



Carta de Vinhos . *Wine Menu*

VINHO BRANCO *WHITE WINE*

	Garrafa <i>Bottle</i>	Copo <i>Glass</i>
Noia	14,50€	3,80€
Monte das Bagas de Ouro	15,00€	4,00€
Monte da Ravasqueira Seleção	15,50€	4,00€
Vinha D'Ervideira	17,00€	4,50€
Comenda Grande	17,80€	-
Conde D'Ervideira Reserva	18,80€	-
Invisível	21,00€	-
Cartuxa	22,50€	-
Monte das Bagas de Ouro Reserva <i>Antão Vaz</i>	23,80€	-
Esporão Reserva	28,00€	-
Monte das Bagas de Ouro Superior <i>Viognier</i>	32,00€	-



VINHO TINTO
RED WINE

	Garrafa <i>Bottle</i>	Copo <i>Glass</i>
Noia	14,00€	4,00€
Monte das Bagas de Ouro	15,80€	4,00€
Vinha D'Ervideira	16,00€	4,50€
Monte da Ravasqueira Seleção	17,80€	4,50€
100 Pés	18,00€	-
Monte da Ravasqueira Reserva	21,00€	-
Conde D'Ervideira Reserva	22,50€	-
Conde D'Ervideira Vinho da Água	26,80€	-
Cartuxa	28,00€	-
Monte das Bagas de Ouro Reserva <i>Petit Verdot</i>	28,00€	-
Conde D'Ervideira Private Selection	32,00€	-



VINHO ROSÉ
ROSÉ WINE

	Garrafa <i>Bottle</i>	Copo <i>Glass</i>
Noia	15,00€	3,80€
Monte da Ravasqueira	16,00€	4,00€
Vinha D'Ervideira	17,00€	4,50€
Monte das Bagas de Ouro <i>Sangiovese</i>	20,00€	-

VINHO TINTO BIOLÓGICO
BIOLOGICAL RED WINE

	Garrafa <i>Bottle</i>	Copo <i>Glass</i>
Ervideira Bio Nature	22,80€	4,80€



ESPUMANTES *SPARKLING WINE*

	Garrafa <i>Bottle</i>	Copo <i>Glass</i>
Espumante Vinha D'Ervideira Bruto	19,00€	4,50€
Espumante Monte das Bagas de Ouro Bruto <i>Arinto-Serpa</i>	24,00€	5,50€
Champagne Moët & Chandon Bruto	70,00€	-

“As minhas escolhas assentam numa seleção de vinhos autênticos. Vinhos estabelecidos como verdadeiros embaixadores do *terroir* que lhes deu origem e que expressam a essência da região onde são produzidos. Vinhos desenhados com talento e criatividade que proporcionam prazer a quem tem a iniciativa de os degustar.

Todos os vinhos presentes nesta carta foram provados com as sugestões gastronómicas do Chef do Évora Olive Hotel.

São harmonizações desafiantes que farão, com toda a certeza, as delícias de todos. Saúde!”

“My choices are based on a selection of authentic wines. Wines established as true ambassadors of the terroir that made them rise and that express the essence of the region where they are produced. Wines designed with talent and creativity that provide pleasure to those who have the initiative to taste them.

All the wines on this menu were tasted with the gastronomic suggestions from Évora Olive Hotel's Chef.

These are challenging harmonizations that will surely delight everyone. Cheers!”

Nelson Rolo, Enólogo Enologist