

VINHO & PONTO

VIVA O AGORA

Conheça o coração por trás
do nosso manifesto

INVERNO

Vinhos e harmonizações
que aquecem o paladar

DIRETO DO CHILE

Um Syrah que vai te conquistar
no primeiro gole!



ABRA A GARRAFA

Desperte o amor e celebre a vida

Especial Abra a
GARRAFA

JULHO ED. 64

**JULHO CHEGOU VESTINDO
O ACONCHEGO DO INVERNO**

e com ele, uma edição feita para aquecer corações, taças e memórias. Nesta edição, mergulhamos nos sabores da estação com receitas reconfortantes e harmonizações clássicas que transformam qualquer refeição em celebração. Tem fondue, ossobuco, cordeiro e até feijoada com espumante!

É hora de abrir a garrafa, aproveitar o presente e brindar ao que realmente importa. Nosso manifesto Abra a Garrafa, convida você a brindar o agora, sem esperar o momento perfeito.

E para deixar tudo ainda mais especial, apresentamos nosso vinho do mês, um rótulo intenso, elegante e cheio de personalidade, direto do Chile para a sua taça.

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

*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 ÚLTIMA EDIÇÃO, celebramos o amor com vinhos que despertam sentidos e receitas perfeitas para o Dia dos Namorados, como panna cotta ao vinho tinto, queijo brie com mel e filé mignon ao molho encorpado.

Exploramos a vinícola Manus, que une terroir brasileiro e inovação, e trouxemos uma entrevista exclusiva com Diego Bertolini sobre o futuro do setor.

Também viajamos a Bordeaux com o vinho do mês e conhecemos nossa nova loja em Campina Grande, um espaço acolhedor pensado para experiências marcantes.

Perdeu essa?

Você pode conferir a edição completa [clikando aqui](#).



REVISTA VINHO & PONTO ED. 63

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



ABRA A GARRAFA

Um brinde ao presente. Conheça o coração do nosso manifesto.



JUNHO COM SABOR DE OPORTUNIDADE

Conheça nossa seleção especial.



SABORES DE INVERNO

Vinhos e harmonizações que aquecem o paladar.



VINHO DO MÊS

Uma novidade direto do Chile que promete conquistar seu coração.

DESCOMPLICA V&P

Tudo o que você precisa saber de forma simples e prática

CALENDÁRIO

Comemore o dia das uvas e aproveite nossas promoções!

ABRA A GARRAFA

RÓTULOS
SELECIONADOS

COM **25%**
OFF*

GANHE + 5%

TRAZENDO 1 OU MAIS GARRAFAS
VAZIAS DO NOSSO PORTFÓLIO* ♻️

ESCOLHA SEU RÓTULO
E APROVEITE O AGORA!

FAÇA DO HOJE
O MOMENTO

#ABRAAGARRAFA



BEBA COM MODERAÇÃO

*Leia o QR CODE e confira o regulamento. Venda e consumo proibidos para menores de 18 anos. Promoção válida de 01/07/25 a 20/07/25 para rótulos selecionados ou enquanto durarem os estoques. Imagem meramente ilustrativa.

VINHO
& PONTO

UM MANIFESTO PELO AGORA

Tem gente que espera o jantar certo, a visita certa, o clima certo ou o ano certo. Que guarda vinho como se fosse segredo, ali, no fundo do armário, esperando o momento certo.

Mas e se o melhor momento for hoje? E se a vida não marcar hora? ... E se o melhor motivo for o mais simples de todos, o estar aqui?

ABRA A GARRAFA não é só uma frase bonita para postar com taça na mão no Instagram, é um lembrete de que o tempo passa, e que algumas ocasiões só existem quando a gente decide criá-las. É aquele empurrãozinho pra quem vive adiando o gole bom esperando um cenário perfeito.

A gente vive correndo atrás do “ideal”, mas a verdade é que os melhores brindes



acontecem no meio do caos, com risada fora de hora, comida improvisada e companhia de verdade.

É por isso que, nesta edição, a gente abre as primeiras páginas com um convite: ***abra a garrafa***, porque foi assim que nascemos, e é assim que queremos seguir.

A HISTÓRIA POR TRÁS DO NOSSO BRINDE

O nosso manifesto nasceu inspirado em uma ideia muito especial que surgiu do outro lado do mundo. Lá nos Estados Unidos, dois jornalistas especializados em vinhos Dorothy J. Gaiter e John Brecher criaram em 2000 o *"Open That Bottle Night"*, uma noite dedicada a encorajar as pessoas a abrirem aquela garrafa guardada, aquela que tem uma história, um valor emocional, um motivo (ou nenhum).

Eles perceberam que muita gente estava esperando tanto pelo "momento certo", que acabava perdendo a chance de viver o agora.

Soou familiar, né?

A gente se inspirou nessa filosofia e decidiu ir além. Transformamos essa ideia em um movimento, com sotaque brasileiro, alma leve e taça na mão.



Diferente dos Estados Unidos em que todo ano é comemorado no último sábado de fevereiro, escolhemos o mês de julho pra celebrar o "mês do Abra a Garrafa". Especialmente o dia 20 de julho, não por acaso, mas também pelo fato de comemorar o Dia do Amigo.

Porque poucas coisas combinam mais com vinho do que boas conversas, risadas e companhia verdadeira.

Mas atenção:

esse não é um dia de obrigação, nem um “valendo” oficial. É só um lembrete simbólico, de que talvez você já tenha o motivo perfeito pra abrir a sua garrafa... aí mesmo, no sofá de casa.

Pode ser 20 de julho, 3 de agosto. Pode ser uma quinta nublada ou um domingo de preguiça. O importante é parar de esperar o cenário ideal. E brindar com quem você ama, com quem te faz bem. Ou com você mesmo.

Porque vinho não foi feito pra esperar eternamente. Foi feito pra marcar momentos, ou transformá-los em algo especial. Lembre-se, o hoje será sempre o melhor dia.

Faça do hoje, o momento

#ABRAAGARRAFA

NATÁLIA, SP

“Guardei um vinho por 5 anos. Esperei o emprego ideal, o relacionamento dos sonhos, a data perfeita. No fim, abri sozinha, numa noite comum, só porque me senti feliz comigo mesma. Foi libertador.”



JOÃO, RS

“Meu avô comprou uma garrafa em 1999 e dizia que seria pra ‘um dia especial’. Decidimos abrir juntos no aniversário de 90 anos dele. Ele brindou rindo e disse: ‘Finalmente chegou o dia!’”

Abrir a garrafa é também cozinhar com ela.

Poucas coisas combinam tanto com vinho quanto uma boa comida e uma mesa cheia de sabores.

Quando vai pra panela, o vinho faz mágica. No molho, na marinada ou no toque final, ele transforma receitas em momentos cheios de sabor e de afeto.

E a melhor parte?

Não tem regra. O ideal é o que faz sentido pra você: pode ser um tinto com pizza ou até um espumante com pipoca.

Aqui, a gente te dá uma receita simples pra dar aquele empurrãozinho na cozinha. E já que o assunto é empurrãozinho, se liga nessa promoção especial que está rolando.

São 25% OFF em vinhos selecionados + 5% extra de desconto se você trazer uma ou mais garrafas vazias do nosso portfólio. É o incentivo que faltava pra você abrir a garrafa. Porque o momento perfeito pode começar no primeiro gole.



FRANGO AO VINHO BRANCO

Comece temperando os pedaços de frango com sal, pimenta-do-reino e um toque de ervas frescas, pode ser tomilho ou alecrim. Agora em uma panela, refogue a cebola e o alho na manteiga com um fio de azeite até dourarem bem. Acrescente o frango e doure de todos os lados.

Adicione uma xícara de vinho branco seco, que vai perfumar a receita e formar um molho suave e elegante. Cozinhe com a panela tampada por cerca de 20 minutos. O resultado é uma receita leve, perfumada e perfeita para um jantar em casa.



*Promoção válida de 01/07/25 a 20/07/25 para rótulos selecionados ou enquanto durarem os estoques. Consulte o regulamento na loja.



ESPUMANTE RODESTIU D.O CAVA BRUT

De coloração amarela esverdeada, com bolhas finas e persistentes. Em boca um equilíbrio entre a acidez e a doçura leve.

De: 129,00 | **Por: 96,75*** (25% OFF)



ESPUMANTE RODESTIU CAVA DEMI-SEC

De cor amarela dourada, com suaves tons esverdeados, borbulhas finas e persistentes e acidez bem equilibradas.

De: 129,00 | **Por: 96,75*** (25% OFF)



EZ ENCRUZILHADA CHARDONNAY 2021

De coloração amarelo palha apresenta aromas de frutas brancas maduras com notas florais.

De: 69,00 | **Por: 51,75*** (25% OFF)



VISTA ALEGRE FINCAS BRANCO 2021

De coloração amarelo palha com aromas de frutas cítricas com notas florais. Em boca é leve e frutado com média acidez.

De: 72,00 | **Por: 54,00*** (25% OFF)



EL MAITEN SUPERIOR SAUVIGNON BLANC 2024

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

De: 87,00 | **Por: 65,25*** (25% OFF)



RIESLING LANDWEIN MEDIUM SWEET 2022

Apresenta um perfil elegante e complexo. Sua coloração amarelo palha é adornada por reflexos esverdeados.

De: 117,00 | **Por: 87,75*** (25% OFF)



**MISS SCHMITT RIESLING
LANDWEIN 2022**

Vinho branco seco com cor amarela brilhante, aromas de frutas cítricas e pêssegos, e notas vegetais.

De: 137,00 | **Por: 102,75*** (25% OFF)



**SCHMITT 1919 RIESLING QBA
LANDWEIN 2022**

Aromas de frutas cítricas e pêssego, e um sabor leve e versátil. Ideal para acompanhar pratos leves.

De: 145,00 | **Por: 108,75*** (25% OFF)



**LORCA FANTASÍA SAUVIGNON
BLANC 2022**

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

De: 145,00 | **Por: 108,75*** (25% OFF)

ABRA A
GARRAFA



RÓTULOS
SELECIONADOS

COM
25% OFF*

GANHE + 5%

TRAZENDO 1 OU MAIS GARRAFAS
VAZIAS DO NOSSO PORTFÓLIO* ♻️

*Promoção válida de 01/07/25 a 20/07/25 para rótulos selecionados ou enquanto durarem os estoques. Consulte o regulamento na loja.



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: 116,25*** (25% OFF)



RETHINK RIESLING QBA 2022

Um vinho fresco e refrescante, de caráter descomplicado e jovem. Apresenta uma bela cor dourada com reflexos esverdeados.

De: 177,00 | **Por: 132,75*** (25% OFF)



VISTA ALEGRE VIURA DOCA RIOJA 2020/2021

Coloração amarelo palha com aromas de limão, abacaxi e flores brancas. Em boca é delicado, fresco e equilibrado.

De: 188,00 | **Por: 141,00*** (25% OFF)



VISTA ALEGRE FINCAS ROSÉ 2021

Com aromas de morango e framboesa maduros. No paladar é frutado e refrescante com uma acidez média.

De: 72,00 | **Por: 54,00*** (25% 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: 87,00*** (25% OFF)



CAP MED IGP MÉDITERRANÉE ROSÉ 2022

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

De: 139,00 | **Por: 104,25*** (25% 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: 45,75*** (25% OFF)



VISTA ALEGRE FINCAS SELECCION ESPECIAL 2020

Coloração violácea intensa com aromas de frutas negras maduras com notas de baunilha.

De: 82,00 | **Por: 61,50*** (25% OFF)



ENCRUZILHADA TERROIR CABERNET SAUVIGNON 2020/2021

Apresenta aromas de ameixa com notas de pimenta preta.

De: 95,00 | **Por: 71,25*** (25% OFF)



LORCA CABERNET SAUVIGNON 2024

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

De: 97,00 | **Por: 72,75*** (25% OFF)



LORCA BONARDA 2024

Vinho frutado, equilibrado e fácil de beber, com coloração vermelha e tons violáceos. Em boca, apresenta boa estrutura com taninos suaves.

De: 97,00 | **Por: 72,75*** (25% OFF)



ENCRUZILHADA TERROIR MERLOT 2021

No paladar seus taninos são macios e equilibrados, possui bom corpo com final de boca persistente e fácil de beber.

De: 109,00 | **Por: 81,75*** (25% OFF)

*Promoção válida de 01/07/25 a 20/07/25 para rótulos selecionados ou enquanto durarem os estoques. Consulte o regulamento na loja.



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: 81,75*** (25% OFF)



CABRA CEGA TINTO 2021

Notas altamente aromáticas de frutas maduras pretas e vermelhas. No palato, tem um suave início frutado com frutas vermelhas concentradas.

De: 123,00 | **Por: 92,25*** (25% OFF)



ZAPAM ZUCUM CABERNET SAUVIGNON ORGÂNICO 2019

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

De: 124,00 | **Por: 93,00*** (25% OFF)



VISTA ALEGRE CRIANZA DOCA RIOJA 2019

Aromas de frutas vermelhas maduras, em boca é intenso e frutado com taninos macios, alta acidez e bastante persistente.

De: 184,00 | **Por: 138,00*** (25% OFF)



PASCAL BIOTTEAU ANJOU ROUGE 2020

De coloração vermelho rubi com aromas de frutas vermelhas frescas. Em boca é frutado e persistente.

De: 188,00 | **Por: 141,00*** (25% OFF)



LORCA FANTASIA MALBEC 2023 - MAGNUM

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

De: 204,00 | **Por: 153,00*** (25% OFF)



**VEGA CUBILLAS TINTO JOVEN
D.O. RIBERA DEL DUERO 2021**

Vinho jovem 100% Tempranillo, com notas de especiarias e aromas intensos de frutas vermelhas maduras e taninos macios.

De: 208,00 | **Por: 156,00*** (25% OFF)



**MAURICIO LORCA NATURAL
CABERNET FRANC MALBEC 2023**

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

De: 279,00 | **Por: 209,25*** (25% OFF)



**MANUS IN MANU PINOT NOIR
2021**

Aroma elegante e complexo de frutas vermelhas maduras como cereja, morango, amora e toque de especiarias.

De: 299,00 | **Por: 224,25*** (25% OFF)



**LA CROIX CUVÉE LO MAINATGE
2015**

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

De: 333,00 | **Por: 249,75*** (25% OFF)



MANUS IN MANU BLEND 2022

Aromas de frutas vermelhas frescas e maduras, notas refrescantes de alcaçuz e especiarias. Em boca, tem taninos maduros e acidez gastronômica.

De: 388,00 | **Por: 291,00*** (25% OFF)

ABRA A
GARRAFA

GANHE + 5%

TRAZENDO 1 OU MAIS GARRAFAS
VAZIAS DO NOSSO PORTFÓLIO* ♻️

ABRIR A GARRAFA É ...

- ... brindar mesmo sem motivo.
- ... transformar um jantar comum numa lembrança inesquecível.
- ... chamar os amigos só pra ouvir risada alta.
- ... comemorar uma vitória invisível.
- ... deixar de esperar o “perfeito”.
- ... dizer “eu te amo” sem ensaiar.
- ... lembrar de quem já foi e homenagear com um gole cheio de saudade.
- ... estar presente. Com o coração inteiro.
- ... se escolher.
- ... criar o motivo, não esperar por ele.
- ... fazer do hoje o momento.
- ... abrir espaço para o agora.
- ... brindar às histórias que a gente viveu e às que ainda estão por vir.
- ... dar um gole de coragem, amor ou recomeço.
- ... dizer sim pra si mesmo.
- ... transformar qualquer momento em celebração.

**“ ABRIR A GARRAFA, É MAIS DO QUE
BEBER UM VINHO. É VIVER O AGORA”.**



SABORES DE INVERNO

Vinhos e harmonizações que aquecem o paladar



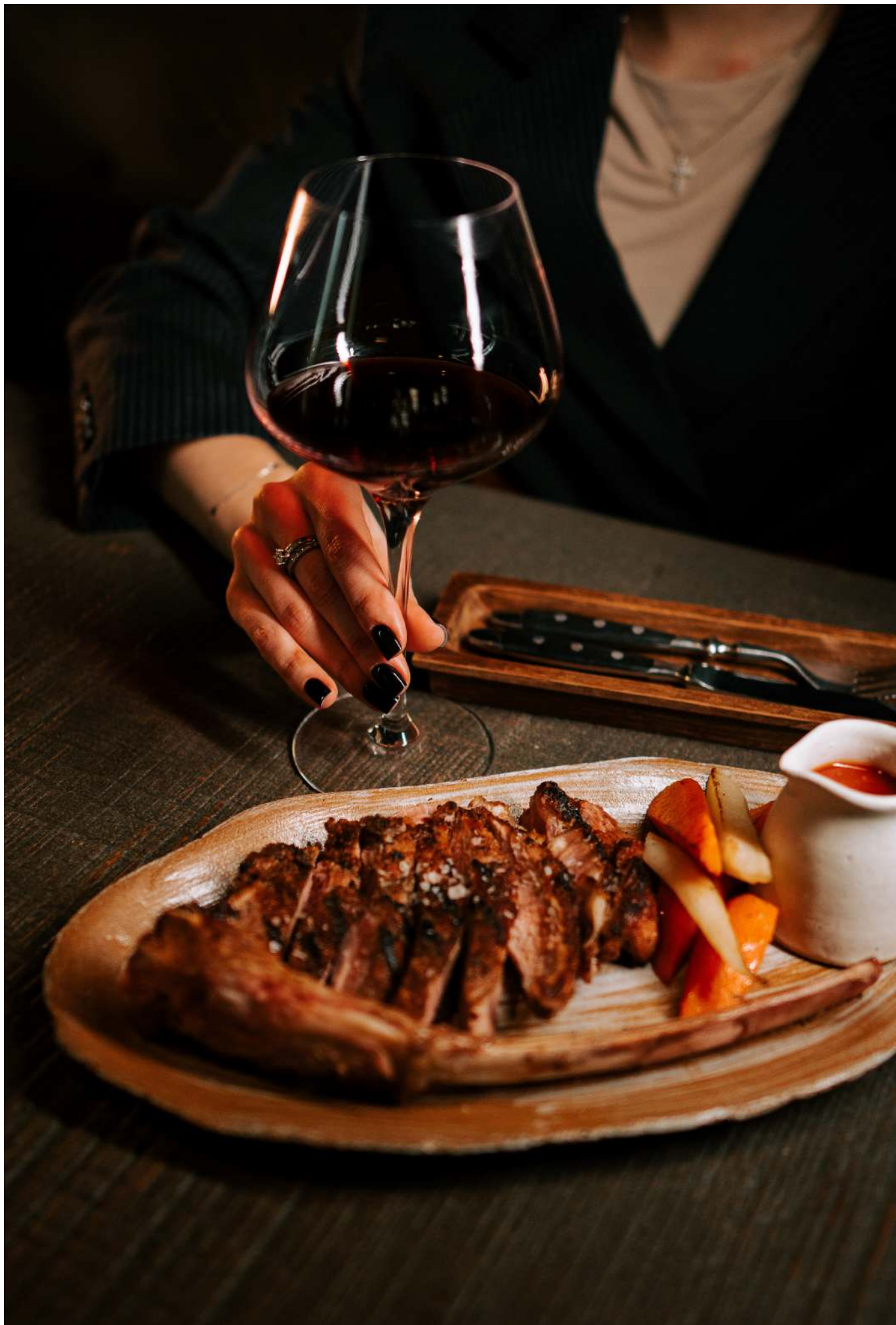
O inverno chegou, e com ele também vem aquele desejo irresistível de saborear bons vinhos acompanhados de pratos quentinhos e cheios de sabor.

Nessa estação do ano, buscamos mais conforto, e é natural que isso se reflita também nas nossas escolhas à mesa. O clima frio desperta em nós uma vontade maior de apreciar refeições mais encorpadas, intensas e reconfortantes e, claro, de brindar esses momentos com vinhos que elevem ainda mais essa experiência.

Pensando nisso, selecionamos algumas harmonizações que são verdadeiros coringas para essa época do ano.

São combinações clássicas e deliciosas, inspiradas em diferentes países e suas tradições de inverno, que prometem aquecer o corpo e a alma, sempre com muito sabor e elegância.

Prepare-se para descobrir novas inspirações e transformar seus dias frios em experiências gastronômicas memoráveis.



FRANÇA

Fondue de queijo

Quando falamos em França, é quase automático pensar em fondue, aquele prato aconchegante que transforma qualquer noite fria em uma experiência especial. Mas curiosamente, essa delícia nasceu na Suíça, nas regiões alpinas.

Por que combina?

A acidez vibrante do Chardonnay corta a untuosidade do queijo, limpando o paladar e deixando cada mordida ainda mais gostosa. Se preferir um tinto, aposte em opções mais leves, como um Pinot Noir francês ou um Beaujolais (feito com a uva Gamay), servido levemente resfriado.



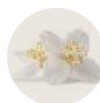
JEAN JACQUES DOMINIQUE CHARDONNAY IGP PAYS DOC 2022

Um vinho de coloração amarela com reflexos dourados. No paladar é rico, macio e elegante.

AROMAS



Frutas brancas



Flores brancas



Notas de limão

ITÁLIA

Ossobuco

Já na Itália, é fácil pensar em mesas fartas e pratos cheios de aconchego. O ossobuco, clássico do norte do país, especialmente de Milão, é tradicionalmente servido com o risoto alla milanese, feito com açafrão, uma combinação rica em sabor e perfeita para os dias frios.

Por que combina?

O Nero d'Avola, com seu corpo de médio a encorpado e notas de frutas maduras, tem a intensidade ideal para acompanhar carnes cozidas lentamente e molhos densos, sem perder a elegância.



SEI CORONE NERO D'AVOLA DOC SICÍLIA 2022

Coloração violácea intensa, no paladar é frutado com média acidez e final persistente.

AROMAS



Ameixa



Amora



Notas florais

ESPAÑA

Cozido madrilenho

Esqueça a paella de frutos do mar, o verdadeiro espírito do inverno espanhol está no cozido madrilenho, no jamón curado e nos queijos manchego. Carnes de caça e embutidos também fazem parte dessa mesa robusta e cheia de sabor.

Por que combina?

Um tinto jovem da Ribera del Duero traz fruta fresca, corpo médio a intenso com um toque de madeira e taninos sedosos. Estrutura na medida para enfrentar pratos ricos e gordurosos. É a alma da Espanha no prato e na taça.



VEGA CUBILLAS TINTO JOVEN D.O. RIBERA DEL DUERO 2021

Em boca, é encorpado com taninos maduros e um equilíbrio entre frescor e estrutura.

AROMAS



Frutas vermelhas maduras



Notas de especiarias



Leve mineralidade

ARGENTINA

Locro (ensopado típico)

Nossos vizinhos argentinos, o frio é convite para acender a parrilla. Carnes assadas na brasa, empanadas bem recheadas e até o locro, um ensopado típico que ganha destaque.

Por que combina?

O Cabernet Sauvignon entrega corpo, taninos firmes e notas de fruta escura e especiarias, equilibrando perfeitamente pratos intensos e suculentos.



LORCA

CABERNET SAUVIGNON 2023

Um vinho tinto robusto, elegante estruturado, com taninos firmes e final persistente.

AROMAS



Frutas negras



Notas de pimenta



Notas de baunilha

CHILE

Cordeiro patagônico

No inverno chileno, o protagonismo é do cordeiro patagônico, das carnes de caça e dos ensopados robustos, perfeitos para aquecer as noites frias da Cordilheira.

Por que combina?

O Carménère traz taninos macios, notas de pimenta e frutas maduras, casando com pratos rústicos e cheios de sabor, uma dupla imbatível para o frio.



KORTA SELECTED VINEYARD RESERVE CARMÉNÈRE 2023

De coloração violácea, em boca é frutado com taninos rústicos, acidez alta e persistente.

AROMAS



Morango



Amora



Mirtilo

BRASIL

Feijoada

O inverno brasileiro também tem sua alma própria, e ela está nas comidas de panela. Feijoada, escondidinho, caldo verde, vaca atolada e feijão tropeiro são protagonistas nos dias frios.

Por que combina?

Tintos de médio corpo, como Merlot, Cabernet Franc e Syrah, dão conta do recado. E, para surpreender, experimente um espumante brut rosé com feijoada. Sim, funciona e muito bem.



ENCRUZILHADA TERROIR MERLOT 2021

De cor rubi intenso. No paladar seus taninos são equilibrados e macios, fácil de beber.

AROMAS



Amora



Frutas em calda



Noz moscada



NOVIDADE DIRETO DO CHILE

UM SYRAH QUE VAI
TE CONQUISTAR!

Se você é do time que acredita que vinho de verdade precisa ter história, alma e, claro, aquele toque de sedução logo no primeiro gole... ***Então pare tudo que está fazendo!***

Nesta edição, embarcamos rumo ao Vale de Lontué, uma sub-região de destaque dentro do tradicional Vale de Curicó, no Chile, para te apresentar nossa seleção especial de rótulos até **R\$200**.

O protagonista da vez é o Korta Barrel Selection Gran Reserva Syrah 2022, um vinho que se impõe com elegância, intensidade e um custo-benefício que impressiona. Um rótulo que fala por si e conquista sem esforço.

KORTA BARREL SELECTION

GRAN RESERVA SYRAH

SAFRA

2022

REGIÃO

Vale de Curicó

PAÍS

Chile

PRODUTOR

Korta Wines

HARMONIZAÇÃO

Este rótulo vai bem com carnes assadas (cordeiro e churrasco na brasa), massas com ragu e lasanha.



AROMAS



Frutas negras maduras



Pimenta preta



Nota de chocolate

AMADURECIMENTO

12 meses em barricas de carvalho francês e americano

R\$169,00*

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

“ Um Syrah encorpado, sedutor e cheio de personalidade. Puro charme chileno”.

O SABOR QUE SE ESTENDE À MESA



Se na taça ele já conquista no primeiro gole, é à mesa que ele realmente brilha. Versátil e expressivo, é o tipo de vinho que convida a experimentar harmonizações com confiança, e sempre surpreende.

Com carnes assadas ou cortes mais gordos, como cordeiro ou churrasco na brasa, os taninos maduros se integram à suculência da carne num equilíbrio natural. Em pratos mais ricos, como ragu de carne, lasanha ou escondidinho de carne seca, ele adiciona profundidade e prazer, elevando cada garfada.

Também vai muito bem com queijos curados, como parmesão, grana padano ou gouda, criando uma combinação intensa e

cheia de textura. E se a ideia for algo mais despojado, um hambúrguer com queijo defumado e cebola caramelizada é acerto na certa.

Agora, se quiser ousar, experimente com pizza de calabresa defumada ou linguiça apimentada. O Syrah responde com frescor, fruta e aquele toque de especiarias no final que faz tudo se encaixar.

Mais do que um bom vinho, ele é a companhia ideal para refeições que pedem sabor, aconchego e boas histórias. E se ainda restam dúvidas de que a Syrah caiu como uma luva no terroir chileno, este rótulo está aqui para provar isso.



EMPANADAS DE PINO

Agora que você já viu a variedade de harmonizações possíveis, que tal um toque chileno de verdade e fácil de preparar em casa?

A combinação do Syrah com uma boa empanada de carne é daquelas que não tem erro. Bem temperada, com cominho, páprica, cebola caramelizada e azeitona, ela conversa perfeitamente com as notas de fruta madura, especiarias e o toque defumado do Korta. É uma harmonização clássica, acolhedora e absolutamente irresistível.

Prepare-se para impressionar, aqui te mostramos o passo a passo dessa receita que vai transformar qualquer encontro em uma experiência chilena completa.



PREPARO!

Começando pelo recheio: em uma panela, refogue 2 cebolas picadas até caramelizar, junte 500g de carne moída (ou picada na ponta da faca), tempere com sal, pimenta, 1 col. (chá) de cominho, 1 de páprica e um pouco de orégano. Cozinhe até secar e finalize com azeitonas em rodela e ovo cozido picado. Já para a massa, misture 500g de farinha, 1 col. (chá) de sal, 100g de manteiga derretida e cerca de 200ml de água morna até formar uma massa lisa. Descanse por 20 minutos, abra, recheie, feche em meia-lua, pincele com gema e leve ao forno a 200 °C por cerca de 25 a 30 minutos, até dourar.



DESCOMPLICA V&P***Sabe aquela sensação de boca seca ou de “amarrar” ao tomar um vinho tinto?***

Isso é causado pelos taninos. Eles são compostos naturais presentes nas cascas, sementes e talos das uvas, que são extraídos durante a produção do vinho, principalmente nos tintos, já que essas partes da uva ficam em contato com o líquido durante a fermentação.

No vinho, os taninos dão corpo, estrutura e complexidade. São eles que deixam o vinho mais “firme” e com potencial de envelhecer bem.

Essa sensação que provocam se chama adstringência, aquela leve secura na boca que ajuda na harmonização com a comida. Como “limpam” o paladar, combinam super bem com pratos mais gordurosos, como carnes vermelhas e queijos curados.



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*

CALENDÁRIO



JULHO- 2025

D	S	T	Q	Q	S	S
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	08	09

WSET GLOBAL

12 de julho

International Cava Day

CAMPANHA - V&P

de 01 a 20 de julho -

Abra a Garrafa

20 de julho -

Dia do Abra a Garrafa e

Dia Nacional do Amigo

VEM AÍ UMA NOVA EDIÇÃO!

SPOILER (())

BRINDAR É HERANÇA. E na próxima edição, celebraremos o que atravessa gerações.

Vamos celebrar o elo entre pais e filhos com a campanha especial “O Legado”. Você vai conhecer histórias que emocionam, inspirações que resgatam laços e rótulos escolhidos a dedo para brindar com quem faz parte da sua história.

Também teremos harmonizações cheias de afeto para transformar o Dia dos Pais em um momento inesquecível.

Fique ligado

Essa edição vai abrir lembranças, afetos e momentos inesquecíveis.



Algumas heranças não cabem em testamento. Elas ficam na memória, nos gestos, no coração. São o tipo de legado que a gente leva pra vida inteira.

Em agosto, vem algo especial. Uma homenagem às histórias que não envelhecem, mesmo quando o tempo passa.

Vem aí: O Legado.
Um tributo aos pais que deixam mais do que memórias.

LOJAS V&P

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

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

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

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

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

