



GUIA DE BOLSO

VINHOS



Script de Atendimento e Maximização:

Atendimento: Sugerir um tipo de vinho no momento em que o cliente solicitar ajuda. Dizer:

- O vinho que melhor harmoniza o pedido solicitado é o vinho Carmenère, por exemplo.

Maximização: Complementar o pedido oferecendo uma água. Dizer:

- Gostaria de água para acompanhar o vinho?

IMPORTANTE: Manter sempre no avental, o Guia de Bolso e o Saca rolha La Pastina.

Tipos de vinhos:

Chakana Malbec: “Chacana Malbéc”

Tipo da uva: 90% Malbec e 10% outras (Syrah/ Tempranillo e Petit Verdot).

Tipo e origem: Tinto (Argentina)

Serviço: Servir o vinho na garrafa aberta com a rolha e acompanhado de taças. Colocar o vinho na taça no momento de servir.

Harmonização: Combina com mini hambúrguer, sanduíche pernil, *hot dog* e wrap com salmão.

Armazenagem: Adega

Validade: 5 dias após aberto

Cono Sur Carbenet Sauvignon: “Cono Sur Carbenê”

Tipo da uva: 90% Cabernet Sauvignon, 3% Merlot, 2% Carmenère, 2% Syrah, 1% Petit Verdot, 1% Malbec e 1% Alicante Bouschet.

Tipo e origem: Tinto (Chile)

Serviço: Servir o vinho na garrafa aberta com a rolha e acompanhado de taças. Colocar o vinho na taça no momento de servir.

Harmonização: Combina com mini hambúrguer, sanduíche pernil, *hot dog* e wrap com salmão.

Armazenagem: Adega

Validade: 5 dias após aberto

Tipos de vinhos:

Emiliana Carmenère: “Emiliana Carmenér”

Tipo da uva: Carmenère

Tipo e origem: Tinto (Chile)

Serviço: Servir o vinho no Decanter* acompanhado de taças.

Harmonização: Combina com mini hambúrguer, sanduíche pernill, *hot dog* e wrap com salmão.

Armazenagem: Adega

Validade: 5 dias após aberto

Emiliana Chardonnay: “Emiliana Chardoné”

Tipo da uva: Chardonnay

Tipo e origem: Branco (Chile)

Serviço: Servir o vinho no Decanter* acompanhado de taças.

Harmonização: Combina com todos os alimentos salgados do cardápio. De preferência com pipoca salgada, wrap com salmão, boneless, ciabattas e batata.

Armazenagem: Geladeira de cerveja

Validade: 5 dias após aberto

* Colocar 375ml de vinho no Decanter.

Tipos de vinhos:

Machio Dei Cavalieri: “Máscó de Cavalieri”

Tipo da uva: Proseco

Tipo e origem: Espumante (Itália)

Serviço: Servir o vinho na taça flute*

Harmonização: Combina com todos os alimentos salgados do cardápio. De preferência com pipoca salgada, pipoca com lemon pepper, nachos e wrap com salmão.

Armazenagem: Geladeira de cerveja

Validade: 5 dias após aberto

* Colocar 150ml de vinho na taça.