

# VINHO & PONTO

---



## Folia V&P

O Carnaval pede esse brinde!

---

fevereiro 2025

---

## Editorial

---

# Folia V&P

## *Vinhos para curtir o carnaval*

---

Por | Leandro Soares

O carnaval está chegando e, com ele, a alegria e a energia contagiante dessa festa tão brasileira! Para aproveitar ao máximo a folia, nada melhor do que vinhos leves e refrescantes, perfeitos para os dias quentes.

Nesta edição, trazemos sugestões incríveis de vinhos para curtir o carnaval com muito sabor e frescor, desde espumantes delicados até brancos e rosés cheios de personalidade. Além disso, nossa Head Sommelière compartilha dicas de harmonização com petiscos típicos.

Prepare-se para brindar cada momento da festa com estilo e sabor, divirta-se.

### **Boa leitura!**



#### **Direção**

#### **CEO**

Erni Luis da Silveira

#### **Gerente geral**

Ricardo Carvalho

#### **Redação**

#### **Conteúdo**

Milena Lourdz

Jorge Moric

#### **Revisão**

Jorge Moric

#### **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).*

## País Tropical

*Jorge Ben Jor.*

“ *Moro num país tropical,  
Abençoado por Deus  
E bonito por natureza, mas que beleza  
Em fevereiro, (em fevereiro)  
Tem carnaval, (tem carnaval)  
[...]”.*

---

Cantarolando a música que é bem o clima do carnaval, a V&P chega com dicasquentinhas para vocês, foliões! Preparem as fantasias, a energia está no ar e vamos brindar com os melhores vinhos para alegrar os blocos!

Escolha um vinho leve e refrescante, seja um Sauvignon Blanc ou um espumante borbulhante. Harmonize com petiscos deliciosos e dance até o sol raiar! Venham conosco explorar sabores, acompanhar os ritmos e fazer do seu carnaval uma festa completa de música, dança e boas experiências. Afinal, a folia é uma celebração da vida, e nada melhor do que brindar a cada momento!

*Milena Lourdz – Head Sommelière V&P*



VINHO  
& PONTO

WINE OFF  
**SUMMER** 2025

**50%**  
Off\*

na 2ª garrafa do  
mesmo rótulo

**BEBA COM MODERAÇÃO**

\*Venda e consumo proibidos para menores de 18 anos. Promoção válida de 13/01/25 a 16/02/25 para rótulos selecionados ou enquanto durarem os estoques. Confira regulamento na loja.

**#ABRA  
#aGARRAFA**



# Vinho & Carnaval

*Tradição e modernidade*

—  
*Por Milena Lourdz*

O Carnaval no Brasil tem suas raízes no século XVII, influenciado por festas europeias e tradições africanas. Inicialmente, era uma celebração religiosa que antecedia a Quaresma. No século XIX, os desfiles de rua e as primeiras escolas de samba começaram a ganhar força, especialmente no Rio de Janeiro. Já na década de 1930, o Carnaval se consolidou como uma festa nacional, evoluindo para um dos maiores e mais vibrantes eventos do mundo, misturando diferentes culturas e atraindo milhões de foliões.



Nos últimos anos, o vinho tem conquistado seu espaço nas comemorações carnavalescas. De acordo com a Associação Brasileira de Empresas de Vinho (ABREV), as vendas da bebida cresceram 15% durante a festividade, refletindo uma mudança nas preferências do público. Em resposta a essa demanda, vinícolas estão apostando em rótulos leves e refrescantes, como Sauvignon Blanc e Vinho Verde, que harmonizam perfeitamente com petiscos típicos, como frutos do mar.

Essa tendência acompanha um movimento global de transformação no mercado de vinhos. Segundo a Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), o consumo da bebida vem crescendo em diversas regiões, incluindo os Estados Unidos e a China. O aprimoramento das técnicas



de vinificação e a popularização de rótulos mais acessíveis têm atraído novos consumidores, especialmente os mais jovens.

O aumento do interesse por vinhos em festas e celebrações, como o Carnaval, reflete um desejo crescente por experiências sofisticadas e autênticas. A bebida, que une tradição e modernidade, se reafirma como uma escolha versátil e elegante para qualquer ocasião festiva.



# Harmonização

## *Vinho e Frutos do Mar no Carnaval*

No Carnaval, os petiscos de frutos do mar ganham destaque, trazendo leveza e frescor para as celebrações. A combinação com vinhos brancos, especialmente o Sauvignon Blanc, é uma escolha ideal devido à sua acidez equilibrada e perfil aromático vibrante. Estudos recentes indicam que 70% dos foliões preferem essa harmonização, tornando-a um elemento essencial das festas.

Um excelente exemplo dessa combinação é o Sauvignon Blanc do renomado vinicultor argentino Mauricio Lorca, conhecido por sua produção cuidadosa e pelo uso de uvas de alta qualidade. Com notas cítricas, toques herbais e acidez marcante, este vinho realça os sabores dos frutos do mar, criando uma experiência gastronômica irresistível.

***Para quem deseja aproveitar essa harmonização, aqui vai uma sugestão especial para os dias quentes do verão e do Carnaval:***



# ***Camarões Grelhados ao Limão e Ervas***

*Lorca Fantasia Sauvignon Blanc*

## ***Ingredientes:***

- 500g de camarões limpos
- Suco de 1 limão
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 2 dentes de alho picados
- Ervas frescas (salsa, coentro ou manjeriçã)
- Sal e pimenta a gosto





### *Modo de preparo:*

- 1.** Tempere os camarões com suco de limão, azeite, alho, ervas, sal e pimenta. Deixe marinar por 20 minutos.
- 2.** Aqueça uma grelha ou frigideira e grelhe os camarões por cerca de 2-3 minutos de cada lado, até ficarem rosados e cozidos.

### *Modo de preparo:*

Servir os camarões grelhados com o Lorca Fantasia - Sauvignon Blanc do Mauricio Lorca resulta em uma experiência gustativa incrível, onde as notas cítricas do vinho elevam os sabores do prato e o frescor dos camarões.

É o tipo de combinação que promete agradar os paladares nos dias de folia, permitindo que a leveza e a vivacidade do vinho façam parte da festa. Uma harmonização perfeita para brindar e celebrar o Carnaval!



# Vinhos leves

*para um carnaval refrescante!*

O Carnaval é o momento ideal para relaxar, dançar e, claro, brindar! Com o calor do verão e a energia contagiante dos bloquinhos, as bebidas leves e refrescantes fazem toda a diferença. Os vinhos brancos e espumantes não só acompanham o clima festivo, como também proporcionam uma experiência saborosa e descontraída.

***Confira cinco opções perfeitas para aproveitar a folia com muito sabor e frescor:***

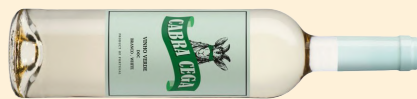
## Vinho Verde

Originário de Portugal, o Vinho Verde é leve, fresco e ligeiramente frisante. Com notas de maçã verde e limão, ele é perfeito para ser servido bem gelado. Acompanha bem aperitivos como bruschettas e tapas de peixe.



### **Cabra Cega Vinho Verde Rosé DOC • 2023**

Este vinho apresenta um perfil muito frutado e com agradáveis notas de frutas vermelhas.



### **Cabra Cega Vinho Verde DOC • 2023**

Possui uma cor límpida e brilhante, com aromas frutados e florais, combinados com notas cítricas.





## *Sauvignon Blanc*

Com acidez vibrante e notas tropicais e herbais, o Sauvignon Blanc é uma escolha clássica para dias quentes. Harmoniza perfeitamente com petiscos leves, como saladas e frutos do mar, sendo ideal para um brunch antes do desfile!



### **Lorca Fantasia Sauvignon Blanc • 2022**

Esse vinho apresenta coloração amarelo palha, aromas de frutas brancas cítricas, perfeito para folia.



### **El Maiten Superior Sauvignon Blanc • 2024**

Um vinho fresco, com boa acidez, gastronômico e combina com uma tarde quente.



## Rosé

Os vinhos rosés são versáteis e refrescantes, trazendo aromas de morango e pétalas de rosa. Leves e equilibrados, combinam bem com saladas, carnes grelhadas e pratos mediterrâneos, adicionando um toque sofisticado às celebrações.



### **Espumante Mionetto Vivo Rosé**

De coloração rosa cereja, perlage fina e aromas de frutas vermelhas e toque floral. No paladar é frutado e fresco.



### **Espumante La Fiesta Rosé Brut**

De coloração rosa salmão com perlage delicada apresenta aromas de frutas vermelhas com notas florais.





## *Prosecco*

Este espumante italiano traz alegria para qualquer comemoração. Com notas de pera e flores brancas, o Prosecco combina muito bem com petiscos fritos, como bolinhos de bacalhau, garantindo uma explosão de sabor e crocância.



### **Selvaggio Prosecco DOP Extra Dry Cuvee Graffiti**

Coloração amarelo palha com perlage intensa, apresenta aromas de frutas brancas e notas florais. Em boca, é frutado e cremoso, com boa persistência.



### **Selvaggio Prosecco DOP Rosé Millesimato**

Coloração rosa claro, aromas de frutas vermelhas frescas e notas florais. Em boca, é frutado e refrescante, com média acidez e boa persistência.



## *Cava*

O espumante espanhol, elaborado principalmente com as uvas Parellada, Macabeo e Xarel·lo, é frutado e refrescante. Ideal para acompanhar tapas, queijos e aperitivos durante os blocos de Carnaval.



### **Rodestiu Cava Brut**

De coloração amarela esverdeada, com bolhas finas e persistentes. Aromas cítricos e refrescantes, oferecendo uma experiência vibrante e agradável.



### **Rodestiu Cava Demi-Sec**

De cor amarela dourada, com suaves tons esverdeados, borbulhas finas e persistentes, oferecendo uma sensação vibrante e refrescante a cada gole.



# Dicas

## *para aproveitar seu vinho no Carnaval:*

**Sirva gelado:** a temperatura baixa realça os aromas e torna o vinho ainda mais refrescante.

**Brinde com alegria:** celebre cada momento e crie boas memórias ao lado dos amigos.

### **Harmonize bem:**

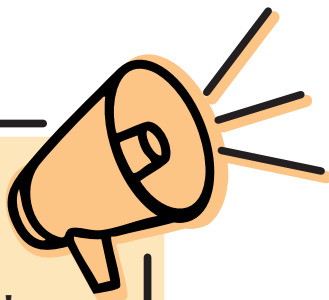
pratos leves e saborosos para combinar com os vinhos e tornar a experiência completa, realçando sabores e aromas de forma única.

*Aposte nessas opções para deixar seu Carnaval ainda mais especial. Escolha seu vinho preferido, reúna os amigos e aproveite a festa com muito ritmo e bom humor!*

### **Bom Carnaval a todos!**

## ***Spoiler*** Alerta de novidades!

Em março, teremos novidades com safras novas e reposições. Fiquem atentos e se preparem para grandes surpresas no mundo dos vinhos!





Q



FAÇA DO  
*hoje,* O  
MOMENTO

#ABRA  
#àGARRAFA