

Blanic

CATÁLOGO DE
VINHOS & AZEITES

VINHOS

CUENTOS DEL FUEGO



VINHOS CHILENOS SELECIONADOS

Os vinhos Cuentos del Fuego são narrativas engarrafadas que nos transportam pela mágica Tierra del Fuego chilena. Inspirados nos povos originários da região, cada gole revela saberes ancestrais e cotidianos em um universo de sabores e aromas únicos.

Produzidos com uvas selecionadas do vinhedo El Peñasco, no Valle de Loncomilla, expressam a harmonia entre natureza exuberante, dedicação da vinícola e respeito ao meio ambiente.

Nas garrafas de Cuentos del Fuego, frutas maduras e notas frescas de ervas se entrelaçam, resultando em vinhos envolventes, de final suave e memorável.

Cada taça dos vinhos Cuentos del Fuego é uma experiência envolvente que nos conecta à essência da Tierra del Fuego, despertando emoções e permitindo que desfrutemos de um legado ancestral em cada gota.

Descubra a magia desses vinhos — uma ode à tradição, à terra e aos povos que habitam essa região há séculos.



SKU 3.300.0014 | **NCM** 22042100 **56/CX**

BRANCO SUAVE

VALLE DE LONCOMILLA | TEOR ALCOÓLICO 12%

Um vinho de cor amarelo palha intenso, com aroma de boa intensidade destacando notas cítricas e tropicais, e paladar fresco e equilibrado com boa acidez.

É ideal como aperitivo, também acompanha bem saladas, sushi, peixes ou carnes brancas e com queijos frescos, como cabra.

COMPOSIÇÃO **BLEND**

EAN **7908622700588** | DUN **17908622700585** | 750 ML

SKU 3.300.0013 | **NCM** 22042100 **56/CX**



SAUVIGNON BLANC

VALLE DE LONCOMILLA | TEOR ALCOÓLICO 12,5%

Um vinho de cor amarelo claro com tons esverdeados, apresentando aromas delicados e elegantes de limão, abacaxi e maçãs verdes, e um paladar equilibrado em acidez, com excelente estrutura, vivacidade e frescor.

Frutos do mar picantes, sushi, peixe branco, macarrão com molho pesto. Também com queijos frescos, como cabra e feta. É ideal como aperitivo.

COMPOSIÇÃO **SAUVIGNON BLANC**

EAN**7908622700557** | DUN **17908622700554** | 750 ML



SKU 3.300.0019 | **NCM** 22042100 **56/CX**

ROSÉ

VALLE DE LONCOMILLA | TEOR ALCOÓLICO 12,5%

Um vinho rosado com aroma delicado e expressivo, destacando notas de frutas vermelhas e flores, e um paladar equilibrado, vibrante e fresco.

Ideal como aperitivo, acompanha bem saladas, sushi, peixes ou carnes brancas e queijos frescos como o de cabra e o feta. Servir entre 10ºC a 12ºC.

COMPOSIÇÃO **CARMENERE**

EAN **7908622700564** | DUN **17908622700561** | 750 ML

SKU 3.300.0022 | **NCM** 22042100 **56/CX**



PINOT NOIR

VALLE DE LONCOMILLA | TEOR ALCOÓLICO 12,8%

Um vinho de cor rubi de leve intensidade, com aromas intensos de frutas vermelhas, notas florais e baunilha, e no paladar revela taninos macios, bom frescor, equilíbrio excelente e final persistente.

Acompanha com sushi, atum, queijos brie e camembert
COMPOSIÇÃO **PINOT NOIR**

EAN **7908622700571** | DUN**17908622700578** | 750 ML



SKU 3.300.0021 | **NCM** 22042100 **56/CX**

CARMENERE

VALLE DE LONCOMILLA | TEOR ALCOÓLICO 13,5%

Um vinho de cor rubi profundo com aromas intensos de frutas vermelhas maduras, café e pimenta, equilibrado no paladar com taninos redondos, sabores de frutas vermelhas, chocolate amargo, geleia de ameixa e especiarias, e final persistente.

Queijos saborosos como cheddar e suiço. Combina bem com rosbife, lombos de carne e massas.

COMPOSIÇÃO **CARMENERE**

EAN **7908622700540** | DUN **17908622700547** | 750 ML

| ENVELHECIMENTO **3 MESES EM GARRAFA**

SKU 3.300.0020 | **NCM** 22042100 **56/CX**



CABERNET SAUVIGNON

VALLE DE LONCOMILLA | TEOR ALCOÓLICO 12,5%

Um vinho de cor vermelho rubi profundo com tons roxos, apresentando aromas de frutas vermelhas, notas de rosas vermelhas, cassis e doce de baunilha, e no paladar é leve, agradável de beber, com taninos macios que complementam um final longo na boca.

Sirva com carnes vermelhas, rosbife, pato com molhos de carne doce e azeda, queijos gruyere e camembert.

COMPOSIÇÃO **CABERNET SAUVIGNON**

EAN **7908622700533** | DUN **17894567892389** | 750 ML

| ENVELHECIMENTO **4 MESES EM GARRAFA**



SKU 3.300.0018 | **NCM** 22042100 **56/CX**



RESERVA PINOT NOIR

VALLE DE LONCOMILLA | TEOR ALCOÓLICO 13%

Um vinho de cor rubi brilhante com aromas de ameixa, cerejas pretas e notas terrosas, apresentando um paladar fresco e equilibrado, com final de baunilha, carvalho e cerejas. Possui corpo elegante e uma persistência agradável.

Saladas temperadas, peixe com molhos cremosos e picantes, aves e comida japonesa. Sirva como aperitivo com todos os tipos de queijos e nozes.

COMPOSIÇÃO **PINOT NOIR**

EAN **7908622700618** | DUN **17908622700615** | 750 ML

AMADURECIMENTO **8 MESES EM BARRICA DE CARVALHO FRANCÊS** (50% PRIMEIRO USO, 25% SEGUNDO USO, 25% TERCEIRO USO).



SKU 3.300.0017 | **NCM** 22042100 **56/CX**

RESERVA CARMENERE

VALLE DE LONCOMILLA | TEOR ALCOÓLICO 13%

Um vinho de cor vermelho rubi profundo com tons violáceos, apresentando aromas de amoras, ameixas e um toque tostado da barrica, com paladar macio, sabores de frutas vermelhas e especiarias, sendo uma experiência suave, frutada e complexa.

Carnes vermelhas, ideal com ensopado de carne bovina, costeletas de porco e uma variedade de queijos macios e maduros, como brie ou camembert.

COMPOSIÇÃO **CARMENERE**

EAN **7908622700601** | DUN **17908622700608** | 750 ML

AMADURECIMENTO **8 MESES EM BARRICA DE CARVALHO FRANCÊS** (50% PRIMEIRO USO, 25% SEGUNDO USO, 25% TERCEIRO USO).

SKU 3.300.0016 | **NCM** 22042100 **56/CX**



RESERVA CABERNET SAUVIGNON

VALLE DE LONCOMILLA | TEOR ALCOÓLICO 13,5%

Um vinho de cor rubi intenso, com aroma delicado de rosas vermelhas e mentol, notas de chocolate, cassis, baunilha e carvalho tostado. No paladar, é complexo e poderoso, com corpo e um final agradável.

Carnes vermelhas grelhadas e ensopados leves. Perfeito com rosbife, entrecôt de carne bovina e variedade de queijos maturados.

COMPOSIÇÃO **CABERNET SAUVIGNON**

EAN **7908622700595** | DUN **17908622700592** | 750 ML

AMADURECIMENTO **8 MESES EM BARRICA DE CARVALHO FRANCÊS** (50% PRIMEIRO USO, 25% SEGUNDO USO, 25% TERCEIRO USO).



SKU 3.300.0015 | **NCM** 22042100 **104/CX**

GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON

VALLE DE LONCOMILLA | TEOR ALCOÓLICO 13,5%

Um vinho de cor púrpura com aromas de amoras, ameixas e nozes, notas de carvalho tostado, paladar macio e estruturado com taninos aveludados, final longo e persistente na boca.

Este vinho é perfeito com costeletas de cordeiro, rosbife e costeletas de porco, carne bovina e uma variedade de queijos fortes, como Muenster, Gruyère e queijos de veio azul.

COMPOSIÇÃO **CABERNET SAUVIGNON**

EAN **7908622700625** | DUN **17908622700622** | 750 ML

AMADURECIMENTO **12 MESES EM BARRICA DE CARVALHO FRANCÊS** (50% PRIMEIRA UTILIZAÇÃO, 25% SEGUNDO USO, 25% TERCEIRO USO).

PRODUTTORI IN CLAVESANA

A Cantina Clavesana é uma vinícola fundada em 1959,graças a 32 corajosos enólogos da cidade de Clavesana.

A cooperativa conta com 230 parceiros e cultiva 380 hectares de vinhedos em suas colinas, a cerca de 400 m acima do nível do mar.

Entre seus cultivos de destaque estão as uvas Dolcetto, Barbera, Nebbiolo e também Chardonnay.

VINHOS ITALIANOS SELECIONADOS





SKU 3.300.0033 | **NCM** 22042100 **120/CX**

TERRA SPUMANTE BRUT PIEMONTE DOC

PIEMONTE | TEOR ALCOÓLICO 12,5%

Um espumante de cor amarelo pálido com reflexos verdes, perlage muito fina e persistente, coroa consistente. Possui aroma de crosta de pão, cítricos e lácteos, e paladar com boa acidez, complexidade, persistência e cremosidade.

Todos os tipos de pratos, principalmente risotos, gnocchi de batatas, legumes gratinados, sushi e peixe grelhado.

COMPOSIÇÃO **CHARDONNAY E PINOT NOIR**

EAN **8006058201828** | DUN **18006058201825** | 750 ML

AMADURECIMENTO **1ª FERMENTAÇÃO EM BARRIL DE INOX POR 50 DIAS. 2ª FERMENTAÇÃO EM GARRAFA POR 20 MESES, APÓS 30 DIAS ABERTURA E DOSAGEM FINAL.**

SKU 3.300.0005 | **NCM** 22041090 **120/CX**

MITO EXTRA BRUT ALTA LANGA DOCG



PIEMONTE | TEOR ALCOÓLICO 12,5%

Um espumante de cor amarelo palha, com perlage muito fina e persistente, aromas secundários intensos de fermento e pão crocante, e paladar saboroso, cheio e equilibrado, com um final persistente.

Todos os tipos de prato. Perfeito para refeições requintadas, mas também para pratos como risoto, massas e sopas à base de peixe, crudités, sushi e pato.

COMPOSIÇÃO **CHARDONNAY E PINOT NOIR**

EAN **8006058000438** | DUN **18006058000435** | 750 ML

AMADURECIMENTO **1ª FERMENTAÇÃO EM BARRIL DE INOX POR 50 DIAS. 2ª FERMENTAÇÃO EM GARRAFA POR 50 DIAS, MAIS 30 MESES EM GARRAFA, MAIS 30 DIAS PARA ABERTURA E DOSAGEM FINAL.**

ENVELHECIMENTO **36 MESES EM GARRAFA.**



SKU 43.000.001 | **NCM** 22042100 **96/CX**

ALTA LANGA DOCG BLANC DE NOIR

PIEMONTE | TEOR ALCOÓLICO 12,5%

Um espumante de coloração amarelo palha, com perlage fina e elegante. Elaborado a partir de Pinot Noir pelo método clássico, apresenta acidez refrescante e equilibrada, trazendo vivacidade ao paladar. No aroma, surgem notas delicadas de doces sutis e frutas secas, com um leve toque de pão fresco.
Versátil, harmoniza com diversos pratos, especialmente risotos, massas e preparações à base de peixe, como sushi, além de surpreender quando combinado com trufas

COMPOSIÇÃO **PINOT NOIR**

EAN **894567892337** | DUN **17894567892334** | 750 ML

AMADURECIMENTO **1ª FERMENTAÇÃO EM BARRIL DE INOX POR 50 DIAS. 2ª FERMENTAÇÃO EM GARRAFA POR 20 MESES, APÓS 30 DIAS ABERTURA E DOSAGEM FINAL.**

ENVELHECIMENTO **36 MESES EM GARRAFA**

SKU 3.300.0170 | **NCM** 22042100 **96/CX**

ALTA LANGA DOCG BLANC DE BLANCS



PIEMONTE | TEOR ALCOÓLICO 12,5%

Um espumante de coloração amarelo com reflexos dourados, de perlage fina e persistente. No paladar, é cremoso e envolvente, com final longo. No aroma, destacam-se notas de frutas amarelas e delicados toques de camomila.

Versátil, harmoniza com diversos pratos, como risotos, massas, peixes, sushi e pato, além de surpreender ao lado de trufas.

COMPOSIÇÃO **CHARDONNAY**

EAN **7894567892320** | DUN **17894567892327** | 750 ML

AMADURECIMENTO **1ª FERMENTAÇÃO EM BARRIL DE INOX POR 50 DIAS. 2ª FERMENTAÇÃO EM GARRAFA POR 50 DIAS, MAIS 30 MESES EM GARRAFA, MAIS 30 DIAS PARA ABERTURA E DOSAGEM FINAL.**

ENVELHECIMENTO **36 MESES EM GARRAFA.**



SKU 33.000.169 | **NCM** 22042100 **96/CX**

ALTA LANGA DOCG ROSÉ

PIEMONTE | TEOR ALCOÓLICO 12,5%

Um espumante de coloração rosé pálido, com perlage vibrante e delicada. No paladar, apresenta-se crocante e encorpado, com sabor marcante. No aroma, revela notas persistentes de pequenas frutas vermelhas.

Versátil, harmoniza com diversos pratos, como risotos, massas, peixes, sushi e pato, além de surpreender ao lado de trufas.

COMPOSIÇÃO **PINOT NOIR**

EAN **7894567892344** | DUN **17894567892341** | 750 ML

AMADURECIMENTO **1ª FERMENTAÇÃO EM BARRIL DE INOX POR 50 DIAS. 2ª FERMENTAÇÃO EM GARRAFA POR 20 MESES, APÓS 30 DIAS ABERTURA E DOSAGEM FINAL.**

ENVELHECIMENTO **36 MESES EM GARRAFA.**

VINHOS

SKU 3.300.0036 | **NCM** 22042100 **120/CX**

TERRA ROERO ARNEIS DOCG



PIEMONTE | TEOR ALCOÓLICO 13,5%

Um vinho de cor amarelo com notas verdes, aromas de especiarias e vegetais, e paladar com boa amplitude, final levemente quente e salgado.

Massa de manteiga e salvia, carne branca, sushi, frios e queijos frescos. Excelente com caprese de tomate e mozzarella.

COMPOSIÇÃO **ARNEIS**

EAN **8006058000230** | DUN **8006058200302** | 750 ML

AMADURECIMENTO **BARRIL DE INOX POR 6 MESES.**

SKU 3.300.0024 | **NCM** 22042100 **120/CX**

TERRA DOGLIANI SUPERIORE DOCG



PIEMONTE | TEOR ALCOÓLICO 14%

Um vinho de cor rubi intenso, aroma de frutas maduras com notas de cereja, e paladar equilibrado, fresco, ácido e com notas de amargor.

Massas em geral, ao molho de carne, carne assada, legumes recheados e cogumelos.

COMPOSIÇÃO **DOLCETTO**

EAN **8006058000537** | DUN **8006058200678** | 750 ML

AMADURECIMENTO **BARRIL DE INOX POR 6 MESES.**
ENVELHECIMENTO **12 MESES EM GARRAFA.**



SKU 3.300.0008 | **NCM** 22042100 **120/CX**

TERRA BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC

PIEMONTE | TEOR ALCOÓLICO 14%

Um vinho de cor rubi intensa, com aroma frutado e picante com notas de cravinho, frutas vermelhas e ameixa, e um paladar intenso e aveludado, destacando notas de cereja e um final persistente.

Talharim trufado, carne assada, queijos envelhecidos, e primeiros pratos, especialmente a base de carne e trufas.

COMPOSIÇÃO **BARBERA**

EAN **8006058000605** | DUN **8006058200531** | 750 ML

AMADURECIMENTO **BARRIL DE INOX POR 6 MESES. BARRIL DE CARVALHO DE 8 A 12 MESES** (DE ACORDO COM A ACIDEZ DA BARBERA).

SKU 3.300.0030 | **NCM** 22042100 **120/CX**

TERRA NEBBIOLO LANGHE DOC



PIEMONTE | TEOR ALCOÓLICO 13,5%

Um vinho de cor framboesa e violeta, com aroma de bouquet de flores e especiarias, e paladar delicado e agradável, com notas de frutas.

Pratos mais elaborados de carne, carne assada e carne ao molho, e queijos envelhecidos.

COMPOSIÇÃO **NEBBIOLO**

EAN **8006058000023** | DUN **18006058000022** | 750 ML

AMADURECIMENTO **BARRIL DE INOX POR 6 MESES.**



SKU 3.300.0009 | **NCM** 22042100 **120/CX**

TERRA BAROLO DOCG

PIEMONTE | TEOR ALCOÓLICO 14%

Um vinho de cor granada intensa e brilhante, com aroma de frutas vermelhas, flores roxas, rosa e violeta, companhadas por notas de cacau, chocolate e café torrado, e paladar com tanino macio e um longo final de boca, com notas de cereja.

Pratos bem estruturados, complexos e refinados, como os pratos à base de trufas e carne assada, mas também é um rótulo perfeito para ser degustado sem acompanhamento.

COMPOSIÇÃO **NEBBIOLO**

EAN **8006058000339** | DUN **18006058201825** | 750 ML

AMADURECIMENTO **BARRIL DE INOX POR 6 MESES. BARRIL DE CARVALHO ESLOVENO DE 5.000L E FINALIZADO EM BARRICA DE 225L TOTALIZANDO 24 MESES.** | ENVELHECIMENTO **12 MESES EM GARRAFA.**

VINHOS

CAMPODELSOLE

A Campodelsole nasceu de um sonho que se tornou realidade cotidiana — uma verdadeira paixão pelo vinho, que expressa o orgulho e o pertencimento a este território.

Os rótulos da cantina são produzidos com tecnologias inovadoras que não contradizem a arte autêntica de produção do vinho, mas aprimoram toda a sabedoria do processo.

A sede da Campodelsole foi concebida em um projeto arquitetônico que reflete a natureza, assim como todos os processos que culminam harmoniosamente no vinho.



SKU 3.300.0043 | **NCM** 22042100 **96/CX**

VERTICE SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA ROMAGNA IGP

EMILIA - ROMAGNA | TEOR ALCOÓLICO 13,5%

Um vinho de cor rubi com reflexos granada, com aroma de frutas vermelhas silvestres, notas de cereja preta e canela, e paladar complexo que confirma o sabor de frutas vermelhas bem maduras, com taninos macios.

Carne assada, aves silvestres, javali e queijos envelhecidos.

COMPOSIÇÃO **SANGIOVESE**

EAN **8033049280197** | DUN **17894567891931** | 750 ML

AMADURECIMENTO **BARRIL DE INOX POR 6 MESES. BARRIL DE CARVALHO (GRÃOS FINOS, TOSTA MÉDIA) POR 24 MESES** | ENVELHECIMENTO **12 MESES EM GARRAFA.**



HERDADE
PAÇO DO CONDE
ALENTEJO | PORTUGAL

A Herdade Paço do Conde tem suas raízes no final do século XIV. Localizada próxima aos vestígios de um antigo castelo romano e da cidade romana dos "Vilares", a Herdade possui uma história que remonta ao início do Reino de Portugal.

Sua atmosfera festiva e alegre, inspirada na época medieval, resultou na criação dos jograis e na marca Paço do Conde.



VINHOS PORTUGUESES SELECIONADOS



SKU 3.300.0026 | **NCM** 22042100 **84/CX**

HERDADE DAS ALBERNOAS BRANCO

ALENTEJO | TEOR ALCOÓLICO 13%

Um vinho de cor amarelo palha com reflexos esverdeados, com aroma limpo e cítrico de limão, maçã verde, arruda e toques lácteos. No paladar, é leve e ideal para desfrutar em um fim de tarde à beira da piscina ou do mar.

Peixes e Frutos do mar.

COMPOSIÇÃO **ANTÃO VAZ, ARINTO E VERDELHO**

EAN **5607645077579** | DUN **15607645077576** | 750 ML

I ENVELHECIMENTO **2 MESES.**

SKU 3.300.0027 | **NCM** 22042100 **84/CX**



HERDADE DAS ALBERNOAS ROSÉ

ALENTEJO | TEOR ALCOÓLICO 14%

Um vinho de cor rosa claro com tons alaranjados, límpido e brilhante, apresentando aroma limpo de frutas vermelhas maduras como framboesa e goiaba. No paladar, é frutado e equilibrado, com um final agradável.

Saladas, frutos do mar, peixe grelhado e camarão.

COMPOSIÇÃO **ARAGONÊS E TOURIGA NACIONAL**

EAN **5607645230202** | DUN **15607645000253** | 750 ML

I ENVELHECIMENTO **2 MESES.**



SKU 3.300.0028 | **NCM** 22042100 **84/CX**

HERDADE DAS ALBERNOAS TINTO

ALENTEJO | TEOR ALCOÓLICO 13,5%

Um vinho de cor rubi com aroma intenso de frutas vermelhas, como cereja e framboesa, e paladar delicado, macio e equilibrado.

Aves e carne vermelha.

COMPOSIÇÃO **TOURIGA NACIONAL, ARAGONÊS E TRINCADEIRA**

EAN **5607645057557** | DUN **17894567892471** | 750 ML

I ENVELHECIMENTO **2 MESES.**

SKU 3.300.0044 | **NCM** 22042100 **84/CX**



VINHA DO CONDE BRANCO

ALENTEJO | TEOR ALCOÓLICO 12,5%

Um vinho de cor amarelo palha citrino, com aroma de melão, manga e jasmim, e paladar muito delicado, com ótimo frescor, corpo e equilíbrio.

Peixes de sabor intenso e mariscos.

COMPOSIÇÃO **ANTÃO VAZ, ARINTO E VERDELHO**

EAN **5607645000157** | DUN **15607645000093** | 750 ML

I ENVELHECIMENTO **2 MESES.**



SKU 3.300.0045 | **NCM** 22042100 **84/CX**

VINHA DO CONDE ROSÉ

ALENTEJO | TEOR ALCOÓLICO 12%

Um vinho de cor rosada, com aroma de frutas vermelhas e paladar equilibrado, com boa acidez, confirmando as notas frutadas percebidas no aroma.

Saladas, Frutos do mar e Peixe Grelhado.

COMPOSIÇÃO **TOURIGA NACIONAL E ARAGONÊS**

EAN **5607645000171** | DUN **15607645000116** | 750 ML

| ENVELHECIMENTO **2 MESES.**

SKU 3.300.0046 | **NCM** 22042100 **84/CX**



VINHA DO CONDE TINTO

ALENTEJO | TEOR ALCOÓLICO 13%

Um vinho de cor rubi de média intensidade, com aroma de frutas vermelhas, especiarias e paladar equilibrado, com ótimo frescor e taninos finos.

Pizzas e carnes vermelhas leves.

COMPOSIÇÃO **ARAGONÊS, TRINCADEIRA E TOURIGA NACIONAL**

EAN **5607645000164** | DUN **15607645000109** | 750 ML

| ENVELHECIMENTO **2 MESES.**



SKU 3.300.0010 | **NCM** 22042100 **84/CX**

HERDADE PAÇO DO CONDE BRANCO

ALENTEJO | TEOR ALCOÓLICO 13,5%

Um vinho de cor amarelo palha com reflexos esverdeados, apresentando aroma com notas de maçã, pêra e pêssego maduro, lírio e capim-limão, e um paladar equilibrado, fresco e frutado.

Peixe grelhado e frutos do mar.

COMPOSIÇÃO **ANTÃO VAZ, ARINTO**

EAN **5607645077531** | DUN **15607645077538** | 750 ML

| ENVELHECIMENTO **2 MESES.**

SKU 3.300.0037 | **NCM** 22042100 **84/CX**



HERDADE PAÇO DO CONDE ROSÉ

ALENTEJO | TEOR ALCOÓLICO 14%

Um vinho de cor rosada, semelhante à casca de pêssego, com aroma frutado e notas de frutas vermelhas, e um paladar equilibrado, fresco, macio e elegante.

Saladas, peixe grelhado e camarões e outros frutos do mar.

COMPOSIÇÃO **TOURIGA NACIONAL E ARAGONÊS**

EAN **5607645077548** | DUN **15607645077545** | 750 ML

| ENVELHECIMENTO **2 MESES.**



SKU 3.300.0041 | **NCM** 22042100 **84/CX**

HERDADE PAÇO DO CONDE TINTO

ALENTEJO | TEOR ALCOÓLICO 14%

Um vinho de cor rubi de média intensidade, com aroma intenso de cereja preta, frutas vermelhas silvestres como amora e framboesa, e notas de pimenta. No paladar, é equilibrado, complexo, com um final de boa persistência.

Carne vermelha e pratos relativamente condimentados.

COMPOSIÇÃO **ARAGONÊS,TRINCADEIRA, ALICANTE BOUSCHET E TOURIGA NACIONAL**

EAN **5607645077524** | DUN **15607645077521** | 750 ML

AMADURECIMENTO **3 MESES EM BARRICA DE CARVALHO FRANCÊS.**
ENVELHECIMENTO **2 MESES.**

SKU 3.300.0006 | **NCM** 22042100 **96/CX**



HERDADE PAÇO DO CONDE ANTÃO VAZ & VERDELHO

ALENTEJO | TEOR ALCOÓLICO 13,5%

Um vinho de cor amarelo palha com reflexos esverdeados, apresentando notas de maçã verde, pera, limão e eucalipto no aroma. No paladar, é fresco, frutado e possui um final equilibrado.

Frutos do mar, Peixe e carnes brancas.

COMPOSIÇÃO **ANTÃO VAZ E VERDELHO**

EAN **5607645117510** | DUN **15607645117517** | 750 ML

AMADURECIMENTO **6 MESES EM MADEIRA DE CARVALHO FRANCÊS.**
ENVELHECIMENTO **2 MESES.**



SKU 3.300.0004 | **NCM** 22042100 **96/CX**

HERDADE PAÇO DO CONDE SYRAH

ALENTEJO | TEOR ALCOÓLICO 15%

Um vinho de cor rubi intensa com reflexos granada, apresentando um aroma complexo de ameixa preta madura, pimenta do reino e baunilha. No paladar, possui um belo equilíbrio entre acidez, álcool e taninos, com os aromas se confirmando na boca. É um vinho encorpado e de longa persistência.

Carnes bovinas e suínas grelhadas; carnes de caça e perril de cordeiro ensopados, massas de molhos escuros e queijos curados.

COMPOSIÇÃO **SYRAH**

EAN **5607645000195** | DUN **15607645000147** | 750 ML

AMADURECIMENTO **6 MESES EM MADEIRA DE CARVALHO FRANCÊS.**

SKU 3.300.0042 | **NCM** 22042100 **96/CX**



HERDADE PAÇO DO CONDE TOURIGA NACIONAL & SYRAH TINTO

ALENTEJO | TEOR ALCOÓLICO 14,5%

Um vinho de cor rubi com reflexos granada escuro, apresentando um aroma intenso de especiarias como pimenta do reino, baunilha, cereja preta, ameixa preta, mirtilo, cedro, eucalipto e violeta. No paladar, é encorpado, com taninos suaves e um final longo e persistente. É um vinho bem equilibrado, confirmando as notas percebidas no aroma.

Carne de cordeiro, Carnes vermelhas, queijos fortes.

COMPOSIÇÃO **SYRAH E TOURIGA NACIONAL**

EAN **5607645310201** | DUN **15607645077569** | 750 ML

AMADURECIMENTO **12 MESES EM BARRICA DE CARVALHO FRANCÊS.**
ENVELHECIMENTO **6 MESES.**



SKU 3.300.0003 | **NCM** 22042100 **96/CX**

HERDADE PAÇO DO CONDE ALICANTE BOUSCHET

ALENTEJO | TEOR ALCOÓLICO 15%

Um vinho de cor rubi intensa com reflexos granada, com aroma de frutas negras silvestres como ameixa e mirtilo, além de notas de caramelo, cedro, baunilha e cacau. No paladar, é encorpado, com bom volume e estrutura marcante, confirmando as notas percebidas no aroma. O vinho possui ótimo frescor, equilíbrio alcoólico e taninos finos.

Carnes vermelhas assada, queijo da ilha, gruyère, (queijos fortes).

COMPOSIÇÃO **ALICANTE BOUSCHET**

EAN **5607645000188** | DUN **15607645000185** | 750 ML

AMADURECIMENTO **12 MESES EM BARRICA DE CARVALHO FRANCÊS.**
ENVELHECIMENTO **12 MESES.**

SKU 3.300.0035 | **NCM** 22042100 **96/CX**

HERDADE PAÇO DO CONDE RESERVA TINTO

ALENTEJO | TEOR ALCOÓLICO 15%

Um vinho de cor granada de média intensidade, com aroma complexo que traz notas de cereja, ameixa, mirtilo, groselha, violeta, baunilha e derivados lácteos. No paladar, é encorpado, com taninos suaves e um final de longa persistência.

Carne vermelha e pratos condimentados, queijos fortes.

COMPOSIÇÃO **SYRAH, TOURIGA NACIONAL E ALICANTE BOUSCHET**

EAN **5607645117503** | DUN **15607645117500** | 750 ML

AMADURECIMENTO **12 MESES EM BARRICA DE CARVALHO FRANCÊS.**
ENVELHECIMENTO **6 MESES.**





SKU 3.300.0034 | **NCM** 22042100 **96/CX**

HERDADE PAÇO DO CONDE RESERVA BRANCO

ALENTEJO | TEOR ALCOÓLICO 13%

Um vinho de cor amarelo dourado, com aroma intenso e complexo que traz notas de baunilha, casca de pão, massa folhada, tostado proveniente da barrica, pêssego, frutas brancas em calda, figo, caramelo, queijo, manteiga e ambrosia. No paladar, é encorpado, frutado, com final de prova longo e persistente. O vinho apresenta bom frescor e equilíbrio.

Bacalhau assado, queijos, presuntos, pratos condimentados.

COMPOSIÇÃO **ANTÃO VAZ**

EAN **5607645147500** | DUN **15607645147507** | 750 ML

AMADURECIMENTO **9 MESES EM BARRICAS NOVAS DE CARVALHO FRANCÊS COM BATONNAGE** | ENVELHECIMENTO **4 MESES.**

SKU 3.300.0047 | **NCM** 22042100 **110/CX**

HERDADE PAÇO DO CONDE WINEMAKERS SELECTION



ALENTEJO | TEOR ALCOÓLICO 15%

Um vinho de cor granada intensa, com aroma intenso e complexo que combina notas balsâmicas da barrica de carvalho francês, ameixa, cereja preta, pimenta do reino, cravo, baunilha, tomilho e violeta. No paladar, é encorpado, macio, com taninos suaves e um final longo e persistente. Destaca-se pelo excelente frescor e potência, mantendo a elegância.

Pratos de caça, carnes vermelhas e queijos fortes.

COMPOSIÇÃO **SYRAH, TOURIGA NACIONAL E ALICANTE BOUSCHET**

EAN **7894567892153** | DUN **17894567892488** | 750 ML

AMADURECIMENTO **14 MESES EM BARRICA DE CARVALHO FRANCÊS.**
ENVELHECIMENTO **12 MESES.**



SKU 3.300.0166 | **NCM** 22042100 **110/CX**

HERDADE PAÇO DO CONDE GRANDE RESERVA TINTO

ALENTEJO | TEOR ALCOÓLICO 15%

Cor granada escuro. Encorpado, macio, taninos suaves e final de prova longo e persistente. Aroma intenso e complexo, com notas de baunilha, especiarias e fruto negro bastante maduro.

Pratos condimentados, carnes vermelhas e pratos de caça.

COMPOSIÇÃO **ALICANTE BOUSCHET & SYRAH**

EAN **5607645117534** | DUN **17894567897254** | 750 ML

AMADURECIMENTO **14 MESES EM BARRICA NOVA DE CARVALHO FRANCÊS.**
ENVELHECIMENTO **12 MESES.**



SKU 3.300.0168 | **NCM** 22044190 **96/CX**

VILARES ESPUMANTE DOC BAIRRADA BRUTO BRANCO



BAIRRADA | TEOR ALCOÓLICO 12,5%

Um vinho de cor citrina pálida, com bolha fina e persistente. No nariz, revela aromas florais e de fruta branca pouco madura, acompanhados por delicadas notas tropicais e cítricas. No paladar, é suave, mas persistente, com final fresco e cremoso, equilibrado por boa acidez e estrutura.

Ideal como aperitivo, com sobremesas ou até acompanhando pratos de carne ou peixe.

COMPOSIÇÃO **BICAL, CERCIAL, MARIA GOMES**

EAN **5607645000317** | DUN **17894567897278** | 750 ML

ENVELHECIMENTO **MÍNIMO DE 12 MESES EM GARRAFA ANTES DO DEGORGEMENT.**

CASES

AZEITES





Vicente Só



SKU 1.302.0003 | **NCM** 15092000 — **200/CX**

AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM

ESPANHA | ACIDEZ MÁXIMA 0,50%

Um azeite com cor verde para amarelado, apresentando aromas vegetais moderadamente intensos de azeitonas maduras, banana, amêndoa e tomate. No paladar, é fresco, com um leve formigamento no fundo da garganta e um toque de amargor.

COMPOSIÇÃO **MEMECIK E EDREMIT**

EAN **7908622700243** | DUN **17908622700240** | 250 ML

SKU 1.302.0001 | **NCM** 15092000 — **130/CX**



AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM

ESPANHA | ACIDEZ MÁXIMA 0,50%

Um azeite com cor verde para amarelado, apresentando aromas vegetais moderadamente intensos de azeitonas maduras, banana, amêndoa e tomate. No paladar, é fresco, com um leve formigamento no fundo da garganta e um toque de amargor.

COMPOSIÇÃO **MEMECIK E EDREMIT**

EAN **7908622700236** | DUN **17908622700233** | 500 ML



SKU 3.302.0003 | **NCM** 15092000 — **48/CX**

AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM

ESPANHA | ACIDEZ MÁXIMA 0,50%

Um azeite com cor verde para amarelado, apresentando aromas vegetais moderadamente intensos de azeitonas maduras, banana, amêndoa e tomate. No paladar, é fresco, com um leve formigamento no fundo da garganta e um toque de amargor.

COMPOSIÇÃO **MEMECIK E EDREMIT**

EAN **7908622700724** | DUN **18683735999161** | 5,05 L

HERDADE
PAÇO DO
CONDE
ALENTEJO | PORTUGAL

SKU 1.302.0008 | **NCM** 15092000 **90/CX**

AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM EXCLUSIVE SELECTION

PORTUGAL | ACIDEZ MÁXIMA 0,30%

Um azeite de aroma complexo, com notas de amêndoa, maçã e erva verde, apresentando um paladar frutado intenso de azeitona verde. Na boca, é bem estruturado, com uma característica picante marcante e algum amargor, finalizando com boa persistência.

COMPOSIÇÃO **FRANTOIO, COBRANÇOSA E PICUAL**

EAN **5600240379055** | DUN **15600240379052** | 500 ML

FLOS OLEI 2023
80 / 100





SKU 1.302.0030 | **NCM** 15092000 **56/CX**

AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM

PORTUGAL | ACIDEZ MÁXIMA 0,30%

Um azeite de aroma complexo e balsâmico, com notas de maçã, amêndoa verde e ervas, apresentando um paladar frutado e intenso, com corpo bem estruturado e persistente, equilibrando um amargor picante com um doce agradável.

COMPOSIÇÃO **COBRANÇOSA, PACTUAL E ARBEQUINA**

EAN **7894567897240** | DUN **17894567897247** | 5,05 ML



BEBA COM MODERAÇÃO.
A VENDA OCONSUMO DE BEBIDA ALCOÓLICA SÃO PROIBIDOS PARA MENORES DE 18 ANOS.

55 47 3350 6102

blanicoficial

blanic.com.br

Mapa: 001187-8