



CARTA DE VINHOS

OSCAR
RESTAURANTE

CHAMPANHE

VEUVE CLICQUOT BRUT

R\$ 520

CHARDONNAY, PINOT NOIR E PINOT MEUNIER

De coloração palha, com finas borbulhas e intensos aromas de maçãs e peras maduras com final longo e mineral.

ESPUMANTES

RIO SOL BRUT ROSÉ

R\$ 98

SYRAH

Elaborado com uvas cuidadosamente selecionadas, aromas de frutas vermelhas, extremamente delicado e persistente.

CASA VALDUGA ARTE DEMI SEC

R\$ 110

CHARDONNAY E PINOT NOIR

Perlage fina e persistente, incomparável aroma de frutas frescas e tropicais com delicado toque de pão tostado, unidos a uma leve suavidade gustativa.

CASA VALDUGA ARTE BRUT

R\$ 110

CHARDONNAY E PINOT NOIR

Coloração límpida e brilhante com perlage fina e persistente, notas de frutas frescas e leve tostado e na boca uma boa cremosidade.

CASA VALDUGA 130 ANOS BRUT

R\$ 190

CHARDONNAY E PINOT NOIR

De coloração dourada. Buquê elegante e intenso de frutas secas, amêndoas e um leve tostado. Persistente e cremoso, de amplo e pleno sabor.



BRANCOS



RIO SOL

R\$ 90

CHENIN BLANC E VIOGNIER

Cor amarelo palha, límpido e transparente, no nariz é discreto e com notas de frutas cítricas e flores brancas, na boca um leve final herbáceo.



LAS MORAS

R\$ 100

SAUVIGNON BLANC

Vinho de cor palha clara com tons esverdeados. No nariz mostra aromas de frutas cítricas, maçã verde e toques herbáceos. Em boca é leve com acidez agradável e final muito macio.



ARGENTO

R\$ 100

PINOT GRIGIO

Vinho de cor amarelo palha com reflexos esverdeados. Aroma cítrico de lima com notas de pêssego branco e damasco. Em boca é leve, com notas frutadas e um final de boca persistente e refrescante.



CARMEN CLASSIC

R\$ 140

CHARDONNAY

Vinho parcialmente barricado por quatro meses, com intensos aromas de frutas brancas e cítricas, sua colheita é manual e com uma prensagem delicada, fermentação em tanques de aço inox.



VITO PICCINI

R\$ 140

CHARDONNAY

Vinho de corpo médio com notas florais de frutas tropicais. Vinificação natural sem contato com madeira durante a maturação. Excelente para ser bebido sozinho, porém acompanha muito bem diversos pratos.



ROSÉ

 **DOMAINE BOUSQUET PREMIUM ROSÉ** **R\$ 120**

MALBEC, CABERNET SAUVIGNON E SAUVIGNON BLANC

Vinho de cor salmão elegante. No nariz mostra aromas de frutas vermelhas, com notas de ameixas e cerejas frescas. Na boca, a fruta Malbec dá-lhe uma doçura leve e agradável e o Cabernet a estrutura. Tem incrível juventude e frescura.

 **INDÓMITA VARIETAL** **R\$ 100**

CABERNET SAUVIGNON E MERLOT

Coloração brilhante e de aromas predominantes de morango, framboesa e jabuticaba, intenso e marcante. Vinho excelente para aperitivos leves. Não passa por madeira para manter seu frescor.

TINTOS

 **CASA VALDUGA LEOPOLDINA** **R\$ 130**

MERLOT

Vinho de coloração rubi, límpido e brilhante. Presença de aromas advindos do carvalho como cacau e baunilha. Paladar encorpado com taninos macios característicos da variedade Merlot.

 **BARREL SELECT** **R\$ 140**

CABERNET SAUVIGNON

Vinho com coloração de cor rubi intenso. Expressivo no nariz de cerejas, cassis, pimentão vermelho e baunilha. Amadurece 12 meses em barrica, encorpado, com boa estrutura de taninos maduros, frutado intenso e persistente.

 **ALAMOS** **R\$ 150**

BONARDA

Concentrado e cheio de fruta madura, cor vermelho rubi intenso, notas de alcaçuz, especiarias e violetas, leve toque de pimenta negra e final com taninos aveludados.



 **ARGENTO** **R\$ 100**

MALBEC

Coloração vermelho violáceo. Aroma intenso lembrando ameixa, cerejas negras e violeta com notas amadeiradas. Em boca é frutado com ataque inicial doce. Apresenta taninos macios e equilibrados.

 **LOS CARDOS** **R\$ 135**

MALBEC

Vinho com quatro meses em barricas, tem a cor violeta intensa com pouca transparência e aromas de boa intensidade, na boca apresenta um toque de frutas vermelhas, ervas e especiarias.

 **CATENA** **R\$ 300**

MALBEC

O vinho amadurece em barricas de carvalho, tem corpo médio, elegante e sedutor, proveniente de vinhas de altitude elevada, vinificado com leveduras altamente selecionadas e com controle de temperaturas.

 **PETIRROJO RESERVA** **R\$ 150**

CARMÉNÈRE

Vinho parcialmente barricado para manter toda a exuberância da fruta, na boca mostra taninos macios e suaves com sabor de geleia de frutas vermelhas, notas de menta e especiarias.

 **LA JOYA GRAN RESERVA** **R\$ 195**

CARMÉNÈRE

Vinho de cor rubi intensa com reflexos violáceos, notas de frutas negras maduras, especiarias, toques defumados e herbáceos. Concentrado e elegante com final de boca agradável e frutado.

 **MONTE DA CAL COLHEITA SELECIONADA** **R\$ 135**

ARAGONEZ, TRINCADEIRA, ALICANTE BOUSCHET E TOURIGA NACIONAL

Vinho de cor rubi intensa, aroma intenso em frutos vermelhos com nuances de frutos do bosque e de frutos secos. Sabor frutado, macio e elegante.



 **CATEDRAL DOC RESERVA** **R\$ 120**

TINTA RORIZ, ALFROCHEIRO E TOURIGA NACIONAL

Vinho de cor granada intenso, e de aspecto limpo com aromas de frutas vermelhas e especiarias, no paladar é suave, macio e frutado, com taninos harmoniosos.

 **CABRIZ COLHEITA SELECIONADA** **R\$ 150**


ALFROCHEIRO, TINTA RORIZ E TOURIGA NACIONAL

Vinho de cor rubi intensa, aroma frutado, sendo predominante em frutos vermelhos frescos, geleia de frutas do bosque, especiarias e notas tostadas.

 **MORIN PÈRE ET FILS RESERVE TRADITION** **R\$ 180**

CINSAULT, CARINGAN E MOURVÈDRE

Vinho com sabor predominante de frutas vermelhas frescas que invadem a boca com uma leve acidez refrescante, chocolate e especiarias completam o paladar com um final longo e persistente.

 **A MARE** **R\$ 135**

PRIMITIVO PUGLIA

Cor rubi intensa com reflexos violáceos. Aroma de frutas vermelhas e pretas maduras, como ameixas, framboesas e cerejas, notas de especiarias e toques de baunilha e chocolate. Em boca revela notas de frutas maduras, como framboesas e ameixas, além de toques de baunilha e chocolate.

 **CHIANTI DOCG PICCINI** **R\$ 195**

SANGIOVESE

Chianti de Piccini mostra um buquê cheio de frutas maduras. No palato é rico e macio, com leve toque fresco.

 **NEROMORA** **R\$ 200**

AGLIANICO

Cor rubi intenso com reflexos violáceos. Aroma de frutas pretas maduras, notas defumadas de mocha, especiarias e tabaco. Sabor de médio corpo com taninos suaves e de boa acidez. Final de boca maduro e elegante.



MEIA GARRAFA

 **BRESESTI LINHA HISTÓRICA | ROSÉ** **R\$ 78**

CABERNET FRANC

Cor delicada e atraente sendo um rosé tênue, rico em aroma remetente a frutas vermelhas e flores, no paladar podemos destacar seu frescor e leveza, seguidos de uma acidez bem viva, sem sombra de dúvidas um rótulo sedutor e ótimo para dias quentes.

 **BRESESTI LINHA HISTÓRICA | BRANCO** **R\$ 78**

SAUVIGNON BLANC

Vinho de sabor leve, fresco e com uma acidez salivante. O perfil de sabor traz as frutas tropicais e notas vegetais.

 **BRESESTI LINHA HISTÓRICA | TINTO** **R\$ 78**

CABERNET SAUVIGNON

Cor roxa brilhante e intensa típica dos vinhos Cabernet Sauvignon, apresenta aromas de framboesas, ameixas e frutas vermelhas, notas de café, baunilha e tabaco podem ser percebidas. Em boca se mostra frutado e suculento com taninos macios, retrogosto remetente a frutas podem ser percebidos facilmente, aporta uma acidez bem equilibrada e um final longo e agradável.

 **CARMEN CLASSIC | TINTO** **R\$ 75**

CABERNET SAUVIGNON

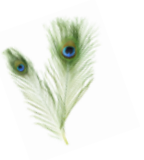
Seu aroma remete a frutas vermelhas como framboesa e morango, com notas de especiarias como pimenta preta. Na boca tem boa presença, possui taninos equilibrados e redondos.

1 /4 DE GARRAFA

 **PETIRROJO RESERVA | TINTO** **R\$ 42**

CABERNET SAUVIGNON

Coloração rubi intenso com reflexos violáceos, aromas de frutas vermelhas maduras, leve e sutil toque amadeirado, na boca têm taninos macios e aveludados.





OSCAR

RESTAURANTE

Oscar Restaurante

Todos os preços da carta serão acrescidos em 10% de taxa de serviço conforme acordo coletivo de trabalho.
Valores expressos em reais.

PROCON 151