



FALSA MAGRA |
COM QUAL TEMPERATURA EU VOU? |
VAI UMA SUGESTÃO? | LA COUPOLE

VINHOS
— SP

"Falsa magra..."

ASSIM PODEMOS "APELIDAR" A UVA PINOT NOIR.

ORIGINÁRIA DA FRANÇA, A CASTA É MUITO DELICADA E BEM EXIGENTE COM SEU LUGAR DE CULTIVO; APRESENTA BAGOS PEQUENOS, DE CASCA BEM FINA E PRECISA DE REGIÕES COM CLIMA MODERADAMENTE FRESCO PARA AMADURECER POR COMPLETO.

ESSA DELICADEZA NÃO A IMPEDEDE DE PRODUZIR VINHOS DE CORPO MÉDIO E EM GERAL BASTANTE COMPLEXOS COM AROMAS INTENSOS QUE EVOLUEM MUITO BEM COM O PASSAR DOS ANOS.

REGIÃO DESTAQUE

É A GRANDE UVA DA REGIÃO DA BORGONHA, SUDESTE DA FRANÇA, COM A QUAL SÃO PRODUZIDOS VINHOS BASTANTE ADMIRADOS EM TODO O MUNDO, ENTRE OS QUAIS O ROMANÉE-CONTI, VOLNAY, CLOS DE VOUGEOT E OUTROS TANTOS GRANDS CRUS. ELA TAMBÉM É CULTIVADA REGIÃO DA CHAMPAGNE, FRANÇA, E FAZ PARTE DO "CORTE" (MISTURA COM OUTRAS VARIETADES) QUE IRÁ RESULTAR NO CHAMPANHE PROPRIAMENTE DITO.

É UMA UVA DE DIFÍCIL CULTIVO, MAS ALÉM DA BORGONHA, VEM MOSTRANDO RESULTADOS SATISFATÓRIOS NA BULGÁRIA, NA CALIFÓRNIA, NO CHILE E NA PATAGÔNIA ARGENTINA.

INFLUÊNCIA DO CLIMA

LOCAIS MUITO FRIOS RESULTAM EM UMA UVA POUCO MADURA E VINHOS COM NOTAS DE VEGETAIS VERDES. JÁ EM REGIÕES MUITO QUENTES AS UVAS TORNAM-SE SUPER MADURAS E OS VINHOS PERDEM A DELICADEZA, TRANSFORMANDO OS AROMAS DE FRUTAS FRESCAS EM COMPOTA E GELEIA.

Sobre Uvas

PATAGONIA
ARGENTINA



VINHOS
— SP

Com Qual Temperatura Eu Vou?

Os vinhos precisam estar na temperatura recomendada para apresentar suas características de forma correta.

O vinho servido acima da temperatura indicada, "só exala álcool" e abaixo..."água gelada".

Veja algumas dicas básicas, mesmo para quem não tem como medir a temperatura, e...
Salute!

TINTOS=>em torno de 17°C(aprox. 20 min de geladeira);

BRANCOS=> em torno de 12°C(aprox. 60 min de geladeira);

ESPUMANTES/FRISANTES=> em torno de 8°C(aprox 120 min de geladeira).



Serviço do Vinho

VINHOS
— SP

Vai uma Sugestão?

Escadas da Beira tinto
Dão - Portugal
app Vivino(de 1 a 5 ★): 3,8



Em Foco



Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta-Roriz. 13,5% Vol. Vermelho-violeta. Com perfume de amora preta e mirtilos. É um vinho fresco, jovem e elegante. Acompanha bem: carnes grelhadas, risotto de cogumelos e queijos suave

VINHOS
— SP

La Coupole

(Campos do Jordão)

Casa extremamente charmosa e acolhedora!

Cozinha italiana, francesa e suíça.

Carta de Vinhos tamanho certo, equilibrada. Estando em Campos do Jordão, vale a pena conhecer!



Mesas sem
Destaque



"Lugar aconchegante, bom atendimento, Boa variedade foi uma experiência agradável. Excelente carta de vinhos" Sr. Otávio de Oliveira

jun2021/TripAdvisor

tel: +55 12 3663 5180

Av. Dr. Januário Miraglia, 3414

Campos do Jordão/sp

VINHOS
— SP