

VINHO & PONTO

AMARONE

O clássico italiano que transforma
cada brinde em celebração

GERAÇÃO Z

Novos hábitos, novas taças:
o vinho no olhar da nova geração

KORTA WINES

Terroir e inovação em rótulos
que encantam



MORANGO DO AMOR

A nova paixão que conquistou as redes

HERANÇAS QUE SE BRINDAM

AGOSTO ED. 65

AGOSTO CHEGOU MAIS DOCE DO QUE O DE COSTUME, EMBALADO

pela nova febre que tomou conta das redes: o morango do amor. Irresistível como as boas lembranças que carregamos da infância.

Nesta edição, celebramos o Dia dos Pais com aquilo que realmente permanece: o amor, o tempo compartilhado e, claro, os bons vinhos. E quando falamos em tradição e elegância, o destaque vai para o nosso vinho do mês, o **Amarone Della Valpolicella**, um verdadeiro ícone da herança italiana.

Também exploramos como a Geração Z está redesenhando o consumo de vinhos, trazendo autenticidade, propósito e inovação à taça. E, por falar em inovação, você não pode perder os rótulos surpreendentes do nosso produtor do mês: Korta Wines, direto do coração do Chile.

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 EDIÇÃO PASSADA, brindamos o presente com o manifesto “Abra a Garrafa”, um convite para viver o agora e transformar momentos simples em celebrações inesquecíveis.

Entramos no clima do inverno com harmonizações que aquecem corpo e alma: teve fondue, ossobuco, cordeiro patagônico e até feijoada com espumante!

Descomplicamos o mundo do vinho explicando os taninos de forma simples. Apresentamos o chileno Korta Gran Reserva Syrah, cheio de personalidade, perfeito com pratos intensos ou até empanadas de pino.

Perdeu essa?

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



REVISTA VINHO & PONTO ED. 64

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



O LEGADO

Sabores que contam histórias,
memórias que criam vínculos.



MORANGO DO AMOR

A febre que dominou as redes,
irresistível e apaixonante.



VINHO DO MÊS

Amarone Della Valpolicella, um vinho
à altura de grandes momentos.



KORTA WINES

Descubra a intensidade do Chile
na pureza dos vinhos Korta.

DESCOMPLICA V&P

Tudo o que você precisa saber
de forma simples e prática

CALENDÁRIO

Comemore o dia das uvas e
aproveite nossas promoções!



Entre pais e filhos, há mais do que heranças.
Há um elo que atravessa gerações.



BEBA COM MODERAÇÃO

*Leia o QR CODE e confira o regulamento. Venda e consumo proibidos para menores de 18 anos. Promoção válida de 01/08/25 a 10/08/25 na compra da 2ª garrafa do mesmo rótulo, para rótulos selecionados. Imagem meramente ilustrativa.

**#ABRA
#aGARRAFA**

SABORES QUE CELEBRAM O LEGADO

O Dia dos Pais é uma oportunidade de celebrar histórias, ensinamentos e o legado que construímos juntos. E poucas coisas representam tão bem esses momentos quanto um bom churrasco em família, aquele ritual afetivo em que cada detalhe tem um valor especial, da escolha do corte à conversa ao redor da grelha.

Para homenagear quem sempre esteve presente com força, dedicação e sabedoria, reunimos rótulos selecionados para brindar em grande estilo. E, claro, não poderia faltar um toque de originalidade na sobremesa.

Que tal surpreender com um sorvete de vinho tinto?

Refrescante, elegante e com um sabor marcante, ele é a releitura perfeita para fechar o almoço com personalidade, do jeito que um bom pai merece.



SORVETE VINHO TINTO

Em uma panela, coloque 2 xícaras de vinho tinto seco com $\frac{1}{2}$ xícara (100 g) de açúcar e leve ao fogo médio até reduzir à metade. Reserve e deixe esfriar. Em uma tigela, bata 4 gemas com $\frac{1}{2}$ xícara (100 g) de açúcar até clarear. Aqueça 1 xícara de leite integral com 2 xícaras de creme de leite fresco até quase ferver. Misture aos poucos às gemas, mexendo sempre. Leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar levemente. Retire, peneire e adicione 1 pitada de sal, 1 colher de chá de baunilha e o vinho reduzido. Leve à geladeira por 4 horas. Bata em sorveteira ou congele, mexendo a cada 30 minutos.

Fazer churrasco também é uma forma de cuidar

É no acender da brasa, no ritual de temperar a carne, no controle do fogo e no ponto perfeito que muitos pais mostram, em silêncio, todo o carinho que têm.

Não precisa dizer muita coisa, o gesto fala mais alto. E cada reunião em volta da grelha vira uma memória construída em família.

Porque cozinhar é isso: é estar presente, dividir histórias e criar laços!

O churrasco, para muitos, é mais do que uma refeição. É legado. É tradição que passa de geração em geração, da mão que ensinou ao filho que aprende. E cada detalhe importa: a escolha da carne, o jeito de virar o



espeto, a conversa que acontece entre uma risada e outra. Pode ser com música no fundo, criançada correndo ou aquele silêncio confortável de quem está em casa.

O que importa mesmo é o momento, e o vinho que acompanha essa cena é só o toque final para brindar tudo isso.

Neste Dia dos Pais, que tal resgatar esse ritual?

Acender a brasa, abrir a garrafa, sentar à mesa. E celebrar com quem ensinou tanto, mesmo sem dizer uma palavra.

Porque cozinhar junto, assim como celebrar, não tem regra. Pode ser tinto com costela, rosé com legumes na grelha ou até espumante com pão de alho. O importante é estar à mesa, trocar histórias e manter vivo o legado que passa de pai pra filho, com fumaça no ar, sorriso no rosto e coração cheio.

No fim das contas, não é sobre o ponto da carne ou o rótulo do vinho. É sobre o tempo dedicado, o cuidado nos detalhes e o prazer de estar junto. É sobre fazer do simples algo memorável. E sobre brindar não só o pai que temos, mas tudo o que aprendemos com ele, até mesmo sem perceber.



MOLHO CHIMICHURRI CASEIRO

Já que o papo é churrasco, aqui vai uma dica especial pra impressionar na grelha! Misture 1/2 xícara de salsinha picada, 3 dentes de alho amassados, 1 colher de sopa de orégano seco, 1/2 colher de chá de pimenta calabresa, 1/2 xícara de azeite, 1/4 de xícara de vinagre e uma pitada de sal. Deixe descansar por pelo menos 30 minutos antes de servir. Vai bem com qualquer corte, e levanta até o humor da mesa.





ESPUMANTE ORFILA BRANCO DEMI SEC

Harmonização: ceviche de peixe, risoto de limão siciliano e salada de rúcula.

1ª garrafa | **R\$ 77,00**

2ª garrafa | **R\$ 46,20*** (40% OFF)



ESPUMANTE LA FIESTA BRUT BRANCO

Harmonização: iscas de peixe empanado, comida japonesa, caponata de berinjela.

1ª garrafa | **R\$ 77,00**

2ª garrafa | **R\$ 46,20*** (40% OFF)



ESPUMANTE LA FIESTA ROSÉ BRUT

Harmonização: bruschetta de tomate seco, capeletti de queijo ao molho pesto.

1ª garrafa | **R\$ 77,00**

2ª garrafa | **R\$ 46,20*** (40% OFF)

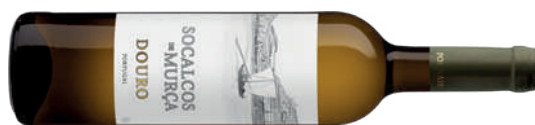


EZ ENCRUZILHADA CHARDONNAY 2021

Harmonização: queijo brie com damasco, ceviche e salada de mix de folhas.

1ª garrafa | **R\$ 69,00**

2ª garrafa | **R\$ 41,40*** (40% OFF)



SOCALCOS DE MURÇA DOC DOURO BRANCO 2022

Harmonização: bacalhau, saladas bem temperadas e carnes gordurosas.

1ª garrafa | **R\$ 169,00**

2ª garrafa | **R\$ 101,40*** (40% OFF)



SCHMITT 1919 RIESLING QBA LANDWEIN 2022

Harmonização: queijo cremoso, pratos levemente cozidos no vapor como peixes.

1ª garrafa | **R\$ 145,00**

2ª garrafa | **R\$ 87,00*** (40% OFF)

*Promoção válida de 01/08/25 a 10/08/25 para rótulos selecionados ou enquanto durarem os estoques. Consulte o regulamento na loja.



RETHINK RIESLING QBA 2022

Harmonização: risoto de cogumelos,
tilápia grelhada e frango ao limão.

1ª garrafa | **R\$ 177,00**

2ª garrafa | **R\$ 106,20*** (40% OFF)



JEAN JACQUES DOMINIQUE CHARDONNAY PAYS DOC 2022

Harmonização: gnocchi de batata,
recheado com ragu de pato.

1ª garrafa | **R\$ 183,00**

2ª garrafa | **R\$ 109,80*** (40% OFF)



VISTA ALEGRE VIURA DOCA RIOJA 2020

Harmonização: culinária asiática,
aperitivos, peixes e frutos do mar.

1ª garrafa | **R\$ 188,00**

2ª garrafa | **R\$ 112,80*** (40% OFF)



VISTA ALEGRE ROSÉ DOCA RIOJA 2021

Harmonização: bolinho de salmão,
e porção de camarão frito.

1ª garrafa | **R\$ 116,00**

2ª garrafa | **R\$ 69,60*** (40% OFF)



SAINT-MARC VIN DE FRANCE ROSÉ 2022

Harmonização: risoto de camarão, isca
de peixe empanado e salada de rúcula.

1ª garrafa | **R\$ 125,00**

2ª garrafa | **R\$ 75,00*** (40% OFF)



LORCA FANTASIA EL MIRADOR CRIOLLA 2022/2023

Harmonização: tábua de frios ou risoto
de queijo brie com aspargos.

1ª garrafa | **R\$ 126,00**

2ª garrafa | **R\$ 75,60*** (40% OFF)



MILLSTREAM ROSÉ 2020

Harmonização: frutos do mar, peixes e petiscos.

1ª garrafa | **R\$ 148,50**

2ª garrafa | **R\$ 89,10*** (40% OFF)



VISTA ALEGRE FINCAS SELECCION ESPECIAL 2020

Harmonização: carne vermelha assada, risoto de calabresa e isca de carne.

1ª garrafa | **R\$ 82,00**

2ª garrafa | **R\$ 49,20*** (40% OFF)



MONTE DO ESTEVALINHO 2021

Harmonização: Conchiglione de calabresa ao molho vermelho, lasanha ou parmeggiana.

1ª garrafa | **R\$ 85,00**

2ª garrafa | **R\$ 51,00*** (40% OFF)



LORCA CABERNET SAUVIGNON 2023/2024

Harmonização: carnes vermelhas grelhadas e queijos maduros.

1ª garrafa | **R\$ 97,00**

2ª garrafa | **R\$ 58,20*** (40% OFF)



LORCA BONARDA 2024

Harmonização: pratos à base de berinjela, ou hambúrgueres e sanduíches, queijo gouda, brie e havarti.

1ª garrafa | **R\$ 97,00**

2ª garrafa | **R\$ 58,20*** (40% OFF)



EZ ENCRUZILHADA DO SUL TERROIR PINOT NOIR 2023

Harmonização: salmão assado ao molho de maracujá e pernil ao molho de laranja.

1ª garrafa | **R\$ 109,00**

2ª garrafa | **R\$ 65,40*** (40% OFF)

*Promoção válida de 01/08/25 a 10/08/25 para rótulos selecionados ou enquanto durarem os estoques. Consulte o regulamento na loja.



EZ ENCRUZILHADA DO SUL TERROIR TANNAT 2021

Harmonização: churrasco, carne assada com batatas, azeite e ervas ou feijoada.

1ª garrafa | **R\$ 109,00**

2ª garrafa | **R\$ 65,40*** (40% OFF)



SAINT-MARC VIN DE FRANCE ROUGE 2022

Harmonização: quiche de três queijos, lombo assado e massas ao molho branco.

1ª garrafa | **R\$ 117,00**

2ª garrafa | **R\$ 70,20*** (40% OFF)

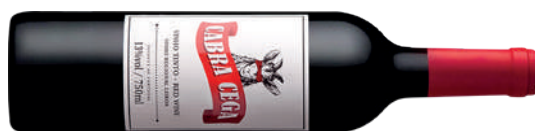


FORAL DE LISBOA TINTO 2019

Harmonização: risoto de parmesão, leitão assado ou massas ao molho 4 queijos.

1ª garrafa | **R\$ 120,00**

2ª garrafa | **R\$ 72,00*** (40% OFF)

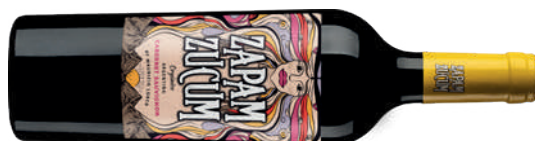


CABRA CEGA TINTO 2021

Harmonização: carnes vermelhas, bacalhau ao forno.

1ª garrafa | **R\$ 123,00**

2ª garrafa | **R\$ 73,80*** (40% OFF)



ZAPAM ZUCUM CABERNET SAUVIGNON ORGÂNICO 2019

Harmonização: massa ao molho sugo, carne assada e strogonoff de frango.

1ª garrafa | **R\$ 124,00**

2ª garrafa | **R\$ 74,40*** (40% OFF)



CAP MED IGP MÉDITERRANÉE ROUGE 2021

Harmonização: peito de pato, filé mignon ao molho de pimenta ou ratatouille.

1ª garrafa | **R\$ 139,00**

2ª garrafa | **R\$ 83,40*** (40% OFF)



**CAVALIERI REALI BARDOLINO
D.O.C. 2021**

Harmonização: Fettucelle com ragú de cordeiro.

1ª garrafa | **R\$ 140,00**

2ª garrafa | **R\$ 84,00*** (40% OFF)



**LORCA FANTASIA CABERNET
FRANC 2024**

Harmonização: galeto assado, pizza dois queijos e massas ao molho branco.

1ª garrafa | **R\$ 145,00**

2ª garrafa | **R\$ 87,00*** (40% OFF)



**LORCA FANTASIA CABERNET
SAUVIGNON 2022/2023/2024**

Harmonização: medalhão na manteiga, ou strogonoff de carne.

1ª garrafa | **R\$ 145,00**

2ª garrafa | **R\$ 87,00*** (40% OFF)



*Promoção válida de 01/08/25 a 10/08/25 para rótulos selecionados ou enquanto durarem os estoques. Consulte o regulamento na loja.



MILLSTREAM PINOTAGE 2020

Harmonização: filé mignon ao molho madeira, pizza quatro queijos ou risoto de parmesão.

1ª garrafa | **R\$ 148,50**

2ª garrafa | **R\$ 89,10*** (40% OFF)



LEALE SALICE SALENTINO DOP 2020

Harmonização: filé ao molho madeira, costela bovina e queijos amarelos.

1ª garrafa | **R\$ 155,00**

2ª garrafa | **R\$ 93,00*** (40% OFF)



VALMADURO SYRAH 2019

Harmonização: carne bovina assada com batatas, strogonof de carne ou filé mignon ao molho madeira.

1ª garrafa | **R\$ 159,00**

2ª garrafa | **R\$ 95,40*** (40% OFF)



TALL HORSE SHIRAZ 2020

Harmonização: costela bovina, tabua de queijos e pizza dois queijos.

1ª garrafa | **R\$ 169,20**

2ª garrafa | **R\$ 101,52*** (40% OFF)



TALL HORSE CABERNET SAUVIGNON 2020

Harmonização: picanha assada e costela bovina.

1ª garrafa | **R\$ 169,20**

2ª garrafa | **R\$ 101,52*** (40% OFF)



TALL HORSE MERLOT 2020

Harmonização: massas ao molho branco, medalhão de frango com bacon e pizza 4 queijos.

1ª garrafa | **R\$ 169,20**

2ª garrafa | **R\$ 101,52*** (40% OFF)



TALL HORSE PINOTAGE 2020

Harmonização: pizza quatro queijos, medalhão ao molho madeira e risoto de parmesão.

1ª garrafa | **R\$ 169,20**

2ª garrafa | **R\$ 101,52*** (40% OFF)



VISTA ALEGRE CRIANZA DOÇA RIOJA 2019

Harmonização: capeletti de carne ao molho rosé e strogonoff de filé mignon.

1ª garrafa | **R\$ 184,00**

2ª garrafa | **R\$ 110,40*** (40% OFF)



ABRIENDO CAMINOS RED BLEND 2021

Harmonização: carnes grelhadas, queijos leves, tapas espanholas e guisado.

1ª garrafa | **R\$ 217,00**

2ª garrafa | **R\$ 130,20*** (40% OFF)



VISTA ALEGRE RESERVA DOÇA RIOJA 2017

Harmonização: risoto de queijo ou ravioli de carne ao molho bolonhesa.

1ª garrafa | **R\$ 239,00**

2ª garrafa | **R\$ 143,40*** (40% OFF)



DÃO MEIA SERRA JAEN 2018

Harmonização: bacalhau ao Zé do Pipo, leitão a bairrada e também, arroz de bacalhau.

1ª garrafa | **R\$ 250,00**

2ª garrafa | **R\$ 150,00*** (40% OFF)



BELTZ GRAN RESERVA CARIGNAN 2022

Harmonização: frango assado com batatas e ervas e pernil com barbecue.

1ª garrafa | **R\$ 257,00**

2ª garrafa | **R\$ 154,20*** (40% OFF)

*Promoção válida de 01/08/25 a 10/08/25 para rótulos selecionados ou enquanto durarem os estoques. Consulte o regulamento na loja.



BELTZ GRAN RESERVA PETIT VERDOT 2022

Harmonização: filé mignon com bacon ao molho madeira e massa ao molho branco.

1ª garrafa | **R\$ 257,00**

2ª garrafa | **R\$ 154,20*** (40% OFF)



QP TOURIGA NACIONAL PREMIUM 2019

Harmonização: queijos amarelos, medalhão com bacon e pizza portuguesa.

1ª garrafa | **R\$ 316,00**

2ª garrafa | **R\$ 189,60*** (40% OFF)



QP ARAGONEZ PREMIUM 2019

Harmonização: bacalhau grelhado ou javali com batatas assada.

1ª garrafa | **R\$ 316,00**

2ª garrafa | **R\$ 189,60*** (40% OFF)



VIÑA PEÓN MENCÍA DE AMANDI 2021

Harmonização: carnes assadas, como cordeiro ou javali ou queijos curados.

1ª garrafa | **R\$ 327,00**

2ª garrafa | **R\$ 196,20*** (40% OFF)



BARBARESCO DOCG LE OPERE 2018

Harmonização: risoto de parmesão com medalhão de filé mignon.

1ª garrafa | **R\$ 386,00**

2ª garrafa | **R\$ 231,60*** (40% OFF)



LA CROIX CUVÉE LO PAIRE 2015

Harmonização: bife de novilho com risoto de parmesão.

1ª garrafa | **R\$ 468,00**

2ª garrafa | **R\$ 280,80*** (40% OFF)



**VIÑA PEÓN SELECCIÓN D'FRIS
AMANDI 2021**

Harmonização: carnes assadas, como cordeiro ou javali ou queijos curados.

1ª garrafa | **R\$ 519,00**

2ª garrafa | **R\$ 311,40*** (40% OFF)



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA
DOCG VILLA FURA 2018**

Harmonização: risoto de gorgonzola e ravioli de carne, abobrinha e manjeriço.

1ª garrafa | **R\$ 560,00**

2ª garrafa | **R\$ 336,00*** (40% OFF)



**CHÂTEAU LES GRANDS CHÊNES
AOC 2018**

Harmonização: filé au poivre, filé mignon ao molho madeira.

1ª garrafa | **R\$ 599,00**

2ª garrafa | **R\$ 359,40*** (40% OFF)



**LE SPINAIE BRUNELLO DI
MONTALCINO DOCG 2017**

Harmonização: carnes vermelhas de caça, queijo pecorino e parmigiano.

1ª garrafa | **R\$ 650,00**

2ª garrafa | **R\$ 390,00*** (40% OFF)



**VISCONDE DE BORBA
GARRAFEIRA 2017**

Harmonização: carne vermelha, chocolate e queijos.

1ª garrafa | **R\$ 950,00**

2ª garrafa | **R\$ 570,00*** (40% OFF)

A NOVA PAIXÃO DAS REDES

Se você ficou mais de cinco minutos nas redes sociais nas últimas semanas, com certeza ele apareceu por aí: vermelho, brilhante, suculento e simplesmente irresistível. Sim, estamos falando do novo crush das redes: o Morango do Amor.

Inspirado na clássica maçã do amor das festas juninas, esse doce virou hit com uma fórmula infalível: morango fresco, brigadeiro branco e uma casquinha crocante de caramelo.

Resultado?

Uma avalanche de cliques, curtidas de dar água na boca e um sucesso tão grande que desbancou até a tradicional maçã do amor como a estrela das quermesses (e do feed).

Mas por que tanto sucesso?

O combo é certo: visual fotogênico, sabor nostálgico e aquele **QUÊ** de novidade que a internet ama. A febre começou com vídeos no TikTok e no Reels mostrando receitas caseiras e versões gourmet.



Em questão de dias, o morango caramelizado estava em tudo quanto é canto, de docerias estilosas até o seu grupo da família no WhatsApp. E é claro que a gente não ia ficar de fora dessa. Afinal, se tem morango, tem vinho. E se tem vinho... tem match perfeito.

Na V&P São Caetano, a sommelière Mari Lúcio entrou na trend e trouxe dicas de harmonização que transformaram o doce queridinho da internet em uma experiência completa, com direito a brinde e tudo.

Bora conferir?

A primeira sugestão da Mari é para quem gosta de um sabor mais doce e envolvente: o Korta Sweet Wine Sauvignon Blanc. Ele tem aquele toque frutado que abraça o brigadeiro e deixa o caramelo ainda mais interessante. Se é doce que você gosta, essa sugestão é perfeita.

Agora, se você prefere equilibrar o açúcar com uma bebida mais fresca



e com aquela acidez na medida certa, vai amar o Rodestiu Cava Demi-Sec, um espumante espanhol que brinca com o contraste de texturas e sabores.

A acidez da Cava destaca ainda mais o sabor do morango e dá leveza à combinação.

Você pode confira o vídeo na integra [clikando aqui](#).

Ou, se preferir, fale pessoalmente com a Mari na V&P São Caetano, ela vai adorar te receber!

Mas calma que tem mais!

Se você curte um rosé delicado, com aquele fundinho de doçura que abraça o paladar, a dica é ir de Lorca Fantasia El Mirador Criolla, um rótulo argentino leve, elegante e super aromático. Ele combina perfeitamente com a crocância da casquinha caramelizada e ainda realça o frescor e a doçura natural do morango. É uma daquelas harmonizações que surpreendem e encantam já no primeiro gole.

Agora, se a ideia é destacar o morango com sofisticação e um toque de frescor refinado, a Mari compartilha sua escolha pessoal: o EZ Rosé Brut Método Champenoise. Produzido no Brasil com o método tradicional de fermentação na garrafa, esse espumante é cheio de classe, com bolhas finíssimas, acidez equilibrada e um perfil aromático que valoriza cada camada do morango.

Então, da próxima vez que o Morango do Amor aparecer no seu feed, você já sabe: prepare a câmera, escolha seu vinho e aproveite.



EZ BRUT ROSÉ MÉTODO CHAMPENOISE

Um espumante autêntico com uma fascinante perlage, e boa intensidade.

AROMAS



Torrefação



Frutas vermelhas



Morango maduro

MODO DE PREPARO

Brigadeiro Branco

Em uma panela, leve ao fogo baixo todos os ingredientes mexendo sempre até ferver. Cozinhe por mais 10 minutos, até atingir o ponto de brigadeiro mole. Transfira para um refratário e deixe esfriar por 4 horas.

Montagem dos Morangos

Lave bem os morangos e seque com papel-toalha. Com o brigadeiro frio, envolva cada morango com uma camada fina do doce e espete um palito. Reserve.

Calda

Em outra panela, misture o açúcar, a água e o vinagre. Leve ao fogo médio sem mexer e cozinhe até atingir o ponto de bala dura (aprox. 150 °C).

Dica: Pingue um pouco da calda em água fria. Se formar uma bolinha dura, está no ponto!

Com a calda quente, mergulhe os morangos um a um, girando para cobrir bem. Deixe secar sobre papel-manteiga até formar a casquinha crocante e brilhante.



INGREDIENTES

MORANGOS

- 10 morangos higienizados e secos

BRIGADEIRO BRANCO

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1/2 xícara de leite em pó
- 1 colher de sopa rasa de manteiga sem sal

CALDA DE CARAMELO

VERMELHO

- 2 xícaras (chá) e meia de açúcar
- 1 xícara (chá) e meia de água
- 2 colheres (sopa) de vinagre
- 10 gotas de corante alimentício em gel vermelho



DESCOMPLICA V&P***Posso guardar vinho pela metade?***

SIM, você pode guardar vinho pela metade, mas com alguns cuidados.

Após aberto, o vinho começa a oxidar ao entrar em contato com o ar, o que muda seus aromas e sabores com o tempo. O ideal é tampar bem (com a própria rolha ou uma tampa hermética) e guardar na geladeira, mesmo que seja tinto. Desta forma, você desacelera o processo de oxidação e consegue aproveitar melhor depois.

Tintos duram de 2 a 3 dias; brancos e rosés, até 4. Espumantes perdem o gás mais rápido, mas há tampas específicas que ajudam a preservar.

Dica final: se quiser prolongar ainda mais, use uma bomba a vácuo. Seu vinho vai te agradecer na próxima taça.



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

LEGADO

O tempo transformado em memória

Fazendo jus à nossa campanha deste ano, escolhemos falar sobre o que realmente permanece: **O LEGADO.**

Assim como acontece com os grandes vinhos, legado é tempo. É história. É transformação. É aquilo que se constrói gota a gota, safra após safra, com paciência, resiliência e propósito. É o que continua, mesmo quando já não estivermos mais aqui.

Quando penso no meu pai, vejo nele um vinho raro, desses que o tempo não desgasta, apenas aperfeiçoa. Um homem que aprendeu, na prática, que não há herança maior do que ensinar pelo exemplo. Que quem tem coragem atravessa qualquer deserto, qualquer crise, qualquer vendaval. E atravessa com fé, dignidade, cabeça erguida. E, acima de tudo, com humildade.



*Meu pai enfrentou tempestades sem perder a direção, e me ensinou que o **MAIOR** legado é seguir com fé, coragem e humildade.”*

Por isso, o vinho da vez não poderia ser outro: Amarone.

Um rótulo que carrega em si uma simbologia potente. Feito de uvas desidratadas, que passaram por um processo rigoroso, quase brutal. Mas que, no final, entregam elegância, intensidade e uma força comovente. Amarone é vinho de quem venceu a vida e transformou cicatriz em medalha. Você irá acompanhar mais detalhes no nosso vinho do mês.

Agora se você é pai de primeira viagem, um Cabernet Sauvignon ou Merlot pode ser o início ideal. Mais descomplicado, mas já com estrutura e presença, essa linha do Mauricio Lorca é ideal.

Se está no segundo filho, vá de Malbec, encorpado, marcante, como quem já entendeu que educar é amar com firmeza e doçura.



LORCA FANTASÍA
CABERNET SAUVIGNON
2022

Coloração vermelho rubi intenso. Em boca é frutado com acidez média e bastante persistente.

AROMAS



Morango



Amora



Ameixa

Terceiro filho?

Aí, meu amigo, só um Champagne safrado. Porque quem encara três filhos sabe que cada pequena conquista é um brinde à vida. E nesse quesito, Bernard Remy é pura arte.

Ah, e se dois deles forem gêmeos, prepare algo à altura: um Porto com mais de 20 anos ou um Bourgogne de Labry, para brindar a dupla jornada com classe e bom humor. Porque sabemos: não é fácil criar dois de uma só vez.

Por isso, legado não é sobre bens. Legado é sobre presença, amor, disciplina, fé e coragem de mostrar, todos os dias, que nossos filhos merecem herdar o nosso melhor.

É feito também de paciência nos dias difíceis, de escuta atenta, de histórias contadas antes de dormir.

É o que fica quando a pressa passa, quando o tempo assenta, quando eles crescem e lembram, com carinho, do que fomos, e do que ensinamos a ser.



CHAMPAGNE BERNARD REMY PRESTIGE

Envelhecido 5 anos nas caves, com uma complexidade única. Em boca, é elegante e aveludado.

AROMAS



Pêssego em calda



Damasco



Notas tostadas

Quatro filhos ou mais?

Não há conversa! É hora de um Grand Cru. Château Margaux, Latour, ou qualquer outro que te lembre que você não é só pai, é patrimônio histórico da sua linhagem. Um homem que construiu raízes, cultivou valores e amadureceu com o tempo, como os vinhos mais nobres da história.

Neste Dia dos Pais, fica aqui um convite sincero: Olhe para o que realmente importa. Mais do que abrir um rótulo especial ou trocar presentes, abra espaço para conversas com quem nos ensinou a viver. Com quem esteve ao nosso lado nos tropeços e nas vitórias. Aos pais biológicos, aos de alma, aos que nos levantaram com um simples olhar e disseram: Vai. Você é mais forte do que pensa.

Abra as memórias. Resgate histórias. Dê aquele abraço que tantas vezes deixamos para depois. Porque o “depois” sabemos bem, pode não existir.

Feliz Dia dos Pais. Com afeto e, claro, com muito vinho.



CHÂTEAU LARCIS DUCASSE PREMIER GRAND CRU CLASSÉ B 2017

Este vinho é surpreendente, com uma entrada marcante e um final longo e aveludado.

AROMAS



Frutas vermelhas



Especiarias



Toques terrosos

RUMO AO BERÇO DOS VINHOS DA ITÁLIA

Um presente à altura de grandes histórias



Algumas datas merecem ser celebradas com mais profundidade. E quando o momento pede mais que um brinde, pede presença, memória e significado, e um vinho especial se faz necessário.

Nesta edição de Dia dos Pais, fomos até o coração do Vêneto, no norte da Itália, para descobrir um rótulo que carrega não apenas sabor, mas tempo, tradição e intensidade emocional. Entre colinas antigas e vinhedos que parecem pinturas vivas, encontramos

o Amarone Della Valpolicella DOCG Villa Fura 2018. Um vinho poderoso, expressivo e com uma alma tão forte quanto a daqueles que homenageamos nesta data.

Sim, é um rótulo com valor agregado, acima dos **R\$200**, mas garantimos: é um investimento em sensações, em presença e em tudo que realmente importa. Um presente à altura dos pais que são heróis silenciosos, mestres de paciência e guardiões de histórias.

AMARONE

DELLA VALPOLICELLA DOCG VILLA FURA

SAFRA

2018

REGIÃO

Valpolicella

PAÍS

Itália

PRODUTOR

Villa Fura

HARMONIZAÇÃO

Este rótulo vai bem com raviolli de carne, risoto de gorgonzola e espagete com molho de queijo.



AROMAS



Frutas negras em compota



Notas de chocolate amargo



Especiarias

AMADURECIMENTO

18 meses em barricas de carvalho francês e americano

R\$560,00*

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

“ A elegância de um clássico que desafia o tempo e conquista cada gole com intensidade e alma”.

O NASCIMENTO DE UMA LENDA

O segredo por trás de um dos maiores vinhos da Itália

Para nascer Amarone, é preciso tempo. E tempo, neste caso, é sinônimo de transformação. As uvas Corvina, Rondinella e Molinara são colhidas apenas no ponto exato de maturação e, em vez de irem diretamente à vinificação, passam por um processo ancestral: o appassimento.

Durante 90 a 120 dias, elas descansam sobre esteiras de palha, perdendo água lentamente e concentrando tudo o que há de mais nobre: açúcares, taninos, cor e alma.

O resultado?

Um vinho imponente, que fala com profundidade e deixa rastro.

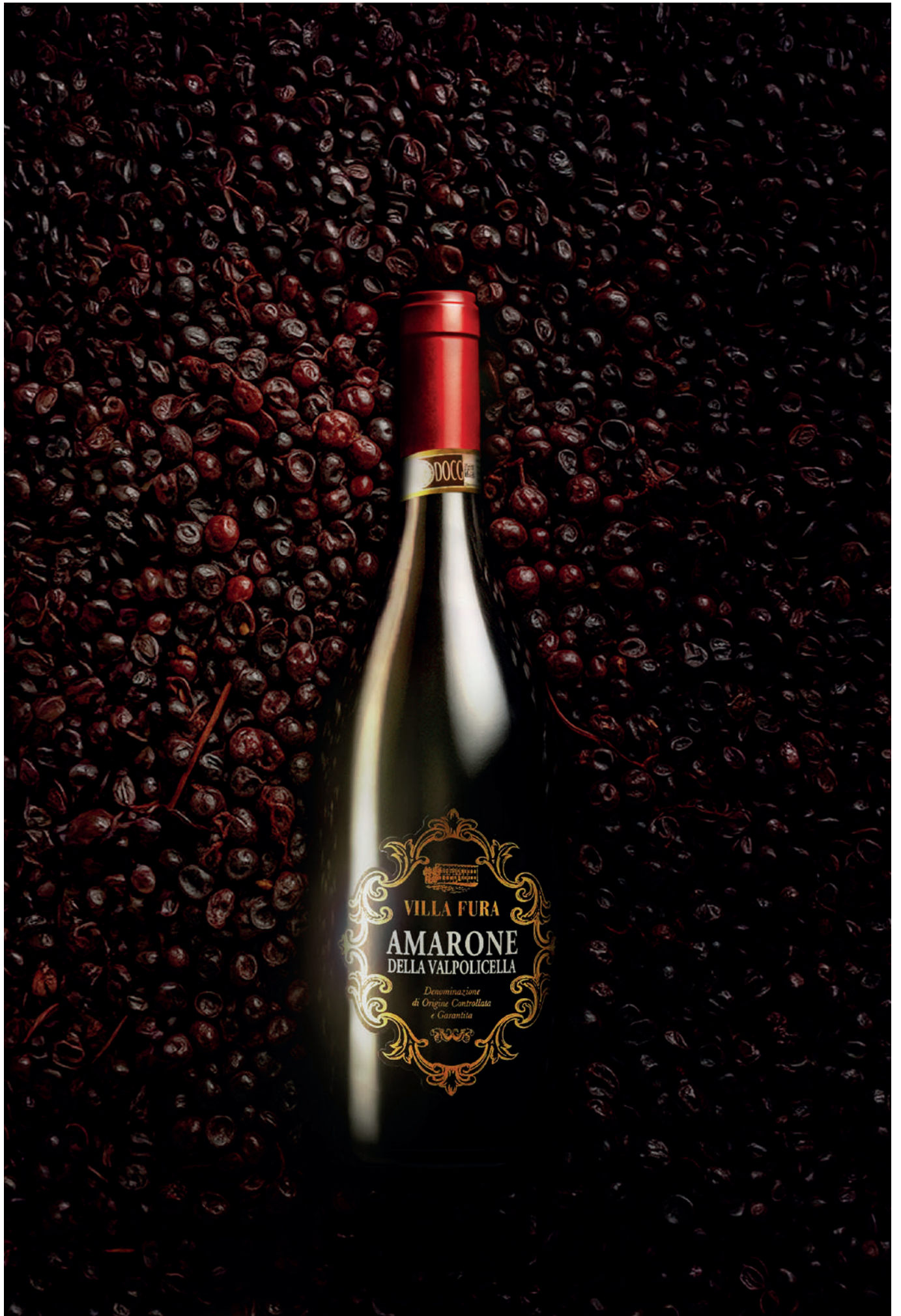


VOCÊ SABIA?

O Amarone surgiu de um suposto erro. O Recioto é tradicionalmente, um vinho doce, elaborado a partir de uvas passificadas.

No entanto, em um caso específico, a fermentação seguiu além do previsto, convertendo todos os açúcares em álcool.

O resultado foi surpreendente: um vinho seco, encorpado e extraordinariamente potente. Assim nasceu o Amarone, um acaso feliz que deu origem a uma das maiores joias da enologia mundial.



VILLA FURA
AMARONE
DELLA VALPOLICELLA

*Denominazione
di Origine Controllata
e Garanzia*

UMA OBRA SENSORIAL

NOTAS DE AROMAS E SABORES

VISUAL

Rubi profundo, com reflexos granada, um sinal de evolução e estrutura.

EM BOCA

Envolvente com taninos macios, e uma acidez que sustenta seu frescor, apesar da opulência. Puro veludo com final longo e persistente.

HARMONIZAÇÕES

Costela assada com ervas, carré de cordeiro ao alecrim, queijos curados como Parmigiano ou Grana Padano, e clássicos italianos como ravioli de ossobuco ao molho demi-glace. Ou apenas uma taça, boa música e pensamentos que pedem silêncio.



AROMAS



Ameixa seca



Cereja preta



Figo



Chocolate amargo



Alçaçuz



Café torrado



Tabaco



Especiarias

MODO DE PREPARO

- Limpe o carré retirando o excesso de gordura, se necessário, e deixe os ossos limpos para uma apresentação bonita
- Tempere com sal, pimenta, o alho amassado e um ramo de alecrim.
- Aqueça uma frigideira com o azeite e sele o carré em fogo alto por cerca de 2 minutos de cada lado, até dourar bem.
- Reserve enquanto prepara a crosta.

CROSTA DE ERVAS:

- Em uma tigela, misture o pão ralado, o parmesão, salsinha, alecrim, raspas de limão, mostarda, manteiga e o azeite.
- Misture com as mãos até formar uma farofa úmida e aromática.

MONTAGEM E FORNO:

- Preaqueça o forno a 200 °C.
- Coloque o carré em uma assadeira com os ossos voltados para baixo.
- Pressione a crosta sobre a parte superior do carré, formando uma camada generosa.
- Leve ao forno por 20 a 25 minutos, até a crosta ficar dourada e a carne no ponto rosado.

***Sugestão de acompanhamento***

Sirva com um purê de batata rústico bem cremoso, legumes assados no forno ou uma salada morna de folhas verdes com nozes.





CHILE

HISTÓRIA

Mergulhe na história
do nosso produtor

VINÍCOLA

Conheça os segredos
por trás da vinícola

PORTFÓLIO

Deguste a linha completa
da Korta Wines



KORTA WINES

Tradição, cultura e excelência no Maule

Fundada em 1997 pela família Korta Bucarey, de origem basca, a vinícola Korta Wines é hoje um dos maiores expoentes do Vale de Sagrada Familia, no coração do Maule, Chile.

A família, que atuava na fruticultura, trouxe para o mundo do vinho sua tradição, disciplina e amor pela terra, transformando uvas em verdadeiras obras de arte líquida. Localizada no histórico Fundo Santa Ana de Peteroa, terra que carrega a memória do lendário cacique Lautaro, a vinícola respira ancestralidade, resistência e conexão com a natureza.



O LEGADO BASCO

Ser Basco significa carregar uma das culturas mais antigas da Europa, com raízes profundas entre o norte da Espanha e o sudoeste da França. O povo basco é conhecido por seu idioma milenar, o Euskera, sua gastronomia premiada, amor pela terra e pela excelência em tudo que faz.

Na Korta Wines, esse DNA se traduz em vinhos autênticos, produzidos com rigor, paixão e respeito absoluto pelo terroir.



TERROIR ÚNICO DO VALE DE SAGRADA FAMILIA

O Vale de Sagrada Familia oferece condições excepcionais: clima mediterrâneo, brisas frescas do Pacífico, solos ricos em minerais e um equilíbrio perfeito entre dias quentes e noites frias. Essas condições permitem que a Korta cultive uvas que expressam pureza, equilíbrio e tipicidade, resultando em vinhos vibrantes, elegantes e com identidade marcante.





FILOSOFIA KORTA

A Korta Wines é uma vinícola 100% familiar, que controla cada etapa do processo, desde o vinhedo até a garrafa. Seu compromisso é produzir vinhos que refletem o terroir, respeitando a natureza e mantendo um equilíbrio entre tradição e inovação.

Muito além do vinho, visitar a Korta é vivenciar história, cultura e sabor em um só lugar. A vinícola oferece tours guiados, degustações harmonizadas, passeios pelos vinhedos e uma imersão completa no coração do Maule.

A vinícola trabalha com variedades clássicas e também aposta em uvas raras, oferecendo diversidade e exclusividade como Grosse Merille, uma casta



raríssima, praticamente extinta no mundo, que a Korta resgatou.

Com origem francesa, essa uva entrega vinhos de corpo médio, boa acidez, taninos suaves e aromas de frutas negras, ervas e um leve toque terroso, um verdadeiro tesouro!

KORTA SELECCIÓN ESPECIAL

GROSSE MÉRILLE

SAFRA

2023

REGIÃO

Valle Central

PAÍS

Brasil

PRODUTOR

Chile

HARMONIZAÇÃO

Carne suína,
massas e tábua
de frios



AROMAS



Framboesa



Cereja



Flores brancas

AMADURECIMENTO

Tanques de aço inox

R\$ 199*

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



Um tinto raro, vibrante e sem maquiagem. Pura fruta, frescor e identidade em cada taça”.



KORTA K PREMIUM 2019

Um vinho frutado com taninos rústicos e potentes, alta acidez e bastante persistente. Coloração vermelho rubi intenso com tons violáceos.

750 ml

R\$ 899,00



ADE KORTA LIMITED EDITION 2017

Um vinho de coloração vermelho rubi intenso. É frutado e potente com taninos rústicos, acidez alta e boa persistência.

750 ml

R\$ 543,00



KORTA RESERVA DE FAMILIA PREMIUM 2021

Um blend chileno de corpo intenso e profundo. Aromas de especiarias com frutas vermelhas maduras.

750 ml

R\$ 298,00



BELTZ GRAN RESERVA CARIGNAN 2022

De coloração vermelho rubi intenso com tons violáceos apresenta aromas de frutas negras maduras com notas de pimenta.

750 ml

R\$ 257,00

**BELTZ GRAN RESERVA PETIT
VERDOT 2022**

Aromas de frutas negras maduras com notas de especiarias doces. Em boca é frutado com taninos potentes e macios.

750 ml

R\$ 257,00

**KORTA SELECCION ESPECIAL
GROSSE MÉRILLE 2023**

Em boca é leve, delicado, com taninos suave. Tem uma excelente acidez e doçura equilibrada e fresco.

750 ml

R\$ 199,00

**KORTA BARREL SELECTION
GRAN RESERVA CABERNET
SAUVIGNON 2022**

Em boca tem bom volume e taninos com personalidade.

750 ml

R\$ 169,00

**KORTA BARREL SELECTION
GRAN RESERVA CABERNET
FRANC 2022**

Um vinho frutado com taninos macios, acidez média e persistente.

750 ml

R\$ 169,00

**KORTA BARREL SELECTION
GRAN RESERVA PETIT VERDOT
2022**

No paladar é potente com taninos rústicos, acidez alta e persistente.

750 ml

R\$ 169,00

**KORTA BARREL SELECTION
GRAN RESERVA SYRAH 2022**

Coloração vermelho rubi intenso com aromas de figo e ameixa com notas de pimenta preta.

750 ml

R\$ 169,00



KORTA BARREL SELECTION GRAN RESERVA CARMÉNÈRE 2022

Um vinho frutado com taninos rústicos, acidez alta e persistente.

750 ml

R\$ 169,00



KORTA BARREL SELECTION GRAN RESERVA MERLOT 2022

Com aromas que combina frutas frescas e ameixas maduras. Em boca é leve, fresco e frutado com taninos suaves.

750 ml

R\$ 169,00

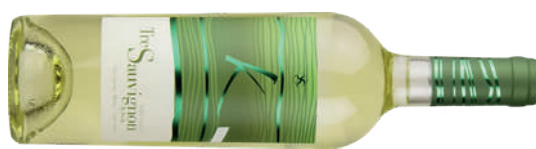


KORTA IRUNE 2024

Um vinho branco diferente, com aromas de frutas tropicais, como abacaxi e maracujá, com notas florais. Em boca é fresco e frutado.

750 ml

R\$ 130,00



KORTA TRESAUVIGNON 2024

Um vinho com complexidade na gama aromática, destacando notas de cítricas agradáveis. Equilibrado e fresco com final elegante e sedutor.

750 ml

R\$ 130,00



KORTA SWEET WINE SAUVIGNON BLANC 2024

Aromas de flores com notas de rosa e casca de laranja. Em boca é adocicado, com uma acidez leve e final agradável.

750 ml

R\$ 130,00



KORTA RESERVA SELECTED VINEYARD CHARDONNAY 2024

De coloração amarelo com reflexos dourados apresenta aromas de frutas brancas tropicais.

750 ml

R\$ 130,00



KORTA RESERVA SELECTED VINEYARD ROSÉ PETIT VERDOT 2024

Com um sofisticado tom rosa pálido, no nariz é intenso, frutado e perfumado.

750 ml

R\$ 130,00

KORTA RESERVA SELECTED VINEYARD CABERNET SAUVIGNON 2023

No paladar é equilibrado, com taninos macios e persistência média.

750 ml

R\$ 130,00

KORTA RESERVA SELECTED VINEYARD CARMÉNÈRE 2023

Aromas de frutas maduras e notas de caramelo. Em boca é frutado com taninos rústicos, acidez alta e persistente.

750 ml

R\$ 130,00

KORTA RESERVA SELECTED VINEYARD MALBEC 2022

Apresenta aromas de frutas negras maduras. Em boca é frutado com taninos intensos, acidez alta e persistente.

750 ml

R\$ 130,00

KORTA RESERVA SELECTED VINEYARD SYRAH 2023

De coloração vermelho rubi intenso, este vinho é frutado com taninos macios, acidez média com boa persistência.

750 ml

R\$ 130,00

KORTA RESERVA SELECTED VINEYARD MERLOT 2023

Um vinho jovem com tonalidade vermelho cereja, límpido e brilhante. No paladar é suave e equilibrado.

750 ml

R\$ 130,00



KORTA RESERVA SELECTED VINEYARD PINOT NOIR 2024

Coloração vermelho rubi com aromas de frutas vermelhas frescas. Em boca é bastante frutado com taninos macios.

750 ml

R\$ 130,00



K42 CHARDONNAY 2024

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

750 ml

R\$ 89,00



K42 SAUVIGNON BLANC 2024

De coloração amarelo com tons esverdeados e aromas de frutas cítricas. Em boca é frutado e refrescante com alta acidez.

750 ml

R\$ 89,00



K42 ROSÉ 2022

Aroma intensamente frutado com notas cítricas frescas. Na boca boa acidez, refrescante, leve com acabamento nítido e harmonioso.

750 ml

R\$ 89,00



K42 SYRAH 2022

De cor vermelha com leves tons violetas apresenta aromas de frutas negras com notas de especiarias doces. No paladar remete a ameixas com uma acidez média.

750 ml

R\$ 89,00



K42 CAMÉNÈRE 2021

Coloração vermelho com tons violáceos e aromas de morango e cereja com notas herbáceas. Em boca é frutado com acidez alta e persistente.

750 ml

R\$ 89,00

**K42 MERLOT 2022**

Coloração vermelho rubi apresenta aromas de framboesa e cereja. Em boca é bastante frutado e leve acidez média e bastante persistente.

750 ml

R\$ 89,00

**K42 CABERNET SAUVIGNON 2022**

Aromas de morango e framboesa. Em boca é bastante frutado com frescor, acidez média e boa persistência.

750 ml

R\$ 89,00

**K42 CABERNET SAUVIGNON 2022**

Cor vermelho rubi bem brilhante, aromas de frutas vermelhas, corpo médio, acidez média, taninos e álcool delicado.

375 ml

R\$ 39,90



BRUNCH, SELFIES E PET NAT

COMO A GERAÇÃO Z ESTÁ REDEFININDO O CONSUMO DE VINHOS NO MUNDO

Se antes o vinho era sinônimo de longos jantares à luz de velas, taças tilintando entre brindes formais e discursos elaborados, a Geração Z chegou para virar a mesa, e por pouco, não a taça (só não quebram porque ela é eco-friendly, claro).

Hoje, o vinho não vive mais apenas nas noites sofisticadas. Ele acorda cedo, aparece em brunches descomplicados, encontros solares e momentos que cabem tanto no tempo quanto no feed. A mudança é cultural, sim, mas também econômica e está transformando profundamente o mercado global da bebida.







Do vinho das 20h ao vinho das 11h

A formalidade, para a Geração Z, soa quase como uma gafe, algo deslocado, ultrapassado. Essa turma valoriza experiências autênticas, estéticas e, acima de tudo, instantaneamente compartilháveis. Em vez de jantares longos e engessados, preferem cafés descolados com neon na parede, rooftops iluminados por cordões de LED, piqueniques urbanos com toalhas xadrez e filtros vintage, brunches que misturam avocado toast com panquecas fofinhas, ovos mexidos cremosos e, claro, uma taça de vinho perfeitamente posicionada na foto.

Mas não qualquer vinho. Esqueça os rótulos clássicos e conservadores. Os queridinhos da vez são os espumantes descolados e de baixa intervenção, como os Pet-Nats naturais, os vinhos laranjas fermentados com as cascas, rosés secos com identidade e brancos refrescantes com acidez vibrante. Rótulos que fogem



do óbvio, muitas vezes de pequenas vinícolas, com design moderno e storytelling que conecta. Vinho, aqui, é extensão do lifestyle, leve, solar, criativo e com uma pitada de irreverência.

O ato de abrir uma garrafa deixou de girar em torno da “ocasião especial”. Agora, é sobre o momento compartilhável. É o vinho que aparece nos stories do brunch de domingo, no reels do pôr do sol no parque com os amigos, no carrossel do rooftop de verão, ao lado de um look colorido e um close espontâneo. Tudo embalado por uma trilha sonora que combina com o clima — seja ele qual for. O vinho virou conteúdo, cenário e, sobretudo, linguagem da Geração Z.

IMPACTO DIRETO NO MERCADO GLOBAL DE VINHOS

*Essa transição não é só estética,
é mercadológica:*

- Queda nas vendas dos tintos robustos tradicionais em ambientes mais jovens.
- Alta expressiva na venda de rosés, espumantes, Pet-Nat e vinhos de baixo álcool.
- Embalagens alternativas (latas, bag-in-box e garrafas mais leves) ganham espaço.
- Crescimento da demanda por vinhos sustentáveis, biodinâmicos e de pequenos produtores porque além de beber, essa geração quer saber o impacto do que consome.
- Redução da dependência dos restaurantes noturnos. O consumo migra para cafés, brunch houses, rooftops, festas diurnas e experiências sensoriais abertas.

CALENDÁRIO



AGOSTO - 2025

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

WSET GLOBAL

01 de agosto

World Albariño Day

13 de agosto

International Prosecco Day

18 de agosto

International Pinot Noir Day

CAMPANHA - V&P

de 01 a 10 de agosto -

O Legado

VEM AÍ UMA NOVA EDIÇÃO!

SPOILER 🗨️

PREPARE-SE PARA MERGULHAR NO UNIVERSO DOS VINHOS!

Vamos desvendar o que realmente está por trás das pontuações dos vinhos e o que essas notas de 90 pontos ou mais significam na prática. Você vai conhecer quem são os grandes críticos, e como essas notas influenciam a sua escolha.

Além disso, vamos ensinar dicas práticas de harmonização para você criar combinações surpreendentes que vão muito além do clássico “tinto com carne e branco com peixe”.

***Prepare-se para abrir a mente
e o paladar para novas experiências
à mesa!***



VEM AÍ... SEMANA DO CLIENTE!

Uma oportunidade exclusiva para você conhecer nossos rótulos e aproveitar uma masterclass online imperdível.

Tire todas as suas dúvidas sobre harmonização com a nossa head sommelière, Milena Lourdz, que vai compartilhar dicas práticas e experiências para você elevar suas escolhas na hora de abrir uma garrafa.

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

CHILE