



espumante



Família Geisse

Cave Amadeu Brut •

105 (750ml) | 64 (375ml)

Notas de frutas tropicais. Em boca apresenta um excelente frescor com boa estrutura, cremosidade e excelente acidez.

Este espumante apresenta um estilo mais leve e frutado em virtude da perfeita combinação entre as variedades Chardonnay e Pinot Noir.

farabbud.com.br



@farabbud





Luiz Argenta
Linha Jovem
Sauvignon Blanc
• 130 (750ml)

Aromas muito intensos que lembram frutas tropicais, como o maracujá, pêsego e um toque vegetal. Elegante, jovem e refrescante. Com boa acidez e persistência.

Harmonização: Queijo de cabra, peixes com molhos cítricos, carpaccio, culinária japonesa.



Pizzato
Fausto Chardonnay
• 95 (750ml) | 30 (187ml)

Vinho refrescante, equilibrado e 'casual', mas com personalidade.

Fino e elegante, com aromas de maçã verde, peras, flores brancas e traços minerais; na boca, fresco, equilibrado, de corpo médio e de persistência média para longa.



Pizzato
Chardonnay de
Chardonnay
• 65 (375ml)

Brilhante, de coloração amarelo claro com traços esverdeados. Aromas intensos de pera, frutas cítricas maduras, maçã vermelha, pêsego, e abacaxi, com leve toque de flores brancas e traços minerais. Na boca, de corpo mediano, com bom frescor, elegante, maduro. Apresenta uma persistência longa, fresca.



Don Guerino
Sinais Sauvignon Blanc
• 90 (750ml)

Vinho leve, refrescante, remete a frutas cítricas e com final de boca persistente. Excelente custo benefício.

Anotações de degustação:

Coloração amarelo esverdeada, com reflexos prateados. Vinho com notas tropicais de maracujá e goiaba, broto de tomate e aspargos. Em boca apresenta-se refrescante e com longa persistência.

Variedades: 100% Sauvignon Blanc

 rosé



Luiz Argenta

Linha Jovem Rosé

• 140 (750ml)

Coloração rosada delicada. Aroma apresenta uma grande diversidade de frutas: morango, cereja e framboesa, lembrando também flores vermelhas secas.

Equilibrado de média estrutura e retrogosto marcando intensamente o frutado.

MELHOR ROSÉ DESCORCHADOS
92 pontos Guia Descorchados 2021

MELHOR ROSÉ DO BRASIL
91 pontos Guia Adegas 2020/2021



Lidio Carraro

Faces Rosé

• 110 (750ml) | 30 (187ml)

Notas florais de frutas com um toque de especiarias.

Em boca ótimo volume e acidez, com notas de frutas e minerais. Fresco e envolvente.

farabbud.com.br

  @farabbud





Luiz Argenta
Linha Jovem Shiraz

• 140 (750ml)

Grande frescor e fineza, acompanhado de um belo volume em boca. Aroma intenso de cereja madura, morango e framboesa e um toque de flores brancas.

Vinho leve com acidez equilibrada, boa persistência e um leve frutado, com um retrogosto agradável.



Luiz Argenta
Cabernet Franc

• 130 (750ml)

Aromas frutados e frescos que lembram principalmente menta, pimenta preta, frutas vermelhas e especiarias.

Vinho com boa estrutura e volume de boca. Um vinho macio e de retrogosto que lembra os aromas.



Luiz Argenta
Corte Clássico

• 95 (750ml)

60% merlot
30% Shiraz
10% Petit Verdot

Aromas delicados de frutas vermelhas como cereja, ameixa e mirtilo com toques de baunilha. Vinho agradável de média estrutura, acidez equilibrada e bom volume de boca. Os aromas percebidos no olfato podem ser facilmente identificados no retrogosto.



Família Geisse
Don Jorge Geisse

• 95 (750ml)

Blend Carmenere e Cabernet Sauvignon.

Vinho vivo, complexo, de ataque potente e final equilibrado e persistente.

Com taninos aveludados, acidez perfeita, belíssimos toques de fruta, pouco toque herbáceo.



Família Geisse
Reserva Carmennère

• 120 (750ml)

Um vinho com personalidade, persistente e ao mesmo tempo elegante. A qualidade deste Carmenere vem do Valle do Colchagua, terroir de onde Mario Geisse extrai um produto completo, de cor vermelho-rubi intenso. Possui aromas frutados, com notas de especiaria. Com estrutura bem equilibrada e taninos macios.



Lidio Carraro
Dádivas Merlot/Cabernet Sauvignon

• 60 (375ml)

60% Merlot e 40% Cabernet Sauvignon. Envolve, de médio corpo e macio.

Intensos aromas frutados, ervas finas e especiarias, com toque mineral e chocolate. **Degustativo:** De corpo médio, é macio e frutado, reflete equilíbrio e complexidade, com taninos maduros e retrogosto agradável e persistente.

Harmonização: Massas, aves, carnes vermelhas e grelhados.

Álcool: 15,3% Vol



Chateau Ksara
Rouge

• 280 (750ml)

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Desenvolvido na maior e mais visitada vinícola no Líbano, apresenta um aroma especial de frutas vermelhas, baunilha e especiarias, proporcionando uma sensação rica, complexa e com taninos macios na boca.



Chateau Ksara
Le Prieuré

• 150 (750ml)

Desenvolvido na gigante e centenária vinícola do Líbano (Vale do Bekaa), apresenta uma variedade especial de uvas como Cabernet Sauvignon, Carignan, Mourvèdre e Cinsault, proporcionando uma sensação muito persistente, macia e frutada na boca e um paladar leve.

Harmonização: Ideal para harmonizar com grelhados leves, Kafta, berinjela ao forno, charuto de folha de uva, massas ao sugo, pratos vegetarianos, cuscuz marroquino, pizzas e queijos médios.



Pizzato
Fausto Cabernet Sauvignon

• 95 (750ml) | 50 (375ml)

Frutado, mas com complexidade proveniente de amadurecimento. Passagem moderada por barris de carvalho. Aromas de pequenas frutas vermelhas e amoras. Sabor permanente em boca e frutado, com aromas finais lembrando cerejas negras, trufas e especiarias doces.



Pizzato
Fausto Merlot

• 30 (187ml)

Vermelho-rubi com leves traços violáceos; aromas de frutas vermelhas e escuras, cereal, terroso, tostado, chocolate e toque sutil de couro.

Apresenta taninos de grande personalidade, aveludados, é equilibrado e persistente. No retrogosto, frutas vermelhas, especiarias e geleia.





Farabbud

moema - vila nova - em casa

SE BEBER, NÃO DIGIJA.

Verifique as formas de pagamento na entrada do restaurante ou pergunte a um de nossos atendentes.

Venda de bebidas alcóolicas somente para maiores de 18 anos. _

Nos termos da LEI MUNICIPAL 14176 de 16 de dezembro de 2011, este estabelecimento não exige o pagamento dos 10% de gorjeta.

No caso de divergência de preço para o mesmo produto entre sistemas de informação de preços utilizados pelo estabelecimento, o consumidor pagará o menor preço entre eles. LEI FEDERAL 10962/04 **PEÇA CUPOM FISCAL**: a emissão do cupom fiscal com CPF deve ser solicitada pelo cliente, se desejado, ao funcionário antes da quitação e pagamento da conta.

CONSUMIDOR: o acesso às dependências onde são preparados e armazenados os alimentos é garantido por LEI 8431, de 17 de julho de 1995.

Anvisa atende: 0800-642-9782 | Disque Saúde: 136

Disque PROCON: 151 www.procon.df.gov.br. PROCON SP: 11 3826-1457

MARÇO/2022: Preços válidos por tempo indeterminado e sujeitos a alterações sem aviso prévio.

farabbud.com.br

  @farabbud

