



paprika
EMPÓRIO

CATÁLOGO
DE VINHOS
2026

J.A. RUBIO PREMIADO MALBEC

R\$ 270
garrafa



R\$ 660
caixa



@chefpaprkaemporio 11 93363-0430



ORIGEM

El Desvío, Oasis Sur do Atuel – Mendoza, Argentina.

ASPECTO VISUAL

Vermelho-rubi intenso e brilhante.

AROMAS

Complexos e elegantes de ameixa, amora, amêndoas, chocolate, coco e leve baunilha.

PALADAR

Fresco, estruturado, taninos macios, frutado e final persistente.

HARMONIZAÇÃO

Carnes, massas encorpadas, queijos curados e empanadas.

TEMPO DE BARRICA

50% em barricas e 50% sem madeira.

ESTILO GERAL

Malbec de perfil moderno e elegante, equilibrando intensidade aromática, frescor e taninos bem trabalhados. Um vinho sofisticado, persistente e muito agradável, perfeito para consumo gastronômico ou degustações.



J.A. RUBIO BICENTENARIO MALBEC

R\$ 200
garrafa



R\$ 660
caixa



@chefpaprkaemporio 11 93363-0430



ORIGEM

Mendoza – Oasis Sur del Atuel, Argentina. 100% Malbec, colheita manual.

ASPECTO VISUAL

Vermelho-rubi intenso, brilhante e com excelente concentração.

AROMAS

Frutas negras maduras (ameixa, amora) com baunilha, cacau, café e leve canela da barrica.

PALADAR

Encorpado, elegante, taninos firmes e aveludados. Final longo e persistente.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas, cordeiro, massas robustas e queijos curados.

TEMPO DE BARRICA

18 meses em carvalho francês e americano (1º uso).

ESTILO GERAL

Potente, complexo e refinado, com perfeita integração entre fruta e madeira.



J.A. RUBIO PRIVADO OASIS SUR MALBEC

R\$ 129
garrafa



R\$ 630
caixa



ORIGEM

Argentina, Mendoza – Oasis Sur del Atuel. 100% Malbec.

ASPECTO VISUAL

Vermelho violáceo intenso e brilhante.

AROMAS

Ameixa e amora maduras, frutas negras, toque mentolado, baunilha e pimenta-preta.

PALADAR

Frutado, taninos firmes, acidez fresca e final longo e equilibrado.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas, massas intensas, queijos semiduros e risotos.

TEMPO DE BARRICA

12 meses em barricas de carvalho francês e americano

ESTILO GERAL

Um Malbec moderno e elegante, focado em fruta madura, frescor e taninos bem moldados. A passagem em barrica é sutil, apenas para arredondar e adicionar complexidade sem dominar a expressão varietal. Perfil intenso, equilibrado e persistente, típico do terroir quente e ensolarado do Oasis Sur.

J.A. RUBIO PRIVADO OASIS SUR CABERNET FRANC

R\$ 129
garrafa



R\$ 630
caixa



ORIGEM

Mendoza, Argentina – Região Oasis Sur del Atuel.

ASPECTO VISUAL

Rubi intenso com reflexos violáceos.

AROMAS

Cerejas, groselhas, pimenta-preta, pimentão doce e leve eucalipto.

PALADAR

Fresco e frutado, taninos maduros, bom corpo e final longo com toque mentolado.

HARMONIZAÇÃO

Carnes assadas, massas ao ragu, empanadas, risotos e queijos semiduros.

TEMPO DE BARRICA

12 meses em barricas de carvalho francês e americano

ESTILO GERAL

Cabernet Franc elegante, fresco e aromático, com perfil equilibrado entre fruta, especiarias e notas herbais. Um vinho moderno, gastronômico, com excelente relação qualidade-preço e final persistente.

J.A. RUBIO PRIVADO OASIS SUR BONARDA

R\$ 129
garrafa



R\$ 630
caixa



ORIGEM

Mendoza – Oasis Sur del Atuel, Argentina. 100% Bonarda.

ASPECTO VISUAL

Vermelho-violáceo vibrante.

AROMAS

Cereja, groselha, cassis, toque herbáceo, baunilha e café.

PALADAR

Frutado, elegante, boa acidez, corpo médio, taninos macios e final prolongado.

HARMONIZAÇÃO

Carnes leves, massas, pizzas e queijos semiduros.

TEMPO DE BARRICA

12 meses em carvalho francês e americano

ESTILO GERAL

Vinho de estilo frutado, elegante e equilibrado, com ótima relação entre frescor e maciez. Um Bonarda moderno, acessível e versátil para gastronomia e consumo cotidiano, mantendo personalidade e finesse.

J.A. RUBIO PRIVADO OASIS SUR CABERNET SAUVIGNON

R\$ 129
garrafa



R\$ 630
caixa



ORIGEM

Argentina, Mendoza — Oasis Sur do Atuel.

ASPECTO VISUAL

Vermelho-violáceo intenso e brilhante.

AROMAS

Cerejas, cassis, pimentão vermelho, canela, baunilha e tomilho.

PALADAR

Intenso, taninos marcantes, bom corpo e final longo.

HARMONIZAÇÃO

Carnes grelhadas, massas com ragu e queijos maduros.

TEMPO DE BARRICA

12 meses em carvalho francês e americano

ESTILO GERAL

Cabernet Sauvignon de caráter refinado, combinando intensidade e elegância. Estrutura firme, taninos bem trabalhados e equilíbrio entre fruta, especiarias e madeira. Um vinho gastronômico, moderno e sofisticado, ideal para quem aprecia Cabernets de personalidade e final persistente.

J.A. RUBIO PRIVADO OASIS SUR PINOT NOIR

R\$ 129
garrafa



R\$ 630
caixa



ORIGEM

General Alvear, Mendoza, Argentina – linha Privado da Bodega Jorge Rubio

ASPECTO VISUAL

Vermelho rubi médio, brilhante

AROMAS

Framboesa, cereja fresca, com complexidade e sutileza

PALADAR

Fresco, frutado, taninos delicados e macios, com final persistente lembrando frutas vermelhas frescas

HARMONIZAÇÃO

Carnes leves grelhadas, peixes gordos, brunch e queijos macios

TEMPO DE BARRICA

Estágio leve, possivelmente de 6–12 meses em carvalho neutro ou inox

ESTILO GERAL

Pinot Noir elegante e refinado, com expressão de fruta fresca e textura sedosa, ideal para paladares exigentes

 chefpaprikaemporio

 11 93363-0430



J.A. RUBIO PRIVADO OASIS SUR CHARDONNAY

R\$ 129
garrafa



R\$ 630
caixa



@chefpaprkaemporio 11 93363-0430



ORIGEM

Argentina, Mendoza — Oasis Sur do Atuel.

ASPECTO VISUAL

Amarelo com reflexos dourados e brilho intenso.

AROMAS

Frutas tropicais, pera, maçã, tília, noz e leve baunilha.

PALADAR

Refrescante, untuoso e elegante, com notas de pera, maçã, cítricos e frutos secos; final longo e sedoso.

HARMONIZAÇÃO

Peixes, frutos do mar, risotos leves, aves, massas amanteigadas e queijos suaves.

TEMPO DE BARRICA

6 a 7 meses em barricas, com maturação sobre borras finas.

ESTILO GERAL

Chardonnay equilibrado, cremoso e aromático, com frescor e complexidade.



A CONTRAMANO MALBEC

R\$ 160
garrafa



R\$ 810
caixa



ORIGEM

Oasis Sur del Atuel, Mendoza – Bodega Jorge Rubio

ASPECTO VISUAL

Cor rubi intensa com reflexos violáceos.

AROMAS

Frutas negras (ameixa e amora), ervas frescas.

PALADAR

Amplo, suculento, bom corpo, acidez fresca, taninos firmes e final frutado persistente.

HARMONIZAÇÃO

Carnes grelhadas, massas ao molho vermelho, empanadas e queijos semiduros.

TEMPO DE BARRICA

Sem Barrica

ESTILO GERAL

Malbec jovem, fresco e frutado, com foco na pureza da fruta e vivacidade.

 chefpaprikaemporio

 11 93363-0430



A CONTRAMANO NARANJO

R\$ 160
garrafa



R\$ 810
caixa



ORIGEM

Produzido no Oasis Sur del Atuel, Mendoza Bodega Jorge Rubio

ASPECTO VISUAL

Apresenta cor cobre suave e brilhante, típica dos vinhos laranja, com ótima limpidez e reflexos dourados.

AROMAS

Aromático e expressivo, com destaque para damasco, pêssago, notas cítricas, mel e toques florais.

PALADAR

Fresco e vibrante, mostrando frutas, textura leve, taninos suaves, corpo médio e final equilibrado e persistente.

HARMONIZAÇÃO

Combina com peixes aromáticos, saladas frescas, queijos macios.

TEMPO DE BARRICA

Não passa por madeira. Preservando frescor e intensidade aromática.

ESTILO GERAL

Um orange wine moderno e elegante, com caráter frutado, floral e refrescante, ideal para quem busca personalidade sem perder leveza.

@chefpaprkaemporio 11 93363-0430



ENRIQUE FOSTER FIRMADO MALBEC

R\$ 390
garrafa



R\$ 2340
caixa



ORIGEM

Mendoza, Argentina — Luján de Cuyo, vinhedos antigos

ASPECTO VISUAL

Rubi intenso com tons violáceos

AROMAS

Amora, cereja negra, cacau, tabaco e especiarias doces

PALADAR

Encorpado, taninos marcantes e elegantes, longa persistência e complexidade

HARMONIZAÇÃO

Pratos de caça, carnes grelhadas com ervas, queijos curados

TEMPO DE BARRICA

24 meses em carvalho francês, seguido de estágio em garrafa

ESTILO GERAL

Malbec ícone da bodega, potente, estruturado e com envelhecimento exemplar

 chefpaprikaemporio  11 93363-0430



ENRIQUE FOSTER PETIT VERDOT (EDIÇÃO LIMITADA)

R\$ 260
garrafa



R\$ 1400
caixa



ORIGEM

Valle de Uco, Mendoza, Argentina (*Vista Flores*)

ASPECTO VISUAL

Rubi escuro muito profundo

AROMAS

Toques de baunilha e notas florais e herbáceas misteriosas em harmonia com a concentração da fruta

PALADAR

Estruturado e complexo, com perfil sensorial marcante e exclusividade gustativa

HARMONIZAÇÃO

Cordeiro e queijos maturados intensos

TEMPO DE BARRICA

Amadurecimento de 18 meses em barricas

ESTILO GERAL

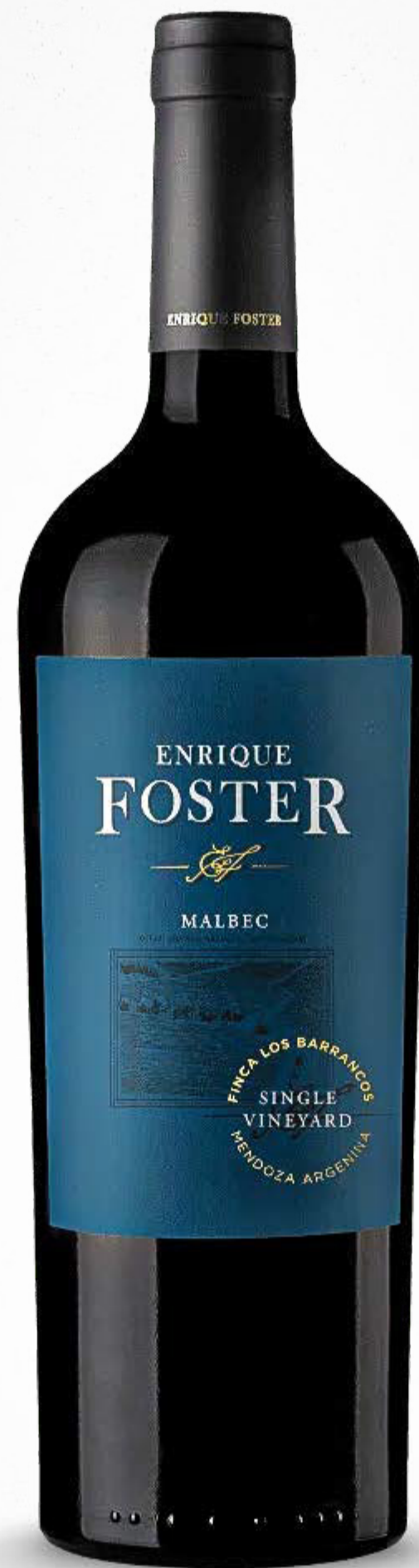
Vinho intenso, de caráter único – varietal incomum com expressão refinada de terroir

ENRIQUE FOSTER LOS BARRANCOS MALBEC

R\$ 135
garrafa



R\$ 730
caixa



ORIGEM

Valle de Uco, Mendoza, Argentina

ASPECTO VISUAL

Vermelho intenso com tons violáceos profundos

AROMAS

Frutas escuras frescas e notas florais delicadas

PALADAR

Marcado por frescor, boa estrutura e taninos bem integrados; textura refinada

HARMONIZAÇÃO

Carnes bovinas

TEMPO DE BARRICA

10-12 meses de maturação em barricas de carvalho francês e americano

ESTILO GERAL

Encorpado, fresco e estruturado

@chefpaprkaemporio 11 93363-0430



ENRIQUE FOSTER IQUE CABERNET SAUVIGNON

R\$ 60
garrafa



R\$ 300
caixa



ORIGEM

Mendoza, Argentina — linha Ique da família Foster

ASPECTO VISUAL

Rubi médio a profundo

AROMAS

Frutas negras (*ameixa, amora*), toques de cereja, pimenta e baunilha; teoria de menta leve

PALADAR

Encorpado, taninos presentes mas amenos, boa acidez e estrutura, final frutado e apimentado

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas, cordeiro, aves com tempero e queijos de média cura

TEMPO DE BARRICA

Estimado entre 12 a 18 meses

ESTILO GERAL

Cabernet Sauvignon frutado, acessível e equilibrado, com boa relação qualidade-preço, indicado para consumo jovem

ENRIQUE FOSTER IQUE MALBEC



ORIGEM

Mendoza, Argentina — linha Ique da família Foster

ASPECTO VISUAL

Púrpura profundo

AROMAS

Frutas negras maduras (*ameixa, amora, cereja*), com toque de baunilha do carvalho

PALADAR

Frutado, taninos macios, final persistente e suave

HARMONIZAÇÃO

Carnes grelhadas, aves com molhos cremosos, pratos com queijos suaves

TEMPO DE BARRICA

Presumido entre 12–18 meses, seguindo perfil da linha Ique

ESTILO GERAL

Malbec jovem e versátil, de fácil consumo e harmonização, boa opção para uso diário

R\$ 60
garrafa



R\$ 300
caixa



@chefpaprkaemporio 11 93363-0430



IQUE CHARDONNAY



ORIGEM

Mendoza, Argentina — Bodega Enrique Foster

ASPECTO VISUAL

Amarelo palha com reflexos esverdeados

AROMAS

Frutas tropicais (*abacaxi, manga*), cítricos e notas florais sutis

PALADAR

Leve a médio corpo, fresco, acidez equilibrada e final limpo

HARMONIZAÇÃO

Peixes, saladas, pratos leves e queijos frescos

TEMPO DE BARRICA

Sem passagem por madeira (*fermentação em inox*)

ESTILO GERAL

Chardonnay jovem e frutado, refrescante e fácil de beber

R\$ 60
garrafa



R\$ 300
caixa



@chefpaprkaemporio 11 93363-0430



PACHECO PEREDA LEGADO MALBEC

Malbec • 2022

R\$ 270
garrafa



R\$ 1400
caixa



ORIGEM

Mendoza, Argentina — Vinhedos próprios com uvas de alta qualidade

ASPECTO VISUAL

Vermelho rubi intenso

AROMAS

Frutas vermelhas e negras maduras, nuances de baunilha, chocolate e especiarias suaves

PALADAR

Encorpado, taninos redondos, acidez equilibrada, final longo e elegante

HARMONIZAÇÃO

Carnes grelhadas, pratos com molhos intensos, queijos curados

TEMPO DE BARRICA

Cerca de 12 meses em carvalho francês

ESTILO GERAL

Malbec de alta expressão, equilibrado entre fruta e madeira, com potencial de guarda

@chefpaprkaemporio

11 93363-0430



PACHECO PEREDA ESTIRPE CABERNET SAUVIGNON

R\$ 85
garrafa



R\$ 450
caixa



ORIGEM

Mendoza, Argentina — Vinhedos próprios

ASPECTO VISUAL

Vermelho rubi intenso e brilhante

AROMAS

Cassis, pimentão verde, cedro, notas herbáceas e toques de baunilha

PALADAR

Estruturado, taninos firmes e maduros, acidez equilibrada, final persistente e elegante

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas, cordeiro, queijos fortes e pratos com especiarias

TEMPO DE BARRICA

12 meses em barricas de carvalho francês, com uso parcial de barricas novas

ESTILO GERAL

Cabernet Sauvignon clássico, elegante e com bom potencial de envelhecimento

@chefpaprkaemporio

11 93363-0430



PACHECO PEREDA LINAJE CABERNET FRANC

R\$ 120
garrafa



R\$ 640
caixa



ORIGEM

Mendoza, Argentina — Blend das uvas Cabernet Franc e Malbec

ASPECTO VISUAL

Vermelho profundo com reflexos violáceos

AROMAS

Frutas vermelhas frescas, notas herbáceas típicas do Cabernet Franc, toques de especiarias e carvalho

PALADAR

Médio corpo, taninos aveludados, boa acidez e equilíbrio entre as duas variedades

HARMONIZAÇÃO

Carnes grelhadas, aves assadas, pratos com molho de cogumelos e queijos maduros

TEMPO DE BARRICA

10 a 12 meses em barricas de carvalho francês

ESTILO GERAL

Blend elegante e equilibrado, combinando a finesse do Cabernet Franc com a estrutura do Malbec

UNO PRIMITIVO DI MANDURIA (MASSERIA LA VOLPE)

R\$ 180
garrafa



R\$ 950
caixa



ORIGEM

DOC Primitivo di Manduria, Puglia, sul da Itália

ASPECTO VISUAL

Rubi intenso, com reflexos púrpura

AROMAS

Toques de baunilha e notas florais e herbáceas
Ameixa, cereja e frutas vermelhas maduras

PALADAR

Muito suculento, encorpado, taninos aveludados e
acidez bem integrada; final com especiarias sutis

HARMONIZAÇÃO

Carnes assadas, ensopados robustos e queijos fortes
e envelhecidos

TEMPO DE BARRICA

Não especificado; provavelmente envelhecido em
grandes tonéis ou parcialmente em madeira neutra

ESTILO GERAL

Vino italiano intenso, rico e expressivo – vinho
icônico da Puglia

ASTRALE CHIANTI DOCG

R\$ 87
garrafa



R\$ 490
caixa



ORIGEM

Toscana, Itália. Produzido com uvas Sangiovese cultivadas em colinas argilosas.

ASPECTO VISUAL

Rubi intenso com reflexos violáceos

AROMAS

Cereja, framboesa, notas florais e toque terroso

PALADAR

Corpo médio, taninos firmes e boa acidez

HARMONIZAÇÃO

Massas ao molho vermelho, pizzas e carnes grelhadas

TEMPO DE BARRICA

Passagem breve por barris grandes de carvalho

ESTILO GERAL

Clássico e elegante

LA PIU BELLE TINTO

R\$ 350
garrafa



R\$ 1920
caixa



ORIGEM

Produzido pela Viña VIK, é um blend tinto premium de Carmenère, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon

ASPECTO VISUAL

Rubi profundo com reflexos violáceos e boa densidade

AROMAS

Notas intensas de frutas negras (*amora, cassis*), especiarias (*pimentado-reino, noz-moscada*), ervas finas e um leve toque floral

PALADAR

Complexo e estruturado, com taninos redondos, acidez equilibrada e final longo e persistente. Elegante, com potencial de guarda

HARMONIZAÇÃO

Carnes nobres grelhadas, cordeiro assado, risoto de funghi

TEMPO DE BARRICA

Maturado por cerca de 18 meses

ESTILO GERAL

Elegante e sofisticado, com estilo moderno e refinado, elaborado com atenção aos detalhes

LA PIU BELLE ROSÉ

R\$ 130
garrafa



R\$ 765
caixa



ORIGEM

Produzido pela Viña VIK no Vale de Cachapoal, Chile

ASPECTO VISUAL

Rosa pálido elegante, com tons salmão brilhantes

AROMAS

Expressivo e moderno no nariz, revela notas de frutas
Aromas delicados de morangos silvestres, framboesa,
pétalas de rosa e leve toque cítrico e mineral

PALADAR

Fresco, leve e equilibrado, com acidez vibrante,
textura cremosa e final floral e frutado

HARMONIZAÇÃO

Frutos do mar, ceviche, saladas gourmet, pratos com
burrata, carpaccios e culinária japonesa

ESTILO GERAL

Rosé sofisticado, refrescante e de inspiração
francesa, com elegância e complexidade

@chefpaprkaemporio 11 93363-0430



SUMO CAT RIESLING

R\$ 110
garrafa



R\$ 600
caixa



ORIGEM

Rheinhessen, Alemanha

ASPECTO VISUAL

Amarelo claro brilhante

AROMAS

Pêssego, damasco, pera, toque floral cítrico e mineral

PALADAR

Corpo leve com acidez cortante, sensação doce equilibrada e mineralidade viva

HARMONIZAÇÃO

Cozinha asiática picante, frutos do mar cítricos, frango com marinadas de frutas, queijos

TEMPO DE BARRICA

Riesling típico — sem passagem em madeira, preservando pureza da fruta e acidez

ESTILO GERAL

Fresco, vibrante e gastronômico, com harmonização ampla

 chefpaprikaemporio

 11 93363-0430



ALMA NEGRA

R\$ 145
garrafa



R\$ 780
caixa



ORIGEM

Mendoza, Argentina — produzido por Ernesto Catena (*Tikal*).
Produce-se um corte secreto de variedades (*possivelmente Malbec, Bonarda e Cabernet Sauvignon ou Merlot/Petit Verdot*)

ASPECTO VISUAL

Rubi intenso, brilhante, quase opaco, com reflexos violáceos

AROMAS

Frutas negras maduras (*ameixa, amora, cassis*), notas florais de violeta, especiarias doces (*pimenta preta*), nuances de baunilha, tabaco e chocolate amargo decorrentes da barrica

PALADAR

Complexo e macio, estrutura bem equilibrada, taninos elegantes e aveludados, álcool integrado, final longo e com presença de especiarias e madeira sutil

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas (*chorizo, costela*), cordeiro, caça, massas com molhos ricos, queijos curados (*azuis, parmesão*)

TEMPO DE BARRICA

Maturação de 12 a 18 meses em barricas de carvalho francês (*parte possivelmente em carvalho americano*)

ESTILO GERAL

Vinho intrigante e sofisticado, de grande personalidade, jovem porém encorpado, com perfil frutado e final elegante; ótimo custo-benefício e potencial de guarda entre 5 e 10 anos

NICOLÁS CATENA ZAPATA

R\$ 570
garrafa



R\$ 2800
caixa



ORIGEM

Mendoza. Vinhedos Adrianna e Nicasia

ASPECTO VISUAL

Rubi escuro com reflexos profundos

AROMAS

Amora, cassis, tabaco, grafite e especiarias

PALADAR

Potente e elegante, com taninos polidos

HARMONIZAÇÃO

Cordeiro, bife de chorizo, pratos trufados

TEMPO DE BARRICA

18 meses em carvalho francês (80% novo)

ESTILO GERAL

Ícone argentino, estilo Bordeaux

@chefpaprkaemporio 11 93363-0430



SANTA CATENA ZAPATA

R\$ 450
garrafa



R\$ 1450
caixa



ORIGEM

Mendoza, Argentina — Altamira, Vale do Uco

ASPECTO VISUAL

Rubi profundo com reflexos violáceos

AROMAS

Frutas negras maduras, violeta, especiarias, chocolate e toques minerais

PALADAR

Encorpado, taninos firmes e refinados, acidez equilibrada, final longo e elegante

HARMONIZAÇÃO

Carnes nobres, cordeiro assado, pratos trufados e queijos curados

TEMPO DE BARRICA

18 a 24 meses em carvalho francês (*grande parte novo*)

ESTILO GERAL

Ícone do Malbec argentino, potente e refinado com grande potencial de guarda

ANGÉLICA ZAPATA ALTA MALBEC

R\$ 180
garrafa



R\$ 680
caixa



ORIGEM

Mendoza (*Uco Valley – Angélica, La Pirámide, Nicasia e Adrianna vineyards*), Argentina

ASPECTO VISUAL

Roxo intenso, com grande profundidade e brilho

AROMAS

Frutas maduras (*ameixa, amora, cassis*), nuances florais (*violeta, lavanda*), especiarias (*pimenta preta, cravo*), chocolate, mineralidade e toques de carvalho

PALADAR

Elevada concentração, taninos suaves, boa estrutura, final longo e elegante, com camadas de frutas vermelhas, especiarias e mineralidade

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas nobres (*bife de chorizo, cordeiro*), pratos com cogumelos, queijos maturados

TEMPO DE BARRICA

18 meses em barricas de carvalho francês (*50% novas*)

ESTILO GERAL

Complexo, elegante e premiado; combina a potência típica do Uco Valley com finesse proveniente de vinhedos de altitude

D.V CATENA CABERNET MALBEC

R\$ 99
garrafa



R\$ 580
caixa



ORIGEM

Mendoza, Argentina – uvas de videiras de altitude, em vinhedos como Angélica e La Pirámide

ASPECTO VISUAL

Vermelho profundo com reflexos violáceos

AROMAS

Frutas negras maduras combinadas a especiarias (*pimenta preta*), com toques sutis de baunilha, tabaco e licor do estágio em barrica

PALADAR

Entrada frutada e doce, evoluindo para notas complexas de especiarias e carvalho, taninos redondos e macios e final prolongado

HARMONIZAÇÃO

Ideal para carnes vermelhas, caça ou pratos sofisticados

TEMPO DE BARRICA

De 12 a 16 meses em barricas de carvalho francês (35 % novas), com parte em carvalho americano

ESTILO GERAL

Clube entre duas castas típicas de Bordeaux, combina vivacidade frutada com estrutura elegante e relevância de terroir de altitude

D.V CATENA MALBEC MALBEC

R\$ 130
garrafa



R\$ 700
caixa



ORIGEM

Mendoza, Argentina – uvas de videiras de altitude, em vinhedos como Angélica e La Pirámide

ASPECTO VISUAL

Vermelho profundo com reflexos violáceos

AROMAS

Frutas negras maduras combinadas a especiarias (*pimenta preta*), com toques sutis de baunilha, tabaco e licor do estágio em barrica

PALADAR

Entrada frutada e doce, evoluindo para notas complexas de especiarias e carvalho, taninos redondos e macios e final prolongado

HARMONIZAÇÃO

Ideal para carnes vermelhas, caça ou pratos sofisticados

TEMPO DE BARRICA

De 12 a 16 meses em barricas de carvalho francês (35 % novas), com parte em carvalho americano

ESTILO GERAL

Clube entre duas castas típicas de Bordeaux, combina vivacidade frutada com estrutura elegante e relevância de terroir de altitude

EL ENEMIGO CABERNET FRANC



R\$ 155
garrafa



R\$ 800
caixa



@chefpaprkaemporio 11 93363-0430

ORIGEM

Mendoza, região de Gualtallary ($\approx 1.400\text{ m}$), uvas de alta altitude plantadas em solos calcáreos e pedregosos

ASPECTO VISUAL

Rubi intenso com reflexos violetas suaves

AROMAS

Cassis, groselha preta, cereja madura; especiarias doces como pimenta e cravo; notas herbáceas refinadas (*eucalipto*) e nuances de cedro e baunilha da barrica

PALADAR

Excelente estrutura — taninos finos e polidos, acidez viva, sabores intensos de frutas vermelhas e escuras com toques herbais e especiados. Final elegante e persistente

HARMONIZAÇÃO

Carne de caça, churrascos intensos, assados com ervas, risotos ricos com cogumelos, queijos maduros

TEMPO DE BARRICA

16 meses em barricas de carvalho francês (*cerca de 20% novas*), com estágio de malolática e fermentação controlada em temperatura, seguido de guarda em garrafa antes do lançamento

ESTILO GERAL

Vinho elegante, complexo e balanceado; combina a finesse da Cabernet Franc com intensidade e potencial de guarda de até 112 anos



EL ENEMIGO BONARDA



R\$ 155
garrafa



R\$ 800
caixa



ORIGEM

Mendoza, Argentina — El Enemigo

ASPECTO VISUAL

Vermelho rubi médio a profundo, de boa concentração visual

AROMAS

Framboesa, amora, cereja preta frescas e maduras; possíveis notas de especiarias sutis e toques florais

PALADAR

Frutado vibrante e suculento, taninos suaves, acidez equilibrada; corpo médio a encorpado e final agradável de fruta e leve especiaria

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas ou ensopadas, embutidos, pizzas, pratos com especiarias moderadas

TEMPO DE BARRICA

Estágio moderado em carvalho, geralmente 8-12 meses, para manter fruta e frescor

ESTILO GERAL

Vinho direto e jovial, cheio de fruta e fácil de beber, representa bem a Bonarda argentina como alternativa leve e saborosa ao Malbec

EL ENEMIGO MALBEC



ORIGEM

Mendoza, Argentina — Malbec de alta qualidade da linha El Enemigo

ASPECTO VISUAL

Rubi profundo com reflexos violetas; visual concentrado

AROMAS

Frutas negras (*cassis, amora, mirtilo*), ameixa madura, notas de cacau e baunilha, especiarias doces e leve terroso

PALADAR

Bem equilibrado, frutas intensas e suculentas, taninos médios, acidez adequada, final persistente e elegante; ótimo custobenefício

HARMONIZAÇÃO

Carnes grelhadas, assados, pratos robustos — parrillada, cordeiro, carnes vermelhas com molhos encorpados

TEMPO DE BARRICA

Geralmente 12–15 meses em carvalho francês (*com porcentagem de novos conforme safra*)

ESTILO GERAL

Malbec refinado e equilibrado, entregue com elegância e aroma profundo; excelente opção para beber agora ou guardar por alguns anos

R\$ 155
garrafa



R\$ 800
caixa



@chefpaprkaemporio 11 3363-0430



EL ENEMIGO CHARDONNAY



ORIGEM

Mendoza, Argentina — Valle de Uco

ASPECTO VISUAL

Amarelo dourado com brilho intenso

AROMAS

Frutas tropicais, mel, baunilha e nuances minerais

PALADAR

Encorpado, fresco, com ótima acidez e final elegante e persistente

HARMONIZAÇÃO

Frutos do mar, peixes assados, pratos com molho cremoso e queijos suaves

TEMPO DE BARRICA

Cerca de 10 meses em barricas de carvalho francês

ESTILO GERAL

Chardonnay complexo, elegante e equilibrado entre fruta e madeira

R\$ 160
garrafa



R\$ 820
caixa



 chefpaprikaemporio

 11 93363-0430



MARIFLOR MALBEC



ORIGEM

Valle de Uco, Mendoza — Michel Rolland (*vinhedo em 1.100 m*)

ASPECTO VISUAL

Preto brilhante, cor profunda

AROMAS

Frutas negras intensas (*amora, mirtilo*), especiarias, notas defumadas e de carvalho

PALADAR

Encorpado, taninos bem equilibrados, acidez viva, final longo e sedoso

HARMONIZAÇÃO

Carnes assadas, caça, pratos ricos e queijos curados

TEMPO DE BARRICA

15 meses em barricas francesas

ESTILO GERAL

Malbec premium, concentrado e equilibrado, com complexidade aromática e estrutura refinada. Avaliado com 91 pontos Wine Spectator

R\$ 195
garrafa



R\$ 1070
caixa



@chefpaprkaemporio 11 93363-0430



MARIFLOR MERLOT

R\$ 250
garrafa



R\$ 1350
caixa



ORIGEM

Valle de Uco, Mendoza — Michel Rolland

ASPECTO VISUAL

Vermelho escuro com reflexos rubis profundos

AROMAS

Frutas negras, cacau, chocolate amargo, avelãs, cedro e especiarias do carvalho

PALADAR

Encorpado, taninos maduros, final frutado e suave, com notas terrosas e tabaco

HARMONIZAÇÃO

Carnes bovinas, cordeiro, pratos de caça, queijos curados

TEMPO DE BARRICA

50% em barricas novas de carvalho francês; restante em concreto e inox

ESTILO GERAL

Merlot argentino de alta qualidade — bem equilibrado, texturizado e elegante, com estrutura refinada e notas complexas

@chefpaprkaemporio 11 93363-0430

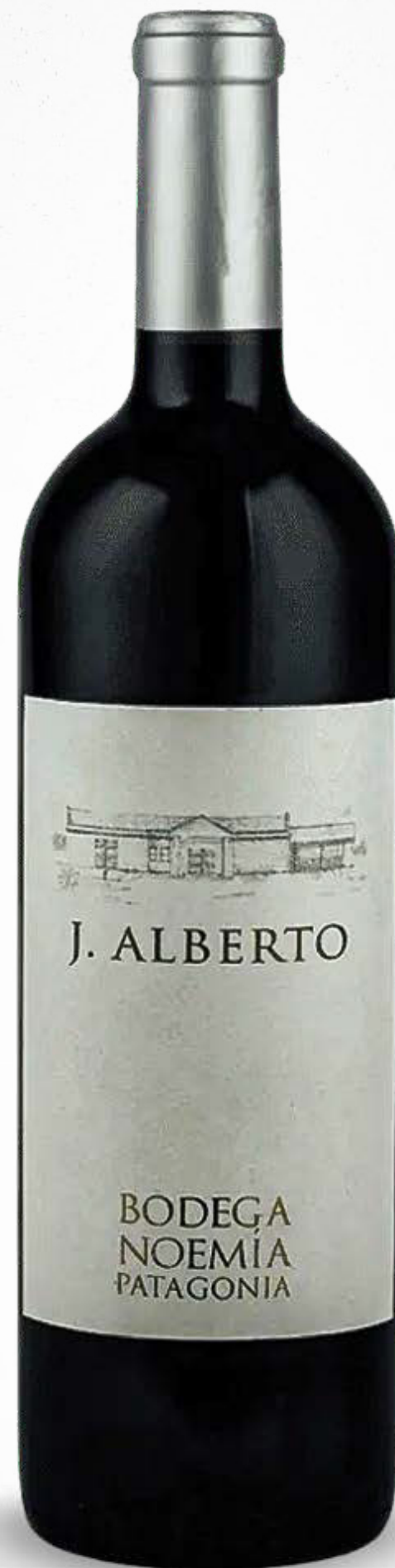


J. ALBERTO MALBEC

R\$ 400
garrafa



R\$ 2100
caixa



ORIGEM

Río Negro, Patagônia, Argentina — Bodega Noemía

ASPECTO VISUAL

Vermelho escuro com reflexos rubi

AROMAS

Frutas do bosque, terra úmida, couro e leve toque mineral

PALADAR

Encorpado, taninos presentes mas elegantes, acidez vibrante e final fresco

HARMONIZAÇÃO

Carnes de caça, pato, cogumelos e risotos trufados

TEMPO DE BARRICA

Cerca de 12 meses em carvalho francês

ESTILO GERAL

Malbec de estilo europeu, elegante, com expressão de terroir patagônico

@chefpaprkaemporio 11 93363-0430



A LISA MALBEC

R\$ 400
garrafa



R\$ 2100
caixa



ORIGEM

Río Negro, Patagônia, Argentina — Bodega Noemía

ASPECTO VISUAL

Vermelho escuro com reflexos rubi

AROMAS

Frutas do bosque, terra úmida, couro e leve toque mineral

PALADAR

Encorpado, taninos presentes mas elegantes, acidez vibrante e final fresco

HARMONIZAÇÃO

Carnes de caça, pato, cogumelos e risotos trufados

TEMPO DE BARRICA

Cerca de 12 meses em carvalho francês

ESTILO GERAL

Malbec de estilo europeu, elegante, com expressão de terroir patagônico

 [chefpaprkaemporio](#)  11 93363-0430



LOS INTOCABLES BOURBON BARREL MALBEC

R\$ 90
garrafa



R\$ 480
caixa



ORIGEM

San Juan, Argentina – Finca Las Moras

ASPECTO VISUAL

Roxo intenso com reflexos violeta

AROMAS

Frutas vermelhas (*amora, cereja*), caramelo, baunilha, notas defumadas do bourbon

PALADAR

Taninos macios, textura cremosa e carnosa, frutas cozidas, toques de baunilha, fumaça e tostado, final longo

HARMONIZAÇÃO

Carnes gordas, churrasco com tempero marcante, bacon, costela, pratos com notas defumadas

TEMPO DE BARRICA

12 meses em barris bourbon de carvalho americano

ESTILO GERAL

Malbec ousado e moderno, com influência marcante de barril de bourbon, ideal para quem busca notas doces, defumadas e textura rica

MOSQUITA MUERTA MALBEC

R\$ 150
garrafa



R\$ 440
caixa



ORIGEM

Mendoza, Argentina — Vinhedos de alta altitude no Vale do Uco

ASPECTO VISUAL

Vermelho intenso com reflexos violeta profundos

AROMAS

Frutas negras maduras (*amora, mirtilo*), notas florais delicadas e toques de especiarias suaves

PALADAR

Encorpado, taninos firmes porém redondos, boa acidez e final persistente com leve toque mineral

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas, cordeiro, pratos condimentados e queijos maduros

TEMPO DE BARRICA

Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês

ESTILO GERAL

Malbec elegante, complexo e com boa estrutura, refletindo a altitude dos vinhedos

@chefpaprkaemporio 11 93363-0430



SAPO DE OUTRO POZO MALBEC

R\$ 110
garrafa



R\$ 620
caixa



ORIGEM

Mendoza, Argentina — Blend de Malbec e Syrah

ASPECTO VISUAL

Vermelho escuro com reflexos violáceos

AROMAS

Frutas negras maduras, especiarias, pimenta preta, notas florais e toque de defumado

PALADAR

Encorpado, taninos firmes e redondos, final longo com notas de especiarias e frutas maduras

HARMONIZAÇÃO

Carnes assadas, churrasco, pratos condimentados e queijos intensos

TEMPO DE BARRICA

Cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano

ESTILO GERAL

Vinho complexo e estruturado, com equilíbrio entre as variedades e influência de madeira

 chefpaprikaemporio  11 93363-0430



PULENTA S'IL VOUS PLAÎT

R\$ 145
garrafa



R\$ 760
caixa



ORIGEM

Mendoza, Argentina — Puleta Estate, Vale do Uco

ASPECTO VISUAL

Amarelo palha com reflexos dourados suaves

AROMAS

Frutas tropicais maduras, notas florais e um toque cítrico

PALADAR

Leve a médio corpo, com acidez refrescante, notas frutadas persistentes e final equilibrado

HARMONIZAÇÃO

Frutos do mar, saladas, sushi e queijos de massa mole

TEMPO DE BARRICA

Fermentado em inox; sem passagem por madeira para manter frescor

ESTILO GERAL

Branco jovem, aromático e elegante, com apelo gastronômico

@chefpaprkaemporio 11 93363-0430



LIONS IN LOVE MALBEC

R\$ 77
garrafa



R\$ 420
caixa



ORIGEM

Mendoza, Argentina. Uvas de altitude.

ASPECTO VISUAL

Rubi profundo com reflexos violáceos

AROMAS

Ameixa, cerejas pretas, violetas e baunilha

PALADAR

Frutado, taninos macios e final prolongado.

HARMONIZAÇÃO

Carnes assadas, empanadas e queijos curados.

TEMPO DE BARRICA

6 meses em carvalho

ESTILO GERAL

Jovem e expressivo.

@chefpaprkaemporio

11 93363-0430



LIONS IN LOVE ROSÉ

R\$ 77
garrafa



R\$ 420
caixa



ORIGEM

Mendoza, Argentina

ASPECTO VISUAL

Rosa claro estilo provençal

AROMAS

Frutas vermelhas (*framboesa, morango*), flor de laranjeira

PALADAR

Seco, fresco, acidez viva, corpo leve e final delicado

HARMONIZAÇÃO

Frutos do mar, carpaccio, comida oriental e queijos leves

TEMPO DE BARRICA

Vinificação em inox

ESTILO GERAL

Rosé elegante, seco e aromático, inspirado nos rosés franceses

LIONS IN LOVE CHARDONNAY

R\$ 77
garrafa



R\$ 420
caixa



ORIGEM

Mendoza, Argentina

ASPECTO VISUAL

Amarelo palha com tons dourados

AROMAS

Frutas tropicais (*banana, abacaxi*), maçã, leve baunilha

PALADAR

Médio corpo, macio, com acidez equilibrada e final cremoso

HARMONIZAÇÃO

Massas, frutos do mar, aves e queijos suaves

TEMPO DE BARRICA

Parcial fermentação e estágio em carvalho

ESTILO GERAL

Chardonnay com estilo moderno, levemente amanteigado, equilibrado

@chefpaprkaemporio 11 93363-0430



LIONS IN LOVE TORRONTÉS

R\$ 77
garrafa



R\$ 420
caixa



ORIGEM

Salta, Argentina — Região conhecida por Torrontés de alta qualidade

ASPECTO VISUAL

Amarelo claro com tons esverdeados

AROMAS

Intensamente floral (*jasmim, flor de laranjeira*), frutas brancas e cítricas

PALADAR

Leve, aromático, acidez viva, com final seco e perfumado

HARMONIZAÇÃO

Comida asiática, pratos apimentados, ceviche e entradas

TEMPO DE BARRICA

Vinificação em aço inoxidável para preservar o frescor

ESTILO GERAL

Branco aromático típico argentino, leve, perfumado e refrescante

@chefpaprkaemporio 11 93363-0430



FREIXENET EXTRA BRUT

R\$ 80
garrafa



R\$ 420
caixa



ORIGEM

Mendoza. Chardonnay e Pinot Noir

ASPECTO VISUAL

Amarelo palha com perlage fino

AROMAS

Frutas cítricas, maçã verde e pão fre

PALADAR

Seco, vibrante e cremoso

HARMONIZAÇÃO

Ostras, ceviches, canapés e sushi

ESTILO GERAL

Elegante e moderno

 chefpaprikaemporio  11 93363-0430



DOMAINE BOUSQUET ROSÉ BRUT



ORIGEM

Tupungato, Mendoza. Uvas orgânicas

ASPECTO VISUAL

Rosa pálido com bolhas constantes

AROMAS

Morango, framboesa, flor de laranjeira e brioche

PALADAR

Seco, com acidez vibrante

HARMONIZAÇÃO

Carpaccio, salmão defumado e quiches

ESTILO GERAL

Orgânico e moderno

R\$ 65
garrafa



R\$ 320
caixa



 chefpaprikaemporio  11 93363-0430



 chefpaprikaemporio

 11 93363-0430

