

CINCO

VIN DE SENS ● ● ● ● ●

CATÁLOGO DE VINHOS

Legenda



Classificação da Bebida



Uvas utilizadas na produção



Teor Alcoólico (Alcohol by volume)



Temperatura de Serviço Recomendada



Harmonização



Bobbejaan

Os vinhos Bobbejaan são elaborados em Swartland, África do Sul nos arredores da montanha de Paardeberg. O nome Bobbejaan significa babuíno na língua local (Afrikaans). É uma homenagem a este animal ícone da fauna sul-africana que além de ser dócil, gosta de comer uvas.



Bobbejaan White Blend 750ml



Vinho Branco



13%



6°C a 8°C



Roussanne | Chenin Blanc

Visual: Cor amarela esverdeada brilhante

Olfato: Toque de pêra seca e damasco.

Paladar: Na boca apresenta-se fresco e frutado com um toque de pêra desidratada e damasco.



Marisco, frango e curry.



Bobbejaan Red Blend 750ml



Vinho Tinto



14%



17°C



Shiraz | Mourvedre | Viognier

Visual: Rubi intenso

Olfato: Aromas de amoras pretas, cerejas e especiarias picantes.

Paladar: Um vinho frutado bem equilibrado, fresco com taninos suaves integrados e um final maravilhosos.



Carne vermelhas, massas e aperitivos.

CHIKIYAM






O nome Chikiyam - pronúncia "TCHI-KI-YAM" é uma homenagem à cidade indígena chamada Huarpe Chikiyam que era localizada onde hoje é Mendoza na Argentina. São vinhos fáceis, frescos e cheios de personalidade.



Chikiyam Red Blend 750ml

 Vinho Tinto

 13,3%  17°C

 40% Malbec, 35% Syrah, 25% Petit Verdot

Visual: Visualmente exibe um rosa intenso.

Olfato: Aromas de framboesa, ameixa, pimenta preta e notas sutis de baunilha.

Paladar: Em boca, apresenta uma entrada doce e amigável, de boa estrutura e acidez que dá vida ao corte.




Grelhados, assados, queijos intensos.



Chikiyam Reserva 750ml

 Vinho Tinto

 14%  16°C a 18°C

 60% Malbec, 40% Petit Verdot

Visual: Cor rubi intensa, profundo.

Olfato: Aromas de frutas vermelhas, especiarias, mirtilo e amoras.

Paladar: Na boca é intenso com taninos vibrantes de corpo pleno, potente, porém delicado.



Carnes vermelhas, massas ao molho vermelho.








Vinhos elaborados no surpreendente terroir na região sul de Mendoza chamada San Rafael. A enóloga Ximenez busca elaborar vinhos que expressem o terroir onde a madeira complementa o corpo.
Uma verdadeira explosão de aromas e sabores.



Eulen Identidad Torrontés 750ml

 Vinho Branco

 12,4%  8°C

 Torrontés

Visual: Cor amarelo-brilhante com reflexos esverdeados.

Olfato: Apresenta aromas intensos de flores brancas, frutas cítricas e sutis notas herbáceas.

Paladar: Refrescante e equilibrado.




Peixes, comida Tailandesa e massas



Eulen Identidad Chardonnay 750ml

 Vinho Branco

 12,4%  8°C

 Chardonnay

Visual: Cor amarelo sutil com reflexo esverdeados.

Olfato: Tem aromas que lembram abacaxi e maçã verde.

Paladar: Corpo média, equilibrada acidez que proporciona refrescância no final.



Proteína branca, comida Japonesa e queijo de cabra.





Eulen Identidad Cabernet Sauvignon 750ml

 Vinho Tinto

 13,5%  17°C

 Cabernet Sauvignon

Visual: Cor vermelha-rubi intensa.

Olfato: Aromas de especiarias do tipo pimenta-branca, combinados com notas de frutas vermelhas.

Paladar: Apresenta um ótimo balanço entre acidez e taninos.



Proteína vermelha, grelhados, massas com molhos a base de carne.



Eulen Identidad Malbec 750ml

 Vinho Tinto

 13,6%  17°C

 Malbec

Visual: Intensa coloração vermelho violáceo brilhante.

Olfato: Aromas varietais próprios da variedade (cereja negra, vermelhas e morangos).


Paladar: Excelente estrutura com grande volume e persistência de frutas vermelhas em boca.



Chorizo, massas, queijos e semi-duros



Eulen Identidad Malbec-Syrah 750ml

 Vinho Tinto

 14%  17°C

 Syrah

Visual: Intensa coloração púrpura e brilhante.

Olfato: Apresenta aromas de framboesa, ameixa, pimenta preta com delicadas notas de baunilha.

Paladar: Vinho jovem de corpo médio e com final refrescante.




Massas, risotos leves e pratos não condimentados.





Eulen Identidad Cabernet Sauvignon 750ml

 Vinho Tinto  13,5%  17°C
 Cabernet Sauvignon

Visual: Cor vermelha-rubi intensa.

Olfato: Aromas de especiarias do tipo pimenta-branca, combinados com notas de frutas vermelhas.


Paladar: Apresenta um ótimo balanço entre acidez e taninos.



Proteína vermelha, grelhados, massas com molhos a base de carne.



Eulen Identidad Malbec 750ml

 Vinho Tinto  13,6%  17°C
 Malbec

Visual: Intensa coloração vermelho violáceo brilhante.

Olfato: Aromas varietais próprios da variedade (cereja negra, vermelhas e morangos).





Paladar: Excelente estrutura com grande volume e persistência de frutas vermelhas em boca.



Chorizo, massas, queijos e semi-duros



Eulen Identidad Malbec-Syrah 750ml

 Vinho Tinto  14%  17°C
 Syrah

Visual: Intensa coloração púrpura e brilhante.

Olfato: Apresenta aromas de framboesa, ameixa, pimenta preta com delicadas notas de baunilha.

Paladar: Vinho jovem de corpo médio e com final refrescante.



Massas, risotos leves e pratos não condimentados.





Eulen Família Malbec 750ml

 Vinho Tinto

 14,8%  17°C

 Malbec

Visual: Cor púrpura-escuro.

Olfato: Aroma complexo, em destaque pêssego, tangeria, limão e goiaba.

Paladar: Refinado, bem estruturado, sedoso e com taninos definidos, a final é longa, elegante e balanceada.




Chorizo, massas, queijos e semi-duros



Eulen Família Cabernet Sauvignon 750ml

 Vinho Tinto

 15,3%  17°C

 Cabernet Sauvignon

Visual: Cor grená intensa.

Olfato: Madura, elegante e complexo com frutas como cereja e amora.

Paladar: Estrutura corpulenta e seus refinados taninos oferecem um bom equilíbrio entre álcool e acidez.




Carnes vermelhas, grelhados, queijos e massas com molho intenso

ROGO


São vinhos elaborados em Maipú, Mendoza. Rogo significa fogo e é uma homenagem a cultura incorporada por descendentes de italianos do produtor que tinham a tradição de ascender o fogo após a colheita como uma forma de reunir a família para celebrar.



Rogo White Blend 750ml

 Vinho Branco

 12,9%  6°C a 8°C

 Chardonnay | Chenin Blanc

Visual: Cor amarela esverdeada brilhante com reflexos dourados.

Olfato: Aromas de pêsego, manga, maçã verde.


Paladar: Na boca apresenta-se como um vinho de estrutura média e acidez equilibrada.






Carnes brancas, queijos e massas ao molho branco.



Rogo Varietal Collection Malbec 750ml

 Vinho Tinto

 13,9%  17°C

 100% Malbec

Visual: Cor vermelha intensa, brilhante, exuberante e vistosa.

Olfato: Tem aromas intensos que lembram frutas como ameixa.

Paladar: Habilmente equilibrado com taninos refinados que são muito bem encorpados no final.






Chorizo, massas, queijos e queijos semi-duros



Rogo Reserva Cabernet Franc 750ml

 Vinho Tinto

 14,9%  17°C

 100% Cabernet Franc

Visual: Cor vermelha brilhante e profunda.

Olfato: Tem aromas de especiarias e pimentões.

Paladar: Apresenta uma grande presença de corpo e um final médio e delicado.



Carnes vermelhas, grelhados, queijos e massas com molho intenso





Rogo Reserva Pinot Noir 750ml

 Vinho Tinto
 100% Pinot Noir

 13,6%  17°C

Visual: Intensa coloração púrpura e brilhante.

Olfato: Apresenta aromas de framboesa, ameixa, pimenta preta com delicadas notas de baunilha.

Paladar: Vinho jovem de corpo médio e com final refrescante.



Carnes leves e massas com molhos vermelhos ou funghi.



My Winery

CAZZARI



Espumante

A linha numérica de vinhos My Winery é conceitual. Busca a expressão máxima do terroir, ou seja, estilos representativos de suas regiões.

Cazzari é uma marca própria de espumantes, elaborados na Serra Gaúcha, que preza por equilíbrio, leveza e frescor.



Espumante My Winery 01 Brut 750ml

 Espumante
 Chardonnay / Riesling

 12,5%  6°C à 8°C

Visual: Cor amarela clara, com perlage fina e elegante.

Olfato: Leve e refrescante com aromas de frutas brancas frescas como pêra, maçã e abacaxi.

Paladar: Notas que lembram frutas brancas, frescas e cítricas.




Frutas, massas, peixes, frutos do mar, aves e carnes branca.






My Winery 02 750ml

 Vinho Tinto

 15,5%  16°C à 18°C

 Tannat 40% Merlot 20% Cab. Franc 20%

Visual: Vermelho rubi intenso, límpido e brilhante.

Olfato: No olfato é agradável, lembrando frutas vermelhas, com algumas notas de pimentão verde, pimenta, e baunilha evidenciando a passagem pelo carvalho.

Paladar: Em boca é equilibrada, acidez e taninos presentes, porém macios e delicados.



Harmonizações: proteína vermelha, carnes de exóticas, hambúrguer e embutidos.



My Winery Bag-In-Box Branco 3L

 Vinho Branco

 12%  8°C

 Corte

Visual: Cor amarelo palha com reflexos esverdeados.

Olfato: Notas cítricas com aromas que remetem a flor de laranjeira, limão, abacaxi e pêssegos.


Paladar: Acidez refrescante, volume de boca médio e retrogosto frutado. Equilibrado e de fácil agrado.



Frituras, massas, peixes, frutos do mar, aves e carnes branca.



My Winery Bag-In-Box Tinto 3L

 Vinho Tinto

 12%  16 a 18°C

 Corte

Visual: Rubi profunda com reflexos violetas.

Olfato: Frutas vermelhas intensas como ameixas, amora, mirtilos e marangos.

Paladar: Taninos macios e aveludados de média intensidade. Acidez baixa. Retrogosto de cerejas e final de boca adocicada.



Pizzas, proteínas vermelhas, massas.





Espumante Cazzari Brut Branco 750ml

 Espumante  11.5%  6°C à 8°C
 Chardonnay / Pinot Noir / Riesling

Visual: Perlage fina, elegante e persistente, de coloração amarelo pálido com reflexos esverdeados.

Olfato: Aromas de damasco e frutas brancas como maçã e pera.





Paladar: Equilibrado com ótimo volume e cremosidade.



Aves, peixes, carnes brancas, saladas, massas e queijos de textura mole.



Espumante Cazzari Brut Rosé 750ml

 Espumante  11%  6°C à 8°C
 Chardonnay 30% / Pinot Noir 70%

Visual: Elegante, fresco e refrescante.

Olfato: Aromas de frutas vermelhas com leve toque floral.

Paladar: Agradável e elegante. Com ótimo equilíbrio entre acidez e açúcar.





Retrogosto: Marcando intensamente o frutado.



Peixes, saladas culinária japonesa, risotos e queijos.



Espumante Cazzari Moscato 750ml

 Espumante  8%  4°C à 6°C
 Moscato R2

Visual: Elegante e leve decoloração amarelo clara.

Olfato: Aromas florais intensos e de frutas maduras como melão e abacaxi.

Paladar: Grande frescor e suavidade.



Sobremesas como tortas, mousses e sorvetes.



RITO




Elaborados no Maule, Rito representa a tradição familiar de cuidar da terra, dos vinhedos e vinificar. Rito é uma arte que passa de geração à geração mantendo viva a nossa história e conhecimento. Rito é a nossa alma.



Rito Sauvignon Blanc 750ml

 Vinho Branco

 13,5%  8°C

 Sauvignon Blanc

Visual: Este vinho é de cor amarelo pálido com notas verdes.

Olfato: No nariz predomina o frutado com notas cítricas, flores brancas combinado com caracteres de maçã verde e pêssegos brancos.


Paladar: Na boca está vivo, apresenta uma boa acidez que combinada com notas mineiras o tornam um vinho muito equilibrado, dando uma sensação de frescor.




Petiscos do mar como camarão, ostras, também pode ser combinado com sushi e sopas frescas.



Rito Merlot 750ml

 Vinho Tinto

 13,5%  16°C a 18°C

 Merlot

Visual: Predominante a cor violeta

Olfato: Um vinho que entrega grande intensidade aromática com notas de ameixa madura e cerejas pretas, apresenta notas delicadas de cacau, pimenta, café e carvalho francês tonado média.

Paladar: Na boca apresenta um estrutura média equilibrada entre as suas características frutadas e o envelhecimento em carvalho francês.

É um vinho com taninos redondos e maduros. Final elegante e persistência média-alta.



Carnes brancas e vermelhas, bem como queijos macio e fruta. Também é recomendado com todos os tipos de risotos.





Rito Carmenère 750ml

 Vinho Tinto

 13,5%  16°C a 18°C

 Carmenère

Visual: Este vinho tem uma cor púrpura avermelhada intensa.

Olfato: Notas de fruta vermelha e preta combinadas com especiarias como pimenta-do-reino, café e um perfil equilibrado de carvalho francês.

Paladar: Na boca este vinho é encorpado, concentração médio-alta, frutado expressivo, bem estruturado e com taninos maduros.






Carnes vermelhas ou brancas, pizzas, massas e pratos apimentado.



Rito Reserva Chardonnay 750ml

 Vinho Tinto

 13,5%  8°C

 Chardonnay

Visual: Este vinho é de cor amarela com notas douradas.

Olfato: No nariz predominam o frutado tropical como manga ou mamão, pêssego maduro ou baunilha.


Paladar: Na boca tem uma boa acidez, muito frutado e combinado com notas minerais tomam-no um vinho muito equilibrado, conferindo um sensação de frescor.




Salmão, lagosta, frutos do mar, saladas e carnes.



Rito Reserva Pinot Noir 750ml

 Vinho Tinto

 13,5%  16°C a 18°C

 Pinot Noir

Visual: Coloração rubi.

Olfato: No nariz predominam aromas elegantes e maduros de morango, figos secos e chá preto.

Paladar: Corpo médio, com um paladar suave e sedoso. Notas de morango, figo seco e tabaco. Taninos macios e acidez suficiente para manter a vinho vivo.



Peixes como corvina, salmão, também pode ser acompanhado de carnes vermelhas ou queijos brancos.






Rito Gran Reserva Carmenère 750ml

 Vinho Tinto

 13,5%  16°C a 18°C

 Carmenère

Visual: Cor púrpura avermelhada intensa

Olfato: Notas de frutas vermelhas ou preta combinadas com especiarias como pimento-do-reino, café e um perfil refinado de carvalho francês.

Paladar: Na boca o vinho é macio, média alta concentração, frutado expressivo bem estruturado e com tanino maduro.



Carnes vermelhas ou brancas, massas e pratos apimentado.




FAMILIA BRESESTI

DESDE 1967


Breستی é uma família de pequenos produtores descendentes de italianos que vinificam em média de 40.000 garrafas por safra em Las Violetas, Canelones, Uruguai. A fermentação acontece em tanques de concreto que são enterrados.



Breستی Linha Hist. Sauv. Blanc 375ml / 750ml

 Vinho Branco

 11,5%  10°C

 Sauvignon Blanc

Visual: Cor amarela pálida e esverdeada

Olfato: Aroma complexo, se destaca entre eles o aroma de pêssego, toranja, limão e goiaba.

Paladar: Em boca é suave e refrescante com uma acidez muito equilibrada e agradável.



Carpaccio, queijos, peixes, molhos cítricos, frutos do mar e risotos.





Breستي Linha Hist. Cab. Franc Rosé 375ml / 750ml


 Vinho Rosé  13.5%  10°C

 100% Cabernet Franc

Visual: Cor delicada e atraente sendo um rosé ténue, rico em aroma remetente a frutas vermelhas e flores.

Olfato: Lembra frutas vermelhas frescas.

Paladar: Podemos destacar seu frescor e leveza, seguidos de uma acidez bem viva.

 Frutos do mar, comida oriental.



Breستي Linha Hist. Cab. Sauv. 375ml / 750ml


 Vinho Tinto  12%  16°C

 Cabernet Sauvignon

Visual: Cor rixa brilhante e intensa típica dos vinhos Cabernet Sauvignon.

Olfato: Aromas de framboesa, ameixas e frutas vermelhas, notas de café, baunilha e tabaco pode ser percebidas.

Paladar: Frutado e suculento com taninos macios, retrogosto remente a frutas.

 Proteína vermelha, molhos, antepastos e queijo.



Breستي Linha Hist. Merlot-Tannat 375ml / 750ml


 Vinho Tinto  12%  16°C

 Merlot-Tannat

Visual: Cor jovem e viva típica das variedades onde cada uma equilibra suas nuances.

Olfato: Equilibrado e frutado, com uma expressão única que lembra frutas negras.

Paladar: Na boca é redondo, com taninos maduros e acidez equilibrada.

 Queijos leves, massas risotos.






Breستي Pequeñas Colecciones Arinarnoa 750ml

 Vinho Tinto

 13%

 16°C

 Arinarnoa

Visual: Cor violeta brilhante e intensa.

Difusa: Apresenta-se fresco com aromas que lembram hortelã, mirtilo, frutas vermelhas e especiarias.


Paladar: Em boca taninos sedosos se equilibram com uma acidez fantástica.



Carnes grelhadas, queijos e massas intensas.




Breستي Pequeñas Colecciones Cab. Franc. 750ml

 Vinho Tinto

 12%

 16°C

 Cabernet Franc

Visual: Cor vermelha escura e brilhante como um característico Cabernet Franc.

Difusa: Aromas de framboesas, ameixas e frutas vermelhas em destaque.


Paladar: Intenso e refrescante com grande personalidade, tem um final persistente e agradável.



Vitela ao forno, codornas recheadas.




Breستي Pequeñas Colecciones Cab. Sauv 750ml

 Vinho Tinto

 13%

 16°C

 Cabernet Sauvignon

Visual: Cor rosa intensa e brilhante típica dos vinhos Cabernet.

Difusa: Aromas de framboesas, ameixa e frutas vermelhas, notas de pimenta preta, hortelã, manjeriço e café.

Paladar: Intenso e refrescante com acidez equilibrada e taninos macios, com um leve retrogosto frutado e picante.



Proteínas vermelhas, massas com molhos e especiarias, queijos duros.






Breستي Pequeñas Colecciones Tannat 750ml

 Vinho Tinto

 14%

 16°C

 Cabernet Sauvignon

Visual: Cor púrpura intensa e brilhante.

Difusa: Aromas de frutas vermelhas, café, baunilha e chocolate provam ser o equilíbrio perfeito.


Paladar: Em boca se mostra estruturada delicada e refrescante com taninos macios e intensos.



Carnes de caça, cordeiro, queijos fortes.




Breستي Tannat Premium 750ml

 Vinho Tinto

 15%

 16°C

 Tannat

Visual: Cor de ameixa preta profunda e intensa, típica de um ótimo Tannat.

Difusa: Notas de frutas vermelhas maduras bem expressivas e delicadas.

Paladar: Mostra-se untuoso e corpulento com taninos macios, acidez refrescante com persistência sustentada na fruta.



Carnes de caça, massas recheadas e com especiarias, além de sobremesas à base de chocolate amargo

CINCO

VIN DE SENS ● ● ● ● ●

comercial@cincodistribuicao.com.br

WhatsApp: (61) 99274-2092