

SELEÇÃO DE VINHOS POR TAÇA

ÚLTIMO PEDIDO DO BAR: 23:30

ESPUMANTE 125ML

Gfa

NV Brut Rosé, Don Guerino, Brasil	16.00 / 78.00
NV Blanc de Noir Brut, Cave Geisse, Brasil	28.00 / 139.00

BRANCO 125ML

Gfa

2019 Moscato Giallo, Don Guerino, Brasil	15.00 / 74.00
2016 Chardonnay Aventura, Caliterra, Chile*	18.00 / 89.00
2017 Fermentado en Barricas, Luis Cañas, Espanha	29.00 / 149.00
2010 Riesling Finesse, Künstler, Alemanha	34.00 / 168.00
2008 Soave Calvarino, Pieropan, Itália	48.00 / 248.00

BRANCO MACERADO 125ML

Gfa

2018 Paso a Paso, Las Criollas de D. Graciano, Argentina	26.00 / 129.00
--	----------------

ROSE 125ML

Gfa

2019 Rosé Malbec, Don Guerino, Brasil	15.00 / 74.00
2016 Basiano Rosado, Campos de Enzano, Espanha	19.00 / 92.00
2018 Lavendette, Breban, França	29.00 / 149.00

TINTO 125ML

Gfa

2018 Barbera, La Quercia, Itália	18.00 / 89.00
2016 Cara Sucia, Rivadavia, Argentina	22.00 / 109.00
2013 Syrah Tributo, Caliterra, Chile*	26.00 / 129.00
2018 País, Riveras del Chillán, Chile*	26.00 / 129.00
2017 Pipeño, Vitinicola Yumbel, Chile*	28.00 / 139.00
2018 Pinot Noir Vinhedos Hood, Cave Geisse, Brasil	29.00 / 149.00
2018 Cabernet Franc, Vivente, Brasil*	35.00 / 169.00

JEREZ 50ML

Jerez Fino, El Maestro Sierra, Andalucia, Espanha	19.00
Jerez Oloroso 15 anos, El Maestro Sierra, Anadalucia, Espanha	24.00

VERMUT 50ML

Fernando de Castilla, Jerez, Espanha	18.00
--------------------------------------	-------

Não cobramos água. Uma discreta taxa de serviço de 13% será aplicada a sua conta. Não obrigatório o pagamento. Beba com moderação.

OUTRAS BEBIDAS

CACHAÇA 50ML

Branca, Cachaça da Quinta, Rio de Janeiro	14.00
Amburana, Cachaça da Quinta, Rio de Janeiro	14.00

COCKTAILS

Vino Bianco Spritz	24.00
Portônica (Vinho do Porto Branco Seco + Tônica)	26.00
Alambre Tônica (Moscatel de Setúbal + Tônica)	26.00
Americano (Campari + Vermut + Club Soda)	26.00
Negroni	29.00
Bloody Mary	32.00

SPIRITS 50ML

Cognac, Tesseron Lot N76 X.O. Tradition (15 anos), França	69.00
---	-------

SPANISH WAY

Vermut de Jerez, Fernando de Castilla, Espanha 50ML	18.00
Jerez Fino, El Maestro Sierra, Andalucia, Espanha 50ML	19.00
Cadiz (Martin Miller's + Fino El Maestro Sierra) 50ML	26.00
G+T (Martin Miller's + Tônica Schweppes)	32.00

CERVEJA 330ML

Beck's, Brasil	10.00
----------------	-------

FORTIFICADOS 50ML

Alambre Moscatel de Setúbal, JMF, Portugal	12.00
Siroco Porto Branco Extra Seco, Fonseca, Portugal	18.00

CAFÉ

Espresso Ristretto 30ML	6.00
Espresso Doppio 60ML	9.00
Espresso Tônica	15.00

Não cobramos água. Uma discreta taxa de serviço de 13% será aplicada a sua conta. Não obrigatório o pagamento. Beba com moderação.

DA COZINHA

NOSSA COZINHA FECHA AS 23:00

TIRA GOSTO

Pao + Manteiga de ervas	17.00
Azeitonas de Nocellara, Itália	18.00

TOSTEX

Pão fermentação natural , mix de queijos (Gruyère + Parmesão)

Cebola caramelizada	24.00
Vegano (consulte)	24.00
Chorizo + Pimentão Assado	28.00

EMBUTIDOS 75G

Mortadella com Pistache Negroni, Itália	22.00
Chorizo, Espanha	24.00
Paleta Serrana, Espanha	28.00

TRIO DE EMBUTIDOS 100G 32.00

QUEIJO 75G

Parmesão Gran Formaggio, RS-Brasil	20.00
Cuestinha, Pardinho, SP - Brasil	30.00
Mandala, Pardinho, SP-Brasil	35.00
TRIO DE QUEIJOS 100G	38.00

TRIO DE EMBUTIDOS + TRIO DE QUEIJOS 200G 62.00

DO DIA

Pantumaca con Anchoas	18.00
Cozido de Arroz, grão de bico, tierra y mar	48.00

Não cobramos água. Uma discreta taxa de serviço de 13% será aplicada a sua conta. Não obrigatório o pagamento. Beba com moderação.

ELEVADO

— BAR —

Rua Jesuíno Pascoal 16 | Sta Cecília | São Paulo



Josko Gravner

WINE LIST

PRIMAVERA 2019



A primeira versão da carta de vinhos do Elevado Bar saiu hoje: são 119 rótulos de 11 países!

Aqui no Elevado Bar vamos sempre oferecer uma seleção de vinhos com uma grande variedade de produtores: da pequena a grande escala de produção aos mais variados manejos de cultura, dos naturais, orgânicos e bio-dinâmicos aos tradicionais. Queremos selecionar vinhos que caibam em "todos os bolsos possíveis", entreguem valor (a famosa relação preço x prazer) e que tenham ao mesmo tempo uma forte conexão com as famílias que os produzem e com o local onde as vinhas são cultivadas.

E para começar, homenageamos na capa da primeira edição um dos mais espetaculares produtores de vinho do mundo: Josko Gravner.

Gravner, além de ser um dos melhores produtores da Itália, é um visionário. Ao longo dos anos ele foi mudando radicalmente a sua filosofia de produção até encontrar no começo dos anos 2000, na Geórgia, a filosofia definitiva para o seu trabalho como vitivinicultor.

Acredita-se que a Geórgia, país localizado na região do Cáucaso, entre o Mar Negro e o Mar Cáspio, tenha sido o berço da vitivinicultura e que depois se expandiu para o resto da Europa. No entanto, a produção de vinhos do país continua quase que intocada pela tecnologia e até hoje utiliza técnicas ancestrais e rudimentares para a produção. Entre elas, a hoje famosa vinificação de vinhos brancos com maceração das cascas que dão origem aos vinhos laranjas.

Gravner foi o primeiro a projetar esse tipo de vinificação em uma esfera global e rapidamente influenciou produtores de vinhos em todo o mundo. Josko vinifica seus vinhos no nordeste da Itália, quase na fronteira com a Eslovênia e usa principalmente a variedade branca local chamada Ribolla Gialla. O rendimento nos vinhedos são baixíssimos e a fermentação com maceração das cascas acontece em ânforas de barro enterradas no solo, diretamente trazidas da Geórgia, por 7 sete meses. Posterior amadurecimento acontece em tonéis de carvalho usados por 7 anos.

Os vinhos de Josko são colossais em termos de expressão territorial e amplitude sensorial: são vinhos de coloração âmbar – Josko não gosta do termo "laranja" – concentrados, complexos, encorpados e ao mesmo tempo com desconcertante leveza, frescor e mineralidade. Sim, parece improvável produzir vinhos de tamanha antítese. Mas estamos falando de um produtor quase que único no mundo do vinho.

Estamos falando de Josko Gravner!

Leandro Mattiuz
14/10/2019
São Paulo - Brasil

ESPUMANTES

NV	Brut Rosé Don Guerino Alto Feliz BR	78.00
NV	Amadeu Rústico Cave Geisse Pinto Bandeira BR	98.00
NV	Blanc de Noir Cave Geisse Pinto Bandeira BR	139.00
NV	Pét-Nat Glera-Chardonnay-Moscato Vivente Colinas BR	169.00
NV	Pét-Nat Moscato-Chardonnay Vivente Colinas BR	169.00
NV	Pét-Nat Chardonnay-Pinot Vivente Colinas BR	169.00
NV	Terroir Cave Geisse Pinto Bandeira BR	198.00
NV	Terroir Rosé Cave Geisse Pinto Bandeira BR	198.00
2015	De Nit Rosé Raventós Cataluña ES	289.00
NV	Lambrusco Reggiano Concerto Medici Ermete IT	139.00
2004	Giulio Ferrari Ferrari Trento IT	sob consulta
2000	Dom Perignon Champagne FR	sob consulta

BRANCOS

2019	Moscato Giallo Don Guerino Alto Feliz BR	74.00
2017	Matiz Alvarinho Hermann Pinheiro Machado BR	118.00
2018	Cumbres de Tagua Sauvignon Blanc Valle Central CH	89.00
2016	Chardonnay Aventura Caliterra Colchagua CH	89.00
2010	Riesling Sauvignon Blanc Gran Reserva Terra Noble Casablanca CH	109.00
2018	Little Quino Sauvignon Blanc William Fèvre Malleco Valley CH	119.00
2018	Amalaya Blanco Torrintés/Riesling Amalaya Salta AR	98.00
2018	Amalaya Dulce Amalaya Salta AR	98.00
2018	Albariño Bouza Montevideo UY	198.00
2017	Claude Val Blanc Paul Mas Languedoc FR	109.00
2017	Gros Manseng/Sauvignon Alain Brumont Madiran FR	132.00
2015	Marques de Toledo Verdejo Bodegas Lozano La Mancha ES	84.00
2017	Viura Bodegas Campo de Enanzo Navarra ES	89.00
2018	Cha Cha Cha Bodegas Campo de Enanzo Navarra ES	112.00
2017	Rioja Fermentado en Barricas Luis Cañas Rioja ES	149.00
2017	Muros Antigos Escolha Anselmo Mendes Vinho Verde PT	129.00
2017	Alvarinho Contacto Anselmo Mendes Vinho Verde PT	198.00
2014	Grüner Veltliner Löss Hiedler Kamptal AU	198.00
2010	Riesling Finesse QbA 2010 Künstler Rheingau AL	168.00
NV	Retsina Tetramythos Peloponeso GR	119.00

BRANCO

2018 Pinot Grigio Dissegna Vêneto IT	118.00
2014 Roma Malvasia Puntinatta Pallavicini Lazio IT	174.00
NV Renosu Bianco Dettori Sardegna IT	198.00
2015 Sole e Vento De Bartolli Marsala IT	269.00
2013 Grappoli del Grillo De Bartolli Marsala IT	328.00
2008 Soave Classico Calvarino Pieropan Veneto IT	249.00
2008 Soave Classico La Rocca Pieropan Veneto IT	349.00

ROSÉ

2019 Rosé Malbec Don Guerino Alto Feliz BR	74.00
2017 Claude Val Rose Paul Mas Languedoc FR	109.00
2018 Lavendette Rosé Breban Provence FR	149.00
2016 Basiano Rosado Bodegas Campo de Enanzo Navarra ES	89.00

BRANCOS COM MACERAÇÃO

2018 Las Criollas de D. Graciano Paso a Paso Mendoza AR	129.00
2018 Malvasia Livverá Escala Humana Valle de Uco AR	220.00
NV Renosu Bianco Dettori Sardegna IT	198.00
2017 Dettori Bianco Dettori Sardegna IT	338.00
2012 Vitovka Carso Zidarich Friuli IT	438.00
2012 Ribolla Gialla Damijan Friuli IT	528.00
2008 Ribolla Anfora Gravner Friuli IT	998.00
2016 Sumoll Blanc en Extincion Costador Cataluña ES	219.00
2017 Orange de Noir Costador Cataluña ES	229.00
2017 Metamorphika Costador Cataluña ES	259.00
2018 Terra Bodegas Gratias Manchuela ES	239.00
2016 Alumbro Meio Seco La Microbodega del Alumbro Zamora ES	219.00
2016 Alumbro Albyreal La Microbodega del Alumbro Zamora ES	249.00
2016 Alumbro Berretes La Microbodega del Alumbro Zamora ES	259.00
2014 Vitovska Marco Fon Karst ESL	438.00
2015 Malvazija Marco Fon Karst ESL	438.00

TINTOS

2019	Merlot Don Guerino Alto Feliz BR	74.00
2015	Cabernet Sauvignon Reserva Caliterra Colchagua CH	98.00
2013	Syrah Tributo Caliterra Colchagua CH	129.00
2018	Riveras del Chillan Agricola Bella Vista Itata CH	129.00
2017	Pipeño Vitivinicola Yumbel Yumbel CH	139.00
2016	Capricho Viña La Prometida Maule CH	139.00
2014	Huaso de Sauzal Carignan El Viajo Almacén Maule Chile	196.00
2015	Huaso de Sauzal Pais El Viajo Almacén Maule Chile	196.00
2015	Huaso de Sauzal Garnacha El Viajo Almacén Maule Chile	196.00
2016	Cinsault Viejas Tinajas De Martino Itata CH	198.00
2011	Syrah Alto Los Toros Single Vineyard De Martino Elqui CH	278.00
2014	VIGNO Carignan Old Vignes De Martino Maule CH	278.00
2016	GRUS Alcohuz de Marcelo Retamal Elqui CH	279.00
2015	Syrah Tococo Alcohuz de Marcelo Retamal Elqui CH	359.00
2011	RHU Alcohuz de Marcelo Retamal Elqui CH	519.00
2015	Memórias El Principal Pirque CH	359.00
2019	Cara Sucia Durigutti Mendoza AR	109.00
2018	Cara Sucia Blend Durigutti Mendoza AR	109.00
2016	Colomé Estate Malbec Colomé Salta AR	198.00
2016	Malbec Terroir Luigi Bosca Mendoza AR	198.00
2014	De Sangre Luigi Bosca Mendoza AR	198.00
2014	Mora Negra Las Moras San Juan AR	258.00
2007	Cabernet Bouchet Finca Los Nobles Luigi Bosca Mendoza AR	529.00
2017	Purus Dominio Cassis Lomas de La Paloma UY	89.00
2017	Tannat Bodega Bouza Montevideo UY	179.00
2017	Monte Vide Eu Bodega Bouza Montevideo UY	458.00

TINTOS

2016 Grenache Paul Mas Languedoc-Roussillon FR	98.00
2015 Isa Rouge Les Chemis de Bassac Languedoc-Roussillon FR	108.00
2017 Carignan Vieilles Vignes Paul Mas Languedoc-Roussillon FR	123.00
2017 Reserve GSM Arrogant Frog Languedoc-Roussillon FR	123.00
2016 Cairane Brunel Père Et Fils Rhône Sud FR	169.00
2016 Cru Monplaisir Gonet Medeville Bordeaux FR	198.00
2015 Ch. Pierrefitte Audy Bordeaux FR	248.00
2016 Morgon Cote du Py Dominique Piron Beaujolais FR	248.00
2015 Oria Garnacha Bodega Covinca Carireña ES	89.00
2017 Volandera Garnacha La Calandria Navarra ES	129.00
2015 Crianza Tinto Luis Cañas Rioja ES	168.00
2018 La Planta Bodega Arzuaga Ribeira del Duero ES	186.00
2016 Crianza Bodega Arzuaga Ribeira del Duero ES	344.00
1996 Gran Reserva Bodega Arzuaga Ribeira del Duero ES	sob consulta
2016 Vale da Raposa Reserva Domingos Alves de Sousa Douro PT	138.00
2016 Jose de Sousa Jose Maria da Fonseca Alentejo PT	148.00
2013 Quinta da Gaivosa Douro Domingos Alves de Sousa Douro PT	443.00
2016 Chianti Classico Rocca delle Macie Toscana IT	175.00
2013 Chianti Classico Riserva di Fizzano GS Rocca delle Macie Toscana IT	314.00
2011 Ser Gioveto Rocca delle Macie Toscana IT	314.00
2006 Vino Nobile di Montepulciano Magnum Boscarelli Toscana IT	382.00
2014 Rosso di Montalcino Caprili Toscana IT	244.00
2014 Brunello di Montalcino Caprili Toscana IT	514.00
2006 Brunello di Montalcino Biondi Santi Toscana IT	sob consulta
2018 Barbera La Quercia Piemonte IT	89.00
2015 Nebbiolo Langhe Pio Cesare Piemonte IT	386.00
2011 Barbaresco Pio Cesare Piemonte IT	869.00
2014 Barolo Pio Cesare Piemonte IT	869.00
2010 Barolo Paiagallo Giovanni Canonica Piemonte IT	sob consulta
2008 Barolo Riserva Vigneto Rocchette Lozenzo Accomasso Piemonte IT	sob consulta
2006 Barolo Riserva Bricco Boschis Cavallotto Piemonte IT	sob consulta
2009 Inferno Sesto Canto Valtellina Superiore Ar. Pe. Pe Lombardia IT	sob consulta
2007 Vigna Regina Magnum Valtellina Superiore Ar. Pe. Pe Lombardia IT	sob consulta
2006 Amarone della Vapolicella Allegrini Veneto	sob consulta

TINTOS

NV Renosu Tinto Dettori Sardegna IT	198.00
2011 Tuderì Dettori Sardegna IT	284.00
2016 Cannonau di Sardegna Lillove Giuseppe Gabas Sardegna IT	236.00
2016 Cannonau di Sardegna Riserva Dule Giuseppe Gabas Sardegna IT	323.00

FORTIFICADOS

NV Marsala Fine Semisecco Curatolo Arini Scilia IT	98.00
NV Marsala Superiore Secco 5 Anni Curatolo Arini Scilia IT	169.00
NV Jerez Fino El Maestro Sierra Jerez ES	215.00
NV Oloroso 15 años Dry El Maestro Sierra Jerez ES	308.00
2014 Alambre Moscatel de Setubal Jose Maria da Fonseca PT	138.00
NV Madeira Full Rich Cossard Gordon Madeira PT	179.00
NV Porto Branco Seco Siroco Fonseca Douro PT	198.00