



## *Degustação Harmonizada de Queijos e Vinhos!*

Combinação de queijos especiais, acompanhada de uma seleção exclusiva de vinhos brancos, rosés e tintos, escolhidos pelo sommelier Renato Spedo para harmonizar perfeitamente.

Terças e Quintas no Chalezinho Itaim.

**R\$129**

\*valor cobrado por pessoa, serviço mínimo para duas pessoas sem repetição das porções.

---

**TÁBUA DE QUEIJOS ADICIONAL R\$98**

(Não pode haver alteração nos tipos dos queijos)

Em toda vez um  
**Chalezinho**

# Harmonização de Queijos e Vinhos



## QUEIJO LUA CHEIA

Queijo cremoso com casca de cinzas de carvão vegetal, produzido na Serra das Antas, Minas Gerais.



## VINHO QUINTA DOS TERMOS 2017 – BEIRA DOC – PORTUGAL

Tipo: Branco | Dose: 60ml

Uva: Síria, Fonte Cal e Arinto

Descrição: Esse vinho é orgânico, tem a cor amarelo claro, aromas de frutas tropicais que se confirmam na boca, com ótima acidez e média intensidade.



## QUEIJO GARNIZÉ

Queijo macio, produzido com um mix de ervas: tomilho, manjerona, sálvia e alecrim. Possui casca coberta com espinafre desidratada, trazendo a sensação de frescor.



## VINHO CARA SUCIA BLEND 2019 – MENDOZA – ARGENTINA

Tipo: Branco | Dose: 60ml

Uva: Palomino, Pedro Ximenez, Ugni Blanc, Chenin Blanc, Moscatel, Amarillo, Sauvignonese

Descrição: Vinho orgânico, tem cor amarelo esverdeado com aromas de ervas frescas e frutas cítricas. No paladar é intenso, com acidez moderada, sabores cítricos e longa persistência.

# Harmonização de Queijos e Vinhos



## QUEIJO GRUYÈRE

Típico suíço, produzido sem a adição de conservantes. Possui sabor intenso e textura marcante.



## VINHO MANOS DEL SUR VALE CENTRAL - CHILE

Tipo: Rosé | Dose: 60ml

Uva: Pinot Noir

Descrição: Rosé fresco, aromas intensas de frutas vermelhas frescas, no paladar é frutado, fresco e intenso.



## QUEIJO CURADO NO VINHO

Queijo artesanal, ligeiramente curado e durante o processo de maturação fica submerso em vinho Malbec por 20 dias.



## VINHO ESPINO RESERVA 2016 - ALTO MAIPO - CHILE

Tipo: Tinto | Dose: 60ml

Uva: Cabernet Sauvignon

Amadurecimento: 8 meses em Carvalho Francês

Descrição: Cor rubi médio com aromas de frutas vermelhas como framboesas, amoras com toques florais e um leve tostado. No paladar apresenta taninos macios e equilibrados, tem ótima acidez, final longo e persistente.

# Harmonização de Queijos e Vinhos



## QUEIJO GRANA PADANO

Queijo tipo parmesão com origem Italiana, frutado e adocicado com textura granulada.



## VINHO VINCENTIN DORADO BLEND 2017 – MENDOZA – ARGENTINA

Tipo: Tinto | Dose: 60ml

Uva: 60% Bonarda e 40% Malbec

Amadurecimento: 6 Meses em Carvalho Francês

Descrição: Tem a cor rubi intenso e profundo. Aromas de frutas maduras, toques florais e especiarias. No paladar é intenso, taninos bem marcados, acidez presente e final longo.



## QUEIJO GORGONZOLA DOLCE

Queijo produzido na Serra das Antas, tem uma textura cremosa e casca natural. Possui sabor suave e amanteigado com um aroma suave.



## LICOR DE TANNAT DOMÍNIO DE CASSIS URUGUAI

Tipo: Tinto | Dose: 60ml

Uva: Tannat

Descrição: Após sua elaboração, o licor permanece por 3 meses em barricas de carvalho francês. Cor vermelho com bordas marrons. Aromas de chocolate, ameixas, especiarias e frutas pretas. Em boca possui cacau, baunilha, figos pretos e passas, com um acabamento untuoso de taninos sedosos e aveludados.

Era uma vez um  
*Chalezinho*

Era uma vez um  
*Chalezinho*

*Degustação  
Harmonizada de  
Queijos e Vinhos*