM)
		Ref. 2015			

QUATTUOR

Vin Biologique Certifié par ECOCERT FR-BIO 01

Quattuor em poucas palavras...

- Vinho branco de 4 variedades de castas brancas
- Cultivo biológico
- Muito baixo teor de enxofre
- Raríssima casta Arbanne
- Não filtrado



Vinificação 'cuvée' Quattuor

- São usados apenas os sucos da primeira pressão, os cuvées.
- Prensas mecânicas de baixa pressão.
- Uso da gravidade para evitar o bombeamento, evitando a oxidação.
- Uso mínimo de enxofre.
- Desengace natural.
- Fermentação alcoólica durante aproximadamente 2 semanas a baixa temperatura.
- Segue-se fermentação maloláctica total e natural.
- Sem filtragem.
- 100% dos vinhos são feitos em cubas para preservar o máximo de frescura possível.
- Após o engarrafamento, o cuvée é envelhecido por um mínimo de 3 anos sobre as borras.
- 4,2 g/l de licor de expedição.

Notas de prova

Aromas de uvas muito frescas e frutas cítricas que evoluem em direção a notas de maçãs caramelizadas e geleia de figo, suportadas por um buquê de flores brancas. No paladar, é um Champagne com grande frescura, mineral, e um final muito persistente.

Sugestões de servir

Ideal como aperitivo. Perfeito com quiche de legumes, cremes de marisco, carpaccio de vitela com trufas brancas.
Servir a 7°C.



Arbanne 25%
 Petit Meslier 25%
 Blanc Vrai 25%
 Chardonnay 25%

20 cl	37,5 cl	75 cl	1,5 lt (MAGNUM)	3 lt (JEROBOAM)	6 lt (MATHUSALEM)
		Ref. 2021			

MILLÉSIME EXCEPTION

A emoção de um Millésime em uma garrafa moldada, a memória de um determinado ano. Escolhido apenas pelas características particulares de uma estação climática, o Millésime Exception é a expressão de um ano único...

*Millésime Exception
em poucas palavras...*

- Poderoso
- Muito baixo teor de enxofre
- Rico e complexo
- Não filtrado

Vinificação 'cuvée' Millésime Exception

- São usados apenas os sucos da primeira pressão, os cuvées.
- Prensas mecânicas de baixa pressão.
- Uso da gravidade para evitar o bombeamento, evitando a oxidação.
- Uso mínimo de enxofre.
- Desengace natural.
- Fermentação alcoólica durante aproximadamente 2 semanas a baixa temperatura.
- Segue-se fermentação maloláctica total e natural.
- Sem filtragem.
- A data do "dégorgement" é impressa em cada rótulo.
- 5.5 g/l de licor de expedição, envelhecido em barris de carvalho de Limousin.

Notas de prova

Um nariz muito complexo e rico revelando sugestões de citrinos, pão, nozes e amêndoas. Na boca é levemente cremoso com boa densidade e sugestão de brioche. Um toque de baunilha atesta a alta proporção de Chardonnay enquanto a profundidade do Pinot Noir é expressa sob a forma de frutos vermelhos e aromas de violeta.

Sugestões de servir

Ideal como aperitivo. Perfeito com robalo grelhado, risoto, linguado na chapa, vitela estufada, enchidos, entre outros.
Servir a 7°C.



Pinot Noir 60%
Chardonnay 40%



20 cl	37,5 cl	75 cl	1,5 lt (MAGNUM)	3 lt (JEROBOAM)	6 lt (MATHUSALEM)
		Ref. 2006	Ref. 2028	Ref. 2018	

BLANC DE BLANCS

BRUT

Blanc de Blancs em poucas palavras...

- Leve e delicado
- Cremoso
- Natureza
- Muito baixo teor de enxofre
- Subtil
- Uma nota de Blanc Vrai

Como o próprio nome indica, este champanhe é feito exclusivamente a partir de uvas brancas, na verdade de Chardonnay. No entanto, uma característica original da Maison Drappier, um toque de Pinot Blanc, chamado "Blanc Vrai" em Champagne, às vezes é adicionado ao cuvée para aumentar a sua complexidade e redondeza.



Vinificação 'cuvée' Blanc de Blancs

- São usados apenas os sucos da primeira pressão, os cuvées.
- Prensas mecânicas de baixa pressão.
- Uso da gravidade para evitar o bombeamento, evitando a oxidação.
- Uso mínimo de enxofre.
- Desengace natural.
- Fermentação alcoólica durante aproximadamente 2 semanas a baixa temperatura.
- Segue-se fermentação maloláctica total e natural.
- Sem filtragem.
- 100% dos vinhos são feitos em cubas para preservar o máximo de frescura possível.
- Após o engarrafamento, o cuvée é envelhecido por 2 a 3 anos sobre as borras.
- 8 g/l de licor de expedição.

Notas de prova

O nariz traz à mente pêssego branco e pera, mas também notas mais florais, como peônia. No paladar, é um Champagne mineral, com sabor leve a biscoito, cremoso, flexível e sedutor.

Sugestões de servir

Ideal como aperitivo. À mesa vai soberbamente com carnes brancas, salmão defumado frio com frutas cítricas, tagliatelle com vieiras.
Servir a 7°C.



Chardonnay 95%

Blanc Vrai 5%

20 cl	37,5 cl	75 cl	1,5 lt (MAGNUM)	3 lt (JEROBOAM)	6 lt (MATHUSALEM)
		Ref. 2007			

ROSÉ

BRUT

Bouquet intenso, aromas a frutos vermelhos. A expressão do Pinot Noir. A Drappier é uma das poucas casas que produz Rosé pelo método saignée. Vários dias de maceração conferem a este cuvée uma cor intensa marcada pelo Pinot Noir. No nariz há notas de frutos vermelhos e violetas com uma nota levemente picante. Recebendo apenas uma pequena dose de licor de expedição, no paladar é notavelmente expressivo e extremamente fresco, com um traço subtil de doçura no final.

Brut Rosé em poucas palavras...

- Frutos vermelhos
- Delicadeza e profundidade do Pinot Noir
- Frescura
- Não filtrado

Vinificação 'cuvée' Brut Rosé

- Rosé obtido através do método Saignée com maceração em cubas durante 3 dias.
- Uso da gravidade para evitar o bombeamento, evitando a oxidação.
- Uso mínimo de enxofre.
- Desengace natural.
- Fermentação alcoólica durante aproximadamente 2 semanas a baixa temperatura.
- Segue-se fermentação maloláctica total e natural.
- Sem filtragem.
- 100% dos vinhos são feitos em cubas para preservar o máximo de frescura possível.
- Após o engarrafamento, o cuvée é envelhecido durante 2 a 3 anos sobre as borras.
- 7.5 g/l de licor de expedição.

Notas de prova

Muito bem estruturado, com exemplar pureza de frutos vermelhos. Um champagne impressionante no nariz, oferecendo sensações semelhantes no palato. Quente e acetinado, ligeiramente picante com notas equilibradas de frutos com carço graças a uma frescura agradável no final.

Sugestões de servir

Ideal como aperitivo. Perfeito com "entradas", salmão, cabrito grelhado, salada de morango.
Servir a 7°C.



Pinot Noir 100%

20 cl	37,5 cl	75 cl	1,5 lt (MAGNUM)	3 lt (JEROBOAM)	6 lt (MATHUSALEM)
		Ref. 2008			



ROSÉ NATURE

Vin Biologique Certifié par ECOCERT FR-BIO 01

Brut Nature Rosé em poucas palavras...

- 100% Biológico
- Rosé obtido através do método saignée
- Sem licor de expedição
- Muito baixo teor de enxofre
- Aromas de frutas vermelhas, tangerina e pimenta branca
- Pinot Noir

A mais pura expressão de rosé em Champagne. 100% Pinot Noir, rosé produzido usando o método saignée, sem licor de expedição, sem filtragem, o Brut Nature Rosé é um cuvée que irá deliciar os amantes da frescura, mineralidade e pureza. Com notas de pétalas de rosa, frutas vermelhas, frutas cítricas, tangerina e pimenta branca, o Brut Nature Rosé revela outra faceta do Champagne rosé.



Vinificação 'cuvée' Brut Nature Rosé

- Rosé obtido através do método Saignée com fermentação em cubas durante 3 dias.
- São usados apenas os sucos da primeira pressão, os cuvées.
- Pressas mecânicas de baixa pressão.
- Uso da gravidade para evitar o bombeamento, evitando a oxidação.
- Uso mínimo de enxofre.
- Desengace natural.
- Fermentação alcoólica durante aproximadamente 2 semanas a baixa temperatura.
- Segue-se fermentação maloláctica total e natural.
- Sem filtragem.
- 100% dos vinhos são feitos em cubas para preservar o máximo de frescura possível.
- Após o engarrafamento, o cuvée é envelhecido por 2 a 3 anos sobre as borras.
- Sem adição de licor de expedição.

Notas de prova

No nariz, tem muitas sugestões de morango e framboesa com uma nota floral de pétalas de rosa. O palato lembra frutas vermelhas e é aumentado por notas de frutas cítricas, tangerina e um toque ligeiro e muito refinado de pimenta branca.

Sugestões de servir

Ideal como aperitivo. Acompanha perfeitamente com carpaccio de salmão ou vieiras, sushi, carnes grelhadas...

Servir a 7°C.



Pinot Noir 100%

20 cl	37,5 cl	75 cl	1,5 lt (MAGNUM)	3 lt (JEROBOAM)	6 lt (MATHUSALEM)
		Ref. 2023			

BRUT NATURE

Um cuvée em que a natureza se expressa total e livremente. Uma experiência. Uma aventura. Para os amantes de sensações puras, a Drappier criou um cuvée 100% Pinot Noir sem licor de expedição. Contém apenas o açúcar residual natural do vinho inferior a 2 g por garrafa. Além disso, o uso de um mínimo absoluto de enxofre dá ao vinho a liberdade de se expressar totalmente. No nariz, há frutas jovens e ao mesmo tempo maduras. Na boca é reto e puro, com requinte e frescura abundantes.

Brut Nature em poucas palavras...

- Sem licor de expedição
- Natureza
- Muito baixo teor de enxofre
- Pinot Noir
- Não filtrado

Vinificação 'cuvée' Brut Nature

- São usados apenas os sucos da primeira pressão, os cuvées.
- Prensas mecânicas de baixa pressão.
- Uso da gravidade para evitar o bombeamento, evitando a oxidação.
- Desengace natural.
- Fermentação alcoólica durante aproximadamente 2 semanas a baixa temperatura.
- Segue-se fermentação maloláctica total e natural.
- Sem filtragem.
- 100% dos vinhos são feitos em cubas para preservar o máximo de frescura possível.
- Uso mínimo de enxofre.
- Após o engarrafamento, o cuvée é envelhecido durante pelo menos 30 meses sobre as borras.
- Sem adição de licor de expedição.

Notas de prova

Cor dourada avermelhada. Nariz de uvas pretas recém-prensadas, de frutas vermelhas, brancas e cítricas. Amplo paladar com polpa de pêssego de vinha e buquê de ervas aromáticas. Pequenas notas picantes no final. Um champanhe fino, tenso e de grande pureza.

Sugestões de servir

Ideal como aperitivo. O acompanhamento perfeito para marisco, sashimi ou mesmo queijo de cabra macio.
Servir a 7°C.



Pinot Noir 100%



20 cl	37,5 cl	75 cl	1,5 lt (MAGNUM)	3 lt (JEROBOAM)	6 lt (MATHUSALEM)
		Ref. 2009	Ref. 2022		

BRUT NATURE

Sans ajout de soufre

Brut Nature Sans Soufre em poucas palavras...

- Sem licor de expedição
- Natureza
- Sem adição de enxofre
- Pinot Noir
- Não filtrado

Aqui tudo é pureza. No culminar de um processo que, ao longo dos anos, levou a Drappier a reduzir a quantidade de sulfitos nos seus Champagnes, nenhum enxofre é adicionado a este cuvée durante as diferentes etapas da vinificação, permitindo que o Pinot Noir se expresse em perfeita liberdade. Sem licor de expedição, mas mesmo assim exibindo uma notável redondeza graças à maturidade da fruta e ao tempo passado nas adegas, este cuvée evoca maçãs e pêra Williams, com um toque de frutas cítricas.



Vinificação 'cuvée' Brut Nature Sans Soufre

- São usados apenas os sucos da primeira pressão, os cuvées.
- Prensas mecânicas de baixa pressão.
- Uso da gravidade para evitar o bombeamento, evitando a oxidação.
- Desengace natural.
- Fermentação alcoólica durante aproximadamente 2 semanas a baixa temperatura.
- Segue-se fermentação maloláctica total e natural.
- Sem adição de enxofre.
- Sem filtragem.
- 100% dos vinhos são feitos em cubas para preservar o máximo de frescura possível.
- Após o engarrafamento, o cuvée é envelhecido durante pelo menos 3 anos sobre as borras.
- Sem adição de licor de expedição.

Notas de prova

Nariz muito fresco evocando pera, limão e avelãs. No palato é um champanhe muito seco, mineral e cheio de vida. Ele encantará os entusiastas e os puristas à procura de novas sensações. Recomendado para pessoas alérgicas ao enxofre.

Sugestões de servir

Ideal como aperitivo. O acompanhamento perfeito para marisco, sashimi ou mesmo queijo de cabra macio.
 Servir a 7°C.



Pinot Noir 100%

20 cl	37,5 cl	75 cl	1,5 lt (MAGNUM)	3 lt (JEROBOAM)	6 lt (MATHUSALEM)
		Ref. 2010			

CLAREVALLIS BIO

Vin Biologique Certifié par ECOCERT FR-BIO 01

Clarevallis é o nome dado por São Bernardo à abadia por ele fundada em 1115. O Champagne Clarevallis é feito com uvas das colinas de Urville, plantadas durante o período cisterciense, em solo de calcário da era Jurássica Superior.

Clarevallis é uma cuvée produzida exclusivamente pelos filhos de Michel Drappier, podendo dizer-se que estamos perante uma nova geração de Champagnes. Clarevallis é 100% Biológico. As uvas, Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay e Blanc Vrai, são cultivadas em terreno orgânico e certificado onde são usados métodos tão ancestrais como a lavragem da terra a cavalo, para conservar a sua biodiversidade.

Vinificação 'cuvée' Clarevallis

- São usados apenas os sucos da primeira pressão, os cuvées.
- Prensas mecânicas de baixa pressão.
- Uso da gravidade para evitar o bombeamento, evitando a oxidação.
- Desengace natural.
- Fermentação alcoólica durante aproximadamente 2 semanas a baixa temperatura.
- Segue-se fermentação maloláctica total e natural.
- Sem filtragem.
- Uso mínimo de enxofre (20 mg/l).
- Dosagem de apenas 4g/l, feita com cana de açúcar orgânica.

Notas de prova

Cor cinza dourada com bolhas finas e persistentes. Toques de sabugueiro e violeta. A mineralidade do calcário é suavizada pela polpa do Pinot. Um equilíbrio harmonioso entre a dosagem discreta e os adoráveis sabores amargos.

Sugestões de servir

Ideal para um aperitivo ou para uma refeição, com peixes marinados como sargo com toranja. Saladas frescas de verão, lagostins e legumes crocantes.
 Servir a 7°C.



Pinot Noir 75%

Pinot Meunier 10%

Chardonnay 10%

Blanc Vrai 5%

20 cl	37,5 cl	75 cl	1,5 lt (MAGNUM)	3 lt (JEROBOAM)	6 lt (MATHUSALEM)
		Ref. 2027			

Clarevallis em poucas palavras...

- 100% biológico
- Orgânico
- Natureza
- História
- Muito baixo teor de enxofre
- Não filtrado



PÈRE PINOT

Père Pinot em poucas palavras...

- Pinot
- Família
- Exclusivo
- Sem adição de enxofre



Este cuvée familiar é uma homenagem às gerações antecessoras à atual geração na propriedade Drappier e, especialmente, a George, conhecido como "Père Pinot" (Pai do Pinot) nos anos trinta. Um enólogo respeitado nas vinhas da região de Aubeis no centro de França, que passou a sua vida a defender a plantação de Pinot Noir nesta denominação de origem.

O Champagne Père Pinot é feito com uvas das colinas de Urville, plantadas em solo de calcário da era Jurássica Superior. A colheita foi realizada a 20 de setembro de 2016 e o champagne foi engarrafado em julho de 2017, tendo sido produzidas apenas 1200 garrafas.

Vinificação 'cuvée' Père Pinot

- São usados apenas os sucos da primeira pressão, os cuvées.
- Prensas mecânicas de baixa pressão.
- Uso da gravidade para evitar o bombeamento, evitando a oxidação.
- Desengace natural.
- Mostos fermentados (após maceração com as peles do "fromenteau") em grandes barris de 350 litros.
- Sem adição de enxofre.
- Licor de expedição de 1980 envelhecido em barris de carvalho.
- Com dosagem de apenas 4,5 g/l, é um Extra Brut.

Notas de prova

Cor âmbar ligeira com brilho acobreado. As notas aromáticas são decididamente naturais e até selvagens. Toque ligeiro de madeira com notas de couro macio, ameixa com canela e cerejas em conserva.

Sugestões de servir

Ideal como aperitivo ou para acompanhar uma refeição, combina na perfeição com pato ou codorniz codornas e batatas salteadas. Servir a 7°C.



Pinot Noir 25%
 Pinot Meunier 25%
 Pinot Gris (Fromenteau) 25%
 Pinot Blanc (Blanc Vrai) 25%

20 cl	37.5 cl	75 cl	1.5 lt (MAGNUM)	3 lt (JEROBOAM)	6 lt (MATHUSALEM)
		Ref. 2026			

GRAND CRU

Blanc de Blancs

Em Champagne existe uma classificação de acordo com a qualidade das vinhas de onde provém a uva. Cada região é chamada de Cru. Quando as condições de solo e microclima são muito boas, a vinha é classificada Premier Cru e quando estas condições são excecionais designa-se Grand Cru. O Grand Cru da Drappier é produzido apenas com uvas Chardonnay provenientes de 3 zonas classificadas como Grand Cru: AVIZE, CRAMANT e CHOUILLY.

Grand Cru 2015 em poucas palavras...

- Uvas de vinhas de qualidade excepcional de regiões Grand Cru
- Baixo teor de enxofre
- Não filtrado
- 100% Chardonnay

Vinificação 'cuvée' Grand Cru

- São usados apenas os sucos da primeira pressão.
- Uso da gravidade para evitar o bombeamento, para manter os aromas e frescura.
- Baixo teor de enxofre.
- Sem filtragem.
- 4 g/l de licor de expedição.
- Garrafas guardadas "sur lattes" (deitadas e empilhadas umas sobre as outras) durante 5 anos.

Notas de prova

De cor amarela pálida, possui aromas frescos de flores brancas e mel.
 Notas de baunilha, nozes e uvas maduras.
 Na boca é persistente, complexo e intenso, com notas ligeiramente tostadas.
 Um estilo muito clássico com uma boa mineralidade.

Sugestões de servir

Ideal como aperitivo ou para acompanhar peixe e marisco.
 Servir a 7°C.



Chardonnay 100%

20 cl	37,5 cl	75 cl	1,5 lt (MAGNUM)	3 lt (JEROBOAM)	6 lt (MATHUSALEM)
		Ref. 2030			



**Charles de Gaulle
em poucas palavras...**

- História
- Homenagem
- Baixo teor de enxofre
- Não filtrado



CHARLES DE GAULLE

Figura emblemática da história de França, o General Charles de Gaulle foi um cliente fiel da Maison Drappier, situada perto da casa de campo do General em Colombey les Deux Eglises. A Drappier presta homenagem ao grande homem nesta cuvée que se revela plena de força, caráter e elegância.

Vinificação 'cuvée' Charles de Gaulle

- São usados apenas os sucos da primeira pressão, os cuvées.
- Prensas mecânicas de baixa pressão.
- Uso da gravidade para evitar o bombeamento, evitando a oxidação.
- Desengace natural.
- Fermentação maloláctica.
- Sem filtração nem descoloração.
- Parcialmente envelhecido em carvalho.
- Uso mínimo de enxofre.
- Após o engarrafamento, o cuvée é envelhecido durante 36 meses sobre as borras.
- 7 g/l de licor de expedição.

Notas de prova

De cor dourada palha, possui aromas com notas muito finas de frutas cítricas, maçã, amêndoa ou talvez noz-moscada. No palato é um Champagne que exhibe uma complexidade notável, com uma mousse arejada e notas de frutas levemente cristalizadas.

Sugestões de servir

Ideal como aperitivo. À mesa acompanha bem carnes brancas, saladas e queijos. Servir a 8°C.



Pinot Noir 80%
Chardonnay 20%

20 cl	37.5 cl	75 cl	1.5 lt (MAGNUM)	3 lt (JEROBOAM)	6 lt (MATHUSALEM)
		Ref. 2031			





CHAMPAGNE
Jean-Noël
HATON
MAISON FONDÉE EN 1928

Da precisão nasce a elegância do Champagne Haton. Uma Maison familiar que produz cuvées carregadas de significados e emoções e promete momentos intensos de partilha.

Fundada em 1928, a sua História começa muitos anos antes – ainda no século XVII. O que traz aos seus Champagnes a singularidade de uma arte passada de geração em geração até aos dias de hoje.

Cada uma deixou a sua marca na Maison, mas, ao longo de tantos anos, todas trabalharam no mesmo sentido: o de aliar um profundo respeito pela terra a uma visão contemporânea do Champagne.

As referências Haton espelham isso mesmo e revelam uma riqueza aromática única, oriunda de uma variedade imensa de micro terroirs, e uma personalidade distinta, marcada por um estilo muito próprio de fazer Champagne.



CHAMPAGNE
JEAN NOEL HATON
DAMERY

RÉSERVE

BRUT

Com uma mistura bem equilibrada de três variedades de uvas (Pinot Meunier, Pinot Noir e Chardonnay), este Cuvée reflete todo o conhecimento da Maison de Jean-Noël Haton. .



- Envelhecimento: Pelo menos 3 anos.
- Aspeto: Cor amarelo palha com um belo brilho. Bolhas finas e abundantes.
- Aroma: Desenvolvem-se delicadas fragrâncias de pêssegos brancos, frutas cítricas e flor de laranjeira, seguidas de notas de avelãs e especiarias doces.
- Palato: Encorpado e generoso na boca com um excelente retro-olfato de frutas frescas. Um Cuvée complexo que oferece um final de grande persistência.

Sugestões de servir

Perfeito para um aperitivo e como um acompanhamento elegante para refeições mais requintadas.



35% Pinot Meunier

35% Pinot Noir

30% Chardonnay.

20 cl	37,5 cl	75 cl	1,5 lt (MAGNUM)	3 lt (JEROBOAM)	6 lt (MATHUSALEM)
	Ref. 8016	Ref. 8003	Ref. 8004	Ref. 8005	Ref. 8006

ROSÉ

BRUT

Champagne elaborado a partir da combinação equilibrada das castas Pinot Meunier, Chardonnay e Pinot Noir, com 10% a ser vinificado como vinho tinto. Este é um Champagne único, ideal para um aperitivo de verão.

- Envelhecimento: Pelo menos 3 anos.
- Aspeto: Cor rosa-framboesa salpicada de cobre que destaca a mousse branca cremosa.
- Aroma: Muito perfumado, aromas deliciosamente reveladores de frutas vermelhas frescas (groselhas e morangos). Com arejamento, frutos de caroço, abrunhos e raspas de laranja emergem para terminar com notas complexas de resina de pinheiro e um sabor ligeiramente torrado.
- Palato: Possui um ataque gourmet e distinto, com um final encorpado, generoso e soberbamente prolongado.

Sugestões de servir
 Ideal para um aperitivo de verão. Também exalta as sobremesas à base de frutas, especialmente a torta de morango.



35% Pinot Meunier
 30% Chardonnay
 35% Pinot Noir

20 cl	37,5 cl	75 cl	1,5 lt (MAGNUM)	3 lt (JEROBOAM)	6 lt (MATHUSALEM)
		Ref. 8007			



BLANC DE BLANCS

BRUT

Este é um Champagne «topo de gama» que reflete a complexidade e a elegância de um excelente Chardonnay cuidadosamente selecionado. É delicado e cheio de nuances, perfeito para um aperitivo ou como acompanhamento de frutos do mar.



- Envelhecimento: Pelo menos 4-6 anos.
- Aspeto: Cor dourada pálida com um cordão largo e contínuo de bolhas finas.
- Aroma: Floral e refinado, revelando aromas de rosa e flor de acácia. Com arejamento, frutas cítricas (tangerina-laranja), canela, algumas notas de flores secas, café torrado e um toque de tosta ilustram a perfeita maturidade do vinho.
- Palato: O ataque é fresco e cremoso, bem equilibrado com um agradável retro-olfato floral e de mel. Final suave e elegante.

Sugestões de servir

Perfeito para um aperitivo ou como acompanhamento de frutos do mar.



100% Chardonnay

20 cl	37,5 cl	75 cl	1,5 lt (MAGNUM)	3 lt (JEROBOAM)	6 lt (MATHUSALEM)
		Ref. 8008	Ref. 8009		

PURE BRUT NATURE

ZERO DOSAGE

Um champagne «puro» sem adição de qualquer licor de expedição: sem «maquilhagem» para os amantes de champagne, fresco e puro. De grande autenticidade, expressa verdadeiramente a essência das castas Pinot Noir e Chardonnay.

- Envelhecimento: Pelo menos 4 anos.
- Aspeto: Cor amarelo dourado com um brilho perfeito, efervescência soberba de bolhas delicadas formando um fluxo cremoso.
- Aroma: Complexo e elegante, com grande destaque para frutos de caroço (pêssegos brancos) e citrinos (toranjas e limões) com um final de brioche e notas de amêndoa, avelã torrada e casca de laranja.
- Palato: Bem equilibrado e encorpado com uma consistência fina revelando notas de geleia de marmelo e damascos cristalizados. O final é fresco e longo.

Sugestões de servir
 Perfeito como aperitivo ou para acompanhar
 peixe e marisco.



50% Chardonnay
 50% Pinot Noir.

20 cl	37,5 cl	75 cl	1,5 lt (MAGNUM)	3 lt (JEROBOAM)	6 lt (MATHUSALEM)
		Ref. 8010			



EXTRA INTENSE GRAND CRU

BRUT

Um Champagne que combina intensidade e elegância, produzido apenas com uvas provenientes de 4 zonas classificadas como Grand Cru: Bouzy, Ambonnay, Avize, Menil-sur-Oger. Entre 5 a 7% é vinificado em carvalho.



- Envelhecimento: Pelo menos 6 anos.
- Aspeto: A mousse é abundante ao servir. A efervescência forma uma delicada e persistente cadeia de bolhas finas. A cor é amarelo dourado com um belo brilho.
- Aroma: O nariz é elegante e fino, com notas de frutas frescas (groselha, pêssego e damasco) e frutas cítricas (toranja e laranja). A complexidade é adicionada por especiarias e um toque de flores secas.
- Palato: Fresco e generoso. O final é vivo e elegante, sugerindo uma dosagem subtil que não perturba o equilíbrio natural do vinho.

Sugestões de servir

Ideal como aperitivo ou para acompanhar peixes ao molho, ou carnes brancas.



50% Chardonnay

50% Pinot Noir.

20 cl	37,5 cl	75 cl	1,5 lt (MAGNUM)	3 lt (JEROBOAM)	6 lt (MATHUSALEM)
		Ref. 8011			

EXTRA VINTAGE

MILLÉSIME

Este champagne de prestígio é produzido a partir de uvas de parcelas selecionadas. 15% é vinificado em carvalho.

- Envelhecimento: Pelo menos 8 anos.
- Aspeto: De efervescência fina que liberta aromas delicados. Possui um manto amarelo deslumbrante e uma textura extremamente refinada.
- Aroma: Nariz complexo de frutas maduras (marmelo, mandarina), frutas cristalizadas e especiarias (gengibre e canela).
- Palato: Sensação na boca sedosa e sensação de plenitude. Sabor suave e subtil elevado por uma notável impressão de frescor alcançada por uma dosagem meticulosa. Acabamento de excelente duração.



Sugestões de servir

Perfeito como aperitivo ou para acompanhar pratos elegantes como lagosta com mini legumes, carpaccio de peixe-galo ou frango primavera com lagostim.



60% Chardonnay
 40% Pinot Noir.

20 cl	37,5 cl	75 cl	1,5 lt (MAGNUM)	3 lt (JEROBOAM)	6 lt (MATHUSALEM)
		Ref. 8012			

ESPUMANTE



CHAPIN & LANDAIS

LE BRUT DE CHAPIN

Crémant Brut produzido pelo Método Tradicional ou Champenoise, em que a segunda fermentação é realizada na própria garrafa. Este método é usado no champanhe e em espumantes de qualidade superior, como é este caso.

Produtor
Chapin & Landais
País de origem
França
Região
Loire
Tipo de Vinho
Crémant
Álcool
12,5%
Aroma
Frutas vermelhas e violetas
Palato
Com uma acidez equilibrada e um final longo e persistente
Temperatura
6-8°C

Notas de prova

De cor palha pálida, com bolhas finas, pontuais, este espumante tem aroma de tostas e fruta, juntamente com nítidas notas de citrinos. A acidez é equilibrada, possuindo um final elegante e persistente.

Sugestões

Ideal como aperitivo ou à sobremesa. À mesa acompanha bem peixes ou carnes brancas.



Chenin Blanc 90%
Chardonnay 10%

20 cl	37,5 cl	75 cl	1,5 lt (MAGNUM)	3 lt (JEROBOAM)	6 lt (MATHUSALEM)
		Ref. 6002			





CHAPIN & LANDAIS

CHAPIN ROSÉ BRUT

Crémant produzido pelo Método Tradicional ou Champenoise, em que a segunda fermentação é realizada na própria garrafa. Este método é usado no champanhe e em espumantes de qualidade superior, como é este caso.



Produtor
Chapin & Landais
País de origem
França
Região
Loire
Tipo de Vinho
Crémant
Álcool
12,5%
Aroma
Morango e Framboesa
Palato
Frutado e Equilibrado
Temperatura
6-8°C

Notas de prova

Cor rosa claro com tons de laranja.
Bouquet dominante frutado: aromas de morango e framboesa com ligeiras notas minerais. Paladar frutado, bem equilibrado com agradáveis bolhas refrescantes.

Sugestões

Ideal como aperitivo ou à sobremesa. À mesa acompanha bem peixes ou carnes brancas.



Cabernet Franc 100%

20 cl	37,5 cl	75 cl	1,5 lt (MAGNUM)	3 lt (JEROBOAM)	6 lt (MATHUSALEM)
		Ref. 6003			



CHAPIN & LANDAIS

LE GRAND SAUMUR

Saumur Brut foi uma das primeiras denominações criadas no Vale do Loire. Este Cuvée é produzido principalmente a partir da casta Chenin Blanc, através do Método Tradicional ou Champenoise, em que a segunda fermentação é realizada na própria garrafa. Este método é usado no champanhe e em espumantes de qualidade superior, como é este caso.

Produtor
Chapin & Landais
País de origem
França
Região
Loire
Tipo de Vinho
Crémant
Alcool
12,5%
Aroma
Refrescante, de flores brancas.
Palato
Mousse agradável, com boa duração.
Temperatura
6-8°C

Notas de prova

De cor amarela profunda com reflexos dourados, este Crémant tem uma estrutura aromática elegante de flores brancas. Mousse agradável, com boa duração no palato.

Sugestões

Acompanha na perfeição marisco, peixe magro e sobremesas frutadas.



Chenin Blanc 90%
Chardonnay 10%



20 cl	37,5 cl	75 cl	1,5 lt (MAGNUM)	3 lt (JEROBOAM)	6 lt (MATHUSALEM)
			Ref. 6004		

V. LAFAYETTE BLANC DE BLANCS

Espumante Mousseux fresco e frutado, ideal para ocasiões festivas



Produtor
Meyblum & Fils
País de origem
França
Região
Sul de França
Tipo de Vinho
Mousseux
Álcool
11,5%
Aspeto
Cor de trigo dourado, bolha fina e límpida.

Aroma

Fresco e frutado, notas de mel com predomínio de pêsego branco e alperce.

Palato

Refrescante, equilibrado e com final agradável.

Temperatura

8-10°C

Sugestões

Acompanha na perfeição marisco (ostras, cocktail de camarão) sendo também apreciado sozinho, como aperitivo.



Airen 100%

20 cl	37,5 cl	75 cl	1,5 lt (MAGNUM)	3 lt (JEROBOAM)	6 lt (MATHUSALEM)
		Ref. 7115			

V. LAFAYETTE ROSÉ

Espumante Mousseux frutado e aromático, ideal para ocasiões festivas

Produtor
Meyblum & Fils

Pais de origem

França

Região

Sul de França

Tipo de Vinho

Mousseux

Álcool

11,5%

Aspeto

Cor-de-rosa pálido brilhante com laivos de salmão.

Aroma

Nariz frutado com aromas a frutos vermelhos muito maduros.

Palato

Final amplo e longo.

Temperatura

8-10°C

Sugestões

Combina bem com sobremesas como tartes e cheesecake de morango.



Blend de castas tintas

20 cl	37,5 cl	75 cl	1,5 lt (MAGNUM)	3 lt (JEROBOAM)	6 lt (MATHUSALEM)
		Ref. 7116			



PROSECCO DOC EXTRA DRY

O Prosecco Contessa Giulia é um espumante com Denominação de Origem Protegida (DOP), elaborado pelo método Charmat, que consiste na segunda fermentação realizada em tanques.

As uvas passam por uma prensagem suave e o mosto inicia uma fermentação por cerca de 10 a 20 dias. Segue-se uma segunda fermentação a temperatura controlada, com adição de leveduras selecionadas, em tanques.



Produtor
Montresor
País de origem
Itália
Região
Veneto
Tipo de Vinho
Prosecco
Álcool
11%
Cor
Amarelo palha claro
Aroma
Aromas frescos, delicados e florais conduzindo a uma mousse macia.
Palato
Frutas de caroço maduras e acidez cítrica fresca
Temperatura
8-10°C

Notas de prova
De cor amarela palha clara, este Prosecco DOP revela aromas frescos, delicados e florais, conduzindo a uma mousse macia. Na boca mostra características de frutas de caroço maduras apoiadas por mineralidade e acidez cítrica fresca.

Sugestões
Excelente como aperitivo. Ideal também com pratos de peixe.



Glera (Prosecco) 100%

20 cl	37,5 cl	75 cl	1,5 lt (MAGNUM)	3 lt (JEROBOAM)	6 lt (MATHUSALEM)
		Ref. 9015			







CHATEAU ROUBINE

- CRU CLASSÉ -

No coração do Var entre Verdon e o Mediterrâneo, está o Chateau Roubine. Dos seus 72 hectares de vinhas, rodeadas por pinheiros e carvalhos, nascem vinhos reconhecidos como "Cru Classé" de Côtes de Provence.

Com uma grande variedade de castas, uma drenagem natural, uma orientação nascente/poente e solo argilo-calcário, a propriedade tem

condições privilegiadas para a produção destes vinhos de alta qualidade.

Resultado da aplicação de tecnologia de ponta e métodos de agricultura biológica, as referências do Chateau Roubine levam até à sua mesa o melhor que a região de Provence tem para oferecer.

CHATEAU ROUBINE

- CRU CLASSÉ -

CHATEAU ROUBINE

ROSÉ PREMIUM

CRU CLASSÉ

Um cuvée com as cores do sol e os aromas da Provence, que respeita a tradição vitivinícola da região, utilizando as mais modernas técnicas de vinificação. São utilizadas as 6 castas rosés mais emblemáticas da Provence para criar um blend único, originando um vinho delicado, muito aromático e elegante.



Produtor
Chateau Roubine
País de origem
França
Região
AOP Côtes de Provence
Ano
2021
Castas
35% Grenache, 35% Cinsault, 10%
Mourvèdre, 10% Syrah, 5% Tibouren,
5% Rolle

Álcool
13%
Cor
Rosa claro com tonalidades brilhantes
Aroma
Notas gourmet, nariz expressivo com
notas florais (jasmim e rosa) e de
especiarias (pimenta branca).
Temperatura
Servido a 8-10°C

NOTAS DE PROVA

Boca delicada com um belo aromático, exclusivo das Côtes de Provence. O Grenache preto cumpre o seu papel maravilhosamente entre um amplo bouquet (pequenos frutos vermelhos) e um final mineral.

SUGESTÕES

Combina na perfeição com aspic de aves ou peixe de mar grelhado com funcho.



Vinho Rosé Côte de Provence

20 cl	37,5 cl	75 cl	1,5 lt (MAGNUM)	3 lt (JEROBOAM)	6 lt (MATHUSALEM)
		Ref. 8013	Ref. 8014	Ref. 8015	

FRISANTES

LUNATO

Lambrusco Emilia IGT Sweet

Rosso/Bianco/Rosato

O Lambrusco é um vinho frisante tipicamente italiano. De sabor adocicado e fresco, ligeiramente gaseificado, resulta de uma fermentação natural das uvas tintas das várias castas de Lambrusco. É um vinho com baixo teor alcoólico, que deve ser bebido jovem.



Produtor
MEDICI ERMETE & FLIGLI

País de origem
Itália

Região
Reggio Emilia

Castas
Lambrusco Salamino, Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri

Tipo de Vinho
Vinho frisante

Álcool
8%

Aroma
Frutado, agradável e persistente.

Palato
Doce, frutado, fresco e harmonioso.

Cor
Amarelo claro / Rosé Claro / Vermelho Rubi

Temperatura Tinto
7-9°C / 10-12°C / 8-10°C

Como indicar na carta de vinhos
Lambrusco Emilia IGT White Sweet / Lambrusco Emilia IGT Red Sweet / Lambrusco Emilia IGT Red Sweet

Lunato Rosso	Lunato Bianco	Lunato Rosato
Ref. 4004	Ref. 4005	Ref. 4006

ESPIRITUOSAS



ROBY MARTON

Gin

Roby Marton é um Premium Dry Gin italiano de método "Mistura Fria" (Compound Gin), obtido através da infusão de um bouquet invulgar de 11 plantas aromáticas, clássicas e exóticas, com espírito neutro puro destilado em alambique Pot Still. Para manter inalterado todo o aroma das plantas, o espírito não é filtrado antes de ser delicadamente acabado com água pura.

Categoria
PREMIUM DRY GIN ITALIANO

Álcool
47%

Plantas Aromáticas
Bagas de zimbro, cascas de citrinos, canela, cravo, frutos vermelhos, sementes de anis, pimenta rosa, rábano, gengibre, raiz de alcaçuz.

Cor
Amarela clara

Notas de prova
Complexo, límpido e bem estruturado. O nariz é simultaneamente picante e cítrico, com um bom equilíbrio de alcaçuz, gengibre e zimbro. O palato é seco com um invulgar e persistente sabor picante exótico conferido pelo gengibre e pela pimenta rosa. Final seco com nota cítrica.

Sugestões
Saboreie o Roby Marton puro!

Modo ideal de servir
Agitar grandes cubos de gelo num copo largo de vinho e escorrer a água em excesso. Juntar Roby Marton e guarnecer com raspas de limão ou laranja e uma fatia de gengibre fresco. Terminar com alcaçuz ou canela e alguns grãos de pimenta rosa. Misturar com água tônica de qualidade e apreciar!



Álcool efetivo, % vol. 47

70 cl
Ref. 9003

200 cl
Ref. 9005



ROBY MARTON WHITE LABEL

Gin

Roby Marton White Label é uma edição exclusiva e limitada do único Premium Dry Gin italiano, com uma produção de apenas 11 mil garrafas, destinada aos apreciadores mais exigentes. É obtido através de uma diferente combinação das 11 plantas aromáticas utilizadas pela Roby Marton, clássicas e exóticas, com espírito neutro puro destilado em alambique Pot Still. Para manter inalterado todo o aroma das plantas, o espírito não é filtrado antes de ser delicadamente acabado com água pura.

Categoria
PREMIUM DRY GIN ITALIANO

Álcool
47%

Plantas Aromáticas
Bagas de zimbro, cascas de citrinos, canela, cravo, frutos vermelhos, sementes de anis, pimenta rosa, rábano, gengibre, raiz de alcaçuz.

Cor
Amarela clara

Notas de prova
Complexo, límpido e bem estruturado. O nariz é simultaneamente picante e cítrico, com um bom equilíbrio de alcaçuz, gengibre e zimbro. O palato é seco com um invulgar e persistente sabor picante exótico conferido pelo gengibre e pela pimenta rosa. Final seco com nota cítrica.

Sugestões
Saboreie o Roby Marton puro!

Modo ideal de servir
Agitar grandes cubos de gelo num copo largo de vinho e escorrer a água em excesso. Juntar Roby Marton e guarnecer com raspas de limão ou laranja e uma fatia de gengibre fresco. Terminar com alcaçuz ou canela e alguns grãos de pimenta rosa. Misturar com água tônica de qualidade e apreciar!



Álcool efetivo, % vol. 47

20 cl	37,5 cl	70 cl	1,0 lt	3 lt (JEROBOAM)	6 lt (MATHUSALEM)
		Ref. 9013			



SPRITZ

GARRONE SPRITZ é o licor base perfeito para a preparação do cocktail com mais glamour da atualidade: "Spritz Cocktail". O seu sabor fresco e único é obtido a partir da infusão de frutas, ervas e, especialmente, de laranja doce e amarga com um toque suave de baunilha.



Produtor
Garrone

País de origem
Itália

Tipo de Vinho
Licor

Álcool
11%

Aroma
Laranja amarga

Palato
Doce com final amargo delicado

Temperatura
Beber bastante fresco

Notas de prova
Delicadamente picante e doce, possui um sabor persistente levemente amargo.

Sugestões
O cocktail Spritz tornou-se uma bebida versátil, adequada para diferentes tipos de comida e momentos. Ideal para aperitivo e para acompanhar petiscos, como pequenas sanduíches, azeitonas e tapas.



Álcool efetivo, % vol. 11

20 cl	37,5 cl	70 cl	1,5 lt (MAGNUM)	3 lt (JEROBOAM)	6 lt (MATHUSALEM)
		Ref. 9012			



LIMONCELLO

Um autêntico limoeiro dentro de uma garrafa. Este licor é uma verdadeira especialidade italiana. Um gole é o suficiente para fazer sentir como se estivesse na ensolarada Riviera, na sombra refrescante de limoeiros. Aproveite depois de uma refeição, como uma Long Drink ou a acompanhar um sorvete. Inesquecível!

Produtor
Garrone

País de origem
Itália

Tipo de Vinho
Licor

Álcool
30%

Aroma
Cítricos

Palato
Limão

Temperatura
Gelado, retirado do congelador no momento de servir

Notas de prova
Doce e perfumado, traduz com riqueza os sabores do Mediterrâneo. É uma bebida fresca para ser apreciada bem fresca, tornando-se um digestivo perfeito.

Sugestões
Ideal como aperitivo e digestivo, em cocktails ou a acompanhar cafés ou gelados.



Álcool efetivo, % vol. 30



20 cl	37,5 cl	70 cl	1,0 lt	3 lt (JEROBOAM)	6 lt (MATHUSALEM)
		Ref. 9001			



BALDI
D R I N K S

IMPORTADOR EXCLUSIVO

✉ baldi.geral@grupojpm.pt
☎ +351 917 492 066

BALDI, Lda

Edifício Balanças Marques
Parque Industrial de Celeirós (2ª Fase)
Apart. 2376 - 4701-905 **Braga - PORTUGAL**