

VINHO & PONTO

OUTUBRO ROSA

Um brinde à coragem,
ao autocuidado e prevenção

SAÚDE EM PAUTA

Os benefícios do vinho
para um consumo consciente

INVESTIMENTO

Rótulos que merecem
atenção na Black Friday



UM BRINDE CONSCIENTE
Descubra o encanto dos vinhos rosés

UMA EDIÇÃO DE AUTOUIDADO

OUTUBRO ED. 67

OUTUBRO CHEGA COMO UM CONVITE

à reflexão. É tempo de lembrar que o cuidado consigo mesma é também um ato de amor.

O Outubro Rosa reforça a importância da prevenção e do olhar atento à saúde, um gesto simples que pode transformar vidas.

Neste mesmo tom de delicadeza e força, celebramos também o vinho rosé, um estilo que traduz frescor, versatilidade e encantamento. Sua cor vibrante, que tanto remete à leveza quanto à celebração, conecta-se de forma simbólica com este mês especial.

Assim, unimos dois universos: o vinho rosé, que encanta taça após taça, e o Outubro Rosa, que inspira cuidado e consciência.

Que este seja um brinde à vida, à saúde e à beleza de cada momento compartilhado.

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 ▶

A EDIÇÃO DE SETEMBRO FOI MARCADA POR DESCOBERTAS E EXPERIÊNCIAS

que despertaram os sentidos. Exploramos a fascinante relação entre harmonização e neurociência.

Também mergulhamos no universo das pontuações, destacando os grandes nomes que ditam tendências no mundo do vinho e mostrando como cada escala influencia o mercado global.

O vinho do mês nos levou à charmosa Rioja, região espanhola de tintos elegantes e cheios de personalidade. E vimos como as redes sociais vêm transformando o consumo, em experiências cada vez mais sensoriais e digitais.

Quer descobrir tudo dessa edição?

[CLIQUE AQUI](#) e veja a edição completa



REVISTA VINHO & PONTO ED. 66

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



VINHO & SAÚDE

Os benefícios do vinho para um consumo consciente



VINHO ROSÉ

Descubra e encante-se com os segredos por trás da sua produção



VINHO DO MÊS

Rumo Ribera del Duero, descobrindo um rótulo surpreendente na Espanha



INVESTIMENTO

Rótulos que merecem atenção na Black Friday

DESCOMPLICA V&P

Tudo o que você precisa saber de forma simples e prática

CALENDÁRIO

Comemore o dia das uvas e aproveite nossas promoções!

ou tu bro rosa

Mês de
conscientização
e prevenção
contra o câncer
de mama

Venda e consumo proibidos
para menores de 18 anos.



#somostodosrose

Prevenir é um ato de amor • Realize o autoexame

BEBA COM MODERAÇÃO

OUTUBRO ROSA

Porque celebrar a vida também é um ato de amor.

O movimento Outubro Rosa reforça a importância da prevenção e mostra que a informação é uma das formas mais poderosas de salvar vidas.

Na Vinho & Ponto, apoiamos essa causa com responsabilidade e respeito. Acreditamos que celebrar o vinho é também celebrar a vida, sempre com moderação. Por isso, manter as consultas e exames em dia é fundamental. O autoexame ajuda na percepção do próprio corpo, mas não substitui a mamografia, que deve ser feita conforme orientação médica.

Pequenas atitudes também fazem grande diferença, como uma alimentação equilibrada, a prática regular de atividade física, evitar o tabaco e limitar o consumo de álcool são escolhas de bem-estar. Afinal, o vinho deve ser apreciado com moderação, e se for dirigir, lembre-se: **NÃO BEBA.**



VOCÊ SABIA?

O câncer de mama é o segundo mais comum entre as mulheres, ficando atrás apenas do câncer de pele não melanoma.

De acordo com o Instituto Nacional de Câncer (INCA), estima-se que o Brasil terá cerca de 73 mil novos casos entre 2023 e 2025.

Em entrevista à CNN Brasil, o diretor de oncologia do Hospital Sírio-Libanês, Artur Katz, estima que 1 em cada 8 mulheres pode desenvolver a doença ao longo da vida, reforçando a importância da prevenção, do autoexame e das consultas médicas regulares.

SAÚDE FEMININA & UVA

O que a ciência diz em 2025?



A uva é um alimento funcional de grande interesse para a saúde da mulher. Em sua casca e sementes, concentra compostos bioativos conhecidos como polifenóis entre eles (antocianinas, quercetina, resveratrol e proantocianidinas).

Esses componentes têm sido amplamente estudados por seus potenciais efeitos anti-inflamatórios, antioxidantes e vasoprotetores. A seguir, um panorama claro, prático e responsável sobre o papel da uva no bem-estar feminino.

CORAÇÃO E VASOS

Produtos integrais de uva (fruta, suco 100% uva, uva-passa) e extratos de sementes de uva (GSE) podem trazer uma redução modesta da pressão arterial e sinais de melhora na reatividade vascular, em subgrupos específicos, especialmente em quem já apresenta risco cardiometabólico.

Como atuam?

Os polifenóis estimulam a produção de óxido nítrico, promovendo vasodilatação, e modulam processos inflamatórios e de estresse oxidativo no endotélio.

Dica prática: inclua uvas escuras com casca nas refeições. Combinar com proteínas e gorduras boas, como iogurte ou oleaginosas, ajuda a reduzir picos glicêmicos e potencializa os benefícios dos polifenóis.

SAÚDE ÓSSEA NA PÓS-MENOPAUSA

Ensaio clínico indicam que o uso crônico de resveratrol em baixas doses pode atenuar a perda de massa óssea

em mulheres na pós-menopausa, sobretudo quando associado a cálcio e vitamina D.

A evidência é encorajadora, porém heterogênea. Continua indispensável o “básico” do cuidado ósseo: treino de força, vitamina D adequada, cálcio na dieta e sono de qualidade.

COGNIÇÃO E HUMOR

Estudos com uva/suco de uva e misturas de polifenóis (uva + berries) mostram sinais iniciais de benefício em memória/atenção e em marcadores de neuroinflamação. Os efeitos, quando presentes, tendem a ser pequenos e dependem de dose, duração e contexto de saúde.

PELE E INFLAMAÇÃO SISTÊMICA

Ações anti-inflamatórias e antioxidantes dos polifenóis da uva oferecem base biológica para proteção indireta de estruturas cutâneas (lipídeos, colágeno, elastina) e melhor recuperação pós-estresse oxidativo. Em humanos, os desfechos cosméticos diretos ainda carecem de padronização.

ANATOMIA DA UVA

ONDE ESTÃO OS COMPOSTOS DE INTERESSE

CASCA

Rica em antocianinas e flavonóis; responde por grande parte do potencial antioxidante.



POLPA

Maior teor de água e açúcares; contém componentes que influenciam a biodisponibilidade dos polifenóis.

SEMENTES

Concentram proantocianidinas; delas vem o GSE, frequentemente testado em estudos de pressão e função endotelial.

GSE

O extrato de semente de uva (Grape Seed Extract), é um concentrado dos polifenóis presentes nas sementes, especialmente as proantocianidinas (OPCs), compostos reconhecidos por seu potente efeito antioxidante.

Entre seus possíveis benefícios, o GSE pode contribuir de forma modesta para a saúde dos vasos e da circulação, ajudando na regulação da pressão arterial, na microcirculação e em casos leves de insuficiência venosa ou edemas. Também exerce ação antioxidante sobre a pele e o colágeno, auxiliando na proteção contra danos oxidativos causados pelo sol e pela poluição.

Em relação aos marcadores metabólicos, as evidências ainda são mistas, há indícios de influência sobre lipídios e glicose, mas o extrato não deve ser considerado um tratamento. Já na pós-menopausa, alguns estudos indicam melhora discreta em marcadores ósseos quando o uso é associado a um bom estilo de vida.

GUIA RÁPIDO PARA LEITORAS (sem álcool)

• FRUTA INTEIRA

1 porção/dia, preferir uvas escuras com casca.

• SUCO 100% UVA:

oferece polifenóis, mas também açúcares naturais; se consumir, use porções pequenas e junto às refeições (com proteína, gorduras boas e fibras). Para quem monitora glicemia/esteatose, priorizar a fruta inteira.

• UVA-PASSA:

fonte concentrada de polifenóis e energia; porções menores e sempre combinada com nozes/oleaginosas ou iogurte.

• GSE/RESVERATROL:

uso individualizado com orientação médica; não substitui alimentação ou estilo de vida saudável.

Em resumo, o GSE é um aliado antioxidante interessante para vasos e, possivelmente, ossos na pós-menopausa. Seus efeitos são reais, mas modestos, nada milagrosos. Caso opte por utilizá-lo, priorize produtos de qualidade, respeite a dose recomendada e busque orientação profissional, especialmente se fizer uso de medicamentos que afinam o sangue.

Importante!

Este artigo foca na uva e seus compostos, não em bebidas alcoólicas. Para saúde pública, prevalece o entendimento de que não há nível “seguro” de álcool.

Se o objetivo é colher benefícios da uva, priorize a fruta, o preparo culinário e, quando indicado, a suplementação orientada.

A uva pode somar na rotina da saúde feminina com efeitos modestos, porém consistentes, em pressão, função vascular e marcadores ósseos na pós-menopausa (com uso criterioso de resveratrol), além de um potencial apoio cognitivo inicial.

O maior ganho vem do conjunto: alimentação baseada em comida de verdade, movimento, sono e manejo de estresse com a uva jogando a favor.

A UVA ENTRA COMO ALIADA, NÃO PROTAGONISTA.

Pequenas doses, todos os dias, somadas a bons hábitos, entregam efeitos modestos, porém cumulativos: pressão um pouco mais estável, vasos um pouco mais responsivos, ossos um pouco mais protegidos, mente um pouco mais afiada. É esse “pouco de cada vez” que, no longo prazo, vira muito. Cuide do básico com excelência, use a uva com inteligência e constância e deixe que a soma trabalhe a seu favor. Saúde feminina é maratona, não sprint.

Fontes para aprofundamento do assunto (leitura recomendada)

- *OMS (2023): orientações atualizadas sobre riscos do álcool.*
- *American Heart Association (2024/2025): posicionamentos sobre álcool e saúde cardiovascular; recomendações de não iniciar consumo por supostos benefícios.*
- *Revisões e meta-análises (2019 – 2025) sobre polifenóis da uva, extrato de semente de uva (GSE) e desfechos cardiometabólicos.*



**Nesta
luta,
somos
todos
rosé**

outubro rosa

Mês de conscientização
e prevenção contra o câncer
de mama

Venda e consumo proibidos para
menores de 18 anos.

BEBA COM MODERAÇÃO

ROSÉS

PERFIL

Descubra o universo encantador das principais notas sensoriais

PRODUÇÃO

Explore os segredos de como é feito o vinho rosé

PORTFÓLIO

Deguste e celebre a essência dos nossos rosés



ROSÉ

LEVEZA E FRESCOR QUE ENCANTAM

O vinho rosé conquistou um lugar especial no coração dos apaixonados pela boa mesa. Com tonalidades que vão do rosa vibrante ao delicado rosa-salmão, ele traduz frescor, versatilidade e elegância em cada taça.

Mais do que um estilo, o rosé é uma verdadeira experiência!

Leve como uma tarde ao ar livre, sofisticado como um jantar inesquecível, ele se adapta com naturalidade a diferentes momentos e celebrações. Do simples prazer de abrir uma garrafa em um encontro descontraído ao brinde que marca uma conquista especial, o rosé sempre encontra seu espaço.

Para apresentar nosso portfólio, reunimos 20 rótulos entre vinhos e espumantes que revelam a diversidade de terroirs, estilos e aromas, perfeitos para harmonizar com pratos leves, sobremesas delicadas ou até mesmo um brinde espontâneo no dia a dia.



VOCÊ SABIA?

No sul da França existe uma região chamada Provence, considerada a capital mundial do vinho rosé.

Lá, o rosé não é apenas uma bebida, mas parte da cultura e do estilo de vida. Cerca de 90% da produção local é dedicada a esse estilo, famoso por sua leveza, frescor e elegância.

Para você ter uma ideia existe até um dia oficial para celebrar essa grande bebida o *International Rosé Day*, que acontece na quarta sexta-feira de junho.

O ENCANTO DA COR ROSÉ

Você já parou pra pensar em como nasce esse líquido tão refrescante chamado vinho rosé? Será que é só misturar vinho branco com tinto e pronto?

NÃO, não é tão simples assim. Mas não se preocupe, que a gente vai te explicar.

Existem quatro maneiras diferentes de fazer um vinho rosé, e o mais interessante é que cada técnica muda completamente o resultado final: cor mais clara ou mais intensa, mais ou menos taninos, acidez mais alta ou mais equilibrada... Enfim, a personalidade do rosé não vem só da uva, mas também de como ele é produzido.

Mas existe um detalhe que todos os métodos têm em comum, as uvas tintas! O rosé nasce sempre de uvas tintas, porque é da casca que vem a cor do vinho. Normalmente, os enólogos escolhem variedades de uvas que



possuem uma coloração mais delicada, como Pinot Noir ou Grenache. Por isso você encontra tantos rosés feitos com essas uvas. Mas calma, isso não é regra absoluta, e logo você vai entender o porquê.

Antes de conhecer os métodos, que tal ter um panorama rápido do perfil geral que eles costumam trazer? Lembrando que isso não é uma regra, mas sim o que se vê com mais frequência.

NOTAS SENSORIAIS

PERFIL GERAL

PERFIL

Os vinhos rosés costumam trazer um perfil aromático leve, fresco e bastante convidativo.

VISUAL

Sua coloração é ampla e encantadora, variando entre intensidades de tons rosa pálido, típico do estilo Provence, tons de rosa-salmão, passando pelo rosa vibrante até alcançar o rosa-cereja mais intenso.

HARMONIZAÇÕES

De forma geral, rosés mais leves e frescos harmonizam com saladas, ceviches e pratos mediterrâneos. Já os rosés de corpo médio, ficam ótimos com aves grelhadas ou massas ao pesto. Já para quem gosta dos mais encorpados eles combinam com carne suína, culinária oriental e queijos de média maturação.

AROMAS



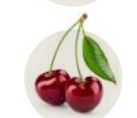
Frutas vermelhas



Morango



Framboesa



Cereja



Groselha

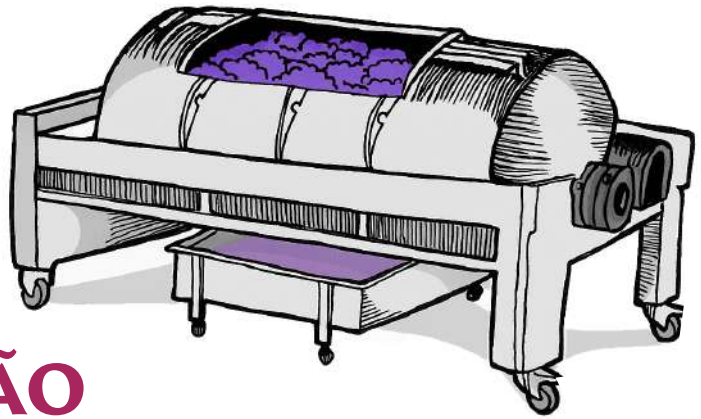


Notas florais



Notas cítricas

MÉTODOS DE PRODUÇÃO

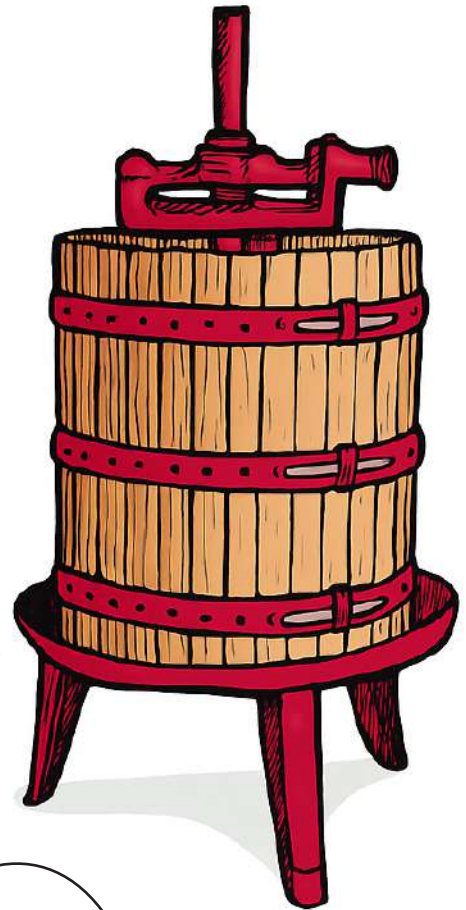


1. PRENSAGEM DIRETA

Aqui as uvas tintas chegam da colheita e são prensadas lentamente, geralmente em prensas hidráulicas, que dão mais controle. Nesse processo, o suco da polpa entra em contato com as cascas rompidas, o que gera uma coloração para o vinho, que quase sempre vai ser mais claro. É daí que nascem aqueles rosés clarinhos, delicados, como os clássicos da região de Provence, na França, a mais famosa do mundo quando o assunto é rosé.

2. MACERAÇÃO CURTA

Esse método funciona quase como na produção de tintos: o suco da uva fica em contato com as cascas para ganhar cor. A diferença é o tempo. Enquanto um tinto pode passar semanas nesse processo (2 ou 3 semanas), o rosé fica só algumas horas (cerca de 2 até 20 horas). O enólogo acompanha de perto e escolhe o momento exato de interromper a maceração, controlando a tonalidade do vinho.



Resultado?

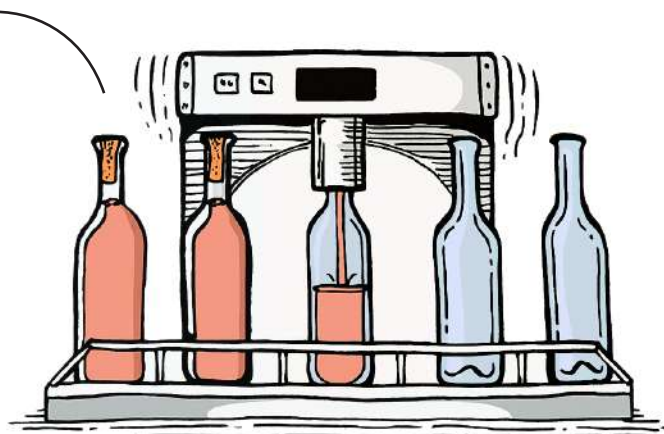
Um rosé mais expressivo na cor, mas ainda fresco e leve.

3. SAIGNÉE (OU SANGRIA)

Esse método é um dos mais interessantes e curiosos! Você lembra que, pra fazer um vinho tinto, o suco precisa ficar em contato com as cascas, certo? Agora, imagine um tanque cheio desse vinho em maceração. Imaginou?

E se o enólogo quiser deixá-lo mais intenso em cor e taninos, o que ele faz? Simples: retira uma parte do líquido, ou seja, ele literalmente “sangra” o tanque. Daí vem o nome do método: Saignée, que em francês significa sangria.

E o que acontece com esse líquido mais clarinho que saiu? Ele é descartado? Jamais! Pelo contrário, ele é engarrafado como vinho rosé. Ou seja, o processo nasceu para concentrar os tintos, mas acabou dando origem a um rosé cheio de personalidade.



4. BLEND OU CORTE

Aqui é bem simples de entender! Para elaborar vinhos, muitas vezes mistura-se mais de um tipo de uva, essa prática é conhecida como corte, blend ou assemblage. Os vinhos que dariam origem a um tinto são misturados aos vinhos de base brancos,

para dar origem ao vinho rosé. Assim, é possível controlar cor, sabor e estilo. É um método menos comum, mas usado em alguns lugares, especialmente na produção de espumantes rosé, onde o objetivo é equilibrar sabor e frescor.

VERSATILIDADE E FRESCOR

Poucos estilos são tão versáteis quanto o rosé. Os mais delicados e florais são perfeitos para acompanhar saladas frescas, frutos do mar ou queijos leves, enquanto versões mais estruturadas e frutadas, com corpo equilibrado, harmonizam muito bem com carnes brancas grelhadas e também massas leves.

E quando a refeição pede um final doce?

Nesse caso, o rosé também surpreende ao combinar com sobremesas à base de frutas vermelhas, mousses leves e até pavlovas, sempre realçando o frescor e mantendo o equilíbrio no paladar. E se o rosé já é sinônimo de frescor e versatilidade, o espumante rosé leva essa experiência a outro nível, com ainda mais leveza. Suas borbulhas finas, a famosa perlage, resultam em um vinho cheio de vida e sofisticação. Perfeito para brindar momentos especiais.



PAVLOVA DE FRUTAS VERMELHAS COM REDUÇÃO DE ESPUMANTE ROSÉ

Leve, delicada e sofisticada, a pavlova encanta pela harmonia de texturas e sabores. O merengue crocante por fora e macio por dentro recebe o contraste do chantilly aveludado e das frutas vermelhas frescas, que trazem acidez e frescor. O toque final fica por conta da redução de espumante rosé, que intensifica aromas frutados e florais, conferindo elegância a essa sobremesa perfeita para celebrar.





SELVAGGIO PROSECCO DOP ROSÉ MILLESIMATO

De coloração rosa-claro, é frutado, refrescante, com média acidez e persistente, proporcionando um paladar equilibrado e delicado que envolve a cada gole.

AROMAS



Framboesa



Cereja



Notas de flores
vermelhas



EZ NATURE ROSÉ MÉTODO CHAMPENOISE

Elaborado pelo método tradicional, é um espumante equilibrado e volumoso, com perlage fina e persistente e elegante tom rosado. No paladar, revela textura cremosa e notas harmoniosas.

AROMAS



Framboesa fresca



Creme



Morango



EZ ROSÉ BRUT
MÉTODO CHAMPENOISE

Elaborado pelo método tradicional, “Champenoise”, apresenta perlage elegante e coloração rosada. No paladar, é cremoso e persistente, com aromas de frutas vermelhas.

AROMAS



Morango maduro



Framboesa



Cereja



MIONETTO VIVO
ESPUMANTE ROSÉ

De coloração rosa-cereja com perlage fina, é um espumante frutado, fresco e persistente, de paladar equilibrado e delicado, que envolve e encanta a cada gole.

AROMAS



Frutas vermelhas



Morango fresco



Cereja



EZ ESPUMANTE MOSCATEL ROSÉ

De coloração rosa-cereja com perlage delicada, é frutado, refrescante, doce e de acidez média, oferecendo um paladar equilibrado e agradável em cada gole.

AROMAS



Frutas vermelhas
maduras



Framboesa



Cereja



LA FIESTA ESPUMANTE ROSÉ BRUT

Com coloração rosa-salmão e perlage delicada, revela paladar frutado, de cremosidade marcante, acidez alta e persistente, oferecendo uma experiência harmoniosa e envolvente.

AROMAS



Amora



Morango



Notas florais



PASCAL BIOTTEAU
ROSÉ D'ANJOU 2020

Um vinho frutado e leve, com sutis notas cítricas, acidez alta e persistente. De coloração rosada, oferece um paladar equilibrado e envolvente a cada gole.

AROMAS



Cereja



Framboesa



Groselha



MILLSTREAM
ROSÉ 2020

De coloração rosa-salmão, une delicadeza, elegância e intensidade. No paladar, acidez marcada e boa persistência tornam a experiência memorável.

AROMAS



Frutas vermelhas frescas



Framboesa



Morango



VALMADURO PREMIUM ROSÉ 2021

De coloração rosa-cereja, esse rosé é leve e frutado, com acidez alta e bastante persistente, oferecendo um paladar equilibrado e envolvente a cada gole.

AROMAS



Cereja



Morango



Notas florais



CAP MED IGP MÉDITERRANÉE ROSÉ 2022

Um rosé cativante, leve e frutado. Cada gole revela vivacidade e suavidade, proporcionando uma experiência refrescante e indulgente, equilibrado e com acidez vibrante.

AROMAS



Frutas vermelhas



Morango



Framboesa



CABRA CEGA

VINHO VERDE ROSÉ DOC 2023

Exibindo coloração rosa vibrante, este rosé é frutado e refrescante, com acidez equilibrada. No paladar, revela sabores vivos e um perfil seco e fresco, proporcionando uma experiência leve.

AROMAS



Morango



Framboesa



Nuances florais



DAGUET DE BERTICOT

ROSÉ 2020

De tonalidade rosa-cereja sedutora, este francês encanta pelos aromas frutados e pela acidez marcante, que se prolonga e traz equilíbrio e frescor irresistíveis a cada gole.

AROMAS



Morango



Framboesa



Notas florais



KORTA RESERVA SELECTED VINEYARD ROSÉ PETIT VERDOT 2024

De tom rosa-pálido e aromas intensos, e frutado. Em boca é harmonioso e sedoso, com acidez equilibrada, fácil de beber e irresistivelmente refrescante.

AROMAS



Frutas vermelhas



Ameixa



Lima



LORCA FANTASIA EL MIRADOR CRIOLLA 2022

Um Criolla de coloração rosa violácea que encanta pelo perfume floral e frutado. Doce, fresco e equilibrado, traz acidez média e persistência ideal para um aperitivo.

AROMAS



Cereja



Morango



Framboesa



SAINT-MARC

VIN DE FRANCE ROSÉ 2022

De cor rosa-salmão, no paladar é fresco e frutado, com acidez média e persistente. Leve, equilibrado e fácil de beber, revela harmonia ideal para qualquer ocasião.

AROMAS



Framboesa



Cereja



Morango



FORAL DE LISBOA

ROSÉ 2021

De coloração rosa-salmão. Em boca é frutado e intenso, com acidez alta e persistência marcante, ideal para harmonizar com momentos leves e descontraídos.

AROMAS



Cereja



Morango



Framboesa



VISTA ALEGRE

ROSÉ DOCA RIOJA 2021

De coloração rosa-salmão, em boca é leve e frutado, com acidez equilibrada e final persistente. Uma experiência vibrante e elegante em cada taça.

AROMAS



Morango



Framboesa



Notas florais



K42

ROSÉ 2022

Um rosé fácil de beber e refrescante, com tonalidade rosa-salmão. Em boca revela leveza e frescor, com acidez equilibrada e final harmonioso.

AROMAS



Frutas vermelhas



Ameixa



Lima



TEMÁTICO

JOVEN MALBEC ROSADO 2022

Com seu rosa-salmão luminoso, este vinho conquista pelo frescor e leveza. Em boca é frutado, vibrante, com acidez alta e boa persistência, que convida a mais um gole.

AROMAS



Morango



Amora



Groselha



VISTA ALEGRE

FINCAS ROSÉ 2021

Delicado, leve e frutado, com acidez média, este vinho conquista pelo frescor e pela tonalidade rosa-salmão. Proporcionando uma experiência delicada e agradável.

AROMAS



Morango



Framboesa madura



Frutas vermelhas

UM TEMPRANILLO VIBRANTE

Produzido pela Bodegas Señorío de Nava



Há vinhos que traduzem histórias, e o Vega Cubillas Roble é um deles. Nascido no coração da Ribera del Duero, uma das regiões mais icônicas da Espanha, este rótulo reflete o equilíbrio perfeito entre tradição e modernidade.

Produzido pela Bodegas Señorío de Nava, que carrega em sua essência a herança da antiga cooperativa de San Antolín, fundada em 1956 e revitalizada em 1986, o vinho

revela o respeito ao tempo e ao ofício. Feito 100% de Tempranillo, o Roble ganha personalidade em seu breve descanso em madeira, onde a fruta vibrante se entrelaça a sutis notas de especiarias.

O resultado é um vinho que combina estrutura e elegância, frescor e profundidade, um convite a desacelerar e saborear cada gole como quem escuta uma boa história.

VEGA CUBILLAS

ROBLE D.O. RIBERA DEL DUERO

SAFRA

2021

REGIÃO

Ribeira del Duero

PAÍS

Espanha

PRODUTOR

Señorío de Nava

HARMONIZAÇÃO

Este rótulo vai bem com bife de chorizo na manteiga de ervas, paella de carne ou cogumelos salteados com tomilho e azeite



AROMAS



Frutas vermelhas



Ameixa madura



Notas amadeiradas

AMADURECIMENTO

3 meses em barricas de carvalho americano

R\$222,00*

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

“ Um estilo vibrante e gastronômico, perfeito para seduzir quem ama tintos espanhóis expressivos”.



DICA DE SERVIÇO

Para explorar todo o potencial deste vinho, sirva entre 16 °C e 18 °C, em taça borgonha média.

Permita uma aeração breve em decanter, que desperta suas nuances e abre delicadamente as especiarias, revelando camadas de fruta madura e um final elegante que encanta. Aprecie com bife de chorizo na manteiga de ervas, paella de carne ou cogumelos salteados com tomilho e azeite.

BIFE DE CHORIZO

na manteiga com ervas

- Comece temperando o bife de chorizo com sal grosso e pimenta-do-reino, massageando levemente para que os sabores penetrem na carne.
- Aqueça bem uma frigideira ou grelha e sele o bife por 2 a 3 minutos de cada lado, até formar uma crosta dourada que guarda todo o suco e sabor.
- Em uma panela pequena, derreta manteiga e acrescente ervas frescas como alecrim, tomilho e sálvia, deixando que o aroma envolva a cozinha e desperte o paladar.
- Regue a carne com a manteiga aromatizada e deixe repousar alguns minutos, permitindo que cada nuance seja absorvida. Sirva com elegância e aproveite a combinação perfeita de suculência, aroma e sabor.



VEM AÍ!

28.11.25

BLACK FRIDAY

DE OLHO NA BLACK FRIDAY

A Black Friday já está chegando e nada melhor do que aproveitar esse momento para escolher vinhos que unem qualidade e preço especial. Seleccionamos 5 rótulos exclusivos do nosso portfólio, pensados para entregar experiências marcantes: alto apelo sensorial, consistência e versatilidade à mesa. São vinhos que encantam tanto em encontros descontraídos quanto em ocasiões especiais.

Então não deixe passar a oportunidade de explorar sabores únicos, descobrir novas preferências e garantir rótulos que transformarão qualquer momento em uma celebração memorável. Aproveite para brindar com quem você ama e tornar cada taça inesquecível.

Fique de olho e não perca a chance de garantir esses rótulos na promoção.



VOCÊ SABIA?

A Black Friday surgiu nos Estados Unidos, na década de 1960, para marcar o início das compras de fim de ano. O termo faz referência ao dia em que os balanços das lojas “saíam do vermelho” e passavam a ficar no “preto”, sinal de lucro.

De lá para cá, a data ganhou força em vários países e tornou-se um dos momentos mais aguardados do comércio.

No mundo do vinho não é diferente, é a chance perfeita de explorar rótulos especiais, descobrir novidades e abastecer sua adega com qualidade e preço que valem a pena.

Por que investir agora?

Preço amigável para celebrar sem culpa, vai bem do brunch ao brinde da noite e agrada todo mundo (excelente para comprar em caixa).

Harmonização perfeita

Tartar de salmão com raspas de limão e chips de mandioca. Crocância + acidez = salvação imediata, frescor e sensação de “quero mais”.



MIONETTO VIVO

ESPUMANTE ROSÉ

De coloração rosa-cereja com perlage fina, é um espumante frutado, fresco e persistente, de paladar equilibrado e delicado, que envolve e encanta a cada gole.

AROMAS



Frutas vermelhas



Morango fresco



Cereja

Por que investir agora?

Safra nova, refrescante e fácil de beber; é o branco curinga para calor, piscina, varanda, sushi e massas leves.

Harmonização perfeita

Tagliatelle ao limão-siciliano com manteiga noisette e tomilho. Gordura + cítrico = conforto com limpeza do palato; o cérebro lê “equilíbrio” e autoriza o segundo gole.



LORCA CHARDONNAY (CERTIFICAÇÃO VEGANA) 2024

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

AROMAS



Notas de maçã verde



Pera



Melão

Por que investir agora?

Tinto “do dia a dia” com sabor consistente e preço esparto acompanha massas, burger e aquele jantar rápido sem pesar no bolso.

Harmonização perfeita

Hambúrguer artesanal com queijo meia-cura e cebola caramelizada. Umami + toque doce = saciedade feliz e dopamina de recompensa.



K42

CABERNET SAUVIGNON 2022

Coloração rosa cereja apresenta aromas de morango e framboesa. Em boca é bastante frutado com frescor, acidez média e boa persistência.

AROMAS



Frutas vermelhas



Morango



Framboesa

Por que investir agora?

Um passo acima para receber bem mais corpo e elegância sem assustar no preço; rótulo que impressiona visitas e funciona em churrascos.

Harmonização perfeita

Bife ancho na brasa com chimichurri de ervas frescas. Reação de Maillard + ervas aromáticas = memória olfativa de churrasco e pico emocional social.



EL MAITEN RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2022

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

AROMAS



Cereja preta



Notas de café



Tabaco

Por que investir agora?

Presente certo e diferente sem ser difícil; storytelling de produtor que rende assunto à mesa e foge do óbvio (Malbec/ Cabernet).

Harmonização perfeita

Risoto de funghi com lascas de parmesão e pimenta-do-reino moída na hora. Terroso + especiaria = profundidade e “calor” afetivo, com sensação de sofisticação.



LORCA POÉTICO

CABERNET FRANC 2017/2020

De coloração vermelho intenso com aromas de frutas vermelhas maduras e notas de especiarias. Em boca é frutado e potente com acidez média e persistente.

AROMAS



Morango,



Framboesa



Alcaçuz

DESCOMPLICA V&P

O que são aquelas borbulhas que aparecem nos espumantes e champagnes?

Essas pequenas borbulhas têm até nome técnico, e é chamado de **PERLAGE**.

O termo vem do francês *perle*, que significa “pérola”, e descreve o conjunto de bolhas que sobem em fileiras delicadas na taça. A qualidade da perlage depende do método de produção. Espumantes feitos pelo método tradicional, como o Champagne, passam por uma segunda fermentação dentro da garrafa, o que gera bolhas mais finas e persistentes.

Mais do que um detalhe visual, a perlage influencia a textura, a cremosidade e a liberação de aromas, tornando a experiência ainda mais elegante e refrescante.

Dica: taças tipo flute realçam melhor a perlage, permitindo observar o espetáculo das borbulhas em movimento



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



Nesta
luta,
somos
todos
rosé

OUTUBRO - 2025

D	S	T	Q	Q	S	S
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	08

WSET GLOBAL

5 de outubro

Dia Mundial de Vranec

6 de outubro

Dia do Vinho Laranja

11 de outubro

Dia Internacional do Pinotage

14 de outubro

Dia de Prokupac

24 de outubro

Dia Mundial do Champanhe

26 de outubro

Dia Internacional de Mavrud

30 de outubro

Dia Internacional do Carignan

VEM AÍ UMA NOVA EDIÇÃO!

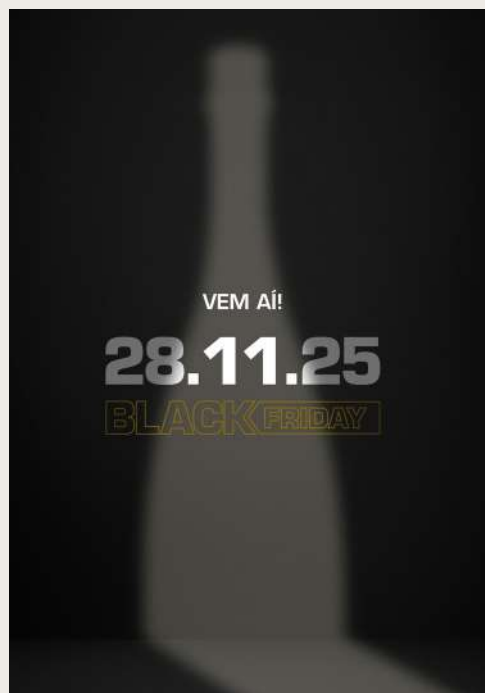
SPOILER ((🔔))

O FIM DE ANO ESTÁ CHEGANDO, e com ele vem o desejo de celebrar cada conquista e brindar os reencontros.

Na próxima edição, convidamos você a se antecipar e descobrir harmonizações coringas para os pratos típicos, da ceia de Natal ao jantar de Ano Novo. E nada melhor do que um bom espumante ou champagne para acompanhar e brindar com elegância.

Vamos revelar as diferenças, curiosidades e motivos que tornam cada taça tão especial. E se o presente ideal ainda é um mistério, trazemos dicas certeiras de vinhos que encantam e surpreendem, perfeitos para presentear com muito estilo.

Prepare-se: a temporada de celebrações vai começar!



BLACK FRIDAY ESTÁ CHEGANDO!

O momento mais aguardado do ano e do varejo vem aí. É a chance perfeita para renovar sua adega com o maior desconto do ano. Em breve, grandes rótulos estarão em destaque e você não vai querer ficar de fora dessa. Então fique de olho...

Esta data promete grandes brindes. Não perca!

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

MATO GROSSO DO SUL

CAMPO GRANDE

☎ (67) 9.8140-0683

📷 Siga o Instagram da loja

MINAS GERAIS

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

SÃO PAULO

MOEMA

☎ (11) 9.7675-5987

📷 Siga o Instagram da loja

PINHEIROS

☎ (11) 9.7686-0196

📷 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!



