



Teresópolis, 20 de julho de 2009.

Prezado Associado:

Dia 08 de agosto, sábado véspera do dia dos pais, teremos uma **NOITE DE QUEIJOS E VINHOS**, a partir das 21:30 hs. As informações sobre o evento estão no final deste informativo.

No mesmo dia às 22:00 hs, será empossada a nova Diretoria do Clube das Iúcas, com um verdadeiro esquadrão para viabilizar um Clube mais dinâmico e moderno.

No dia 09 de agosto, Dia dos Pais, faremos a mesma promoção do Dia das Mães, ou seja, para cada 4 pagantes, um pai será nosso convidado para o almoço. Traga sua família para o almoço do Dia dos Pais nas Iúcas.

O Clube está estimulando os associados a comemorarem os seus aniversários e de seus dependentes nas suas dependências. Para eles o Bar do Ginásio pode ser reservado para festas sem ônus, desde que haja consumo das bebidas exclusivamente do nosso bar. No entanto é imprescindível que seja feita a reserva com antecedência mínima de 1 mês. A sede também poderá ser reservada mas neste caso será cobrado um aluguel bastante convidativo e dependerá da disponibilidade de datas.

## **NOITE DE QUEIJOS E VINHOS**

**Dia 08 de agosto - sábado a partir das 21:30 hs com música ao vivo com *Alexandre Matos*. Reserve com antecedência na secretaria do Clube ou pelos telefones: 21-2642-2130 - 21-2642-4170.**

**Preço – R\$ 38,00 (trinta e oito reais) bebidas a parte, menores de 18 anos - R\$25,00 (vinte e cinco reais). Incluídos queijos, frios e sopa especial.**

**Vinhos- a cargo do sommelier *Bernardo Murgel*.**

Para a celebração da posse da nova Diretoria do Clube das Iúcas e tradicional noite de degustação de Queijos e Vinhos o sommelier Bernardo Murgel organizou a seguinte lista de vinhos.

### **Vinhos em Taça**

- **Oremus Brut** - R\$6,00
- **Casa Mayor Carmenère** - R\$6,00
- **Vinho do Porto – Valdor Ruby** - R\$9,00

### **Vinhos em Garrafa**

- **Oremus Brut** - R\$29,00

Os espumantes combinam muito bem com os queijos frescos.

- **Casa Mayor Carmenère** - R\$35,00 ou
- **Impetu Cabernet Sauvignon** – R\$35,00

Tintos jovens e leves como estes acompanham perfeitamente queijos de sabor delicado como o Gruyère.

- **Los Cardos Malbec** - R\$45,00

Tintos mais estruturados harmonizam com queijos de sabor mais acentuado como Brie e Camembert. A certa doçura dos malbecs argentinos pode combinar com a mesma característica do queijo emmenthal, e encobrir-lhe o final sutilmente amargo.

- **Ripasso della Valpolicella I Castei** - R\$95,00

Vinhos de grande estrutura e complexidade como os Amarones e os Ripassos encontram sua granição perfeita nos queijos duros e intensos como Grana Padano.

- **Vinho do Porto – Valdoro Ruby** – R\$ 52,00

Os poderosos queijos azuis como o Gorgonzola encontram seu par ideal nos vinhos do porto. Nesta harmonização encontramos o balanço irretocável entre o doce e o salgado.

- **Outros vinhos**

Para esta noite, o sommelier também recomenda outros vinhos que podem ser encontrados em nossa tradicional carta.

Um grande abraço Iucano.



Carlos Humberto L. de Vilhena

**Presidente – 2009/2010**