

VINHO & PONTO

Dias Internacionais

Celebre o dia das uvas, Merlot,
Tempranillo e Carménère

Vinho, prosa & Ponto

Conheça Paulo Teixeira
da V&P Paracambi/RJ



Black Friday

Vinhos incríveis com
um megadesconto

novembro 2024

Editorial

Vem aí Black & Ponto

Por | Fabiana Matos

Novembro é o mês que gera mais ansiedade em nossos clientes, é chegada a temporada da Black Friday. A promoção comemorada pelo mundo vem como incentivo de consumo e preços imperdíveis. Aqui na Vinho & Ponto é praticada com o maior desconto do ano, ela é de verdade!!

Por isso, fique atento às nossas redes sociais porque no dia 29/11 você poderá comparar nossos incríveis rótulos com um megadesconto.

Também apresentamos nosso sócio-franqueado de Paracambi/RJ, Paulo Teixeira e uma harmonização super especial. Confira também datas para celebrar: Dias Internacionais das uvas Merlot, Tempranillo e Carménère. Confira as dicas de nossa Head Sommelière, Milena Lourdz e aprecie.

Trazemos também o lançamento de nossas semijoias para dar um toque especial aos presente de fim de ano. Quem resiste?.

Boa leitura!



Direção

CEO

Erni Luis da Silveira

Gerente geral

Ricardo Carvalho

Redação

Conteúdo

Milena Lourdz

Fabiana Matos

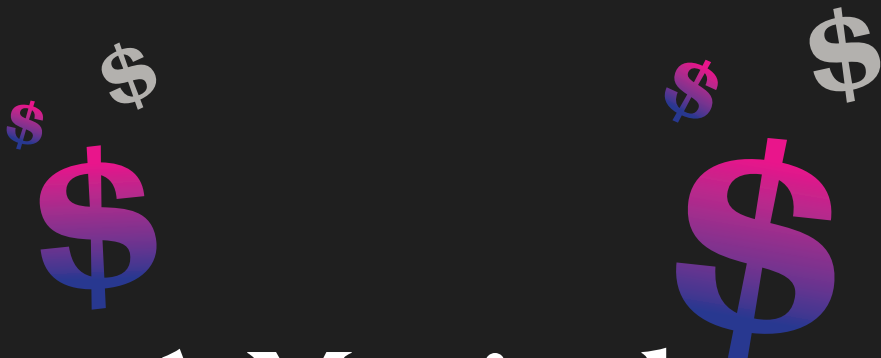
Revisão

Fabiana Matos

Projeto gráfico

Leandro Soares

A Vinho & Ponto não se responsabiliza por opiniões, ideias e conteúdos publicados nesta revista. Todo conteúdo é de inteira responsabilidade de seu(s) autor(es).



A Magia da Black Friday

*Oportunidade imperdível para
os amantes de vinho!*

Por Milena Lourdz

Você já se perguntou de onde vem a famosa Black Friday e por que ela é tão significativa, principalmente quando se trata de comprar vinhos? Neste artigo, vamos explorar a origem desse evento e como ele se transformou em uma data imperdível no calendário dos amantes do bom vinho no Brasil.

O que é a Black Friday?

A tradução de "Black Friday" para o português é "sexta-feira preta". Este evento comercial, que é uma importação dos Estados Unidos, ficou famoso por suas ofertas incríveis, tanto em lojas físicas quanto online. A Black Friday acontece sempre na sexta-feira após o Dia de Ações de Graças, um feriado celebrado na última quinta-feira de novembro.

Mas você sabia que o termo "Black Friday" já era usado desde o século 19? Uma das histórias mais interessantes sobre sua origem remonta a 1869, quando especuladores tentaram manipular o mercado de ouro nos EUA. Quando o plano falhou, a sexta-feira ficou marcada na história. Décadas mais tarde, na década de 80, o termo passou a ser



associado a grandes liquidações, incentivando o consumo natalino nos Estados Unidos.

Como a Black Friday chegou ao Brasil?

O espírito da Black Friday atravessou fronteiras e chegou ao Brasil em 2010. Desde então, a data vem ganhando força em



nosso comércio, com mais de 50 varejistas oferecendo promoções de tirar o fôlego. Com o passar dos anos, essa data se consolidou no calendário dos brasileiros, e muitas pessoas se planejam o ano todo para obter aquelas ofertas tão desejadas.

O fenômeno da “Black Fraude”

No entanto, a Black Friday no Brasil já teve um outro lado: muitos consumidores ficaram decepcionados com os descontos que, muitas vezes, não eram reais. Essa realidade deu origem à expressão "Black Fraude". Contudo, desde 2019, esse cenário começou a mudar. De acordo com dados da Promobit, o número de ofertas nessa data aumentou cerca de 124%, com descontos que chegaram a impressionantes 77% do valor original dos produtos.

Oportunidades incríveis para os amantes de vinho

Agora que você conhece a história da Black Friday, é hora de se preparar para aproveitar as ofertas, especialmente quando se trata de vinhos! A Vinho & Ponto sempre se esforça para destacar a qualidade e a diversidade de sua seleção de vinhos, e a Black Friday ou melhor, nossa BLACK & PONTO é a oportunidade perfeita para você descobrir novos rótulos e garantir os seus favoritos com descontos especiais.

Seja para presentear, para encontros entre amigos ou para aquela noite relaxante, você pode encontrar vinhos que, geralmente, estariam fora do seu orçamento. Nossa equipe está comprometida em oferecer o melhor em termos de sabor e qualidade, por preços que vão fazer você sorrir!



& Black Ponto \$ \$
\$

Vem aí !!!



29 de novembro

Aqui vão dicas para você comprar melhor!!!

Para garantir que sua experiência de compra na **BLACK & PONTO** seja satisfatória e eficaz, aqui vão algumas dicas:

1. Pesquise antes:

fique atento aos preços dos vinhos que você deseja antes da **BLACK & PONTO**. Isso ajuda a reconhecer se o desconto é realmente vantajoso;

2. Faça uma lista:

ao definir previamente quais vinhos você quer, será mais fácil evitar compras por impulso;

3. Aproveite as ofertas exclusivas:

acompanhe nossa página e redes sociais para obter informações sobre promoções especiais e produtos que estarão com preços imperdíveis durante a Black & Ponto;

4. Experimente novos vinhos:

use essa oportunidade para comprar aquele vinho que você sempre teve curiosidade, mas não havia adquirido antes. E o melhor, em **DOBRO**.

A Black Friday é muito mais do que apenas uma data comercial, é uma oportunidade de descobrir novos sabores e fazer compras inteligentes. Na Vinho & Ponto, estamos prontos para ajudá-lo a navegar por esse “mar de ofertas” e garantir que você faça as melhores escolhas para enriquecer sua adega. Prepare-se, as promoções estão chegando, e você não vai querer ficar de fora!

A Black & Ponto estará imperdível! E aí vamos às compras?

#abraagarrafa

**75%
off***

*na segunda garrafa
do mesmo rótulo*

BEBA COM MODERAÇÃO

*Venda e consumo proibidos para menores de 18 anos. Promoção válida apenas dia 29/11/24 ou enquanto durarem os estoques. Confira regulamento na loja.

VINHO

PROSA & PONTO



Paulo Gomes Teixeira

Sócio-fraqueado da loja
V&P Paracambi -RJ



(Vinho & Ponto) Se apresente para nossos leitores, conte um pouco sobre você para que te conheçam.

(Paulo Gomes Teixeira)

Paulo Gomes Teixeira, carioca, 61 anos, casado (31 anos), esposa, Andrea Barbosa Ribeiro, dois filhos, Paulo Victor Ribeiro Teixeira 28 anos, responsável pela loja e Adrienne Ribeiro Teixeira 26 anos, responsável pelo social da empresa (Instagram). Empresário, formado em Administração de Empresas e Pós-Graduação pela Escola Superior de Propaganda e Marketing.

Trabalho desde meus 21 anos no comércio focado sempre em licitações Públicas, hoje tenho duas empresas. Me especializei na área da Educação de materiais didáticos e uniformes, atendo Prefeituras em todo Rio de Janeiro, Alagoas, Recife e Mato Grosso. Sempre fui amante de vinhos, tenho uma adega pessoal pequena e em 2022 por intermédio da Educa Vinhos conheci a Vinho & Ponto. Sou proprietário da Vinho & Ponto Paracambi há dois anos e partindo neste momento para a segunda loja, a Vinho & Ponto Barra da Tijuca.





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

(P.G.T.) Sempre tive vontade de ter uma loja própria. Dentro das minhas pesquisas de mercado vi que seria melhor uma franquia.

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

(P.G.T.) Conheci a Vinho & Ponto por intermédio da Educa Vinhos. Estava fazendo curso, e nas minhas conversas com Diego e pela forma que fui recebido desde o primeiro momento. Optei sim, pela Vinho & Ponto.



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

(P.G.T.) A motivo maior é gostar e também a grande quantidade de rótulos que posso trabalhar.





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

(P.G.T.) Em fase de crescimento, principalmente no Brasil. Se percebe mais pessoas interessadas nesse nicho, mas quem está começando sempre procura produtos com preços mais acessíveis

(V&P) Deixe uma mensagem para os nossos leitores.

(P.G.T.) Amantes de vinhos, se querem sempre um bom atendimento, uma boa diversidade de rótulos, um bom custo-benefício, só existe um local, a Vinho & Ponto, procure uma perto de você e se não tiver, abra uma!

(V&P) Faça uma harmonização como dica para nossos leitores.

Talharim (massa fresca) com tomate seco, cogumelos e Rúcula. Harmonização perfeita com o vinho branco Chardonnay Manus in Manus.





07
nov

International Merlot Day

*Um dia especial que merece ser celebrado de maneira
exuberante: o Dia Internacional do Merlot! 07/11*

Preparem suas taças e venham comigo em
uma jornada deliciosa para descobrir tudo sobre essa
uva maravilhosa que, com sua suavidade e charme,
conquistou os paladares de pessoas ao redor
do mundo.



O Que é a Merlot?

Imagine-se em um lindo dia ensolarado, cercado por amigos, risadas e uma taça de vinho tinto na mão. Essa sensação aconchegante é o que o Merlot proporciona! Considerada uma das variedades de uvas tintas mais queridas, a Merlot é a bebida perfeita para aqueles que estão começando a sua jornada no mundo dos vinhos, bem como para os veteranos que buscam um conforto.

A história da Merlot

Essa história começa nas encantadoras vinhas de Bordeaux, na França, onde a Merlot encontrou suas raízes no século XVIII. Seu nome deriva da palavra "merle", que significa "melro" em francês, um pássaro que adorava saborear as uvas! Desde então, a Merlot se tornou um dos principais protagonistas



nos vinhos de Bordeaux, muitas vezes fazendo parcerias inesquecíveis com uvas como a Cabernet Sauvignon. É como um casamento perfeito, onde ambas trazem o melhor uma da outra à mesa!

O que faz a Merlot tão especial?

Aromas e Sabores: ao degustar um vinho Merlot, prepare-se para uma explosão de sabores! Os aromas de frutas vermelhas, como



cerejas suculentas e framboesas frescas, envolvem os sentidos, enquanto notas sutis de chocolate e especiarias brincam no fundo. É um convite ao prazer da descoberta acada gole!

Corpo e Taninos: este vinho tem uma personalidade acolhedora - aquelas texturas suaves que abraçam o paladar. Com um corpo médio a encorpado e taninos suaves, a Merlot é acessível e convidativa!

Estilos de Vinificação: seja você fã de um Merlot jovem e vibrante, ótimo para uma tarde ao ar livre, ou um mais encorpado, envelhecido em barricas de carvalho, que traz complexidade, há um Merlot perfeito para cada ocasião. Ele é perfeito e você o encontra em grandes cortes de grandes Chateau's em bordeaux, na França.





Curiosidades que vão encantar você!

Versatilidade na harmonização:

o Merlot é como aquele amigo que se adaptam a qualquer situação. Desde acompanhamentos com carnes suculentas até pratos de massa, passando por queijos irresistíveis, ele é sempre uma escolha acertada! Brinque com as combinações e descubra seu par ideal!

Um amor americano:

embora tenha nascido na França, a Merlot encontrou seu sucesso estrondoso na Califórnia, especialmente no Napa Valley.

Os vinicultores americanos abraçaram essa uva e a transformaram em algumas das melhores expressões que você pode encontrar. Você encontrará Merlots selecionados para todos os gostos!

Uma estrela de cinema:

e quem poderia esquecer a famosa frase “Eu não gosto de Merlot” do filme “Sideways”? Essa simples declaração se tornou um divisor de águas, fazendo com que a popularidade do Merlot disparasse!



O que podemos aprender com isso? Às vezes, tudo que precisamos é de um pouco de charme para conquistar o mundo!

Um mundo de clones:

sabia que existem vários clones de Merlot por aí? Cada um reflete o terroir de sua origem, resultando em vinhos únicos e incríveis. É como ter uma família de Merlots distintos - todos adoráveis, mas com suas próprias características que os tornam especiais.



Abra uma garrafa neste dia, reúna os amigos e organize uma degustação divertida! Explore diferentes estilos, conversando sobre as nuances e sabores.

E se você estiver se sentindo aventureiro, experimente harmonizar seu Merlot favorito com pratos que surpreendam - talvez uma deliciosa carne assada ou até mesmo uma tábua de queijos variados. As possibilidades são infinitas e cada gole será uma nova descoberta!

Aqui na V&P você encontra opções de diferentes países e para todos os bolsos. Alguns de nossos exemplares, confira mais com um de nossos consultores:





La Demoiselle de Sociando Mallet 2017

(França, Haut-Médoc
R\$ 580,00).

Certificado HVE 3, este vinho reflete um terroir digno de um Grand Cru Classé. Harmoniza bem com carnes vermelhas, cordeiro, pratos com cogumelos ou queijos curados.



Boschendal Cla Lanoy Cabernet/Merlot 2016

(África do Sul, Western Cape
R\$ 225,00).

Com cor rubi intensa, aromas de amora, ameixa e especiarias, é macio e suculento, com taninos aveludados. Harmoniza com carne de caça ou queijos duros.



**Korta Reserva Selected
Vineyard Merlot 2022**
*(Chile, Valle central - Sagrada
Familia R\$ 110,00).*

Vinho jovem com aromas de frutas e ervas, em harmonia com a passagem por madeira. Suave e equilibrado, ideal com filé mignon, canelone bolonhesa ou capeletti de queijo.



**El Maiten Superior Rosé
de Merlot 2022**
*(Chile, Vale Central
R\$ 76,00).*

Um vinho fresco, com final prolongado, perfeito para um fim de tarde entre amigos. Sugerimos harmonizar, com culinária asiática, saladas ou petiscos.



International Tempranillo Day

Celebre a uva que captura o coração da Espanha!

Preparem suas taças e seus paladares, pois na data de 09/11 comemoramos um dos verdadeiros tesouros vinícolas do mundo: o Dia Internacional do Tempranillo! Essa uva encantadora, que dá vida a alguns dos vinhos mais deliciosos da Espanha, merece um brinde digno. Venha com a V&P explorar suas maravilhas!

Sobre a Tempranillo

Se você ainda não conhece a Tempranillo, está prestes a descobrir um novo amor! Originária da linda região da Rioja, na Espanha, a Tempranillo é uma uva tinta clássica, conhecida por sua versatilidade e potencial para produzir vinhos de alta qualidade. É como aquele artista com várias facetas, que brilha tanto em solos tradicionais quanto em novas regiões vinícolas!



A História

Vamos viajar no tempo? A Tempranillo tem raízes que remontam há séculos, e acredita-se que sua origem esteja ligada à Península Ibérica. O nome "Tempranillo" deriva da palavra "temprano", que significa "precoce" em espanhol - uma referência ao

fato de que essa uva amadurece antes das demais. Desde então, ela se tornou o coração e a alma dos vinhos espanhóis, especialmente na famosa Rioja e na Ribera del Duero.

Prazer e tradição você encontra nessa uva e uma das minhas preferidas.



O que a faz tão especial?

Aromas e Sabores: quando você pega uma taça de Tempranillo, está se preparando para uma experiência sensorial incrível! Aromas de frutas escuras, como cerejas, amoras e até mesmo notas sutis de baunilha e especiarias são comumente encontrados. É como morder uma fruta fresca em uma tarde de verão, enquanto uma brisa suave acaricia seu rosto.

Corpo e Taninos: a Tempranillo possui um corpo que pode variar de médio a encorpado, e seus taninos são bem equilibrados, oferecendo uma estrutura deliciosa sem ser excessivamente rústica. É uma dança harmoniosa entre a suavidade e a riqueza - perfeito para agradar a todos os paladares.



Versatilidade nos Estilos: quer você esteja saboreando um Tempranillo jovem e frutado ou um envelhecido em carvalho, a diversidade de estilos é onde essa uva brilha! Cada garrafa conta uma nova história, revelando nuances que refletem o terroir e o cuidado do vinicultor.



Curiosidades

que fazem o seu coração
bater mais forte!

Harmonizações Irresistíveis:

a Tempranillo é a combinação perfeita para uma variedade de pratos. Se você está com vontade de saborear um prato de carne grelhada, como um cordeiro suculento, ou até mesmo um prato de tapas espanholas, não há erro! É uma verdadeira viagem de sabores.

Um orgulho espanhol:

quanto a Tempranillo brilha como a estrela principal nos vinhos espanhóis, ela também ganhou admiradores em outros países, como Portugal (onde é conhecido como "Tinta Roriz")

e até nos Estados Unidos. Uma verdadeira celebração da diversidade global!

O glamour dos vinhos envelhecidos: os vinhos de Tempranillo têm uma habilidade especial de amadurecer elegantes e complexos com o tempo. Os melhores rótulos podem passar anos em barricas de carvalho, adquirindo uma profundidade e riqueza que fazem seu coração palpitar. E na barrica de carvalho americano tem um charme e um sabor diferenciado que vale a pena provar.



Uma história de resiliência:

ao longo dos anos, a Tempranillo enfrentou desafios, incluindo a filoxera. Mas, assim como um verdadeiro campeão, ela se adaptou e prosperou, continuando a encantar paladares e a manter sua posição como uma das principais uvas do mundo.

Que tal abrir uma garrafa de Tempranillo e convidar amigos para uma noite inesquecível? Organize uma degustação onde vocês podem explorar diferentes estilos e regiões, discutindo suas impressões enquanto saboreiam os maravilhosos sabores dessa uva.

E se você é fã de gastronomia, prepare um jantar especial harmonizando pratos saborosos, como paella, tapas, ou até mesmo um delicioso pato assado.

Deixe a Tempranillo ser o protagonista da noite, e aproveite cada momento!



Aqui na V&P você pode encontrar opções de diferentes países e para todos os bolsos. Alguns de nossos exemplares, confira mais com um de nossos consultores:





**Vega Cubillas Reserva D.O.
Ribera Del Duero 2016**
(Espanha, Ribeira Del Duero
R\$ 326,00).

Vinho tinto de alta qualidade, 18 meses em carvalho, com notas de frutas vermelhas e especiarias. Ótima acidez, ideal com carnes, charcutaria e pratos vegetarianos.



**Vega Cubillas Roble D.O.
Ribera Del Duero 2021**
(Espanha, Ribeira Del Duero
R\$ 222,00).

Vinho tinto com 3 meses em barricas de carvalho. Aromas intensos e sutis notas de ameixa. Ideal com massas, embutidos, carnes grelhadas e pratos à base de cogumelos.



**Vista Alegre Crianza
D.O.C.A. Rioja 2019**
(Espanha, Rioja R\$ 184,00).

Com coloração violácea, apresenta aromas de frutas vermelhas e notas herbáceas. Frutado e intenso, ideal com capeletti ao molho rosé, carne assada ou strogonoff de filé mignon.



**Vista Alegre Fincas
Tempranillo 2021**
(Espanha, Castilla R\$ 72,00).

Com coloração violácea e aromas de morangos maduros e notas florais, este vinho é frutado e leve, ideal para harmonizar com pizza de calabresa, massas à bolonhesa ou carne grelhada.

24

nov

International Carménère Day

Neste Dia Internacional do Carménère, vamos explorar as maravilhas dessa uva que conquistou o coração de muitos ao redor do mundo. Uma uva que é sinônimo de paixão, história e, claro, vinhos deliciosos.





Origem

O Carménère é uma uva tinta de origens ancestrais que remonta à França, onde era tradicionalmente usada na produção de vinhos de Bordeaux. No entanto, essa uva quase desapareceu da França devido às pragas no final do século XIX.

Em um giro do destino, ela encontrou um novo lar e floresceu no Chile, onde se tornou um ícone da viticultura chilena.



História

Embora sua história tenha começado nas encostas dos vinhedos da Bordeaux, a Carménère renasceu nas paisagens do Chile. Redescoberta na década de 1990, essa variedade rapidamente se tornou um símbolo da identidade chilena.

É interessante como uma uva pode passar por tantas mudanças e ainda assim permanecer vibrante e atraente!

O que faz a Carménère tão especial?

Aromas e Sabores: na taça, a Carménère encanta com notas de frutas vermelhas maduras, como ameixas e cerejas, complementadas por toques herbáceos e de pimentão.

Além disso, você pode notar nuances de chocolate e especiarias. Uma sinfonia de sabores que revela a complexidade e a riqueza dessa cativante uva.

Corpo e Estrutura:

a Carménère oferece um corpo médio a encorpado, com taninos

macios que proporcionam uma textura agradável. É um vinho que convida a ser degustado lentamente, permitindo que cada camada de sabor se revele na sua boca. É puro deleite!

Versatilidade na Vinificação:

you encontrará vinhos de Carménère que vão desde os mais jovens, frescos e frutados, até os mais complexos, envelhecidos em carvalho. Essa variedade torna o Carménère uma excelente escolha para diferentes paladares e ocasiões. É como se cada garrafa contasse sua própria história!





Curiosidades que você vai amar!

Harmonizações Irresistíveis:

a Carménère se torna um parceiro perfeito à mesa! Ela harmoniza maravilhosamente com pratos que contêm carne vermelha, como um irresistível steak grelhado, mas também vai bem com pratos de massa e até com queijos variados. Uma verdadeira festa para o paladar!

O "Irmão Esquecido": antes de ser reconhecido como uma variedade distinta, a Carménère foi confundida com a Cabernet Franc, outra grande casta. Essa confusão só foi resolvida na década de 1990, quando os vinicultores chilenos identificaram o verdadeiro caráter da Carménère.



Um tesouro da natureza:

a Carménère é uma uva que se adapta maravilhosamente bem ao terroir chileno, prosperando nas diversas regiões vinícolas do país. A combinação do clima e do solo contribui para vinhos únicos e de qualidade inigualável.



Uma comemoração global:

o Dia Internacional do Carménère é celebrado globalmente, trazendo juntos amantes do vinho e vinicultores para apreciar e promover esta cativante variedade. É uma ótima oportunidade para explorar e aprender mais sobre os vinhos do Carménère em diferentes partes do mundo!

Vamos Celebrar este dia em grande estilo.

- **Degustação em Casa:**

abra algumas garrafas de diferentes produtores e compare os sabores e estilos. Chame amigos e faça uma degustação temática. Cada um pode trazer um prato que harmonize bem com a Carménère!



- **Jantar Especial:**

prepare um delicioso jantar com pratos que complementem o vinho, como um assado de carne ou uma tábua de queijos. Deixe a Carménère brilhar como a estrela da noite!



Aqui na V&P você pode encontrar opções de diferentes países e para todos os bolsos. Alguns de nossos exemplares, confira mais com um de nossos consultores:





**Korta Reserva Selected
Vineyard Carménère 2022**
*(Chile, Valle de Sagrada
Família R\$ 110,00)*

De coloração violácea e aromas de frutas maduras e caramelo, é frutado na boca, com taninos rústicos e acidez alta. Harmoniza risoto de parmesão ou carne bovina assada.



El Maiten Reserva
50% Cabernet sauvignon,
50% Carménère 2022
*(Chile, Vale de Rapel
R\$ 99,00)*

Um vinho de acidez média, taninos suaves e persistência média. Para harmonizar sugerimos massa com ragu de linguíça e molho ao sugo.



**El Maiten Superior
Carménère 2023**
(Chile, Vale Central R\$ 76,00)

Um vinho descomplicado e fácil de beber, com taninos firmes e acidez equilibrada. Perfeito para harmonizar com pizza quatro queijos ou uma seleção de embutidos, elevando ainda mais a sua experiência.



K42 Carménère 2022
*(Chile, Valle de Lontué
R\$ 76,00)*

Com coloração púrpura e aromas de mirtilo e amora, este vinho revela um paladar frutado, com notas de pimenta e acidez alta. Harmoniza com massas ao molho de calabresa ou pizza portuguesa.

Vinho e Joias

A combinação perfeita da realeza

Imagine uma noite especial, cercado por amigos queridos ou com aquela pessoa especial, brindando a momentos memoráveis com uma taça de vinho encorpado ou até mesmo leve que deleita o paladar, enquanto a luz suave das velas aromáticas reflete

em uma joia deslumbrante que você usa com orgulho. Imaginou?

Essa é a experiência luxuosa que a Vinho & Ponto está prestes a proporcionar, unindo o fascinante mundo dos vinhos de alta qualidade e a elegância atemporal das semijoias finas e exclusivas.



A Sinfonia de sabores e brilho

O vinho e as joias têm uma história rica e entrelaçada. Desde os tempos antigos, o vinho tem sido símbolo de celebração, poder e status, e as joias, por sua vez, refletem elegância e prestígio. Ao combinar esses dois elementos, você não apenas realça sua experiência sensorial, mas também transforma cada brinde em um evento que será impossível de esquecer.

Com a chegada do final do ano, é a oportunidade perfeita para adicionar um toque de sofisticação aos seus momentos festivos. Além disso, se você está buscando um presente que combine beleza e significado, nada se compara à união de um excelente vinho com uma joia deslumbrante—uma forma única de expressar carinho e apreço.



A Exclusividade da nossa collab com a VINITY

Estamos entusiasmados em anunciar que, para este fim de ano, a Vinho & Ponto lança um collab com a VINITY, que tem uma coleção exclusiva que harmoniza vinhos selecionados com joias deslumbrantes para os amantes dos vinhos. Imagine abrir uma garrafa de um vinho



ou de espumante e até mesmo de um champagne e, ao lado dela, uma peça de semijoia de design único, que complementa não apenas o seu estilo, mas também a própria essência da vinha.

Cada combinação foi cuidadosamente pensada para garantir que cada degustação e cada cintilar sejam uma celebração da vida e da beleza. Ao adquirir essas duplas encantadoras, você estará não apenas escolhendo um presente ou uma decoração para a sua mesa, mas também criando memórias que serão lembradas por muito tempo.

Por que esperar para transformar momentos comuns em experiências extraordinárias? Em um mundo onde vivemos correndo, é essencial parar e celebrar as pequenas alegrias. Um vinho de qualidade,



combinado com a beleza de uma semijoia e a luz de velas perfumadas, não é apenas um luxo, é uma necessidade que todos deveriam se permitir. Se permita.

Na Vinho & Ponto, entendemos que você merece o melhor. Portanto, ao procurar por presentes neste fim de ano, pense em algo que não apenas impressione, mas que também represente valor e emoção. Nossas novas combinações de vinhos com semijoias e velas aromáticas deixarão seus entes queridos maravilhados e mostrar a eles o quanto você se importa. Desperte a realeza em você.

Faça do HOJE, o MOMENTO,
#abraagarrafa.





Harmonização

Por | **Milena Lourdz**

Head Sommelière Vinho & Ponto

Com o fim do ano se aproximando, é hora de refletir sobre as experiências vividas e, claro, os sabores que nos marcaram.

Como amante de vinhos, estou sempre em busca de harmonizações que surpreendam. Recentemente, em uma conversa com **Alejandro Garrido**, diretor comercial da **BTT Winery**, recebi uma sugestão ousada da linha **EL MAITEN** que não pude resistir em experimentar.

E não é que a combinação ficou simplesmente dos DEUSES? A fusão de sabores é uma verdadeira explosão que transforma qualquer refeição em um evento memorável.



Essa é a oportunidade perfeita para quebrar a rotina e dogmas e aventurar-se em um mundo de pratos e vinhos que vão além do convencional.

Se você também aprecia momentos em que o inusitado se torna surpreendente, não perca a chance de experimentar essa harmonização. Prometo que será uma descoberta incrível que deixará suas celebrações de fim de ano ainda mais especiais. Aproveitem!

El Maiten Gran Reserva Carménère

*harmonizado com
Salmão defumado
com crosta de gergelim
e molho de laranja,
acompanhado por
um cremoso risoto de
parmesão.*





Vamos começar pelo salmão defumado. Ao dar a primeira garfada, fui envolvida pela profundidade dos sabores, a crosta de gergelim que adiciona uma textura irresistível e o molho de laranja que traz um frescor magnífico. É uma combinação que, acreditem, faz o paladar dançar de alegria!



E quem poderia imaginar que o **El Maiten Gran Reserva Carménère** seria o parceiro perfeito? Este vinho, com suas notas intensas de frutas vermelhas maduras e um toque de especiarias, transformou essa experiência para algo além do inusitado. É como se ele abraçasse o salmão, criando uma ciranda de sabores que é simplesmente indescritível.

E para completar essa maravilha, eu acrescentei um risoto de parmesão – e que escolha incrível!



A cremosidade do risoto se entrelaça com a estrutura do vinho, fazendo essa harmonização ser verdadeiramente sublime. Não sei vocês, mas cada garfada me deixou desejando mais.

Essa combinação é a oportunidade perfeita de quebrar a rotina e se permitir explorar sabores inusitados. Acreditem, essa é uma experiência que vocês não vão querer perder! O **El Maiten Gran Reserva Carménère**, o salmão defumado e o risoto de parmesão formam uma união tão irresistível que é impossível não se deixar levar por essa explosão de sabores.

Então, deixo aqui meu convite para que vocês também experimentem essa harmonização incrível. Permitam-se essa indulgência e descubram o prazer de saborear algo verdadeiramente magnífico. Tenho certeza de que será uma experiência memorável e que você ficará ansioso por repetir.

Com carinho, Milena Lourdz

