

ALMANAQUE

Edição | 38

Lançamentos

Vinho & Ponto

Descorchados

Premiações 2023

Mães

Vinhos para
diferentes estilos

Noivas

Vinhos e harmonizações:
do namoro ao casamento



RADICCI

KFlie

AROMÁTICO E HARMÔNICO,
COM TANINOS AVELUDADOS.
MUITO AGRADÁVEL
EM BOCA!



ELE NUNCA ME
ELOGIOU ASSIM!!



A ÁGUA É ALGO FINITO.
SALVEO PLANETA,
PRESERVE A ÁGUA!

TOMANDO VINHO
DI NOVO?!

ADORO
MÚSICA POP!



VINHO
& PONTO

A Vinho & Ponto
não se responsabiliza
por opiniões, ideias e
conteúdos publicados
neste almanaque.

Todo conteúdo é de
inteira responsabilidade
de seu(s) autor(es).

DIREÇÃO

CEO

Erni Luis da Silveira

Gerente Geral

Ricardo Carvalho

REDAÇÃO

Conteúdo

Sérgio Costa

Revisão

Fabiana Matos

Projeto gráfico

Leandro Soares

Jorge Moric

@vinhoeponto

maio | 2023



Vinhos pelo MUNDO

Por | Fabiana Matos

Uma volta ao mundo com dicas de vinhos de vários países, que te levam a uma viagem com harmonizações, cultura e história.

O mês marca o Dia das Mães, umas das datas mais afetivas no País, com forte movimentação comercial. Você pode conferir nossa campanha promocional na Vinho & Ponto mais perto de você.

Este mês, também é marcado pelo tradicional “Mês das Noivas”, por isso nosso *sommelier* e Gerente de Produtos, Sérgio Costa preparou harmonizações especiais que marcam a história do casal, do namoro à festa de casamento.

Uma ótima leitura!

KIT

Mães pelo mundo

*Beba com moderação. Promoção válida de 04/05 a 14/05/2023 ou enquanto durarem os estoques. Confira regulamento na loja.



De: R\$ 313,00

Por: R\$ 219,10*



De: R\$ 251,00

Por: R\$ 175,70*



De: R\$ 120,00

Por: R\$ 84,00*



De: R\$ 236,00

Por: R\$ 165,20*



De: R\$ 304,00

Por: R\$ 212,80*



De: R\$ 353,00

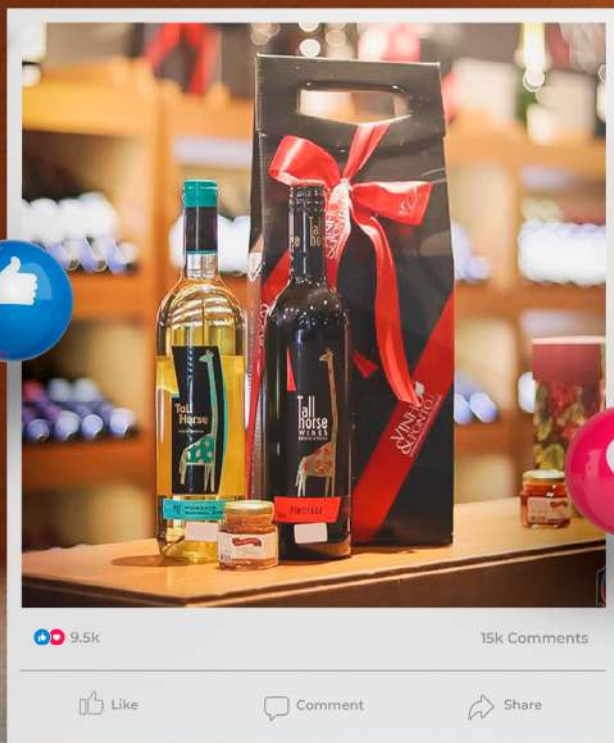
Por: R\$ 247,10*



#Compartilhe #Momentos

A gente quer curtir com você!

Compartilhe suas fotos e vídeos nas redes sociais com as hashtags **#abraagarrafa** **#momentosvep** e marque **@vinhoeponto**



Manus

Vinhos escritos por homens nas linhas da vida.

Por Manus Vinhas e Vinhos

Manus vem do latim mãos, numa visão humanística que valoriza o homem como protagonista responsável ao traduzir e transformar o que a natureza oferece, promovendo o bem-estar através do fruto do seu ofício.

Nosso trabalho nasce e se solidifica no vinhedo. Ali vivemos intensamente safra a safra, numa profunda dialética entre vinha e vinhateiro, onde a criatividade do homem transcende em uma íntima e respeitosa relação com a natureza. ►



Vinhedo

Solos pertencentes ao escudo cristalino sul riograndense (um dos solos mais antigos do Rio Grande do Sul), derivado de rochas graníticas com média/alta profundidade, bem drenados com baixos teores de matéria orgânica e textura franco arenosa.



- ***Vinhedos próprios***
- ***Encruzilhada do Sul - RS***
- ***Paralelo 30° 31' S***
- ***34ha de vinhedos***
- ***15ha de olivais***
- ***Altitude: 410m***

Terroir

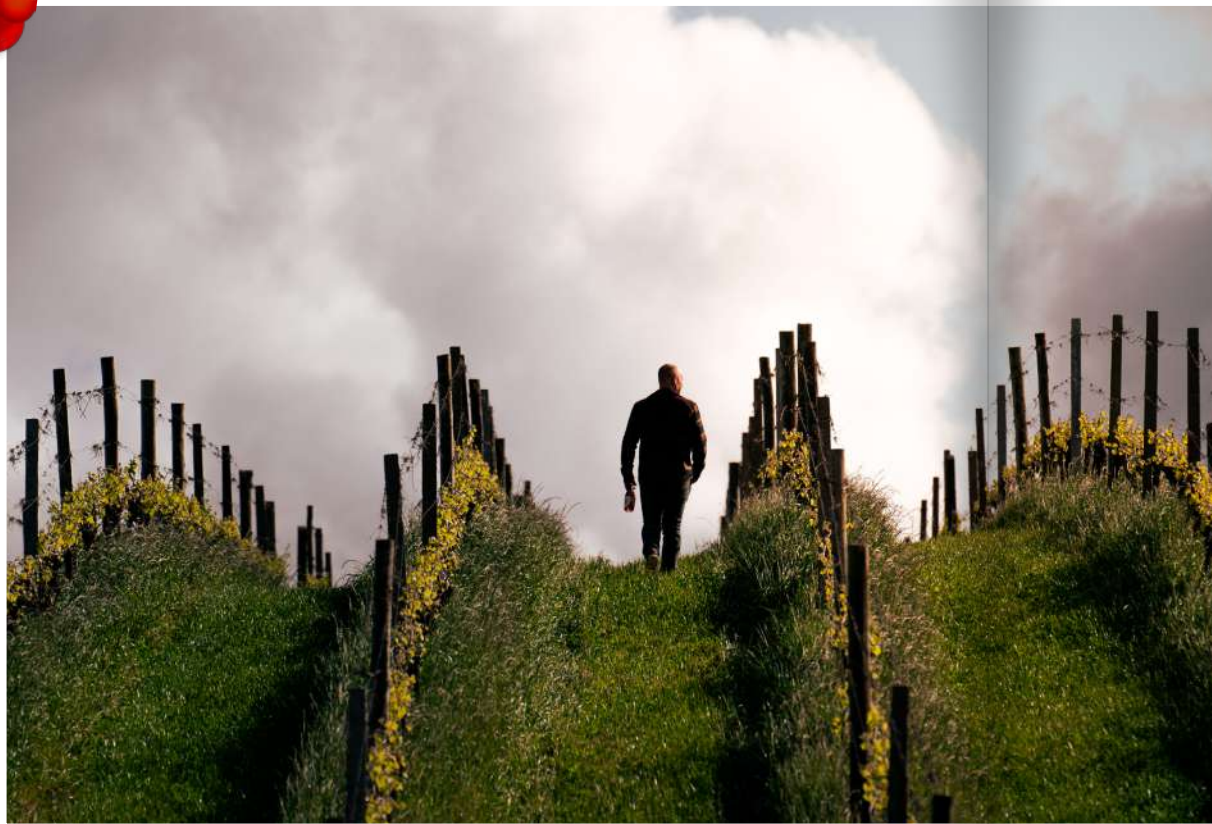
Encruzilhada do Sul é a região onde são produzidos os vinhos da Manus Vinhas e Vinhos. A região da serra do sudeste gaúcho está entre a serra gaúcha e a campanha, tendo como principais cidades de referência Encruzilhada do Sul e Pinheiro Machado.

A região, embora recente no cenário vitivinícola nacional tem se revelado fonte de grandes vinhos brasileiros e já nasceu dentro do paradigma das variedades viníferas, isto é, com foco na produção de vinhos finos e na condução em espaldeiras, que propicia melhor amadurecimento das uvas.

Além da posição geográfica intermediária entre a Serra Gaúcha e a Campanha Gaúcha, a Serra do Sudeste também conta com benefícios comuns



às duas regiões. Por um lado, conta com altitude média de 400 metros (mais próximo da Serra Gaúcha), suficiente para arrefecer as altas temperaturas diurnas durante o verão, e também possui relevo com suaves ondulações e solo com boa porosidade, o que facilita o manejo das videiras, além de drenar mais facilmente os excessos de chuva. ►



Conta ainda a favor da região o perfil do solo granítico, potencialmente capaz de produzir grandes vinhos, sejam espumantes, brancos ou tintos. Entre as variedades cultivadas há castas francesas, como

Chardonnay e Pinot Noir; italianas, com destaque para as tintas Barbera e Teroldego e Nebbiolo; portuguesas, como a Touriga Nacional e a Alvarinho. Além da uva grega Assyrtiko. ►►



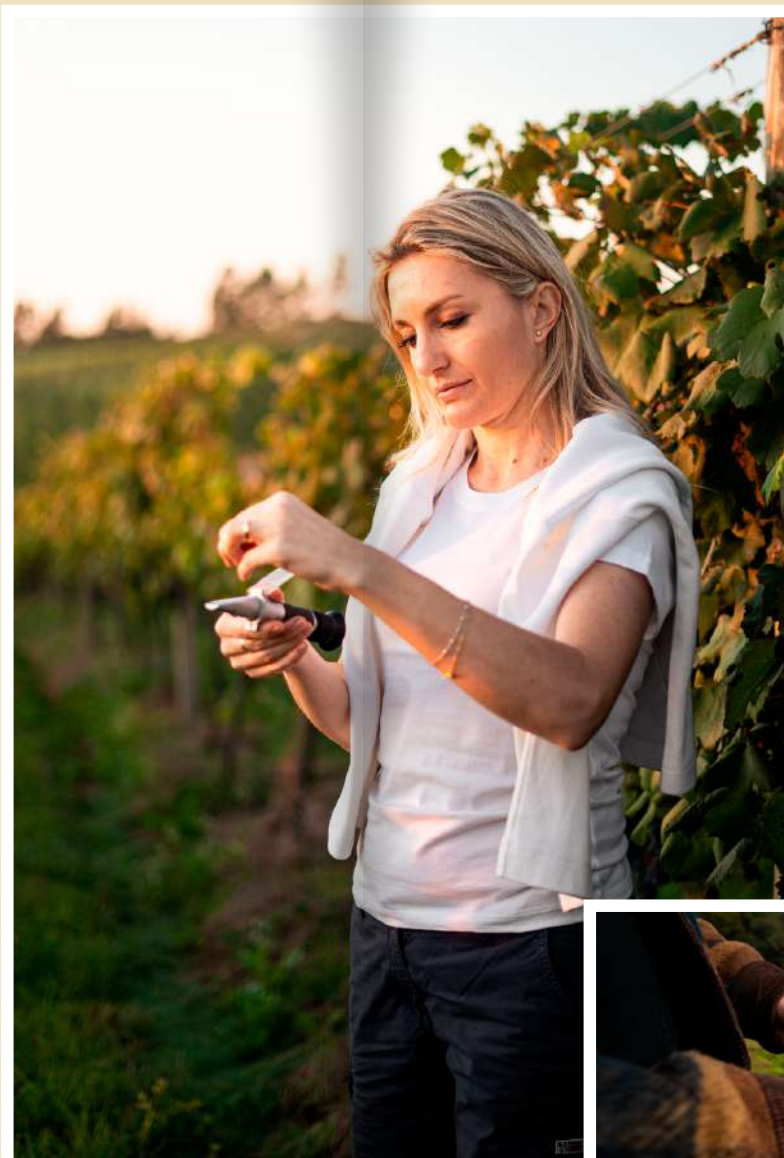
Enologia

A Enóloga de dois mundos

Por Manus Vinhas e Vinhos

Para dar uma interpretação que estivesse ao nível do propósito do projeto Manus, chamamos a Enóloga Monica Rossetti, a “Enóloga de dois mundos”.

Monica, conhece como poucos o Terroir de Encruzilhada e traz consigo uma visão inovadora de quem há mais de 20 anos participa, incessantemente, de safras em dois continentes e hemisférios. Europa e América do Sul. Visão internacional buscando e valorizando a expressão local. ↗





MANUS

In Manu

*Vinhos escritos por
homens nas linhas da vida.*



LANÇAMENTO



A Vinho & Ponto e Mauricio Lorca marcaram presença na degustação do lançamento do Guia Descorchados 2023, um dos eventos mais aguardados do segmento, com premiações para Argentina, Brasil, Chile e Uruguai.

Mauricio Lorca é um renomado enólogo argentino, premiado como o TOP 100 do

Master Winemakers 2022, da conceitua revista inglesa “*The Drinks Business*”. Essa premiação elegeu os melhores enólogos do mundo.

Nas lojas **Vinho & Ponto** você encontra os rótulos premiados. Entre em contato com a loja mais perto de você para garantir os seus!



Outono

Por | Fabiana Matos

Estamos no Outono, uma estação com dias lindíssimos de céu azul, geralmente com temperaturas mais altas durante o dia e mais baixas no fim de tarde para a noite. A estação combina deliciosamente com vinho, independente do clima de sua região.

Vá até a Vinho & Ponto mais próxima de você, faça uma consultoria personalizada para encontrar o rótulo que mais combina com o seu paladar!

***A previsão do tempo
para o Outono?
Clima perfeito para
um bom vinho em todo
o Brasil!***



Em 2023 a Casa Santos Lima recebeu, pelo quarto ano consecutivo, o prêmio de **“MELHOR PRODUTOR DE PORTUGAL”** pelo renomado concurso **Mundus Vini**.

Noivas pelo Mundo

Do namoro ao casamento

Por | Fabiana Matos

e Sérgio Costa



Mantendo a tradição de Maio que **M**ainda é bastante conhecido como o “Mês das Noivas”, trazemos uma viagem pelo mundo do vinho, com harmonizações especiais para os casais apaixonados, desde o início de sua história.

- Primeiro, algumas curiosidades que levaram Maio a esse título. A tradição tem influência dos países do Hemisfério Norte, já que o mês proporciona climas mais amenos e com menos chuvas, por isso, muitos casais optavam por se casarem nesse período até para poderem realizar a cerimônia ao ar livre.

Diferente do Brasil, nesses países em que a estação do ano é a Primavera, se tornava também mais fácil encontrar variedades de flores e plantas para decoração das festas e do tradicional buquê da noiva.

Outra curiosidade, Maio, pelo Catolicismo, foi escolhido como o mês para a consagração de Maria, mãe de Jesus, e a ligação do matrimônio com a pureza, o compromisso e a fé, características atribuídas à Nossa Senhora, referência para a formação de uma nova família, mês bem tradicional para os adeptos da religião.

Tantas influências se tornam tradição e de forma geral, ainda é um mês procurado por muitos casais que desejam firmar seus votos de união.



Para celebrar esse momento tão especial, separamos algumas dicas de vinhos de vários países, para contar a história dos casais, desde o início, quando iniciam o namoro, passando pelo noivado, despedida de solteiro até o grande dia, o brinde do **SIM!** ➤

♥ Namoro



Uma boa opção de vinhos para o primeiro encontro são os de médio corpo, com pouca passagem por barrica de carvalho, assim com menos chances de errar.



♥ No caso do vinho branco, uma boa dica é o Sauvignon Blanc, vinho fresco, aromático e harmoniza com pratos leves, como saladas, frutos do mar e culinária japonesa.

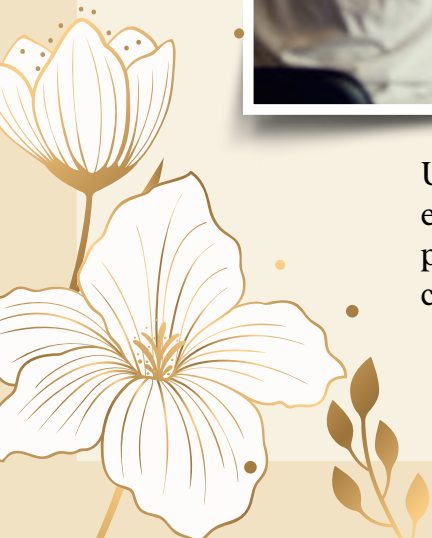
Dica:
Caliterra Tributo Sauvignon Blanc



♥ No caso do tinto, a dica é um vinho de médio corpo com a uva Merlot, sem muita passagem por barrica, com taninos sedosos e acidez equilibrada, harmoniza com vários tipos de pratos, como massas, risotos, pizzas e até mesmo com uma tábua de queijos.



Dica:
Tall Horse Merlot



♥ Noivado



Sugerimos uma seleção especial de vinhos, pois este é um momento de união de familiares de ambos os lados. Dependendo do *menu*, você poderá fazer uma harmonização, de acordo com as etapas do serviço:



♥ Recepção

Canapés ou *finger foods*. Servir um Espumante Brut de boas-vindas aos convidados.

Dica:
Mionetto Vivo
Oro Seco



♥ Entrada

Couvert e saladas. Rosé gastronômico, leve e com frescor acentuado.

Dica:
Daguet de Berticot Rosé



♥ Prato principal

Massas, risotos ou carnes vermelhas. Vinho tinto elegante, com personalidade e taninos aveludados.



Dica:
Lorca Poético Cabernet Franc



♥ Despedida de Solteiro(a)!



♥ São momentos de descontração, tanto para noiva, quanto para o noivo, por isso sugerimos vinhos frescos, fáceis de tomar e bebericar com petiscos. Com certeza abrirão várias garrafas, por isso, recomendamos espumantes e tintos leves.



Dica:
Espumante Orfila Rosé Brut
Saint Marc Vin de France Rouge
(tinto de leve corpo)



♥ Casamento



É o momento mais esperado dos noivos e familiares, que desejam uma festa impecável, com decorações e trajes a rigor. Escolhem o melhor *buffet* da cidade e com certeza, não podem errar nas escolhas dos vinhos.



Dica:
Mionetto Rosé
(Servir na recepção dos convidados)



Dica:
Lorca Fantasia
Cabernet Sauvignon
Lorca Fantasia
Chardonnay
(Para acompanhar
os pratos de entrada
e principal)



♥ Para acompanhar o bolo, sugerimos um moscatel com boa acidez e dulçor discreto.

Dica:
EZ Moscatel Rosé



ProWein



Vinho & Ponto marca presença na ProWein 2023

Realizada na Alemanha, na cidade de Düsseldorf, a ProWein Trade Fair é considerada a maior feira profissional de vinhos do mundo.

Nosso Gerente Geral, Ricardo Carvalho e nosso Gerente de Produtos e sommelier, Sérgio Costa visitaram a feira, conheceram muitas novidades e diferentes produtores de vários países. Certamente teremos novidades em breve para nossa rede de lojas e clientes.

Especial Mães



Por | Fabiana Matos e Sérgio Costa

O Dia das Mães marca a tradição do mês de Maio, com almoços cheios de alegria e refeições pra lá de saborosas. Por isso, a Vinho & Ponto selecionou para este dia, harmonizações para diferentes pratos e perfis de mães:

Nós da Vinho & Ponto desejamos a todas as mães um almoço cheio de alegrias e sabores. Saúde!



A mãe que ama **Massas**



Ela ama massas e não abre mão do almoço de domingo, acompanhado de uma bela lasanha ou aquele nhoque que derrete na boca. E claro, o vinho é o par perfeito para tornar esse dia ainda mais delicioso.

Langhe DOC Nebbiolo Le Opere



A mãe que ama Carne



Ela não dispensa uma saborosa carne, seja branca ou vermelha. A típica “mãe churrasqueira” adora tudo que acompanha o churrasco e aquela “baguncinha” descontraída com toda a família.

**Viñalba Malbec Cabernet Franc
Reserva 80/20**



A mãe Fitness



Ela adora praticar esportes variados,
e valoriza uma alimentação saudável.
Não dispensa uma deliciosa taça
de vinho, junto da família para curtir
o dia e se divertir.

Zapam Zucum Orgânico
Cabernet Sauvignon




A mãe Vegana



Ela ama se reunir com a família e preza por um almocinho saudável, saboroso e vegano. O vinho orgânico harmoniza perfeitamente com seu estilo de vida e momentos de diversão.

Zapam Zucum Orgânico Malbec





FAÇA DO
hoje, O
MOMENTO

#ABRA
#aGARRAFA