

# ALMANAQUE

Vinho & Ponto | 50



**Lançamentos!**  
**Direto de Portugal**

**Um brinde aos Noivos**  
Dicas para um brinde inesquecível

**Vinho, prosa & Ponto**  
Lucca Mileo, direto de Belém/PA

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**

*Milena Lourdz*

*Fabiana Matos*

### **Revisão**

*Fabiana Matos*

### **Projeto gráfico**

*Leandro Soares*

---

 [@vinhoeponto](https://www.instagram.com/vinhoeponto)

# **Direto de Portugal para nossas lojas**

**Por | Fabiana Matos**

Além dos rótulos que já fazem parte de nosso catálogo, recebemos quatro novos vinhos da premiada vinícola, Casa Santos Lima. Os vinhos são provenientes de duas regiões: Douro e Minho.

Excelente qualidade e tradição diretamente e exclusivamente para as lojas Vinho & Ponto.

E MAIS...

Em homenagem ao International Chardonnay Day, comemorado no dia 25 de maio, nossa Sommelière, Milena Lourdz conta um pouco sobre esta casta tão cultivada e traz dicas de vinhos para brindar a data.

E por falar em brinde, maio é conhecido como o "Mês das Noivas" e não poderíamos deixar de trazer algumas dicas de champagne e espumantes para tornar este momento memorável.



**Tim tim, boa leitura!**



# Casa Santos Lima

*Tradição e qualidade em vinhos portugueses*

*Por | Milena Lourdz*



Localizada na encantadora Quinta da Boavista em Alenquer, a Casa Santos Lima é uma empresa familiar com uma história de 5 gerações na produção de vinhos de qualidade. Com vinhas próprias em diversas regiões de Portugal, como Algarve, Douro e Vinhos Verdes, além de uma parceria no Alentejo, a empresa oferece uma ampla variedade de vinhos, incluindo tintos, brancos, rosés, espumantes, frisantes e colheitas tardias.



Graças a esse diversificado portfólio, a Casa Santos Lima se destaca no mercado nacional e internacional, sendo responsável por mais de 50% dos vinhos certificados da região de Lisboa. Além disso, exporta para mais de 50 países em 5 continentes, consolidando-se como um dos principais nomes no mundo dos vinhos portugueses. Com um crescimento constante, ano após ano, a empresa mantém sua reputação de excelência e inovação, conquistando prêmios em competições renomadas pelo mundo.



Com essa vinícola premiada, trouxemos 4 novos rótulos que vêm para abrilhantar nosso portfólio. De duas regiões diferentes: Douro e Minho.

Excelente qualidade e tradição diretamente e exclusivamente para as lojas Vinho & Ponto.



## ***Socalcos de Murça DOC Douro***

---

Complexidade e elegância são as características desse vinho.

### ***Safra(s)***

2021

### ***Tipo***

Vinho Tinto

### ***Cor***

Vermelho rubi intenso

### ***Classificação***

Velho Mundo

### ***Produtor***

Casa Santos Lima

### ***Região***

Douro

### ***País***

Portugal

### Clima

Continental

### Teor alcoólico

13,5%

### Temperatura de serviço

Servir entre 15°C e 18°C

### Uva(s)

Touriga Franca, Tinta Barroca, Touriga Nacional e Sousão

### Amadurecimento

Estágio parcial em barricas de carvalho francês de 225L.

### Aromas



Violetas



Frutas vermelhas



Especiarias

### Perfil

#### Intensidade aromática



#### Complexidade aromática



#### Corpo



#### Acidez



#### Tanino



#### Doçura



#### Persistência



### Harmonização



Queijos e massas



Carnes vermelhas



## ***Socalcos de Murça DOC Douro***

---

Podemos aguardar um Douro típico e intenso que faz esse *blend* ser excepcional.

### ***Safra(s)***

2022

### ***Tipo***

Vinho Branco

### ***Cor***

Citrina

### ***Classificação***

Velho Mundo

### ***Produtor***

Casa Santos Lima

### ***Região***

Douro

### ***País***

Portugal

### Clima

Continental

### Teor alcoólico

12,5%

### Temperatura de serviço

Servir entre 10°C e 12°C

### Uva(s)

Rabigato, Viosinho, Códega do Larinho e Verdelho

### Amadurecimento

Aço inox com controle de temperatura e remontagem.

### Aromas



Notas Florais



Frutas tropicais



Frutas cítricas

### Perfil

#### Intensidade aromática



#### Complexidade aromática



#### Corpo



#### Acidez



#### Tanino



#### Doçura



#### Persistência



### Harmonização



Bacalhau



Carnes gordurosas



## ***Cabra Cega Vinho Verde DOC***

---

Um vinho refrescante que combina perfeitamente os aromas de quatro das castas mais famosas da região.

### ***Safra(s)***

2023

### ***Tipo***

Vinho Branco

### ***Cor***

Citrina

### ***Classificação***

Velho Mundo

### ***Produtor***

Casa Santos Lima

### ***Região***

Vinho Verde

### ***País***

Portugal

### Clima

Continental

### Teor alcoólico

11,5%

### Temperatura de serviço

Servir entre 10°C e 12°C

### Uva(s)

Arinto, Avesso, Loureiro e Trajadura

### Amadurecimento

Inox, com controle de temperatura (12°C - 14°C).

### Aromas



Florais



Limão



Frutas cítricas

### Perfil

#### Intensidade aromática



#### Complexidade aromática



#### Corpo



#### Acidez



#### Tanino



#### Doçura



#### Persistência



### Harmonização



Peixes



Frutos do mar



## ***Cabra Cega Vinho Verde DOC***

---

Este vinho apresenta um perfil muito frutado e com agradáveis notas de frutos vermelhos.

### ***Safra(s)***

2023

### ***Tipo***

Vinho Rosé

### ***Cor***

Rosado

### ***Classificação***

Velho Mundo

### ***Produtor***

Casa Santos Lima

### ***Região***

Vinho Verde

### ***País***

Portugal

### Clima

Continental

### Teor alcoólico

11,5%

### Temperatura de serviço

Servir entre 10°C e 12°C

### Uva(s)

Espadeiro e Vinhão

### Amadurecimento

Aço inox. Manteve-se em contato com as borras finas durante 4 meses.

### Aromas



Frutas vermelhas



Notas florais



Amora

### Perfil

#### Intensidade aromática



#### Complexidade aromática



#### Corpo



#### Acidez



#### Tanino



#### Doçura



#### Persistência



### Harmonização

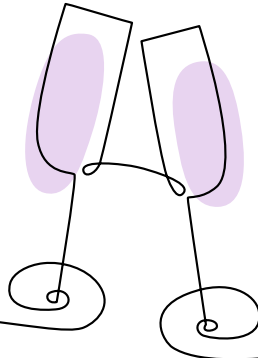


Massas



Saladas





# Mês das noivas



*O brinde do casamento é, de fato, o momento mais especial. Champagnes e espumantes são essenciais em maio, priorizando sempre a qualidade.*

**Por | Milena Lourdz**

---

Brindar com champagne e espumante em casamentos é uma tradição que une celebração, elegância, boa sorte e prosperidade genuína, tornando o momento especial e memorável para noivos e convidados.

Vinhos tintos e brancos também têm seu lugar nessa lista. Destacando-se por sua qualidade e a importância do momento em que a bebida será consumida.





## ***Champagne Cattier Rosé Glamour***

A marca Cattier é uma conhecida produtora situada em Chigny-les-Roses, uma vila na região de Champagne, França. É reconhecida por produzir champagnes de alta qualidade, como a Cattier Rosé Glamour, uma de suas linhas de fineza e luxo, como sugerido pelo nome "Glamour". A Champagne Rosé geralmente se refere a de cor rosada e sabores que podem incluir notas de frutas vermelhas frescas. Esse é o "crème de la crème" para as noivas.



## ***EZ Brut Branco (Espumante)***

Este espumante é elaborado pelo método Charmat conhecido por sua elegância e frescor. Apresenta uma coloração amarelo-palha, aromas frutados e florais, e um paladar equilibrado com uma acidez refrescante. O EZ Brut é uma ótima opção para celebrações e harmoniza bem com pratos leves, frutos do mar e aperitivos.



### ***EZ Moscatel Rosé (Espumante)***

É uma bebida delicada e refrescante, produzida a partir da uva Moscato. Com uma coloração rosada vibrante, este espumante apresenta aromas florais e frutados, com destaque para notas de rosas e frutas vermelhas, como morango e framboesa. No paladar é doce e frutado, com acidez equilibrada e um final refrescante. Perfeito para celebrações.



### ***Mionetto Vivo Rosé (Espumante)***

É uma bebida elegante e refrescante produzida pela renomada vinícola italiana Mionetto, conhecida por sua tradição na produção de vinhos espumantes de alta qualidade. Este espumante rosé é elaborado na região do Vêneto, na Itália, utilizando principalmente a uva Glera, que é a variedade principal na produção de Prosecco, e outras uvas tintas locais. ➤

É caracterizado por sua cor rosa pálida e brilhante, resultante da adição de uma pequena quantidade de vinho tinto à mistura durante a produção. Essa técnica confere ao espumante sua tonalidade rosada distintiva e também contribui para aromas e sabores frutados e florais.

No paladar, apresenta uma combinação equilibrada de frutas vermelhas frescas, como morangos e framboesas, com notas florais e uma acidez refrescante. Sua efervescência delicada e persistente torna-o uma escolha ideal para brindar momentos especiais e celebrar a vida. Sem dúvidas é uma excelente opção para quem aprecia vinhos espumantes leves, frutados e elegantes. Uma escolha encantadora.

### ***Espumante Mionetto Vivo Branco***

Para as noivas sofisticadas, sugiro também o Mionetto Vivo Oro Seco, que apresenta um paladar cremoso com notas de frutas frescas e cítricas, como maçã verde e limão,

além de toques florais sutis. Seu aroma é frutado e delicado, com destaque para frutas brancas e um toque mineral. Com acidez vibrante e final persistente, é uma escolha sofisticada e refrescante. Um belíssimo contraste com o Mionetto Rosé nas taças dos convidados.





Quando falamos de vinhos para casamentos, vai muito do paladar do casal. E também do valor que eles querem investir no casamento.

Há casamentos grandes e luxuosos que pedem vinhos mais finos e elegantes, além de vinhos premiados e outros que optam

por algo mais custo-benefício para a celebração. Assim como a democratização do vinho acontece aqui na V&P, o casamento também é democrático. O ideal é sempre optar por uvas mais coringas e conhecidas, para que assim seja uma escolha perfeita. T



25  
mai

# *International* Chardonnay Day

*"Ah a Chardonnay, eu amo essa uva! Ela me traz uma sensação de doçura, num final de tarde nas praias do sul do Brasil".*

Por | Milena Lourdz

A Chardonnay é uma uva branca amplamente cultivada em diversas regiões vinícolas do mundo, sendo utilizada na produção de vinhos variados, desde espumantes até brancos encorpados e complexos.

Neste dia, muitos apreciadores celebram degustando vinhos

produzidos com essa uva, conhecendo mais sobre suas características e sabores, e compartilhando experiências e opiniões sobre essa variedade tão valorizada. É uma excelente oportunidade para reconhecer a importância da Chardonnay no universo vinícola.

Aqui na Vinho & Ponto não podíamos ficar de fora, apresento 3 rótulos maravilhosos:





## ***Nota da Sommelière***

**Milena Lourdz**



O Encruzilhada Terroir Chardonnay 2021 uma das joias que temos na casa. Este vinho é caracterizado por seu terroir específico, que influencia diretamente em suas características únicas de sabor, aroma e corpo. Geralmente, vinhos com a designação "Terroir" destacam a importância do solo, clima e outras condições locais na produção da uva e, conseqüentemente, no vinho final. O Encruzilhada Terroir Chardonnay 2021 provavelmente reflete essas influências, resultando em um vinho com personalidade distinta e expressiva. Para essa harmonização eu só consigo pensar em um carpaccio de salmão e atum, com flor de sal e azeite trufado. Refrescante e saboroso. Combinação perfeita.

## ***Encruzilhada Terroir Chardonnay 2021***

### ***Produtor***

Cooperativa Nova Aliança

### ***Região***

Serra do Sudeste

### ***País***

Brasil

### ***Classificação***

Novo Mundo

### ***Clima***

Subtropical

### ***Tipo***

Vinho Branco

## Aromas ↗



Pêra



Abacaxi



Manteiga



## Perfil

### Intensidade aromática



### Complexidade aromática



### Corpo



### Acidez



### Doçura



### Persistência



## ***Nota da Sommelière***

**Milena Lourdz**



Nasceu no coração do Vale do Uco. Cada um dos projetos do Maurício Lorca é pensado para que cada taça se transforme num sonho, elevando o espírito à descoberta da fantasia que cada casta revela. Cada casta expressa fielmente as qualidades do terroir onde a uva cresce.

Fresco, elegante e persistente, essas são as características desse emblemático rótulo, de Mauricio Lorca. Para fazer a vez com esse Lorca Fantasia Chardonnay safra 2022, eu apostaria em uma massa fresca com molho branco e camarões, ou até mesmo um risoto de camarão.

## ***Lorca Fantasia Chardonnay 2022***

### ***Produtor***

Bodega Foster Lorca

### ***Região***

Vale do Uco

### ***País***

Argentina

### ***Classificação***

Novo Mundo

### ***Clima***

Temperado

### ***Tipo***

Vinho Branco

## Aromas ↗



Flores Brancas



Frutas Cítricas



Frutas Tropicais



## Perfil

### Intensidade aromática



### Complexidade aromática



### Corpo



### Acidez



### Doçura



### Persistência



## ***Nota da Sommelière***

**Milena Lourdz**



Este vinho provavelmente reflete o cuidado e a atenção dedicados durante o processo de vinificação para capturar as características únicas da uva e do terroir, o nosso sul do Brasil. A expressão "Manus In Manu" pode sugerir uma abordagem artesanal e cuidadosa na produção deste Chardonnay, resultando em um vinho que busca transmitir a essência e a qualidade da variedade Chardonnay e do ano específico de colheita. Sem contar com os 24 meses de barrica de carvalho, é para surpreender. Já aqui nessa potência de vinho, eu harmonizaria com uma pancetta bem crocante acompanhada de arroz biro biro, puxada na manteiga de garrafa, sem dúvidas é uma explosão de sabores. Ou até mesmo com aquele cupim desfiado, é de dar "água na boca".

## ***Manus In Manu Chardonnay 2020***

### ***Produtor***

Manus Vinhas e Vinhos

### ***Região***

Serra do Sudeste

### ***País***

Brasil

### ***Classificação***

Novo Mundo

### ***Clima***

Temperado

### ***Tipo***

Vinho Branco

## Aromas ↗



Notas Cítricas



Pera e maçã



Levemente amanteigado



## Perfil 🍷

### Intensidade aromática



### Complexidade aromática



### Corpo



### Acidez



### Doçura



### Persistência



#ABRA  
#aGARRAFA

VINHO  
& PONTO



▶ **Experiência**

# Única

VINHOS DE 11 PAÍSES, DE PRODUTORES RENOMADOS!

- **Rótulos Premiados\***
- **Catálogo descomplicado**
- **Para todos os públicos**



\*Consulte rótulos premiados.

[vinhoeponto.com.br](http://vinhoeponto.com.br)

#ABRA  
#aGARRAFA

Do iniciante ao experiente, seja  
qual for o seu perfil, estamos aqui  
para te proporcionar uma

# Experiência Única Vinho & Ponto!

 @vinhoeponto  /vinhoponto

VINHO  
& PONTO 



# Vinho, prosa & Ponto

**N**esta edição você confere uma entrevista com um de nossos sócios-franqueados mais jovens, o Lucca Mileo, de Belém do Pará/PA, inaugurada em janeiro deste ano. Ele nos conta sobre os segredos para empreender e prosperar em qualquer negócio. Boa leitura!



## Lucca Mileo

Sócio-franqueado da loja  
**V&P Belém**

**“ [...] Para as pessoas que pensam em empreender, o negócio ideal, a grande oportunidade de negócio que sempre buscamos pode nunca chegar, e para bons profissionais, sempre há mercado, então trabalhe duro e honestamente que o resultado virá. Sucesso não é uma coisa que temos de buscar, mas sim atrair [...]”.**

**(Vinho & Ponto) Lucca, faça uma breve apresentação para que os leitores, possam te conhecer.**

**(Lucca Mileo)** Eu sou o Lucca Mileo, tenho 24 anos, graduando do curso de Administração, entusiasta de vinhos, gastronomia e empreendedorismo. E franqueado da V&P Belém.

**(V&P) Por que escolheu a V&P, diante de tantas opções no mercado de vinhos? O que te chamou mais atenção na franquia?**

**(L.M.)** A escolha da V&P se deu pelo modelo de negócio da franqueadora, nós gostamos muito da abrangência



de mercado e liberdade que uma franquia da V&P tem, e também da forma de cobrança de royalties, entendemos como bem justa e transparente.

**(V&P) Como surgiu a ideia de abrir uma franquia de vinhos?**

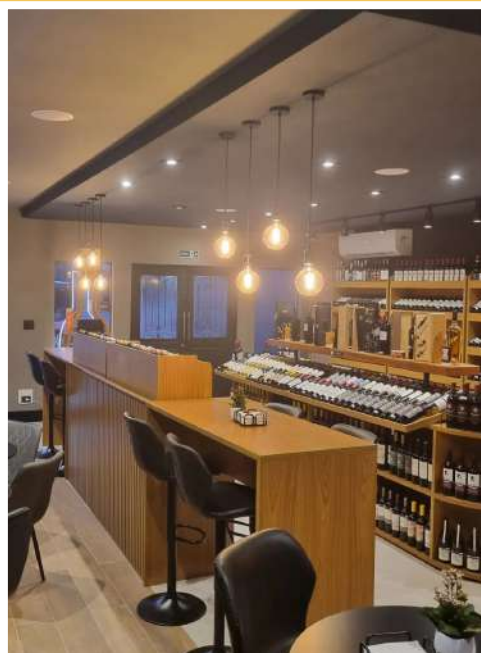
**(L.M.)** A ideia surgiu em uma noite jogando dominó com meu vizinho e hoje sócio na Vinho & Ponto, Eduardo Viegas, meu pai e alguns amigos do condomínio. Nós estávamos degustando alguns vinhos, eu levantei a questão de que o consumo da bebida cresceu muito durante a pandemia, entendemos que existe um bom mercado a ser explorado aqui na região, definimos que a melhor opção seria uma franquia devido a dificuldades de encontrar fornecedores e fazer a importação dos produtos, e então começamos as buscas.

**(V&P) O que te motiva a vender vinhos, dentro do nosso modelo de negócios?**

**(L.M.)** O que me motiva a vender no modelo de negócios da V&P



são as inúmeras possibilidades de vendas que tenho, temos trabalhado muito bem o consumo em loja, e a venda em loja para o cliente consumir em casa, mas ainda podemos trabalhar melhor as vendas para comércios, restaurantes, o delivery, vamos trabalhar a frente para eventos, a distribuição de vinhos para outras cidades menores, então me anima muito saber que sempre teremos um mercado para explorar melhor.



**(V&P) Como você vê o mercado comercial de vinhos em nível mundial em 2024?**

**(L.M.)** Eu tenho visto notícias sobre a queda no consumo de vinho tinto nos últimos tempos, principalmente na Europa, mas isso não me preocupa, acredito que no Brasil, e principalmente aqui no Pará, a tendência é o consumidor aprender cada vez mais sobre vinhos, diversificar seus hábitos de consumo, os tipos de vinhos consumidos, e devido a isso o consumo aumentar.

**(V&P) Deixe uma mensagem para os leitores do Almanaque.**

**(L.M.)** A mensagem que eu gostaria de deixar é para as pessoas que pensam em empreender, o negócio ideal, a grande oportunidade de negócio que sempre buscamos pode nunca chegar, e para bons profissionais, sempre há mercado, então trabalhe duro e honestamente que o resultado virá. Sucesso não é uma coisa que temos de buscar, mas sim atrair.



---

# Collab *Harmonização*

com Lucca Mileo e Milena Lourdz

---



O prato imperdível em Belém do Pará é o Pato no Tucupi. Durante a inauguração da nossa franquia, tive a oportunidade de experimentar essa iguaria e pude apreciar a explosão de sabores resultante da combinação do sabor umami do pato com o caldo amarelo, produzido a partir da folha da mandioca brava, que é chamado de Tucupi. Uma experiência gastronômica única e deliciosa. Para

harmonizar, sugiro vinhos tintos robustos e ácidos, como Cabernet Sauvignon, Syrah e Pinot Noir, que são escolhas ideais para pratos ricos em umami. Além disso, os brancos encorpados e envelhecidos em barrica, como Chardonnay, também podem surpreender. Aqui estão algumas opções de cada variedade para tornar essa harmonização ainda mais especial.



## ***Caliterra Tributo Cabernet Sauvignon 2018***

12 meses em barricas de carvalho francês, esse vinho de coloração vermelho rubi intenso, aromas de frutas vermelhas maduras e notas de baunilha. No paladar é frutado com taninos macios, acidez média e boa persistência.



## ***Crossroads Milestone Series Pinot Noir 2014***

Este Pinot Noir é intenso e sedutor. Em boca a acidez fresca e frutas pretas surgem para trazer complexidade e aumentar a sensação de estrutura no paladar. Os taninos são finos e sedosos, proporcionando um final de boca longo e elegante.





### ***Manus In Manus Charddonay 2020***

Harmonia perfeita entre aroma e paladar. Ótimo equilíbrio, frescor e bom volume em boca, resultado do período de amadurecimento de 24 meses em barricas de carvalho francês.



### ***QP. Syrah 2011***

6 meses em barricas de carvalho francês esse vinho de coloração violácea com aromas de frutas negras frescas e notas de baunilha. No paladar é frutado e intenso, com taninos macios e acidez média.

VINHO  
& PONTO

MINHA MÃE  
**AMA...**  
*vinho* & PONTO

**20%**  
**OFF**

em  
*rótulos selecionados*

\*Venda e consumo proibidos para menores de 18 anos. Promoção válida de 09/05/24 a 12/05/24 ou enquanto durarem os estoques. Confira regulamento na loja.

#ABRA  
#naGARRAFA



BEBA COM MODERAÇÃO

# #Compartilhe #Momentos



“  
**A gente quer curtir  
com você!**”

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



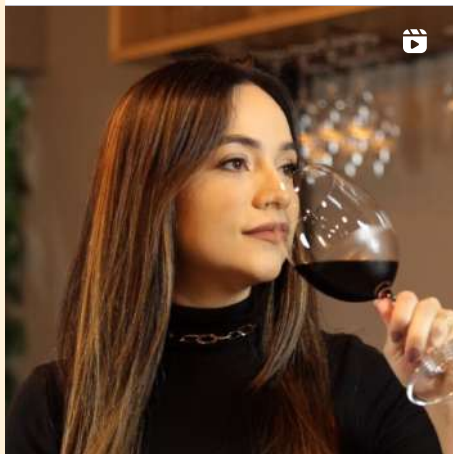
\* Os exemplos citados são de postagens reais,  
realizadas nas redes sociais das lojas Vinho & Ponto.



@vinhoeponto\_belem



@vinhoeponto\_balsas



@vinhoepontojf



@vinhoeponto\_saoluis



# RADICCI

Flit



NAPOLEON DIZAI  
SOBRE  
VINHO!