

VINHO & PONTO

ALENTEJO

Saboreie-se com um delicioso
ensopado de borrego

REGIÕES EMERGENTES

As novas promessas
do mundo dos vinhos em 2025

BTT

Conheça a história e portfólio
da Bodegas Tagua Tagua



AMOR DE MÃE

Mais que um presente, um rótulo à altura!

Um mês para celebrar o
**AMOR EM SUA
FORMA MAIS
PURA**

MAIO ED. 62

MAIO CHEGA COM UM SENTIMENTO

que ultrapassa o calendário: o amor de mãe. Neste mês especial, abrimos as páginas desta edição com o coração cheio de gratidão e carinho por aquelas que são sinônimo de cuidado, força e ternura.

Preparamos conteúdos pensados para te inspirar. Você encontrará dicas de presentes cheios de significado, harmonizações para aquele almoço especial de dia das mães e muito mais.

Esperamos que cada página seja como um abraço apertado, como uma carta de amor dedicada à figura materna que mora no coração de cada um de nós.

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 Emanuel Bonjardim*

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 EDIÇÃO PASSADA, trouxemos um projeto gráfico novo, mais moderno e intuitivo, com seções renovadas para uma leitura dinâmica.

Celebramos a Páscoa com dicas de harmonização entre vinhos e pratos típicos, como bacalhau e chocolates. Destacamos uma receita surpreendente de peras ao vinho tinto com calda de chocolate.

Abordamos também o crescimento dos vinhos orgânicos e biodinâmicos, além de explorar a uva Carignan e apresentar o portfólio do enólogo premiado argentino Mauricio Lorca.

Ficou curioso?

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



REVISTA VINHO & PONTO ED. 61

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



MÃES

Uma celebração à altura, com todo o carinho que ela merece



VINHO DO MÊS

Um teletransporte direto para o coração do Alentejo, em Portugal



WINE TREND

As novas promessas das regiões emergentes



PRODUTOR

Conheça a história e a paixão por trás da Bodegas Tagua Tagua

DESCOMPLICA V&P

Tudo o que você precisa saber de forma simples e prática

CALENDÁRIO

Comemore o dia das uvas e aproveite nossas promoções!

Cartas



Vinhos que encantam,
palavras que eternizam

Feliz DIA DAS
Mães

20%
DESCONTO
em rótulos selecionados*

BEBA COM MODERAÇÃO

*Venda e consumo proibidos para menores de 18 anos. Promoção válida de 01/05/25 a 11/05/25 para rótulos selecionados ou enquanto durarem os estoques. Confira regulamento na loja. Imagem meramente ilustrativa.

#ABRA
#aGARRAFA

CELEBRE COM CARINHO

O Dia das Mães merece uma celebração à altura de todo o carinho que ela representa. E nada mais especial do que reunir a família em torno da mesa com sabores que despertam memórias e emoções. Desde receitas clássicas até toques criativos, preparar um almoço cheio de afeto é uma forma linda de homenagear quem sempre cuidou de tudo com tanto amor. Para te inspirar, reunimos algumas dicas para montar um almoço delicioso e acolhedor.

E que tal surpreender com um toque criativo na sobremesa? Um brigadeiro de vinho tinto?

Hmm, deu água na boca! Essa releitura elegante do doce mais queridinho é perfeita para encerrar a refeição com charme e personalidade. Fácil de fazer e com um sabor inesquecível. Ele vai fechar o almoço com chave de ouro.



BRIGADEIRO DE VINHO TINTO

Em uma panela, coloque o leite condensado, a manteiga e o chocolate picado. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até derreter tudo. Quando estiver bem homogêneo, acrescente o vinho tinto. Continue mexendo até atingir o ponto de brigadeiro (*soltando do fundo da panela*). Isso leva cerca de 10 a 15 minutos. Retire do fogo e transfira para um prato untado ou taças individuais, se quiser servir de colher. Espere esfriar e enrole com granulado ou raspinhas de chocolate, ou sirva na colher mesmo.



MISS SCHMITT RIESLING LANDWEIN 2022

De: 137,00

Por: 109,60* (20% OFF)

De coloração amarela brilhante, é um vinho jovem e seco, com notas de frutas cítricas e pêssegos, um leve toque de vegetais e herbáceas.

*Promoção válida de 01/05/25 a 11/05/25 para rótulos selecionados, ou enquanto durarem os estoques. Consulte o regulamento na loja.

SALADA DE CAMARÃO COM ABACATE

Ingredientes:

- 300g de camarões médios, limpos
- 1 abacate maduro, cortado em cubos
- 1 pepino japonês, fatiado finamente
- 1/2 cebola roxa, em fatias finas
- 1 punhado de folhas de coentro fresco
- Raspas e suco de 1 limão siciliano
- 2 colheres de sopa de azeite extravirgem
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo:

- Tempere os camarões com sal, pimenta e um pouco de suco de limão.
- Grelhe rapidamente os camarões em uma frigideira quente com azeite (2 minutos de cada lado). Reserve.
- Em uma tigela, misture o abacate em cubos, o pepino fatiado, a cebola roxa e o coentro. Adicione os camarões, regue com azeite e o restante do suco de limão.
- Acerte o sal, a pimenta e misture delicadamente.





**LORCA FANTASÍA
EL MIRADOR CRIOLLA
2022/2023**

De: 126,00

Por: 100,80* (20% OFF)

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

*Promoção válida de 01/05/25 a 11/05/25 para rótulos selecionados, ou enquanto durarem os estoques. Consulte o regulamento na loja.

ESPAGUETE AO PESTO FRESCO

Ingredientes:

- 250g de espaguete
- 1 maço de manjeriçã fresco
- 50g de parmesão ralado
- 30g de pinoli (ou nozes)
- 1 dente de alho pequeno
- 100ml de azeite extravirgem
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo:

- Cozinhe o espaguete em água salgada até ficar al dente. Reserve um pouco da água do cozimento.
- No liquidificador ou processador, bata o manjeriçã, parmesão, pinoli, alho e azeite até formar um molho cremoso. Tempere com sal e pimenta.
- Misture o espaguete cozido com o pesto, acrescentando um pouco da água do cozimento para soltar o molho, se necessário.
- Finalize com parmesão ralado extra e sirva imediatamente.





**ENCRUZILHADA TERROIR
CABERNET SAUVIGNON
2020/2021**

De: 95,00

Por: 76,00* (20% OFF)

Apresenta aromas de ameixa com notas de pimenta preta. Em boca é frutado com taninos intensos.

**Promoção válida de 01/05/25 a 11/05/25 para rótulos selecionados, ou enquanto durarem os estoques. Consulte o regulamento na loja.*

HAMBÚRGUER ARTESANAL COM CHEDDAR

Ingredientes:

- 500g de carne moída (picanha, acém ou blend de sua preferência)
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 4 fatias de queijo cheddar
- 4 pães de hambúrguer
- Manteiga para selar os pães
- Alface, tomate, cebola caramelizada ou molhos a gosto (opcional)

Modo de preparo:

- Modele a carne em 4 discos do mesmo tamanho, sem apertar demais.
- Tempere os dois lados dos hambúrgueres com sal e pimenta na hora de grelhar.
- Aqueça uma frigideira ou chapa e grelhe os hambúrgueres por cerca de 2-3 minutos de cada lado (ou até o ponto desejado).
- Nos últimos 30 segundos, coloque o queijo cheddar sobre a carne para derreter.
- Abra os pães ao meio, passe manteiga, doure na chapa e, em seguida, monte-os.





**FORAL DE LISBOA
TINTO 2019**

De: 120,00

Por: 96,00* (20% OFF)

De coloração vermelho intenso com aromas de frutas negras frescas e notas de especiarias. Em boca é frutado com taninos macios.

*Promoção válida de 01/05/25 a 11/05/25 para rótulos selecionados, ou enquanto durarem os estoques. Consulte o regulamento na loja.

FRANGO ASSADO COM BATATAS E ALECRIM

Ingredientes:

- 1 frango inteiro (ou 1,5kg de pedaços: coxa, sobrecoxa, peito)
- 800g de batatas cortadas em cubos grandes
- 4 ramos de alecrim fresco
- 4 dentes de alho amassados
- Suco de 1 limão
- Azeite extravirgem
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo:

- Tempere o frango com sal, pimenta, alho, limão e um fio generoso de azeite. Deixe marinar por pelo menos 30 minutos.
- Em uma assadeira, acomode o frango e espalhe as batatas ao redor. Tempere as batatas com sal, azeite e ramos de alecrim.
- Leve ao forno preaquecido a 200°C por aproximadamente 50 minutos, virando o frango e mexendo as batatas na metade do tempo para dourar por igual.
- Sirva quente, com o próprio molho formado na assadeira.



*Promoção válida de 01/05/25 a 11/05/25 para rótulos selecionados ou enquanto durarem os estoques. Consulte o regulamento na loja.



ESPUMANTE LA FIESTA BRUT BRANCO

Coloração amarelo palha com aromas de frutas brancas maduras. Em boca é frutado e leve com boa cremosidade.

De: 77,00 | **Por: 61,60*** (20% OFF)



ESPUMANTE LA FIESTA BRUT ROSÉ

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

De: 77,00 | **Por: 61,60*** (20% OFF)



MIONETTO VIVO ORO SECO ESPUMANTE BRANCO

Coloração amarelo dourado com perlage delicada e aromas de frutas brancas com notas de amêndoas.

De: 119,00 | **Por: 95,20*** (20% OFF)



MIONETTO VIVO ESPUMANTE ROSÉ

Coloração rosa cereja com perlage fina e aromas de frutas vermelhas com toque floral.

De: 119,00 | **Por: 95,20*** (20% OFF)



SELVAGGIO PROSECCO DOP EXTRA DRY CUVEE GRAFFITI

Coloração amarelo palha com perlage intensa, apresenta aromas de frutas brancas e notas florais e boa persistência.

De: 168,00 | **Por: 134,40*** (20% OFF)



SELVAGGIO PROSECCO DOP ROSÉ MILLESIMATO

Coloração rosa claro com aromas de frutas vermelhas frescas e notas florais. Em boca é frutado e refrescante.

De: 177,00 | **Por: 141,60*** (20% OFF)



ENCRUZILHADA TERROIR CHARDONNAY 2021

De coloração amarelo dourado com aromas de abacaxi em caldas e notas de amêndoas. É frutado com acidez média.

De: 95,00 | **Por: 76,00*** (20% OFF)



RIESLING LANDWEIN MEDIUM SWEET 2022

Um vinho fresco e leve, com uma doçura frutada delicada e equilibrada, com final mineral.

De: 117,00 | **Por: 93,60*** (20% OFF)



FORAL DE LISBOA BRANCO 2022

De coloração amarelo palha com tons esverdeados apresenta aromas de frutas brancas cítricas. Em boca é leve e frutado.

De: 120,00 | **Por: 96,00*** (20% OFF)



LORCA FANTASÍA EL MIRADOR PEDRO XIMÉNEZ 2023/2024

Coloração amarelo palha com aromas de frutas brancas tropicais. É leve, sutil adocicado e acidez alta.

De: 126,00 | **Por: 100,80*** (20% OFF)



MISS SCHMITT RIESLING LANDWEIN 2022

De coloração amarela brilhante, aromas de frutas cítricas e pêssegos, com notas vegetais.

De: 137,00 | **Por: 109,60*** (20% OFF)



SCHMITT 1919 RIESLING QBA LANDWEIN 2022

Um vinho de coloração amarelo brilhante com aromas de frutas cítricas e pêssego, e um sabor leve e versátil.

De: 145,00 | **Por: 116,00*** (20% OFF)

*Promoção válida de 01/05/25 a 11/05/25 para rótulos selecionados ou enquanto durarem os estoques. Consulte o regulamento na loja.



VISCONDE DE BORBA BRANCO 2021

Coloração amarelo com reflexo dourados apresenta aromas de frutas brancas tropicais. Em boca é frutado e leve.

De: 145,00 | **Por: 116,00*** (20% OFF)



DOMAINE ZINCK PINOT BLANC 'PORTRAIT' 2022

Um vinho fresco com aromas vivos de maçã verde, pera madura e limão. Coloração amarelo pálido com reflexos esverdeados.

De: 315,00 | **Por: 252,00*** (20% OFF)



DOMAINE ZINCK GEWÜRZTRAMINER 'PORTRAIT' 2019

Suavidade agradável que equilibra seus sabores picantes e aromáticos, rico

De: 325,00 | **Por: 260,00*** (20% OFF)



DOMAINE ZINCK RIESLING 'PORTRAIT' 2022

Esse vinho apresenta aromas cítricos vibrantes e estrutura bem definida, e coloração amarelo pálido.

De: 358,00 | **Por: 286,40*** (20% OFF)



MAURICIO LORCA INSPIRADO CHARDONNAY 2022

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

De: 895,00 | **Por: 716,00*** (20% OFF)



MAURICIO LORCA ANCESTRAL WHITE BLEND 2021

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

De: 1.190,00 | **Por: 952,00*** (20% OFF)

**FORAL DE LISBOA ROSÉ 2021**

Coloração rosa salmão com aromas de frutas vermelhas frescas. Em boca é bastante frutado com acidez alta e boa persistência.

De: 120,00 | **Por: 96,00*** (20% OFF)

**LORCA FANTASÍA EL MIRADOR CRIOLLA 2022/2023**

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

De: 126,00 | **Por: 100,80*** (20% OFF)

**ENCRUZILHADA MERLOT 2020/2021**

De coloração vermelho rubi com aromas de frutas vermelhas maduras. No paladar é frutado e macio com acidez média.

De: 61,00 | **Por: 48,80*** (20% OFF)

Cartas

Vinhos que encantam,
palavras que eternizam

20%
DESCONTO
em rótulos selecionados*

*Promoção válida de 01/05/25 a 11/05/25 para rótulos selecionados ou enquanto durarem os estoques. Consulte o regulamento na loja.



ENCRUZILHADA TERROIR CABERNET SAUVIGNON 2020/2021

Apresenta aromas de ameixa com notas de pimenta preta.

De: 95,00 | **Por: 76,00*** (20% OFF)



EZ ENCRUZILHADA TERROIR PINOT NOIR 2023

De coloração rubi apresenta aromas de framboesa e morangos em calda. Em boca é frutado com taninos macios.

De: 109,00 | **Por: 87,20*** (20% OFF)



FORAL DE LISBOA TINTO 2019

De coloração vermelho intenso com aromas de frutas negras frescas e notas de especiarias. Em boca é frutado com taninos macios, acidez média.

De: 120,00 | **Por: 96,00*** (20% OFF)



VISCONDE DE BORBA TINTO 2021

Apresenta aromas de frutas vermelhas maduras com notas florais. No paladar é frutado com taninos intensos e macios

De: 145,00 | **Por: 116,00*** (20% OFF)



FRANSCHHOEK CELLAR MERLOT 2017

Coloração vermelho rubi, apresenta aromas de frutas vermelhas maduras. Em boca é frutado com taninos macios.

De: 173,00 | **Por: 138,40*** (20% OFF)



JEAN JACQUES DOMINIQUE AOP BEAUJOLAIS 2021

No nariz sugere aromas frescos e poderoso de frutas vermelhas (groselha, morango e framboesa).

De: 230,00 | **Por: 184,00*** (20% OFF)



VISTA ALEGRE RESERVA DOÇA RIOJA 2017

Coloração vermelho intenso com tons violáceos apresenta aromas de frutas vermelhas maduras.

De: 239,00 | **Por: 191,20*** (20% OFF)



DÃO MEIA SERRA JAEN 2018

Vinho Seco de coloração rubi, bem aromático com notas de frutas vermelhas, cereja, pimenta preta e um sutil aroma de baunilha.

De: 250,00 | **Por: 200,00*** (20% OFF)



LORCA POÉTICO CABERNET SAUVIGNON 2019/2020

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

De: 268,00 | **Por: 214,40*** (20% OFF)



QP TOURIGA NACIONAL PREMIUM 2019

De coloração violácea intensa apresenta aromas de frutas negras maduras, no paladar é frutado e potente.

De: 316,00 | **Por: 252,80*** (20% OFF)



QP ARAGONEZ PREMIUM 2019

Um vinho de cor granada com ligeiras nuances acastanhadas, aroma de grande complexidade marcado por frutos vermelhos, geleias, especiarias e baunilha.

De: 316,00 | **Por: 252,80*** (20% OFF)



LA CROIX CUVÉE LO MAINATGÉ 2015

Vinho de cor vermelho, com aromas intensos de frutas pretas e notas de especiarias e azeitonas pretas.

De: 333,00 | **Por: 266,40*** (20% OFF)

*Promoção válida de 01/05/25 a 11/05/25 para rótulos selecionados ou enquanto durarem os estoques. Consulte o regulamento na loja.



GRAN LORCA ÓPALO BLEND 2019

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

De: 379,00 | **Por: 303,20*** (20% OFF)



LE OPERE BARBARESCO DOCG 2018

Aromas de morango e ameixa com notas de baunilha. Em boca é frutado e intenso com taninos macios e alta acidez.

De: 386,00 | **Por: 308,80*** (20% OFF)



MARQUIS DE SAINT-ESTÈPHE AOC SAINT-ESTÈPHE 2020

Aromas intensos de frutas maduras e um paladar encorpado e frutado, ideal para harmonizar com carnes vermelhas.

De: 389,00 | **Por: 311,20*** (20% OFF)



MAURICIO LORCA GRAN BLEND 2018

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

De: 452,00 | **Por: 361,60*** (20% OFF)



MAURICIO LORCA GRAN MALBEC 2018

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

De: 452,00 | **Por: 361,60*** (20% OFF)



MAURICIO LORCA GRAN PETIT VERDOT 2018

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

De: 452,00 | **Por: 361,60*** (20% OFF)



LA CROIX CUVÉE LO PAIRE 2015

No nariz, potente e fino dominado pelas frutas negras. Notas de especiarias, uma boa integração da madeira, ligeiramente mentolado.

De: 468,00 | **Por: 374,40*** (20% OFF)



LORCA INSPIRADO CABERNET FRANC 2018

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

De: 895,00 | **Por: 716,00*** (20% OFF)



MAURICIO LORCA INSPIRADO CABERNET - CABERNET 2018

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

De: 895,00 | **Por: 716,00*** (20% OFF)



MAURICIO LORCA INSPIRADO BLEND 2018

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

De: 895,00 | **Por: 716,00*** (20% OFF)



MAURICIO LORCA ANCESTRAL RED BLEND 2019

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

De: 1.190,00 | **Por: 952,00*** (20% OFF)



MAURICIO LORCA ANCESTRAL MALBEC 2019

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

De: 1.190,00 | **Por: 952,00*** (20% OFF)

AMOR DE MÃE

PRESENTES ESPECIAIS

Neste Dia das Mães, que tal mostrar todo seu amor de um jeito especial?

Cada mãe tem seu jeito único de ser, e nada melhor do que combinar um bom vinho, acessórios cheios de charme e semijoias incríveis para deixar esse momento ainda mais inesquecível.

Para a mãe que adora estar sempre elegante

Nada combina mais com um vinho especial do que uma semijoia deslumbrante. Anéis, brincos ou colares delicados (ou impactantes!) mostram todo seu carinho em cada detalhe.





Para a mãe que ama reunir a família em casa

Invista em acessórios de vinho que fazem toda diferença como saca-rolhas profissionais, decanter, taças de vinhos ou até velas perfumadas, elas ajudam a criar um clima acolhedor e cheio de boas energias.

Para a mãe que merece tudo isso e mais um pouco

Monte um kit completo com vinho + acessório + semijoia. Capriche numa caixa personalizada e transforme o presente em uma lembrança para a vida toda.



DICA BÔNUS:

Inclua uma mensagem escrita à mão ou um cartão personalizado, pequenos gestos que deixam o presente ainda mais especial.



O SABOR DA DESCOBERTA

Quem acompanha a gente já sabe!

Vinho bom não precisa ser caro.



Desta vez, seguimos explorando rótulos que surpreendem, tanto no sabor quanto no preço, mas sempre entre **R\$100 e R\$200.**

Queremos te levar, mais uma vez, a descobrir vinhos que contam histórias, que despertam sentidos e que combinam perfeitamente com aquele momento só seu... ou muito bem acompanhado.

Nesta edição, além do vinho escolhido, sugerimos uma harmonização especial que vai te transportar direto para o coração do Alentejo, em Portugal.

Um prato tradicional, um tinto de personalidade e dicas para você aproveitar tudo com calma, como deve ser.

VISCONDE DE BORBA

TINTO DOC

SAFRA

2021

REGIÃO

Alentejo

PAÍS

Portugal

PRODUTOR

Marcolino
Sebo

HARMONIZAÇÃO

Este rótulo harmoniza com carnes grelhadas e assadas, queijos de média maturação.



AROMAS



Morango



Framboesa



Notas florais

PERSONALIDADE

No paladar é frutado com taninos intensos e macios, acidez média e persistente.

~~R\$ 145,00~~**R\$ 116,00***ECONOMIZE
R\$ 29,00

*Promoção válida de 01/05/25 a 11/05/25 para rótulos selecionados ou enquanto durarem os estoques. Consulte regulamento na loja.

“Do coração do Alentejo, um tinto que abraça, intenso no aroma, suave no toque, e com a elegância de quem sabe contar histórias em silêncio”.



Conexão em taça

ONDE O TEMPO SE SERVE DEVAGAR

“ Permite-se viajar até o coração do Alentejo, onde o tempo parece correr devagar, embalado pelo canto das cigarras e pelo calor do sol que acaricia a terra.

Ao provar um tinto alentejano, é como se a alma da região se revelasse em sua taça, encorpado, aromático e com taninos que abraçam, e com aquele toque terroso que só o Alentejo sabe dar.

Ao lado de um ensopado de borrego, o casamento é puro encanto. Rusticidade, tradição e intensidade em perfeita harmonia, sabores que se entendem, e que se somam, como uma boa conversa.



HARMONIZAÇÃO REGIONAL

Ensopado de borrego

Desta vez, nossa viagem de sabores nos leva direto a Portugal. O ensopado de borrego é um prato tradicional da culinária portuguesa, especialmente popular no Alentejo e em outras regiões do interior, onde o borrego (*o cordeiro jovem*) é altamente valorizado.

Cozido lentamente em vinho tinto, azeite, alho, cebola, louro e especiarias, o prato revela camadas de sabor e um perfume irresistível, que remetem à cozinha rural e aos almoços demorados em família. A textura macia da carne, combinada com a intensidade dos temperos, encontra um par perfeito em um vinho tinto alentejano, encorpado e elegante, que realça os sabores do prato sem sobrepor sua essência.

PREPARO!



BORREGO

Doure o borrego (cordeiro jovem) em azeite com alho e cebola. Junte vinho tinto, louro, sal e pimenta. Cozinhe lentamente até a carne ficar macia.



PÃO ARTESANAL

Misture farinha, água, fermento e sal. Sove bem até obter uma massa lisa. Deixe crescer até dobrar de volume, modele e asse em forno pré-aquecido até dourar.



MARCOLINO SEBO

Tradição familiar com alma alentejana

A história da vinícola

Com raízes fincadas no Alentejo, a Marcolino Sebo Wines & Oils é uma vinícola familiar que carrega, há gerações, o amor pela viticultura.

Fundada oficialmente em 1975, começou apenas cultivando uvas que eram entregues à tradicional Adega Cooperativa de Borba. Mas o sonho de Marcolino Sebo de transformar as próprias uvas em vinho foi crescendo até tomar forma no ano 2000, quando a vinícola passou a produzir seus próprios rótulos.

Hoje, a produção vem de 130 hectares de vinhedos, localizados entre Borba e Estremoz, uma região marcada por solos argilo-calcários e argilo-xistosos, combinação que contribui para a identidade marcante dos vinhos.

A adega une a arquitetura típica alentejana com tecnologia de ponta, criando o equilíbrio perfeito entre tradição e inovação.



Um detalhe que faz toda a diferença: a cave é semi soterrada, garantindo temperatura e umidade estáveis ao longo do ano, o ambiente ideal para o envelhecimento dos vinhos.

O ENÓLOGO POR TRÁS DA TAÇA

Quem assina o Visconde de Borba 2021 é o Engenheiro Jorge Santos, enólogo com longa trajetória na Marcolino Sebo.

Apaixonado pelo Alentejo e atento aos detalhes, Jorge combina técnicas tradicionais com recursos modernos, sempre em busca de vinhos que expressem a personalidade da terra e a consistência que os bons apreciadores tanto valorizam.

RECONHECIMENTO ALÉM-FRONTEIRAS

A linha Visconde de Borba já conquistou paladares pelo mundo. O Reserva 2010, por exemplo, foi premiado com medalhas de ouro no PRODEXPO 2015, em Moscou, e no Vinalies Internationales 2015, em Paris prêmios que reforçam a reputação da Marcolino Sebo como referência em qualidade no Alentejo.



VISCONDE DE BORBA RESERVA 2009

No paladar é frutado com taninos potentes e macios com acidez média e boa persistência.

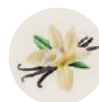
AROMAS



Ameixa



Amora



Baunilha



DESCOMPLICA V&P

Vinho com tampa de rosca é ruim?

MITO! Tem muita gente que ainda torce o nariz quando vê uma garrafa de vinho com tampa de rosca, isso não significa que o vinho é ruim e nem barato demais.

A screw cap, como é chamada, é super comum em países como Austrália, Nova Zelândia e Chile. Lá, até vinho top leva tampa de rosca sem medo de julgamento.

O motivo? Eficiência. Ela veda melhor, evita a entrada de oxigênio e protege o vinho de contaminações como o temido “gosto de rolha”.

Ah, e não tem nada a ver com “vinho de garrafão”, tá? Esse tipo de tampa funciona muito bem em vinhos jovens, frescos, brancos e rosés. E no dia a dia, é uma mão na roda. Abrir e fechar sem precisar de saca-rolhas? Fala sério, fácil demais.



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*

EXPLORAÇÃO DE **REGIÕES EMERGENTES**

A nova fronteira do mundo do vinho em 2025



Em 2025, o cenário vinícola global está passando por uma transformação significativa. Enquanto regiões tradicionais como França, Itália e Espanha continuam a produzir vinhos renomados,

novas áreas estão ganhando destaque, impulsionadas por mudanças climáticas, inovações tecnológicas e uma busca crescente por autenticidade e diversidade.

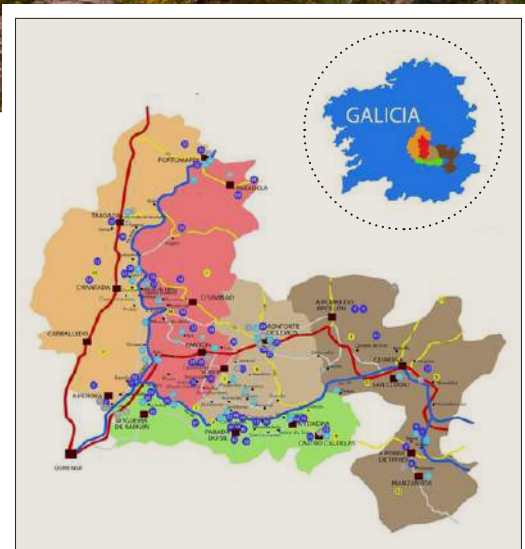


GALÍCIA - ESPANHA

O renascimento dos brancos e tintos com personalidade.

A região da Galícia, no noroeste da Espanha, está vivendo um boom na produção de vinhos brancos, especialmente o Albariño.

Produtores renomados de outras regiões espanholas estão investindo na área, atraídos pelo clima fresco e solos únicos. O resultado são vinhos com perfil mineral e salino, comparáveis aos melhores Chablis franceses. E estão apostando em regiões como Ribeira Sacra, bem como nosso renomado produtor Mauricio Lorca que comprou uma vinícola na região de Galícia e começou a sua produção de vinhos finos e elegantes com a uva regional MENCÍA.



Esses vinhos de Mencía produzidos por Mauricio Lorca e outros visionários da região têm encantado críticos e consumidores pela sua finesse, pureza de fruta e expressividade do terroir.

A Ribeira Sacra, com seus vinhedos em encostas vertiginosas às margens dos rios Sil e Miño, oferece condições ideais para a Mencía, originando rótulos de média estrutura, acidez vibrante e taninos sedosos, características que remetem a grandes vinhos da Borgonha.

Mauricio Lorca, conhecido internacionalmente pelo seu trabalho na Argentina, traz agora seu olhar inovador para a Galícia, valorizando práticas sustentáveis e uma vinificação precisa, que respeita a identidade local. Seus vinhos na Galícia têm se destacado não apenas pela elegância, mas também pela autenticidade, revelando um lado mais fresco e sofisticado da uva Mencía, diferente de expressões mais robustas encontradas em outras regiões espanholas.

Essa movimentação de produtores experientes para a Galícia reforça a região como um dos novos epicentros de vinhos de alta qualidade na Europa, abrindo espaço para uma nova geração de tintos elegantes, frescos e profundamente ligados ao solo e ao clima únicos da região.

Com esse boom, a Galícia tradicionalmente famosa apenas pelos seus vinhos brancos se consolida como um destino também obrigatório para os amantes de tintos finos e cheios de personalidade.



ABRIENDO CAMINOS

RED BLEND 2021

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

AROMAS



Morango



Cereja



Notas herbáceas



CAMINO EMPEDRADO DE MAURICIO LORCA BLEND DE FINCAS 2020

Um vinho estruturado, complexo, com taninos elegantes e um final longo e persistente.

AROMAS



Amora



Cereja



Especiarias



CAMINO EMPEDRADO DE MAURICIO LORCA TINTO RIBEIRA SACRA 2020

Um vinho com corpo médio e taninos suaves, equilibrado com uma acidez presente.

AROMAS



Frutas vermelhas
maduras



Especiarias



Notas minerais



VIÑA PEÓN
SELECCIÓN D' FRIS AMANDI
2021

No paladar é equilibrado,
com taninos suaves e um final
persistente.

AROMAS



Frutas vermelhas
maduras



Especiarias



Notas minerais



VIÑA PEÓN
MENCÍA DE AMANDI
2021

Um vinho suave e vibrante,
com taninos delicados e um final
refrescante.

AROMAS



Frutas vermelhas
maduras



Especiarias



Notas florais

CHINA

O novo gigante asiático

A China, especialmente as regiões de Ningxia e Shandong, está emergindo como uma potência vinícola. Com investimentos governamentais e privados, essas áreas estão produzindo vinhos que combinam técnicas modernas com variedades locais e internacionais. O reconhecimento internacional está crescendo, posicionando a China como um player significativo no mercado global de vinhos.



MÉXICO

Altitude e elegância

O México, particularmente o Valle de Guadalupe, está ganhando reconhecimento por seus vinhos de alta qualidade. A combinação de altitudes elevadas, clima árido e solos diversos permite a produção de vinhos com caráter único, atraindo a atenção de críticos e consumidores internacionais.



SUÉCIA

O norte vinícola

Com as mudanças climáticas, países nórdicos como a Suécia estão se tornando viáveis para a viticultura. Vinícolas como a Kullabergs Vingård estão produzindo vinhos que já recebem reconhecimento internacional, aproveitando os verões mais longos e as novas variedades de uvas adaptadas ao clima local. AP News



PICO, AÇORES

Vinhos vulcânicos

A ilha do Pico, nos Açores, está se destacando por seus vinhos brancos secos produzidos em solos vulcânicos. As condições únicas da ilha conferem aos vinhos características minerais distintas, atraindo enófilos em busca de experiências diferenciadas.



O FUTURO É DIVERSO E MUITO AMPLO.

A exploração de regiões emergentes está enriquecendo o mundo do vinho, oferecendo novas perspectivas e sabores.

Para os consumidores, isso significa uma oportunidade de descobrir vinhos únicos e autênticos.

Para os produtores, representa a chance de inovar e se adaptar às mudanças globais. Vamos ficar cada vez mais de olho nessas novas regiões e em seus vinhos especiais.



Referências de pesquisa.

- *"Wine Industry Forecast 2025: 8 Emerging Trends"* – Wine Coolers Online Easycapper+7Wine Coolers Online+7Vinovest+7

- *"How the white wine boom is transforming Galicia"* – Financial Times theguardian.com+2Financial Times+2Financial Times+2

- *"From Mexico to Mongolia: the up-and-coming wine regions of 2025"* – Financial Times Financial Times+1Mysite+1

- *"As world warms, Sweden sees opportunity to grow its young wine industry"* – AP News AP News.

CHILE

HISTÓRIA

Mergulhe na história
do nosso produtor

VINÍCOLA

Conheça os segredos
por tras da vinícola

PORTFÓLIO

Deguste a linha completa
da Bodegas Tagua Tagua



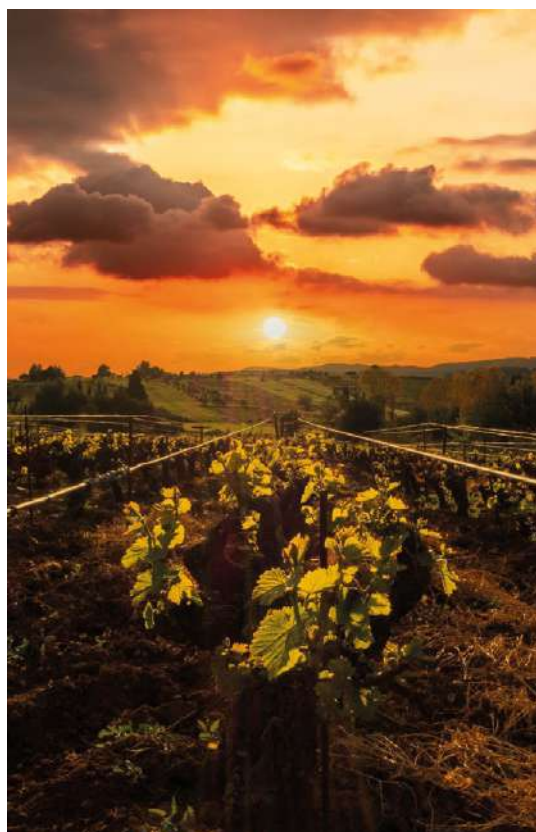
BODEGAS TAGUA TAGUA

A Bodegas Tagua Tagua carrega o legado da Família Correa, presente no Chile desde 1834. Ao longo de mais de 150 anos, essa história de pioneirismo e tradição foi passada de geração em geração, transformando uma paixão familiar em um negócio vitivinícola consolidado.

Hoje, a Família Correa Lisoni está na sua 5ª geração, mantendo viva a essência de um trabalho iniciado no século XIX com muita dedicação e visão de futuro. Desde o início, a família enfrentou uma geografia desafiadora e condições climáticas extremas, mas foi justamente essa adversidade que moldou o caráter perseverante da vinícola.



“ [...] Nossa história começa no início do século XIX no Chile, é uma história de pioneiros, que depois de cinco gerações nos tornamos esse legado em uma verdadeira cultura empresarial para exportar nossos produtos com posição de destaque em 50 mercados que demandam excelência e qualidade no atendimento [...]”



VINÍCOLA

Localizada em San Vicente de Tagua Tagua, no Vale de Rapel, a vinícola opera com um modelo de produção integrado: cultiva suas próprias uvas, vinifica com controle total de qualidade e cuida da exportação para mais de 60 países.

Esse domínio sobre todo o processo garante consistência, identidade e autenticidade a cada rótulo. Combinando práticas tradicionais com tecnologia moderna, a Bodegas Tagua Tagua conseguiu encontrar o equilíbrio entre o respeito à história e a busca constante por inovação.



VINHEDO

A força da Tagua Tagua também está na terra. A vinícola possui 518 hectares de vinhedos próprios, distribuídos em três importantes regiões vinícolas do Chile: Vale de Rapel, Vale do Maule e Vale Central. Essa diversidade de terroirs permite explorar uma grande variedade de uvas Cabernet Sauvignon, Carménère, Merlot, Syrah, Sauvignon Blanc, Chardonnay, entre outras.

Essa presença geográfica diversificada oferece à vinícola a chance de expressar diferentes nuances do vinho chileno, aproveitando microclimas e solos que enriquecem

cada safra. O cultivo é feito com práticas sustentáveis e respeitando os ritmos da natureza

O resultado são vinhos expressivos, cheios de personalidade, que já conquistaram premiações importantes como medalhas de ouro no **BERLIN WINE TROPHY** e notas acima de 90 pontos em rankings de especialistas como **JAMES SUCKLING**, **TIM ATKIN** e **GILBERT & GAILLARD**.



EL MAITEN ICON BARBERA 2022

Vinho com acidez equilibrada, boa estrutura em boca, taninos afinados e bom final de boca.

750 ml

R\$ 433,00



EL MAITEN FAMILY RESERVE CARMÉNÈRE 2020

De cor rubi intensa com tons de evolução, no nariz herbáceo com notas intensas de eucalipto.

750 ml

R\$ 341,00



EL MAITEN FAMILY RESERVE CABERNET SAUVIGNON 2021/2022

De cor vermelho atijolado, aromas de chocolate e cassis. Em boca é elegante.

750 ml

R\$ 341,00



EL MAITEN GRAN RESERVA CHARDONNAY 2024

Um vinho elegante, com aromas complexos de frutas tropicais, baunilha e notas sutis de carvalho.

750 ml

R\$ 199,00



EL MAITEN GRAN RESERVA CARMÉNÈRE 2020

Esse vinho apresenta uma acidez equilibrada, taninos presentes e final de boca persistente..

750 ml

R\$ 199,00



EL MAITEN GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2021/2022

Vinho complexo e estruturado em que nota-se o amadurecimento em carvalho.

750 ml

R\$ 199,00



EL MAITEN GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON / SYRAH E NEBBIOLO 2021/2022

Um vinho complexo, estrutura firme e baixa acidez.

750 ml

R\$ 199,00



EL MAITEN GRAN RESERVA CARIGNAN 2019/2022

Acidez equilibrada, taninos sedosos, boa complexidade. Com aromas de frutas negras maduras e leve toque mentolado.

750 ml

R\$ 199,00



EL MAITEN LIMITED EDITION BLEND I 2022

Um blend excepcional de Garnacha, Syrah e Carignan revela aromas de framboesa e cereja e taninos suaves.

750 ml

R\$ 186,00



EL MAITEN LIMITED EDITION BLEND II 2021

Um blend excepcional de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot com notas intensas de frutas maduras.

750 ml

R\$ 186,00

**EL MAITEN RESERVA
CARMÉNÈRE 2023**

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

750 ml

R\$ 125,00

**EL MAITEN RESERVA
CABERNET SAUVIGNON 2022**

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

750 ml

R\$ 125,00

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

Vinho de acidez média, taninos suaves e persistência média.

750 ml

R\$ 125,00





**EL MAITEN SUPERIOR
50% CABERNET SAUVIGNON
50% SYRAH (MAGNUM) 2022**

Possui taninos presentes e elegantes.
Um vinho descomplicado com boa acidez.

1500 ml

R\$ 165,00



**EL MAITEN SUPERIOR
CHARDONNAY 2024**

Um vinho branco vibrante com aromas
de frutas tropicais e uma acidez suave,
paladar é macio, com um corpo presente.

750 ml

R\$ 87,00



**EL MAITEN SUPERIOR
SAUVIGNON BLANC 2024**

Um vinho fresco, gastronômico e com
boa acidez. Aromas cítricos, frutas
brancas e minerais

750 ml

R\$ 87,00



**EL MAITEN SUPERIOR ROSÉ
DE MERLOT 2024**

Um vinho fresco, com final prolongado,
aromas de framboesa, morango fresco
e notas florais.

750 ml

R\$ 87,00



**EL MAITEN SUPERIOR MERLOT
2022**

De coloração vermelho intenso, aromas
de flores silvestres, no paladar é frutado
e equilibrado.

750 ml

R\$ 87,00



**EL MAITEN SUPERIOR SYRAH
2022**

Coloração vermelha profunda, aromas
de ervas e flores silvestres, paladar
encorpado com frutos silvestres.

750 ml

R\$ 87,00

**EL MAITEN SUPERIOR
CARMÉNÈRE 2023**

Um vinho descomplicado, fácil de beber com taninos firmes e acidez equilibrada. Aromas de cereja e frutas vermelhas.

750 ml

R\$ 87,00

**EL MAITEN SUPERIOR
CABERNET SAUVIGNON 2023**

Um vinho com sabor marcante, taninos médios, baixa acidez e um final equilibrado.

750 ml

R\$ 87,00

**EL MAITEN SUPERIOR
50% CABERNET SAUVIGNON
50% SYRAH 2022/2023**

Um vinho descomplicado, com boa acidez, taninos presentes e elegantes.

750 ml

R\$ 87,00

**EL MAITEN CABERNET
SAUVIGNON 2022/2023**

Vinho fácil de beber, baixa acidez e teor alcoólico moderado, frutado, simples e descomplicado.

750 ml

R\$ 62,00

**EL MAITEN MERLOT 2023**

Revela um perfil frutado de cerejas e ameixas, taninos suaves e final persistente. Ideal para momentos descontraídos e harmonizações versáteis.

750 ml

R\$ 62,00

**EL MAITEN BLEND CABERNET
SAUVIGNON MERLOT 2022/2023**

Vinho para uma experiência simples e descomplicada em companhia de amigos e familiares.

750 ml

R\$ 62,00

CALENDÁRIO



MAIO - 2025

D	S	T	Q	Q	S	S
27	28	29	30	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	31
01	02	03	04	05	06	07

WSET GLOBAL

02 de maio

Dia Internacional do Sauvignon Blanc

03 de maio

Dia Internacional da Baga

09 de maio

Dia Mundial do Moscato

17 de maio

Dia do Pinot Grigio

22 de maio

Dia Internacional do Chardonnay

CAMPANHA - V&P

de 01 a 11 de maio

Cartas - Vinhos que encantam, palavras que eternizam.

VEM AÍ UMA NOVA EDIÇÃO!

SPOILER 🗨️

O MÊS MAIS APAIXONADO DO ANO ESTÁ CHEGANDO!

Preparamos rótulos especiais para um jantar romântico, receitas que vão dar água na boca e ideias criativas para surpreender quem você ama.

Nossa Wine Trend (tendências do mercado) e o vinho do mês prometem conquistar corações, mas sem ciúmes, viu? Hahaha!

Tem também uma matéria exclusiva com Diego Bertolini. E aí, não vai ficar de fora, né?

Fique de olho, a próxima edição promete!

Até logo!



Vinhos que apaixonam!

Nem todo encontro começa com palavras às vezes, basta um gesto, um olhar e uma taça entre dois. O vinho é a linguagem dos apaixonados, desperta sentidos, aproxima almas e eterniza instantes. Mais do que uma bebida, é presença, é intensidade. Na próxima campanha, conheça rótulos que falam de amor e acompanham histórias que merecem ser vividas a dois.

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

PARAÍBA

CAMPINA GRANDE

☎ (83) 9.686-8716

📷 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)