

VINHO & PONTO

CARIGNAN

O sabor da tradição
e da intensidade

SUSTENTABILIDADE

O crescimento dos vinhos
orgânicos e biodinâmicos

MAURICIO LORCA

Conheça o portfólio do
renomado enólogo argentino



TEMPO DE CELEBRAR

Vinhos para encantar sua Páscoa

NOVIDADES DE PÁSCOA

*Um brinde a tradição
em cada taça*

ABRIL ED. 61

A PÁSCOA É TEMPO DE CELEBRAR, compartilhar e, claro, brindar! Nesta edição, apresentamos um novo projeto gráfico, mais moderno e intuitivo, com seções renovadas que deixam a revista ainda mais envolvente para você.

Preparamos conteúdos especiais para tornar sua Páscoa inesquecível, com dicas de harmonização, sugestões de receitas e histórias que resgatam a tradição do vinho nessa época tão especial. É a oportunidade perfeita para descobrir novos rótulos, escolher presentes sofisticados e, claro, saborear vinhos incríveis.

Que este conteúdo inspire seu paladar e faça sua Páscoa ainda mais deliciosa!

Boa leitura

VINHO & PONTO

DIREÇÃO

CEO

Erni Luis da Silveira

GERENTE GERAL

Ricardo Carvalho

CRIAÇÃO/DESIGN

**PROJETO GRÁFICO
E DIREÇÃO DE ARTE**

Leandro Soares

REDAÇÃO

HEAD SOMMELIÈRE

Milena Lourdz

COLABORADORES

*Textos: Jorge Moric,
Leandro Soares
e Douglas de Paula*

MARKETING

revista@vinhoeponto.com.br

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

CONFIRA O QUE ROLOU NA EDIÇÃO PASSADA!

REPLAY ▶

NA ÚLTIMA EDIÇÃO, celebramos o Dia Internacional da Mulher, destacando a presença feminina no mundo do vinho. Contamos histórias inspiradoras de enólogas, sommelieres e empresárias que estão transformando o setor com inovação e talento. Também conhecemos algumas das profissionais que fazem a diferença na Vinho & Ponto.

Outro destaque foi a tendência dos vinhos sem álcool, que ganhou força na Wine Paris 2025. Com um mercado em ascensão, essas bebidas estão conquistando cada vez mais consumidores que buscam alternativas mais saudáveis sem abrir mão da experiência sensorial.

Ficou curioso para saber mais?

Você pode conferir a edição anterior na íntegra, [\(clique aqui\)](#).



REVISTA VINHO & PONTO ED. 60

Fique por dentro das últimas novidades, curiosidades do mundo do vinho.

Todo mês, trazemos conteúdos especiais, destacando novos rótulos com sugestões de harmonização, para você aproveitar cada taça da melhor forma possível.

NESTA EDIÇÃO



PÁSCOA

Celebre com os melhores vinhos e harmonizações especiais!



VINHO DO MÊS

Descubra os sabores únicos da uva Carignan



WINE TREND

O crescimento dos vinhos orgânicos e biodinâmicos



PRODUTOR

Conheça a história e a paixão por trás de Mauricio Lorca

DESCOMPLICA V&P

Tudo o que você precisa saber de forma simples e prática

CALENDÁRIO

Comemore o dia das uvas e aproveite nossas promoções!

VINHO
& PONTO

Brinde

ao redor do mundo

30%

de **DESCONTO**
em vinhos selecionados

*Celebre, brinde e aproveite
cada sabor desta Páscoa!*

BEBA COM MODERAÇÃO

*Venda e consumo proibidos para menores de 18 anos. Promoção válida de 07/04/25 a 20/04/25 para rótulos selecionados ou enquanto durarem os estoques. Confira regulamento na loja. Imagem meramente ilustrativa.

**#ABRA
#aGARRAFA**

SABORES DA PÁSCOA

Com a Páscoa chegando, é hora de pensar nos sabores que deixam essa data ainda mais especial. Entre chocolates, sobremesas e o clássico bacalhau, a escolha do vinho certo pode transformar a refeição em uma experiência memorável. Para te ajudar, reunimos algumas dicas para harmonizar e tornar sua Páscoa ainda mais deliciosa.

E que tal inovar este ano com uma sobremesa surpreendente?

Já que o chocolate reina na Páscoa, por que não elevar o nível e impressionar a família com peras ao vinho tinto, cobertas por uma calda cremosa de chocolate? Simples de preparar e irresistível, essa sobremesa vai encantar a todos! Aproveite as dicas e faça desta Páscoa um momento ainda mais especial e cheio de sabor!



PERAS AO VINHO TINTO!

Comece descascando as peras e colocando-as em uma panela, cobrindo-as com o vinho tinto. Adicione o açúcar e leve ao fogo médio. Cozinhe por cerca de 20 a 30 minutos, até que as peras fiquem macias, mas ainda firmes. Retire as peras da panela e reserve. Deixe o vinho tinto restante na panela e cozinhe em fogo baixo até que reduza pela metade, criando uma calda espessa. Isso intensificará o sabor do vinho, realçando a doçura das peras. Se preferir, finalize com uma calda de chocolate.





VINHO TINTO COM BACALHAU?

SIM, É POSSÍVEL!

Embora o bacalhau seja tradicionalmente associado a vinhos brancos, os tintos também podem ser uma excelente opção para harmonizar com esse prato icônico da culinária portuguesa. A chave para essa combinação bem-sucedida está na escolha do vinho tinto ideal, que deve apresentar boa acidez, equilíbrio e taninos suaves. Podendo criar uma experiência gastronômica surpreendente e cheia de nuances.

**Promoção válida de 07/04/25 a 20/04/25 para rótulos selecionados, ou enquanto durarem os estoques. Consulte o regulamento na loja.*



CABRA CEGA TINTO 2021

De: 123,00 | Por: 86,10* (30% OFF)

Notas altamente aromáticas de frutas maduras pretas e vermelhas. No palato, tem um suave início frutado com frutas vermelhas concentradas perfeitamente equilibradas com notas de carvalho e uma boa acidez.

Como escolher o vinho ideal para pratos de peixe e bacalhau?

O segredo está no equilíbrio entre os sabores do prato e o perfil do vinho. Para peixes mais leves, como tilápia ou linguado, aposte em vinhos brancos frescos e aromáticos, como Sauvignon Blanc ou Chardonnay. Já o bacalhau, com seu sabor mais intenso, pede vinhos com mais estrutura, como um bom Vinho Verde ou um branco encorpado, que ressaltam o tempero salgado e a textura do peixe. A chave é sempre escolher vinhos que harmonizem, sem sobrepor os sabores.

E o chocolate?

Se você é fã de chocolate amargo, os tintos encorpados, como Cabernet Sauvignon ou Malbec, são ideais. A intensidade desses vinhos combina perfeitamente com o amargor do cacau. Já para chocolates ao leite, o Merlot é um grande aliado. Com sua suavidade e toque frutado, ele realça a cremosidade do chocolate e deixa cada mordida ainda mais deliciosa.



DIQUINHA!

Para preparar um delicioso bacalhau, comece dessalgando o peixe por 24 horas, trocando a água várias vezes. Cozinhe batatas em rodelas e reserve. Em uma frigideira, refogue alho, cebola e azeite até dourar. Acrescente o bacalhau desfiado e cozinhe por alguns minutos. Misture as batatas e regue com mais azeite. Adicione azeitonas e ovos cozidos cortados em rodelas. Finalize com salsa picada e sirva com arroz branco. Um prato simples, mas repleto de sabor e tradição para a sua Páscoa!

Espumantes harmonizam com sobremesas de Páscoa?

SIM! Espumantes são uma excelente escolha para acompanhar as sobremesas de Páscoa. Sua acidez e borbulhas ajudam a equilibrar o dulçor das guloseimas. Um espumante Brut, leve e refrescante, harmoniza muito bem com chocolates e sobremesas cremosas, como pudim. Já os espumantes mais frutados e suaves são ideais para doces mais delicados, trazendo um toque extra de frescor.

Sugestão de sobremesa tradicional para sua Páscoa

Uma ótima pedida para a Páscoa é a clássica colomba paschal. Esse pão doce, recheado com frutas cristalizadas e nozes, é uma tradição italiana que conquista pelo sabor suave e textura macia. Perfeito para ser servido no brunch paschal.



*Promoção válida de 07/04/25 a 20/04/25 para rótulos selecionados ou enquanto durarem os estoques. Consulte o regulamento na loja.



CAVA RODESTIU BRUT

De coloração amarelo-esverdeada, com bolhas finas e persistentes, revela aromas cítricos vibrantes.

De: 129,00 | **Por: 90,30*** (30% OFF)



CAVA RODESTIU DEMI-SEC

De cor amarelo dourado com sutis reflexos esverdeados, apresenta borbulhas finas e persistentes.

De: 129,00 | **Por: 90,30*** (30% OFF)



RETHINK RIESLING QBA 2022

Riesling fresco e jovem, com caráter leve e descomplicado. Feito com as melhores uvas Riesling.

De: 177,00 | **Por: 123,90*** (30% OFF)



DR. SCHMITT GEWÜRZTRAMINER 2022

Gewürztraminer aromático e frutado, com notas de lichia e manga. Ideal como aperitivo ou para pratos leves.

De: 155,00 | **Por: 108,50*** (30% OFF)



LORCA FANTASIA CHARDONNAY 2024

Cor amarelo esverdeado, em boca lembrando pêssigo e pera. Ótima complexidade e equilíbrio.

De: 145,00 | **Por: 101,50*** (30% OFF)



CAP MED IGP MÉDITERRANÉE ROSÉ 2022

Um rosé mediterrâneo encantador, com frescor vibrante e aromas sedutores de frutas vermelhas.

De: 139,00 | **Por: 97,30*** (30% OFF)



VISTA ALEGRE ROSÉ D.O.C.A. RIOJA 2021

De coloração rosa salmão, com aromas de frutas vermelhas frescas e delicado toque floral.

De: 116,00 | **Por: 81,20*** (30% OFF)



VIÑA PEÓN MENCÍA DE AMANDI 2021

Intenso e elegante, apresenta um paladar suave e frutado, taninos delicados e final refrescante.

De: 327,00 | **Por: 228,90*** (30% OFF)



QP TOURIGA NACIONAL PREMIUM 2019

De intensa coloração violácea, revela aromas de frutas negras maduras. No paladar, é frutado com boa acidez.

De: 316,00 | **Por: 221,20*** (30% OFF)



LORCA NATURAL CABERNET FRANC MALBEC 2023

De cor púrpura intensa, brilhante e límpida, revela aromas de frutas maduras, pimenta e especiarias.

De: 279,00 | **Por: 195,30*** (30% OFF)



VEGA CUBILLAS ROBLE D.O. RIBERA DEL DUERO 2021

Esse vinho apresenta aromas frutados com toques sutis de madeira, equilibrado e vivo em boca.

De: 222,00 | **Por: 155,40*** (30% OFF)



ABRIENDO CAMINOS RED BLEND 2021

Um vinho equilibrado e fácil de beber, com notas de frutas vermelhas, ervas e toques florais.

De: 217,00 | **Por: 151,90*** (30% OFF)

*Promoção válida de 07/04/25 a 20/04/25 para rótulos selecionados ou enquanto durarem os estoques. Consulte o regulamento na loja.



VISTA ALEGRE CRIANZA D.O.C.A. RIOJA 2019

De coloração violácea com aromas de frutas vermelhas maduras com notas de herbácea.

De: 184,00 | **Por: 128,80*** (30% OFF)



EL MAITEN RESERVA CARMÉNÈRE 2023

Vinho com acidez intermediária, taninos não são invasivos e final de boca agradável.

De: 125,00 | **Por: 87,50*** (30% OFF)



EL MAITEN RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2022

Vinho de acidez baixa com taninos marcantes, final de boca agradável e persistente.

De: 125,00 | **Por: 87,50*** (30% OFF)



EL MAITEN RESERVA 50% CABERNET SAUVIGNON, 50% CARMÉNÈRE 2023

Vinho de acidez média, taninos suaves e persistência média.

De: 125,00 | **Por: 87,50*** (30% OFF)



SAINT-MARC VIN DE FRANCE ROUGE 2022

De coloração vermelho rubi e aromas de frutas vermelhas maduras. Em boca é bastante frutado, com tanino macios.

De: 117,00 | **Por: 81,90*** (30% OFF)



ENCRUZILHADA TERROIR MERLOT 2021

De cor rubi intenso, seus aromas remetem a frutas vermelhas como amora e notas de especiarias.

De: 109,00 | **Por: 76,30*** (30% OFF)



O SABOR DA DESCOBERTA

***Quem não ama uma boa taça de vinho?
Não é mesmo?***

*E se a gente te dissesse que é possível se encantar
por rótulos incríveis, de diferentes partes do mundo,
sem precisar gastar uma fortuna?*



Em cada edição, vamos trazer uma seleção especial de vinhos entre **R\$100 e R\$200**, para você descobrir novos sabores e expandir seu paladar. Mas não é só sobre vinho que vamos falar. Queremos transformar sua degustação em uma verdadeira viagem sensorial.

Vamos te dar sugestões de harmonização para aproveitar cada garrafa com calma, na melhor companhia. Serão dicas sobre aromas, texturas e combinações para tornar cada taça ainda mais especial. Nosso objetivo? Descomplicar e renovar sua forma de apreciar vinhos.

Fique ligado! Todo mês, um novo vinho para você descobrir e sentir o gostinho de viajar sem sair do sofá.

EL MAITEN

GRAN RESERVA CARIGNAN

SAFRA

2022

REGIÃO

Vale Central

PAÍS

Chile

PRODUTOR

Bodegas
Tagua Tagua

HARMONIZAÇÃO

Este rótulo harmoniza com batatas rústicas e picanha ao ponto.



AROMAS



Futas negras maduras



Leve toque mentolado



Especiarias

AMADURECIMENTO

De 12 a 14 meses em carvalho francês de 1º a 4º uso

R\$ 199*

*Consulte a disponibilidade de estoque. Os preços estão sujeitos a alterações sem aviso prévio, conforme as condições de mercado.

“ Uma harmonia entre a acidez vibrante e taninos aveludados, revelando uma complexidade envolvente que se desvela a cada gole”.

CARIGNAN

O sabor da tradição e da intensidade

Uma variedade antiga que conquistou o mundo dos vinhos com sua força, acidez vibrante e uma rica herança de sabor.



A Carignan é uma uva de origem espanhola, da Catalunha, com uma longa história. É cultivada em várias partes do mundo, sendo muito apreciada no sul da França, especialmente em Languedoc-Roussillon, onde confere aos vinhos uma intensidade única.

No Chile, encontrou um lar ideal no Valle del Maule, destacando-se pela capacidade de se adaptar a diferentes climas e solos.

Conhecida por seus vinhos tintos robustos, a Carignan tem boa acidez, taninos firmes e sabores de frutas vermelhas, especiarias e notas herbáceas. No Chile são marcados por uma acidez vibrante, taninos suaves e toques de cerejas, ameixas e um leve terroso. Nos últimos anos, a uva tem atraído produtores em busca de seu grande potencial.





Conexão em taça

ENTRE MONTANHAS E VINHEDOS

“ Imagine-se em um pequeno vilarejo no coração do Vale Central do Chile, rodeado por montanhas majestosas e vinhedos que se estendem até onde os olhos podem ver.

Quando você degusta um Carignan, é como se estivesse sentindo o espírito do Chile em sua taça, vibrante, profundo, e com uma história de resistência e adaptação. O vinho é marcado por sua complexidade, taninos sedosos e uma acidez equilibrada. Ele é o reflexo de um clima implacável, mas de uma beleza única, que resulta em um vinho com personalidade forte e convidativa.



HARMONIZAÇÃO REGIONAL

Carne de cordeiro com purê de batata doce

Para levar o sabor do Chile à sua mesa, nossa sugestão de harmonização é um suculento corte de carne de cordeiro acompanhado de purê de batata-doce. No país, o cordeiro é um clássico da culinária, especialmente nas regiões próximas ao Vale Central, onde é muito apreciado.

O sabor marcante e a textura macia do cordeiro se encaixam perfeitamente com a acidez vibrante da Carignan, enquanto o purê de batata-doce adiciona um toque adocicado e aveludado, equilibrando a intensidade do prato. Uma verdadeira explosão de sabores que vai te transportar direto para as montanhas do Chile, sem sair de casa.

PREPARO!



CORDEIRO

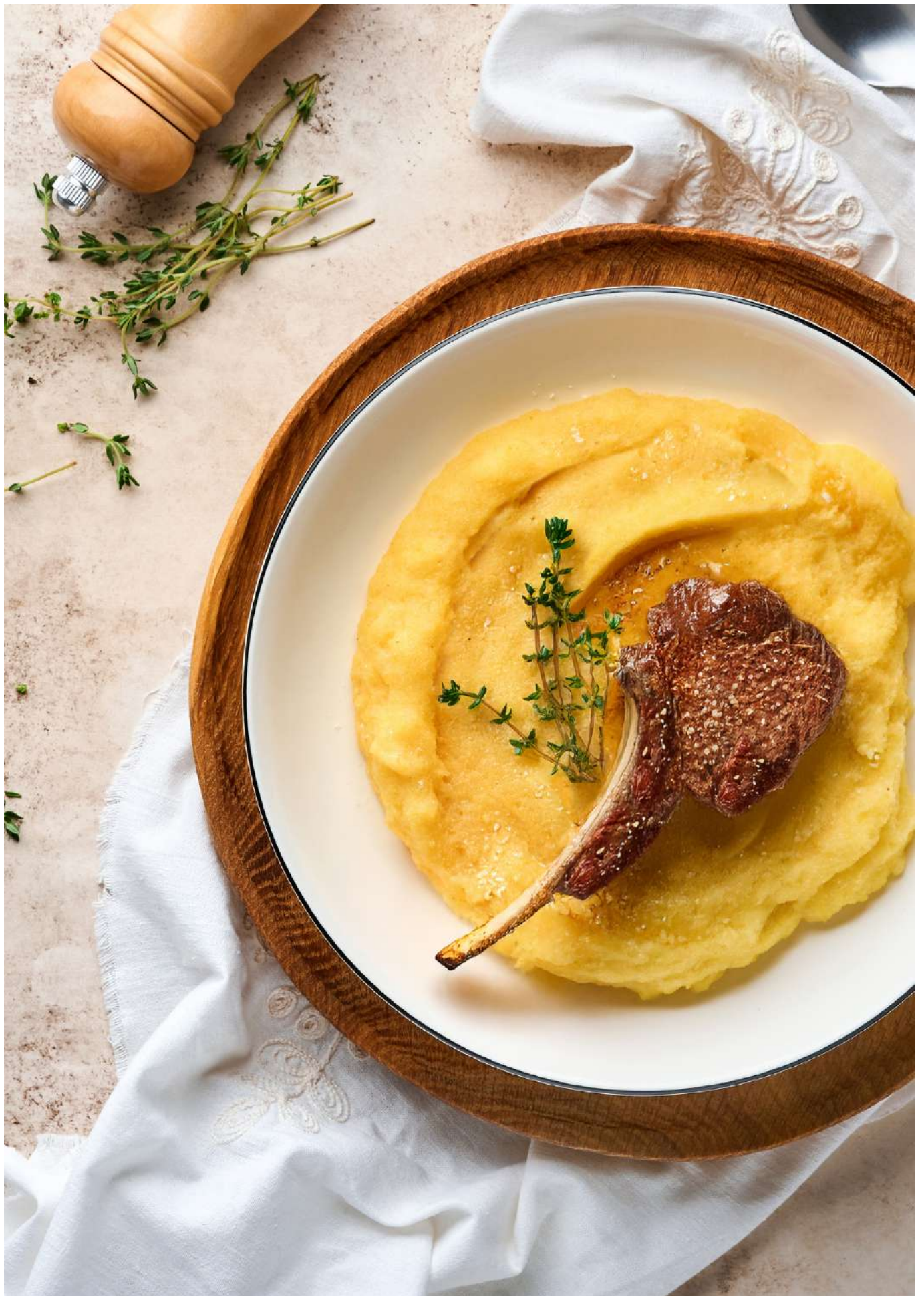
Tempere o cordeiro com alho, alecrim, sal e pimenta do reino. Grelhe até o ponto desejado, mantendo a carne suculenta e com uma crosta dourada.



PURÊ DE BATATA DOCE

Cozinhe as batatas-doces até ficarem bem macias.

Depois, amasse-as e adicione manteiga, sal, pimenta, um toque de noz-moscada e creme de leite para dar cremosidade.



DESCOMPLICA V&P

Vinhos mais velhos são sempre melhores?

Muita gente acredita que quanto mais velho o vinho, melhor ele será. Mas a maioria dos vinhos no mercado são feitos para serem consumidos jovens, trazendo frescor, aromas frutados e equilíbrio imediato. São vinhos que não precisam de longos anos de guarda para alcançar seu auge.

Por outro lado, alguns rótulos são realmente criados para envelhecer. Isso acontece porque, ao longo dos anos, seus aromas e sabores se transformam, resultando em vinhos mais profundos e sofisticados. Mas é claro que essa evolução depende de vários fatores, como o tipo de uva, a safra, as técnicas de vinificação e as condições de armazenamento. Quanto mais tempo, mais camadas de complexidade eles ganham e, cá entre nós, vinhos envelhecidos costumam ter seu valor (às vezes, bem alto). Grandes vinhos de regiões como Bordeaux, Barolo e Rioja evoluem com o tempo, ganhando

Você tem alguma dúvida sobre o mundo do vinho? Ou ouviu algum mito por aí e não sabe se é verdade?

ESSE QUADRO FOI FEITO PARA VOCÊ!

Vamos desvendar juntos os mitos e verdades que cercam essa bebida incrível, além de tirar suas dúvidas, trazendo dicas e explicações de forma simples e descomplicada.

*Envie suas dúvidas para:
revista@vinhoeponto.com.br*

complexidade, aromas mais intensos e uma textura ainda mais envolvente.

No fim, não existe certo ou errado, tudo depende do seu gosto e da ocasião. Seja um vinho jovem ou um rótulo de guarda, o melhor vinho será sempre aquele que você mais gosta!

E aí, qual é o seu?

SUSTENTABILIDADE NA INDÚSTRIA DO VINHO

*O crescimento dos vinhos
Orgânicos e Biodinâmicos em 2025*



Nos últimos anos, a sustentabilidade se tornou uma preocupação central em diversas indústrias, e o setor vinícola não é exceção.

Em 2025, estamos testemunhando um aumento significativo no consumo de vinhos orgânicos e biodinâmicos,

refletindo uma mudança nas prioridades dos consumidores, que buscam não apenas qualidade e sabor, mas também produtos que respeitem o meio ambiente. Apresentaremos alguns desses vinhos, dentre outros do nosso portfólio.

Mas primeiro vamos entender o que são vinhos orgânicos, biodinâmicos e naturais?

VINHOS ORGÂNICOS

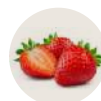
Os vinhos orgânicos são produzidos a partir de uvas cultivadas sem o uso de fertilizantes sintéticos, pesticidas ou herbicidas. Essas práticas agrícolas visam manter a saúde do solo e dos ecossistemas, resultando em uvas mais saudáveis. Durante o processo de vinificação, são evitados aditivos artificiais, embora pequenas quantidades de sulfitos possam ser permitidas para preservação.



ZAPAM ZUCUM CABERNET SAUVIGNON ORGÂNICO 2019

Coloração vermelho rubi intenso. No paladar é frutado com média acidez e bastante persistente.

AROMAS



Morango



Cereja



Framboesa

VINHOS BIODINÂMICOS

A produção de vinhos biodinâmicos vai além da agricultura orgânica, incorporando princípios holísticos. Baseados nas ideias de Rudolf Steiner, esses vinhos consideram os ciclos lunares e os ritmos naturais do planeta. Os viticultores utilizam preparados específicos de ervas e compostos naturais para promover a saúde das vinhas, criando uma abordagem mais integrada para a viticultura.



GEWÜRZTRAMINER DOMAINE ZINCK 'PORTRAIT' 2019

Aromas intensos e exóticos, sabores ricos com leve dulçor e uma agradável suavidade.

AROMAS



Lichia



Especiarias doces



Frutas tropicais

VINHOS NATURAIS

Os vinhos naturais são feitos a partir de uvas cultivadas de forma orgânica ou biodinâmica, mas com um enfoque maior na vinificação de mínima intervenção. Isso geralmente envolve a fermentação espontânea e pouca ou nenhuma adição de sulfitos, resultando em vinhos que expressam a pureza do terroir e as condições específicas do local.



MAURICIO LORCA NATURAL CABERNET FRANC MALBEC 2023

Exibe uma base de frutas vermelhas maduras e aveludada, com taninos bem integrados.

AROMAS



Geleia de amora



Folha de groselha
negra



Baunilha



A TENDÊNCIA CRESCENTE EM 2025

O aumento do consumo de vinhos orgânicos e biodinâmicos pode ser atribuído a várias razões:



• CONSCIÊNCIA AMBIENTAL

Os consumidores estão cada vez mais preocupados com práticas agrícolas e seu impacto no meio ambiente. Vinhos que adotam métodos sustentáveis oferecem uma alternativa mais responsável.

• QUALIDADE E SABOR

Muitas pessoas afirmam que os vinhos produzidos de forma sustentável têm sabores mais autênticos e complexos, resultantes de práticas cuidadosas.

• SAÚDE E BEM-ESTAR

A demanda por produtos mais saudáveis impulsiona a preferência por vinhos sustentáveis, que são percebidos como opções mais saudáveis.

• AGRICULTURA LOCAL

O movimento de valorização de produtos locais e pequenos produtores fortalece o mercado de vinhos biodinâmicos e orgânicos.

IMPACTO DA SUSTENTABILIDADE NO MERCADO DO VINHO

A crescente demanda por vinhos orgânicos e biodinâmicos está tendo um impacto significativo na sustentabilidade do mercado, com várias implicações positivas:

01

PRÁTICAS AGRÍCOLAS SUSTENTÁVEIS

A utilização de métodos orgânicos e biodinâmicos mantém o solo saudável e a biodiversidade, resultando em vinhedos que respeitam o ecossistema.

02

REDUÇÃO DE QUÍMICOS TÓXICOS

A eliminação de pesticidas e fertilizantes sintéticos diminui a poluição e protege a saúde dos trabalhadores e do meio ambiente.

03

MUDANÇAS CLIMÁTICAS:

Vinicultores que adotam práticas sustentáveis estão se tornando mais resilientes às variações climáticas, promovendo a saúde dos vinhedos.

04

CONSCIENTIZAÇÃO E EDUCAÇÃO DO CONSUMIDOR

O interesse por vinhos sustentáveis aumenta a conscientização sobre a origem e o processo de produção, promovendo um consumo consciente.

05

INOVAÇÃO E COMPETITIVIDADE

A necessidade de atender à demanda por produtos sustentáveis incentiva inovações no setor, desde técnicas de cultivo até embalagens eco-friendly.



06

CONEXÃO COM O MERCADO GLOBAL

A sustentabilidade abre oportunidades para exportação, permitindo que regiões que adotam práticas éticas se destaquem no mercado global.

07

VALORIZAÇÃO DA EXPERIÊNCIA DO CONSUMIDOR

Os consumidores valorizam não apenas o produto, mas também a história e os valores por trás dele, transformando em uma experiência ligada a ética.

O aumento no consumo de vinhos orgânicos e biodinâmicos em 2025 é um sinal claro de que os consumidores estão cada vez mais focados em qualidade e sustentabilidade. A Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) revelou que as vendas de vinhos orgânicos cresceram cerca de 20% ao ano desde 2021. Além disso, uma pesquisa da Wine Intelligence apontou que 30% dos consumidores estão dispostos a pagar mais por produtos sustentáveis. O IWSR estima que o mercado de vinhos sustentáveis vai crescer de 8% a 10% ao ano até 2025, mostrando uma tendência sólida.

Esses números comprovam que a sustentabilidade na produção de vinhos não é uma moda passageira, mas uma mudança importante que traz benefícios tanto para o meio ambiente quanto para a qualidade dos produtos. O setor vinícola continua a se adaptar a essas novas demandas, criando uma conexão mais forte entre os vinhos e seus terroirs, e contribuindo para um futuro mais ético e sustentável.

Esses dados também indicam que a valorização dos vinhos sustentáveis está crescendo, e é provável que a sustentabilidade se torne um pilar central na produção de vinhos.



Aqui na V&P, estamos sempre atentos às últimas tendências e temos orgulho de oferecer os vinhos de Mauricio Lorca, que se destacam entre os preferidos para 2025.

Esses vinhos já fazem parte do nosso portfólio e têm conquistado nossos clientes. Se você ainda não experimentou, não perca tempo! Visite uma de nossas lojas e peça o seu.

ARGENTINA

HISTÓRIA

Mergulhe na história
do nosso produtor

VINÍCOLA

Conheça os segredos
da vinícola

PORTFÓLIO

Deguste a linha completa
de Mauricio Lorca



BODEGAS MAURICIO LORCA

Mauricio Lorca é um renomado enólogo argentino, reconhecido internacionalmente por sua habilidade na criação de vinhos de alta qualidade. Antes de fundar sua própria vinícola, ele trabalhou em algumas das mais prestigiadas bodegas da Argentina, incluindo Catena Zapata, Luigi Bosca e Finca La Celia.

Sua vinícola é conhecida por práticas inovadoras, como o cultivo de vinhedos com alta densidade de plantas por hectare, visando a produção de uvas que resultem em vinhos com caráter e personalidade distintos.



PREMIAÇÕES

Master Winemakers TOP 100 (2023 -2024)
Descorchados



VINÍCOLA

Fundada em 2008, a vinícola está situada em Perdriel, Luján de Cuyo, aos pés da majestosa Cordilheira dos Andes, a apenas 30 km de Mendoza.

Essa região, uma das mais deslumbrantes do mundo para o ecoturismo, é também o berço de vinhos excepcionais. Sob a liderança do renomado enólogo Mauricio Lorca e sua equipe apaixonada, produzimos rótulos premiados, reconhecidos internacionalmente pela qualidade e autenticidade.

VINHEDO

No prestigiado Valle de Uco, a 100 km ao sul de Mendoza, cultivamos as uvas que dão vida aos nossos vinhos. Considerada uma das melhores regiões vinícolas do mundo, essa terra privilegiada une altitudes entre 1.050 e 1.500 metros, dias ensolarados, noites frias e uma rica diversidade de

microclimas – a receita perfeita para que cada varietal expresse seu caráter único.

Os três vinhedos são tratados com máximo cuidado, limitando a produção por planta para obter uvas mais concentradas, ricas em taninos e no ponto ideal de maturação.

A irrigação por gotejamento, com água pura do degelo da Cordilheira, reflete nosso compromisso com a sustentabilidade e a busca incessante pela excelência em cada garrafa.





**MAURICIO LORCA ANCESTRAL
WHITE BLEND 2021**

Cor amarelo pálido com tons esverdeados, aromas de frutas frescas e paladar untuoso, final longo.

750 ml

R\$ 1.190,00



**MAURICIO LORCA ANCESTRAL
RED BLEND 2019**

Vinho elegante e complexo, com aromas de frutas maduras, especiarias sutis e taninos equilibrados.

750 ml

R\$ 1.190,00



**MAURICIO LORCA ANCESTRAL
MALBEC 2019**

Cor rubi com reflexos violáceos. Aromas de cereja madura, marmelo, avelãs, couro e taninos presentes.

750 ml

R\$ 1.190,00



**MAURICIO LORCA INSPIRADO
CHARDONNAY 2022**

Vinho branco elegante e complexo, com frutas tropicais, baunilha, manteiga e envelhecimento em barricas.

750 ml

R\$ 895,00



LORCA INSPIRADO CABERNET FRANC 2018

Cor vermelho rubi profundo. Aromas intensos e complexos, com notas de pimenta preta e especiarias.

750 ml

R\$ 895,00



MAURICIO LORCA INSPIRADO CABERNET - CABERNET 2018

Vinho de cor vermelho intensa profunda. Seus aromas são elegantes e bem expressivos.

750 ml

R\$ 895,00



MAURICIO LORCA INSPIRADO BLEND 2018

Este vinho tem uma cor vermelha bem profunda. Seus aromas são bem intensos e elegantes.

750 ml

R\$ 895,00



MAURICIO LORCA GRAN PETIT VERDOT 2018

Vinho profundo e intenso, cor vermelho-violácea, aromas de ameixas e especiarias, final longo e persistente.

750 ml

R\$ 452,00



MAURICIO LORCA GRAN MALBEC 2018

Vinho de coloração vermelho rubi com tons violáceos, aromas de frutas negras e especiarias, frutado e intenso na boca.

750 ml

R\$ 452,00



MAURICIO LORCA GRAN BLEND 2018

De coloração vermelho intenso com aromas de frutas vermelhas maduras e notas de especiarias.

750 ml

R\$ 452,00



GRAN LORCA ÓPALO BLEND 2019

No nariz, uma explosão de frutas vermelhas. Boa estrutura com taninos doces e macios, final longo e elegante.

750 ml

R\$ 379,00



MAURICIO LORCA NATURAL CABERNET FRANC MALBEC 2023

Em boca, exhibe uma base de frutas vermelhas maduras, suave e aveludada, com taninos bem integrados.

750 ml

R\$ 279,00



LORCA POÉTICO CHARDONNAY 2022

Elegante e equilibrado, com aromas de frutas frescas e toques sutis de carvalho. No paladar, é cremoso e refrescante.

750 ml

R\$ 268,00



LORCA POÉTICO SYRAH 2017

Coloração violácea com aromas de frutas negras e notas florais. Em boca é frutado e potente com taninos macios, acidez alta e boa persistência.

750 ml

R\$ 268,00



LORCA POÉTICO MALBEC 2020

Coloração vermelha com nuances violáceas revela aromas de frutas negras e notas de especiarias. No paladar, é frutado com acidez alta.

750 ml

R\$ 268,00



LORCA POÉTICO CABERNET SAUVIGNON 2019

Coloração vermelho Rubi intenso com aromas de frutas vermelhas em compota e notas de pimenta.

750 ml

R\$ 268,00



LORCA POÉTICO CABERNET FRANC 2017/2020

Coloração vermelho intenso, aromas de frutas vermelhas maduras, acompanhados por sutis notas de especiarias.

750 ml

R\$ 268,00



MAURICIO LORCA ÓPALO MALBEC 2021

Coloração violácea intensa com aromas de frutas negras maduras e herbáceos. Em boca é frutado com boa persistência.

750 ml

R\$ 230,00



MAURICIO LORCA ÓPALO CABERNET SAUVIGNON 2017

Aromas intensos e picantes, de pimenta madura e a cereja. No paladar, apresenta uma grande amplitude e boa estrutura.

750 ml

R\$ 230,00



LORCA FANTASIA MALBEC 2023 - MAGNUM

De coloração violácea com aromas de frutas negras maduras. No paladar, revela um perfil frutado e intenso.

1500 ml

R\$ 204,00



LORCA FANTASIA TORRONTÉS 2024

De cor amarelo esverdeado vibrante, apresenta delicada presença floral, com nuances de jasmim.

750 ml

R\$ 145,00



LORCA FANTASIA SAUVIGNON BLANC 2022

Coloração amarelo palha com aromas de frutas brancas cítricas. Em boca é bastante frutado e leve com acidez alta.

750 ml

R\$ 145,00



LORCA FANTASIA CHARDONNAY 2024

De coloração amarelo esverdeado profundo. Apresenta flores brancas e notas cítricas e tropicais.

750 ml

R\$ 145,00



LORCA FANTASIA CABERNET SAUVIGNON 2022

De coloração vermelho rubi intenso com aromas de frutas vermelhas maduras. Em boca é frutado com acidez média.

750 ml

R\$ 145,00



LORCA FANTASIA MALBEC 2023

De coloração violácea com aromas de frutas negras maduras. No paladar, revela um perfil frutado e intenso.

750 ml

R\$ 145,00





LORCA FANTASIA CABERNET FRANC 2023

Apresenta aromas de frutas vermelhas frescas. Em boca é frutado com taninos macios, acidez média e boa persistência.

750 ml

R\$ 145,00



LORCA FANTASIA EL MIRADOR PEDRO XIMENEZ 2023

Vinho fresco com boa acidez, no nariz lembra maçã verde com notas de laranja. O paladar é doce e muito fresco.

750 ml

R\$ 126,00



LORCA FANTASIA EL MIRADOR CRIOLLA 2022

Um vinho com boa acidez e açúcar residual bem sutil. Aromas de flores silvestres como cerejeira.

750 ml

R\$ 126,00



ZAPAM ZUCUM CABERNET SAUVIGNON ORGÂNICO 2019

Com aromas de frutas vermelhas maduras. No paladar é frutado e macio com média acidez e bastante persistente.

750 ml

R\$124,00



LORCA CHARDONNAY 2024 (CERTIFICAÇÃO VEGANA)

Um vinho branco elegante, refrescante e frutado com aromas de frutas tropicais e notas sutis de especiarias.

750 ml

R\$ 97,00



LORCA MALBEC 2024 (CERTIFICAÇÃO VEGANA)

Notas de especiarias e um sutil toque de carvalho. Em boca, é suave, com taninos leves e uma acidez equilibrada.

750 ml

R\$ 97,00



LORCA CABERNET SAUVIGNON 2023 (CERTIFICAÇÃO VEGANA)

Um vinho tinto robusto e elegante. Com aromas intensos de frutas negras e notas sutis de especiarias e taninos suaves.

750 ml

R\$ 97,00



LORCA BONARDA 2024 (CERTIFICAÇÃO VEGANA)

Vinho frutado, equilibrado e fácil de beber, com coloração vermelha e tons violáceos.

750 ml

R\$ 97,00

CALENDÁRIO



ABRIL - 2025

D	S	T	Q	Q	S	S
30	31	01	02	03	04	05
06	07	08	09	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	01	02	03
04	05	06	07	08	09	10

WSET GLOBAL

14 de abril

Dia do Tannat

17 de abril

Dia Mundial do Malbec

27 de abril

Dia Mundial do Marselan

CAMPANHA - V&P

de 07 a 20 de abril -

Brinde ao redor do mundo

VEM AÍ UMA NOVA EDIÇÃO!

SPOILER 🗨️

UMA EDIÇÃO ESPECIAL DE DIA DAS MÃES ESTÁ SAINDO DO FORNO!

Prepare-se para harmonizações incríveis de almoço e sugestões de presentes perfeitos para todos os estilos de mães, das clássicas às moderninhas.

Conheça a linha completa da Bodegas Tagua Tagua e não fique de fora da nossa campanha de Dia das Mães, que está imperdível.

Descubra nosso vinho do mês (que vai te surpreender!) e fique por dentro das principais tendências do mercado.

Ficou curioso(a)? Tem muito mais

Se fosse você, não perderia por nada.

Até logo!



Cartas- Vinhos que encantam palavras que eternizam!

É um convite para celebrar os sentidos e criar memórias inesquecíveis. Porque um vinho não é só um rótulo, é um presente, uma emoção, uma história.

E quando combinado com palavras sinceras, torna-se eterno. Prepare-se para descobrir vinhos que encantam e mensagens que marcam para sempre!

LOJAS V&P

Encontre a loja mais próxima de você
e viva uma experiência Vinho & Ponto

CEARÁ

FORTALEZA

☎ (85) 9.8198-2100

📷 Siga o Instagram da loja

DISTRITO FEDERAL

BRASÍLIA ASA SUL

☎ (61) 9.9665-5060

📷 Siga o Instagram da loja

BRASÍLIA ASA NORTE

☎ (61) 9.9818-4646

📷 Siga o Instagram da loja

MARANHÃO

BALSAS

☎ (99) 9.9166-8118

📷 Siga o Instagram da loja

IMPERATRIZ

☎ (99) 9.8110-8507

📷 Siga o Instagram da loja

SÃO LUÍS

☎ (98) 9.9217-0819

📷 Siga o Instagram da loja

MATO GROSSO DO SUL

CAMPO GRANDE

☎ (67) 9.8140-0683

📷 Siga o Instagram da loja

MINAS GERAIS

UBERLÂNDIA

☎ (34) 9.9870-3033

📷 Siga o Instagram da loja

BURITIS

☎ (31) 9.8275-4476

📷 Siga o Instagram da loja

PARÁ

BELÉM

☎ (91) 9.8612-3851

📷 Siga o Instagram da loja

RIO DE JANEIRO

BARRA DA TIJUCA

(SHOPPING DOWNTOWN)

☎ (21) 9.9182-5191

📷 Siga o Instagram da loja

MACAÉ

☎ (22) 9.9249-0729

📷 Siga o Instagram da loja

PARACAMBI

☎ (21) 9.6738-5009

📷 Siga o Instagram da loja

CAMPOS DOS GOYTACAZES

☎ (22) 9.9767-7696

📷 Siga o Instagram da loja

SÃO PAULO

SÃO CAETANO DO SUL

☎ (11) 9.3704-8090

📷 Siga o Instagram da loja

MOEMA

☎ (11) 9.7675-5987

📷 Siga o Instagram da loja

MORUMBI

☎ (11) 9.9237-1414

📷 Siga o Instagram da loja

PINHEIROS

☎ (11) 9.7686-0196

📷 Siga o Instagram da loja

VILA LEOPOLDINA

☎ (11) 9.5580-9646

📷 Siga o Instagram da loja

Clique no ícone
ou no número do WhatsApp
e fale diretamente com a loja.

Aproveite para nos seguir
também no Instagram!



VINHO & PONTO

VINHO & PONTO

ABRA @GARRAFA

VINHO & PONTO

VINHO & PONTO



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