

# ALMANAQUE

Vinho & Ponto | 52

## Do Chile para a sua taça: NOVOS rótulos El Maiten



### Vinho & Pizza

23 sabores para harmonizar

Elegância e frescor

Celebre o Dia Internacional da Cava

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*

#### **Revisão**

*Fabiana Matos*

#### **Projeto gráfico**

*Leandro Soares*

---

 @vinhoeponto

# Um mês para celebrar

Por | Fabiana Matos

Julho chega repleto de datas comemorativas para os amantes do vinho!

Nada melhor que começar as festividades com harmonizações suculentas para brindar o Dia Internacional da Pizza. Nossa Head Sommelière, Milena Lourdz traz sugestões muito saborosas para acompanhar rótulos exclusivos de nosso portfólio.

Seguindo as comemorações, um pouco de história e rótulos para comemorar o Dia Internacional da Cava.

Encerramos com uma iguaria que é paixão nacional. O Dia Mundial do Chocolate, celebrado em todo o mundo, é uma ocasião especial para apreciar e desfrutar com vinhos sugeridos, de forma surpreendente.



**Tim tim, boa leitura!**



**Milena Lourdz**

*Head Sommelière Vinho & Ponto*

# ***A experiência sensorial da linha El Maiten***

---

No dia 10 de julho é comemorado o Dia Internacional da Pizza, por isso, além de trazer uma pouco mais sobre a experiência sensorial da linha El Maiten, aproveitamos o momento para sugerir harmonizações muito especiais para você saborear uma bela pizza. Confira:



WINE OF CHILE  
EL MAITEN  
2021  
CABERNET SAUVIGNON  
VINO TERCERA CALIDAD  
100% UVA DE CHILE

WINE OF CHILE  
EL MAITEN  
GRAN RESERVA  
CHARDONNAY  
VINO PRIMERA CALIDAD  
100% UVA DE CHILE

WINE OF CHILE  
EL MAITEN  
2021  
CABERNET SAUVIGNON  
VINO TERCERA CALIDAD  
100% UVA DE CHILE



Linha

# Limited Edition

A linha Limited Edition revela a complexidade de misturas como Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot, ideal para pizzas mais elaboradas tipo a pizza do chef, e a combinação ousada de Garnacha, Syrah e Carignan, perfeita para pizzas vegetarianas como Espinafre ou Rúcula com Tomate Seco.







Linha

# Gran Reserva

Na linha Gran Reserva, destaca-se o Chardonnay, amadurecido em 6 meses de barrica, que eleva os sabores de pizzas de Camarão com catupiry ou de 5 Queijos a um patamar de excelência. Um convite à celebração dos sentidos com harmonizações refinadas e memoráveis.





WINE OF CHILE

EL MAITEN



GRAN RESERVA

CHARDONNAY

100% VINO DE UVA



Linha

# Superior

Linha Superior, apresentando vinhos como Syrah, Merlot e Chardonnay, cada um refinado para acompanhar pizzas específicas como: Toscana, levemente apimentada, Meio a Meio, clássica e que não pode faltar em nossa mesa, e claro, Shitake com cream cheese.





WINE OF CHILE  
**EL MAITEN**  
D.O. VALLE CENTRAL  
SUPERIOR  
CHARDONNAY

WINE OF CHILE  
**EL MAITEN**  
D.O. VALLE CENTRAL  
SUPERIOR  
SYRAH

WINE OF CHILE  
**EL MAITEN**  
D.O. VALLE CENTRAL  
SUPERIOR  
SYRAH

07  
jul



# *Dia Mundial do* **Chocolate**

Por | Milena Lourdz

O Dia Mundial do Chocolate, celebrado em todo o mundo, é uma ocasião especial para apreciar e desfrutar dessa deliciosa iguaria. O chocolate é amado por muitos e pode ser harmonizado com vinhos de forma surpreendente, realçando os sabores e criando combinações memoráveis. Três harmonizações coringas de vinho

com chocolate para comemorar este dia, essas combinações adicionais oferecem opções diversificadas para explorar e experimentar a harmonização de vinhos e chocolates de forma criativa e saborosa, enaltecendo a magia da união entre esses dois prazeres culinários. Combinações divinas, experimentem.



## *Merlot com chocolate ao leite:* **Korta Selected Vineyard Merlot**

Um Merlot macio e frutado complementa muito bem a doçura e a cremosidade do chocolate ao leite. Os taninos suaves do vinho realçam a textura do chocolate, enquanto os aromas de frutas vermelhas e especiarias se misturam de forma deliciosa com as nuances do cacau e leite. Essa combinação proporciona um equilíbrio perfeito entre o vinho e o chocolate, criando uma harmonização suave e prazerosa.



## *Chocolate amargo e frutas vermelhas* **Lorca Cabernet Sauvignon**

Um Cabernet Sauvignon encorpado e com taninos firmes complementa maravilhosamente a intensidade do chocolate amargo. As notas frutadas e tostadas do vinho se mesclam harmoniosamente com o sabor intenso do chocolate, enquanto a presença de frutas vermelhas na combinação traz uma explosão de sabores e contrastes envolventes.





## *Chocolate branco e frutas cítricas* **Espumante La Fiesta Brut Rosé**

Um Espumante Rosé Brut refrescante e com borbulhas elegantes é o par perfeito para o sabor suave e cremoso do chocolate branco. A acidez equilibrada do espumante ressalta a doçura do chocolate e contrasta com as frutas cítricas, criando uma experiência refrescante e sofisticada que desperta os sentidos.



10  
jul

# *Dia Internacional da* **Pizza**

Por | **Milena Lourdz**

No Dia Internacional da Pizza, celebrado em 10 de julho, rendemos homenagem a um dos pratos mais amados e versáteis do mundo. Com origens que remontam à antiga civilização romana e napolitana, a pizza se tornou um ícone global da gastronomia, conquistando paladares em todos os cantos do planeta. Uma curiosidade fascinante sobre essa data é que o dia 10 de julho foi escolhido em homenagem

à criação da Pizza Margherita, em 1889, uma pizza simples, mas emblemática, feita com ingredientes que representam as cores da bandeira italiana: molho de tomate (vermelho), queijo mozzarella (branco) e folhas de manjeriço fresco (verde), em honra à rainha Margherita da Itália.

Para elevar a experiência da pizza ao máximo, a harmonização com vinhos se destaca como

uma combinação que realça os sabores e proporciona um prazer sensorial único. Desde a clássica Margherita até as mais elaboradas com ingredientes diversos, a escolha do vinho pode transformar o momento em uma experiência gastronômica sofisticada e prazerosa.

Vinhos leves e frutados como um Chianti italiano ou um Pinot Noir são opções excelentes para pizzas mais delicadas, enquanto pizzas com ingredientes mais robustos e condimentados harmonizam bem com vinhos tintos encorpados como

Cabernet Sauvignon ou Merlot. A diversidade de estilos de pizza abre as portas para experimentar uma infinidade de combinações com vinhos brancos, tintos e espumantes, criando um festival de sabores e aromas que cativa os paladares mais exigentes.

No Dia Internacional da Pizza, junte-se à celebração global desse ícone culinário, explorando novas harmonizações e saboreando fatias de história e tradição, acompanhadas pela magia dos vinhos que elevam cada mordida a uma experiência memorável e deliciosa.





## *Bravo Cordara Chianti DOCG*

Um clássico vinho tinto italiano com boa acidez e taninos suaves,  
ideal para harmonizar com pizzas tradicionais como Margherita,  
Pepperoni ou Calabresa.



## *EZ Terroir Pinot Noir*

Um vinho tinto leve e frutado que combina perfeitamente com pizzas de cogumelos, queijos suaves ou até mesmo pizzas brancas.





## *Prosecco Selvaggio Brut*

Um espumante italiano fresco e frutado que funciona bem com pizzas mais leves, como pizzas de frutos do mar, rúcula com presunto de parma ou vegetais.



## *Tall Horse Merlot*

Um vinho tinto macio e frutado que harmoniza bem com pizzas de carnes vermelhas, como: Calabresa, Carne Moída ou Linguiça.





## *Korta Tre Sauvignon*

Um vinho branco refrescante com acidez vibrante, ótimo para acompanhar pizzas brancas como: 4 Queijos, Queijo Brie com Rúcula ou Camarão.



## *Barbaresco DOCG Le Opere*

Um vinho tinto italiano com boa acidez e frutado, que complementa pizzas como Pepperoni, Bacon com Ovos ou de queijos fortes.





12  
jul

# *Dia Internacional da* **Cava**

Por | Milena Lourdz

O Dia Internacional da Cava, celebrado em 12 de julho, homenageia a tradicional bebida espumante da região da Catalunha, na Espanha. A Cava é produzida principalmente com as uvas Macabeo, Parellada e Xarel·lo. Sua origem remonta ao século XIX, quando o método de produção semelhante ao do Champagne foi

introduzido na Espanha. A Cava é conhecida por sua elegância e frescor, sendo uma alternativa popular aos espumantes franceses. Uma curiosidade interessante é que a denominação “Cava” deriva do catalão, significando “caverna” ou “porão”, em alusão aos locais de armazenamento subterrâneos onde as garrafas são envelhecidas.

Essa designação “Cava” destaca a importância do tempo de maturação e envelhecimento das garrafas para desenvolver complexidade e sabor. A região da Penedès, na Catalunha, é reconhecida como o principal polo de produção de Cava, combinando tradição e inovação na elaboração desses espumantes. No Dia Internacional da Cava, os apreciadores de vinho e espumante celebram essa bebida icônica, brindando à rica história e qualidade que a tornaram uma referência no mundo dos vinhos espumantes

Neste dia especial, diversas vinícolas e produtores de Cava realizam eventos, degustações e promoções para promover essa bebida única. Os consumidores têm a oportunidade de explorar a versatilidade da Cava, apreciando sua frescura e elegância em diferentes contextos, desde



celebrações formais até encontros descontraídos. É uma ocasião para valorizar a tradição, a arte e a paixão por trás da produção da Cava, conectando pessoas ao redor do mundo em torno de uma taça de espumante que reflete a rica cultura e a maravilhosa produção dos espanhóis.

# #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\_saoluis



@vinhoeponto\_balsas



vinhoepontoparnaiba



# RADICCI

Kfifi

ISSO É O FIM DOS TEMPOS!

NÃO, É O INÍCIO DE UM NOVO TEMPO!



CADA UM COM SEU ESPUMANTE!



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

TOMANDO VINHO  
DI NOVO?!

A PREVISÃO É  
PARA UM INVERNO  
SECO!



TINTO E SECO!



NÁPOLEON DIZ  
SOBRE  
VINHO!