

SUPIMPA! GRÃO: MUNDO NOVO

REGIÃO	PROCESSAMENTO	CARACTERÍSTICAS	PONTUAÇÃO	ESPRESSO	DOPPIO
Cerrado Mineiro Serra do Salitre Minas Gerais	natural cereja fermentado	aroma: chocolate e doce de leite sabor: chocolate, doce de leite avelã e melaço acidez: lática suave com notas de melaço de cana corpo: amanteigado finalização: doce e limpa.	87	R\$ 11,00	R\$ 17,00



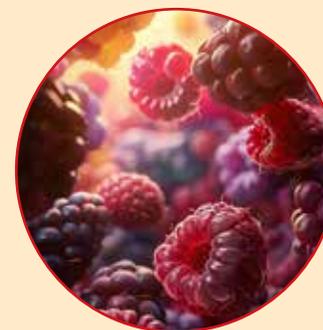
MARACUJIPA GRÃO: TOPÁZIO

REGIÃO	PROCESSAMENTO	CARACTERÍSTICAS	PONTUAÇÃO	ESPRESSO	DOPPIO
Cerrado Mineiro Serra do Salitre Minas Gerais	honey fermentado	<p>aroma: maracujá e limão</p> <p>sabor: maracujá, IPA e limão</p> <p>acidez: cítrica brilhante</p> <p>corpo: sedoso</p> <p>finalização: refrescante</p>	89	R\$ 13,00	R\$ 19,00



GRANOLA GRÃO: TOPÁZIO

REGIÃO	PROCESSAMENTO	CARACTERÍSTICAS	PONTUAÇÃO	ESPRESSO	DOPPIO
Cerrado Mineiro Serra do Salitre Minas Gerais	dupla fermentação natural	aroma: frutas vermelhas maduras sabor: frutas vermelhas maduras e malte acidez: cítrica melosa corpo: cremoso e denso finalização: persistente	88	R\$ 12,00	R\$ 18,00



SUPIMPA!

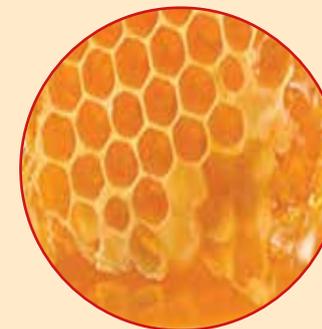
GRÃO: MUNDO NOVO

REGIÃO	PROCESSAMENTO	CARACTERÍSTICAS	PONTUAÇÃO	150 ml	300ml	PACOTE DE 250g
Cerrado Mineiro Patrocínio Minas Gerais	natural cereja fermentado	aroma: chocolate e doce de leite sabor: chocolate, doce de leite avelã e melaço acidez: lática suave com notas de melaço de cana corpo: amanteigado finalização: doce e limpa	87	R\$18,00	R\$ 26,00	R\$ 62,00



IPÊ GRÃO: CATUAÍ 62

REGIÃO	PROCESSAMENTO	CARACTERÍSTICAS	PONTUAÇÃO	150 ml	300ml	PACOTE DE 250g
Cerrado Mineiro Patrocínio Minas Gerais	natural boia fermentado	<p>aroma: floral e frutado</p> <p>sabor: floral, cereja, uva e mel</p> <p>acidez: cítrica.</p> <p>corpo: suculento</p> <p>finalização: limpa e frutada</p>	89	R\$ 21,00	R\$ 29,00	R\$ 98,00



CANÁRIO

GRÃO: BOURBON AMARELO

REGIÃO	PROCESSAMENTO	CARACTERÍSTICAS	PONTUAÇÃO	150 ml	300ml	PACOTE DE 250g
Alta Mogiana Pedregulho São Paulo	natural com fermentação selvagem	<p>aroma: frutado e caramelo.</p> <p>sabor: frutas amarelas e vermelhas, vinho, caramelo e floral</p> <p>acidez: fosfórica brilhante</p> <p>corpo: licoroso</p> <p>finalização: longa com notas de frisante</p>	88	R\$ 21,00	R\$ 29,00	R\$ 98,00



BOSQUE

 GRÃO: CATIGUÁ MG2

REGIÃO	PROCESSAMENTO	CARACTERÍSTICAS	PONTUAÇÃO	150 ml	300ml	PACOTE DE 250g
Cerrado Mineiro Pratinha Minas Gerais	fermentação anaeróbica de 120h	aroma: frutas vermelhas maduras sabor: cereja, groselha preta e morango acidez: cítrica melosa corpo: licoroso finalização: persistente	89	R\$ 20,00	R\$ 26,00	R\$ 78,00



FRUTA CANA

GRÃO: MGS PARAÍSO 2

REGIÃO	PROCESSAMENTO	CARACTERÍSTICAS	PONTUAÇÃO	150 ml	300ml	PACOTE DE 250g
Cerrado Mineiro Patrocínio Minas Gerais	natural fermentado	aroma: frutado leve sabor: cereja, morango, melancia, melão e caramelo acidez: média corpo: viscoso finalização: cremosa e refrescante	89	R\$ 21,00	R\$ 29,00	R\$ 98,00



SINTRA

GRÃO: MUNDO NOVIO

REGIÃO	PROCESSAMENTO	CARACTERÍSTICAS	PONTUAÇÃO	150 ml	300ml	PACOTE DE 250g
Cerrado Mineiro Patrocínio Minas Gerais	natural cereja fermentado	<p>aroma: floral doce</p> <p>sabor: vinho verde, floral, tutti frutti</p> <p>acidez: tartárica</p> <p>corpo: licoroso</p> <p>finalização: equilibrada e frutada</p>	89	R\$ 23,00	R\$ 29,00	R\$ 98,00



MITÀ

GRÃO: CATUAÍ

REGIÃO	PROCESSAMENTO	CARACTERÍSTICAS	PONTUAÇÃO	150 ml	300ml	PACOTE DE 250g
Alta Mogiana Paranaíba Minas Gerais	natural com fermentação anaeróbica	<p>aroma: floral e frutado</p> <p>sabor: floral, frutado, chocolate, rapadura, uva e melão</p> <p>acidez: cítrica brilhante</p> <p>corpo: aveludado</p> <p>finalização: limpa e equilibrada.</p>	90+	R\$ 23,00	R\$ 32,00	R\$ 108,00



JUJUBA

GRÃO: CATUAÍ 62

REGIÃO	PROCESSAMENTO	CARACTERÍSTICAS	PONTUAÇÃO	150 ml	300ml	PACOTE DE 250g
Cerrado Mineiro Patrocínio Minas Gerais	natural cereja fermentado	<p>aroma: frutas vermelhas.</p> <p>sabor: jaboticaba, cereja marrasquino, uva e pera</p> <p>acidez: tartárica</p> <p>corpo: licoroso</p> <p>finalização: frutada</p>	90+	R\$ 24,00	R\$ 33,00	R\$ 108,00



CHURCHILL

GRÃO: CATUAÍ 144

REGIÃO	PROCESSAMENTO	CARACTERÍSTICAS	PONTUAÇÃO	150 ml	300ml	PACOTE DE 250g
Cerrado Mineiro Pratinha Minas Gerais	fermentação anaeróbica de 96h	<p>aroma: ameixa e uva</p> <p>sabor: tabaco, vinho seco, uva, ameixa preta e chá preto</p> <p>acidez: tartárica</p> <p>corpo: licoroso</p> <p>finalização: longa e prazerosa</p>	88	R\$ 23,00	R\$ 32,00	R\$ 108,00



SUDÃO

GRÃO: SUDAN RUME

REGIÃO	PROCESSAMENTO	CARACTERÍSTICAS	PONTUAÇÃO	150 ml	300ml	PACOTE DE 250g
Mantiqueira de Minas Carmo de Minas Minas Gerais	natural com fermentação anaeróbica	<p>aroma: frutado pujante.</p> <p>sabor: floral delicado, frutas vermelhas, tangerina, mel silvestre e cana de açúcar</p> <p>acidez: cítrica média</p> <p>corpo: licoroso</p> <p>finalização: limpa e persistente com notas de especiarias.</p>	88	R\$ 35,00	R\$ 44,00	R\$ 148,00



NANICA

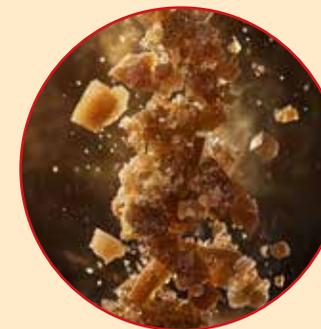
GRÃO: BOURBON AMARELO

REGIÃO	PROCESSAMENTO	CARACTERÍSTICAS	PONTUAÇÃO	150 ml	300ml	PACOTE DE 250g
Cerrado Mineiro Patrocínio Minas Gerais	natural fermentado	<p>aroma: frutas vermelhas.</p> <p>sabor: banana, framboesa, morango, geleia de uva/jaboticaba.</p> <p>acidez: média alta.</p> <p>corpo: licoroso.</p> <p>finalização: persistente e prazerosa, com notas de banana caramelada.</p>	90+	R\$ 27,00	R\$ 35,00	R\$ 125,00



FLORMIDÁVEL GRÃO: CATUAÍ 144

REGIÃO	PROCESSAMENTO	CARACTERÍSTICAS	PONTUAÇÃO	150 ml	300ml	PACOTE DE 250g
Cerrado Mineiro Coromandel Minas Gerais	cereja descascado	<p>aroma: floral e rapadura.</p> <p>sabor: floral, melão, caldo de cana e rapadura.</p> <p>acidez: cítrica brilhante.</p> <p>corpo: denso e suculento.</p> <p>finalização: persistente.</p>	90+	R\$ 27,00	R\$ 35,00	R\$ 125,00





BAR do VALLE di SICILIA Consulte o Menu

dupla
cafés especiais



café do lago
CIGAR LOUNGE



Drinks Clássicos



Marcas Premium



Drinks Autorais



Adega



Narguilé

Todos os preços em Reais (R\$)

INSTA: @CAFEDOLAGOSUL

RESERVAS: 61 99824-8393 (WHATSAPP)



Valentino Siesto



Dominicanos, Nicaraguenses,
e Brasileiros



Cubanos



Acessórios



Anilha: R\$ 70