

Vinhos que combinam com o mar – frescos e vibrantes,  
perfeitos para harmonizar com a brisa salgada, os sabores  
do Tortuga e conversas interessantes

## TINTO

---

### **GO UP RED BLEND RESERVA** Chile R\$ 98

Cultivado no Vale do Curicó, traz um corte clássico de Cabernet Sauvignon e Carménère. Ideal para o dia a dia

### **PEDRA CANCELA SELEÇÃO DO ENÓLOGO RESERVA** Portugal R\$ 125

Produzido na região do Dão, amadurecido por 6 meses em barrica de Carvalho francês, tornando este blend de Touriga, Roriz e Alfrocheiro reconhecido mundialmente

## BRANCO

---

### **GO UP SAUVIGNON BLANC RESERVA** Chile R\$ 96

Refrescante como a brisa do mar, toque cítrico e vibrante ideal para dias de sol

### **VERAMONTE CHARDONNAY**

#### **GRAN RESERVA** Chile R\$ 125

Elegante e tropical, com frutas maduras, textura envolvente e estrutura equilibrada

### **PEDRA CANCELA SELEÇÃO DO ENÓLOGO** Portugal (375ml) R\$ 75

Refrescante e leve, com as uvas Encruzado e Malvasia tornando-o extremamente aromático. Ideal para um fim de tarde ensolarado

## ROSÉ

---

### **GO UP SANTA IRENE RESERVA** Chile R\$ 96

Cultivado no Vale do Curicó, macio e cheio de frutas vermelhas, é leve e descontraído como um dia na praia

## ESPUMANTES

---

### **GO UP BRUT** Brasil R\$ 99

Chardonnay, traz aroma de flores brancas e notas cítricas com final refrescante. Perfeito para celebrar

### **GO UP BRUT ROSÉ** Brasil R\$ 79,90

Aroma de morango, cereja e geléia de marmelo, junto a notas cítricas e com final refrescante. Divertido como uma tarde na praia entre amigos

S  
O  
H  
N  
I  
V

