

VINHO & PONTO

MOULIN DE DUHART

O rótulo que traduz a essência de Pauillac, com fruta nobre e textura refinada.

BRINDE EM DOSE DUPLA

A maior e melhor Black Friday do setor está chegando!



CHAMPAGNE X ESPUMANTE
O segredo por trás das borbulhas mais famosas do mundo

EM CLIMA DE CELEBRAÇÃO

NOVEMBRO ED. 68

ABRIMOS NOVEMBRO JÁ COM UM BRINDE. E nada melhor do que começar o mês explorando novos sabores: nesta edição, desvendamos as diferenças entre espumante e Champagne, descobrindo o que torna cada taça única em sabor e história.

Também viajamos pelas nuances do vinho do mês, o elegante Moulin de Duhart, um rótulo que traduz a sofisticação e o caráter dos grandes vinhos de Bordeaux.

O clima de celebração começa a ganhar corpo, a expectativa pelo fim de ano se mistura com grandes oportunidades. A Black Friday se aproxima, e temos a maior e melhor do setor de vinhos, trazendo condições imperdíveis: na compra de rótulos selecionados, a segunda garrafa do mesmo vinho sai com 75% de desconto.

Que cada página desperte o prazer de descobrir novos rótulos.

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, brindamos o autocuidado e a conscientização sobre o câncer de mama, em sintonia com o Outubro Rosa. Reforçamos que o ato de prevenir pode salvar vidas, e que celebrar a vida também é um ato de amor.

Exploramos o charme do vinho rosé e sua versatilidade à mesa, mostrando como ele acompanha momentos leves e cheios de significado. Apresentamos ainda rótulos que se destacaram pela elegância e frescor, perfeitos para brindar à vida com suavidade.

Foi uma edição em tons rosé e que convidou o olhar atento, ao corpo, aos vínculos e aos pequenos gestos que fazem toda diferença.

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



REVISTA VINHO & PONTO ED. 67

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



ESPUMANTE OU CHAMPAGNE?

desvendando o mundo das borbulhas e o que há por trás de cada taça.



VINHO DO MÊS

Um Bordeaux que une prazer e longevidade.



RECEITAS

Aprenda a fazer um delicioso filé mignon ao molho de pimenta.



BLACK FRIDAY

Prepare a taça, a campanha mais aguardada do ano está chegando!

DESCOMPLICA V&P

Tudo o que você precisa saber de forma simples e prática

CALENDÁRIO

Comemore o dia das uvas e aproveite nossas promoções!



OS SEGREDOS POR TRÁS DAS FAMOSAS BORBULHAS

Novembro chegou e, aos poucos, o clima de celebração começa a tomar conta. E nada melhor do que abrir o mês com um brinde, afinal, um bom espumante (ou Champagne) é sempre sinônimo de momentos especiais. A perlage, aquelas delicadas borbulhas, é símbolo dessa elegância que transforma qualquer encontro em um instante memorável. Mas, se existe uma dúvida que sempre aparece, é esta:

Afinal, Champagne e espumante são a mesma coisa?

Essa dúvida é bem comum, e totalmente compreensível no mundo dos vinhos e a resposta pode ser até simples, mas carrega histórias e detalhes encantadores. Podemos começar dizendo que todo Champagne é um espumante, mas nem todo espumante é um Champagne.

Confuso? Calma, vamos explicar.



MAS ANTES...

Vale lembrar que espumante é vinho, sim!

Todo espumante nasce da mesma base que um vinho tranquilo (ou seja, sem gás). É a partir dele que o processo ganha vida e as borbulhas.

A grande diferença está na segunda fermentação, quando o açúcar se transforma em álcool e libera o gás carbônico responsável por toda a magia que vemos na taça. Ou seja, o espumante pertence ao mesmo universo dos vinhos, apenas com um toque extra de borbulhas!

TIPOS DE ESPUMANTE

Os espumantes são presença garantida nas comemorações e festas de fim de ano, afinal, quem resiste àquele efeito borbulhante que a gente ama?

Mas você sabe como essas borbulhas são criadas?

Essas pequenas borbulhas no copo, chamadas tecnicamente de perlage, nascem durante a segunda fermentação. É nesse momento que o açúcar se transforma em álcool e libera o gás carbônico, responsável pelas bolhas.

Esse processo pode acontecer de duas formas principais: dentro da própria garrafa, no Método Tradicional (ou Champenoise), que resulta em uma perlage mais fina e delicada, com aromas complexos e textura cremosa; ou em tanques de inox, no Método Charmat, que dá origem a espumantes mais frescos, frutados e leves.



E olha que o Brasil vem brilhando nesse universo!

Nossos rótulos surpreendem pelo frescor, equilíbrio e qualidade. Motivo de orgulho pra quem ama celebrar com estilo.

E já que o assunto é brinde, que tal descobrir dois espumantes brasileiros, um de cada método, e sentir na taça tudo o que acabamos de contar?



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 MOSCATEL MÉTODO CHARMAT

Elaborado pelo método Charmat, sua coloração é amarelo-palha, com perlage delicada. No paladar, é frutado e doce, levemente cremoso, com acidez média.

AROMAS



Notas de mel



Maçã



Flores brancas

CLASSIFICAÇÃO E TEOR DE AÇÚCAR

Além do método de produção, existe outro detalhe importante que diferencia os espumantes: *o teor de açúcar*.

É ele quem define se o rótulo será mais seco ou mais adocicado e, claro, influencia diretamente na experiência sensorial de cada taça. Essas variações não ficam no rótulo por acaso, e recebem nomes específicos, como Brut, Extra Brut, Seco, Demi-Sec, entre outros.

Conhecer o significado de cada uma ajuda (e muito!) na hora de escolher o espumante ideal para cada ocasião.

Veja na tabela abaixo as principais classificações e o nível de doçura de cada espumante, para te ajudar a descobrir qual combina melhor com o seu paladar. Lembre-se que essa medida é sempre expressa em gramas de açúcar por litro, ou seja, (g/L).

TIPO DE ESPUMANTE	NÍVEL DE AÇÚCAR
NATURE	Menos de 3g/L
EXTRA-BRUT	Menos de 6g/L
BRUT	Menos de 12g/L
EXTRA DRY (EXTRA SECO)	De 12 a 17g/L
SEC (SECO)	De 17 a 32g/L
DEMI-SEC (MEIO SECO)	De 32 a 50g/L
DOUX (DOCE)	Mais de 50g/L

DENOMINAÇÕES DE ORIGEM

Agora que você já viu as classificações do açúcar residual, deve ter notado que algumas garrafas trazem nomenclaturas como Champagne, Cava, Prosecco, correto?

Esses termos não são detalhes de marketing, são denominações de origem, uma espécie de “certificado de autenticidade” que garante que o espumante siga regras específicas, como por exemplo as uvas utilizadas e também o método de elaboração.

Portanto, para serem chamados pelo nome específico, precisam seguir regras estritas de suas regiões como: Champagne (França), Cava (Espanha) e Prosecco (Itália).

Em outras palavras, cada nome carrega a identidade e a essência de onde nasceu.

Mesmo com diferenças, todos compartilham o mesmo propósito: celebrar a vida!



VOCÊ SABIA?

Além dessas três estrelas mais conhecidas, existem outros estilos de espumantes pelo mundo!

Na França, há o Crémant, que segue o mesmo método do Champagne, mas é produzido em diferentes regiões do país.

Na Itália, também tem o Asti com seu sabor doce e frutado, feito com uvas Moscato.

Já na Alemanha, o Sekt é o espumante local, leve e vibrante.

E tem o Pét-Nat, que pode vir de várias partes do mundo, é o estilo mais natural e ancestral de todos, rústico, autêntico e cheio de personalidade.

CHAMPAGNE

Quando o assunto é espumante, é quase impossível não falar do mais famoso deles, e você já deve ter ouvido alguém dizer que “Champagne é sinônimo de espumante”, certo?

Mas a verdade é que Champagne é um tipo muito específico de espumante, e um dos mais prestigiados do mundo!

Ele nasce exclusivamente na região de Champagne, no norte da França, e só lá é permitido usar esse nome. As uvas principais são Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier, embora também sejam permitidas Arbane, Petit Meslier, Pinot Blanc e Pinot Gris. Sua produção segue o Método Tradicional (Champenoise), em que a segunda fermentação acontece dentro da própria garrafa.

O resultado?

Um espumante elegante, complexo e cremoso com uma perlage fina e delicada.



BERNARD REMY CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

Um Champagne branco, seco e envelhecido por 3 anos em caves. No paladar, é fresco, cremoso e elegante, com um final longo e persistente.

AROMAS



Grapefruit



Acácia



Calcário



BERNARD REMY
CHAMPAGNE CARTE BLANCHE

Um Champagne delicadamente frutado e expressivo no paladar. Tem uma perlage delicada e persistente. Oferece uma experiência refrescante e elegante.

AROMAS



Lima



Mel



Limão



BERNARD REMY
CHAMPAGNE PRESTIGE

Um Champagne dourado e brilhante, envelhece por 5 anos nas caves, desenvolvendo uma complexidade única e aveludada.

AROMAS



Damasco



Pêssego



Brioche

CAVA

Da França, seguimos para a Espanha, mais precisamente, para a Catalunha, onde nasce o Cava, o espumante mais famoso do país. O nome vem do catalão *cave*, que significa “adega”.

Produzido sob rígida denominação de origem, o Cava segue padrões de qualidade altíssimos. As uvas mais tradicionais são Parellada, Xarel·lo e Macabeo, mas também podem ser utilizadas Trepát, Garnacha, Monastrell, Pinot Noir, Chardonnay e Subirat Parent (Malvasía). Assim como o Champagne, o Cava é elaborado pelo Método Tradicional.

O tempo de maturação define sua categoria: o Cava clássico deve permanecer em contato com as leveduras por, no mínimo, nove meses; o Reserva, por dezoito meses; o Gran Reserva precisa de trinta meses de descanso; e o seletor Cava de Paraje Calificado alcança sua complexidade após trinta e seis meses de envelhecimento. Uma verdadeira celebração à tradição espanhola.



VOCÊ SABIA?

O termo “a cava”, se refere à adega subterrânea, onde os vinhos descansam e envelhecem. Ou seja, para falar do espumante, o correto é dizer “o Cava”, no masculino, já que estamos nos referindo ao produto em si.

Muita gente se confunde e acaba usando o feminino, mas essa troca muda totalmente o sentido. Então, da próxima vez que brindar com um rótulo espanhol, lembre-se: “a cava” é o lugar; “o Cava” é o espumante.



RODESTIU
D.O CAVA BRUT

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

AROMAS



Frutas cítricas



Frutas brancas



Pão



RODESTIU
D.O CAVA DEMI-SEC

De cor amarela dourada, com suaves tons esverdeados, borbulhas finas e persistentes. Em boca é fresco, com doçura e acidez bem equilibradas.

AROMAS



Frutas brancas



Fermento fresco



Pera

PROSECCO

Da elegância francesa e do charme espanhol, partimos para o frescor italiano e para um nome que brilha entre os espumantes: o Prosecco.

Originário da região do Vêneto, no norte da Itália, ele é produzido a partir da uva Glera, que, curiosamente, já deu nome à própria bebida. As áreas mais prestigiadas são Valdobbiadene e Conegliano, reconhecidas com a denominação DOCG (Denominação de Origem Controlada e Garantida).

Diferente dos espumantes elaborados pelo método tradicional, como já vimos, o Prosecco é feito pelo Método Charmat, no qual a segunda fermentação ocorre em tanques de inox pressurizados. Esse processo preserva o frescor e os aromas frutados, resultando em um espumante jovem, aromático e fácil de beber.

No paladar?

É leve e delicado, perfeito para brindar momentos descontraídos e cheios de alegria.



VOCÊ SABIA?

Enquanto muitos países usam termos como “Demi-Sec” ou “Doce” os italianos preferem as designações Brut, Extra Dry e Dry, conforme já apresentamos na tabela de residual de açúcar.

No entanto, é interessante notar que o Extra Dry, embora ainda seja considerado seco, costuma parecer mais frutado e ligeiramente mais doce ao paladar do que o Brut. Isso acontece porque o Prosecco é elaborado pelo método Charmat, que realça o frescor e as notas frutadas, resultando em um espumante leve, vibrante e perfeito para momentos descontraídos.



SELVAGGIO PROSECCO DOP EXTRA DRY CUVEE GRAFFITI

De coloração amarelo palha, com uma perlage intensa. Em boca, é frutado, leve e cremoso, com boa persistência.

AROMAS



Abacaxi



Pêssego



Pera



SELVAGGIO PROSECCO DOP ROSÉ MILLESIMATO

Um espumante frutado e refrescante, de acidez média e boa persistência. No paladar é equilibrado e delicado, que envolve a cada gole.

AROMAS



Framboesa



Cereja



Notas de flores vermelhas

PARA FECHAR COM CHAVE DE OURO

Depois de conhecer tantos detalhes sobre os métodos de produção seja o Tradicional (Champenoise) ou o Charmat, fica fácil entender que cada espumante tem seu próprio encanto. Ele pode vir da França, da Espanha, da Itália ou do Brasil, o importante é celebrar com ele.

Entre os diferentes níveis de açúcar residual, estão o Nature, Brut, Extra Brut, Demi-Sec... Cada um revela um estilo e uma experiência diferente. Do mais seco ao mais doce, sempre existe um espumante que combina com cada momento, e também com cada pessoa.

E para descobrir o encanto que cada rótulo reserva, visite uma de nossas lojas, lá você pode explorar diferentes estilos, se surpreender com novas sensações e, claro, aproveitar para celebrar e presentear quem você ama. E, para te ajudar na escolha, aqui vai uma dica



O segredo está em entender o estilo de quem vai receber o espumante.

Os Bruts são curingas, equilibram frescor e elegância, agradando paladares diversos. Demi-Sec ou Moscatel encantam quem prefere notas mais adocicadas e suaves. Já o Champagne é a escolha clássica para marcar ocasiões únicas.

Seja qual for sua escolha, brindar com vinho é mais do que um gesto de amor, é um convite a saborear o momento, celebrar conquistas e transformar simples borbulhas em memórias inesquecíveis. Então, prepare sua taça, abra a garrafa e brinde ao espumante!



TRADIÇÃO E PRECISÃO DE PAUILLAC

Abrir agora ou guardar sem culpa?



O nome Moulin de Duhart remete à tradição de Pauillac, comuna do Médoc famosa por solos de cascalho (gravel) e vinhos de grande estrutura e finesse. Ao longo das décadas, a filosofia por trás do rótulo foi se afiando com viticultura de precisão, seleção cuidadosa de parcelas e uso criterioso de carvalho francês, privilegiando equilíbrio entre fruta, textura e longevidade. É um tinto que nasceu para a mesa e amadurece lindamente na adega.

Pauillac é sinônimo de precisão e longevidade. Na safra 2020, o Moulin de Duhart mostra fruta nobre, grafite, toque de cedro e especiarias finas do carvalho aquele combo que deixa qualquer mesa automaticamente mais elegante. É um rótulo “dois-em-um”: prazer imediato com uma decantação curta; potencial de guarda para quem quer investir com inteligência na adega.

MOULIN DE DUHART

2020

SAFRA

2020

REGIÃO

AOC Pauillac, Bordeaux

PAÍS

França

PRODUTOR

Château Duhart Milon

HARMONIZAÇÃO

Este rótulo vai bem com filé mignon com manteiga de ervas, ou tagliatelle com funghi e trufas.



AROMAS



Groselha preta



Amora



Especiarias

AMADURECIMENTO

12 meses em barricas de carvalho francês

R\$1.438,00*

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

“ Um clássico que equilibra fruta, textura e longevidade. Nascido para a mesa, criado para a adega”.



CURIOSIDADES

QUE E ENCANTAM



MADEIRA BEM USADA

Carvalho francês na medida: textura sedosa, especiaria elegante sem esconder a origem.

VERSATILIDADE RARA

Sério o bastante para colecionador e sedutor o suficiente para quem só quer um grande vinho no jantar.

SOLO QUE LAPIDA O VINHO

O cascalho típico de Pauillac drena melhor a água, aquece rapidamente e favorece a maturação. O resultado é uma fruta limpa, precisa e taninos de grão fino.

SAFRA 2020

O clima favoreceu uma maturação fenólica completa, taninos polidos e profundidade aromática. Safra elogiada e com pontuações altas.

PERFIL

Aromas de groselha preta, amora, grafite, cedro e especiarias. Em boca, corpo médio+ a encorpado, acidez vibrante, taninos finos e final longo e preciso.

GUARDA SEM MEDO

Evolui com notas de cedro, couro fino e tabaco, um charme para acompanhar mudanças no copo.



MIS EN BOUTEILLE A LA P...

MOULIN DE DUHART

2020

PAUILLAC





DICA EXTRA

Para explorar todo o potencial deste vinho, sirva em taça bordalesa, que amplia os aromas de fruta escura e especiarias.

Permita uma breve aeração de 45–60 minutos para despertar suas nuances e revelar camadas de fruta madura, textura refinada e um final elegante que encanta.

É o momento perfeito para garantir o seu nessa Black Friday, onde a segunda garrafa do mesmo rótulo sai com 75% de desconto. Uma oportunidade rara de brindar agora ou guardar até 2032 + em adega estável (12–14 °C).

HORA DE HARMONIZAR

Chega um momento em que o vinho pede companhia e aqui, a gente não te deixa sozinho. Seleccionamos duas harmonizações irresistíveis que o Moulin de Duhart simplesmente pede:

• FILÉ MIGNON COM MANTEIGA DE ERVAS

A gordura alisa o tanino; as ervas fazem eco ao toque sutil do carvalho. Uma combinação clássica que revela a elegância do vinho e o conforto do prato.

• TAGLIATELLE COM FUNGHI E TRUFAS

A dimensão terrosa da trufa conversa com as notas de grafite e cedro do rótulo, um casamento refinado, cheio de camadas e memórias.

E se a mesa pedir algo mais rústico, um ragù de cogumelos ou cordeiro com ervas também brilham.



INGREDIENTES

PARA O FILÉ MIGNON:

- 2 medalhões de filé mignon (aprox. 180 g cada)
- Sal grosso
- Pimenta-do-reino moída na hora
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 ramo de alecrim fresco

PARA O MOLHO DE PIMENTA:

- ½ xícara (chá) de creme de leite fresco
- 1 colher (chá) de grãos de pimenta-do-reino (mistos, se preferir)
- 1 colher (chá) de mostarda Dijon
- 1 colher (sopa) de conhaque ou vinho tinto seco (opcional)
- Sal a gosto

PREPARO!



FILÉ MIGNON

Tempere o filé mignon com sal e pimenta e sele em frigideira quente com manteiga e ervas até formar uma crosta dourada.



MOLHO DE PIMENTA

Na mesma frigideira, adicione creme de leite e grãos de pimenta para incorporar os temperos da carne e criar um molho aveludado.



VEM AÍ!

SEX

28

NOVEMBRO

BLACK FRIDAY

VEM AÍ! BLACK FRIDAY

Mais do que um dia de ofertas, a Black Friday já virou um ritual. Alguém abre o celular “só pra dar uma olhadinha” e, quando vê, já está escolhendo o rótulo que vai brindar o fim do ano.

A Black Friday tem esse poder mesmo, despertar o desejo de viver algo a mais, de subir um degrau, sair da rotina e brindar momentos que ficam na memória.

Pense assim:

Não é sobre encher a adega. É sobre colecionar histórias que merecem um brinde. Então aproveite. Fique de olho, preparamos uma seleção de rótulos que você não vai querer perder.

Mas atenção: é só no dia 28 de novembro. E, como bons vinhos, as melhores oportunidades não esperam.



A PSICOLOGIA DO GOLE

No fundo, todo amante de vinho busca três coisas, mesmo sem dizer:

1º SEGURANÇA:

nome, origem, safra, o famoso “não tem erro”.

2º SINGULARIDADE:

um rótulo que conte quem ele é (ou quem ele quer ser).

3º VANTAGEM REAL:

aquela condição que transforma vontade em decisão.

E é aqui, que tudo isso se encontra. Na compra de rótulos selecionados, a segunda garrafa do mesmo vinho sai com

75% de desconto.

*Promoção válida somente em 28/11/25, na compra da segunda garrafa do mesmo rótulo, ou enquanto durarem os estoques.

FRANÇA BERÇO DA ELEGÂNCIA

Alguns vinhos falam baixo, mas deixam eco. Pauillac é um desses sotaques. Como vimos na seção Vinho do Mês, o Moulin de Duhart 2020 entrega tudo o que Bordeaux promete.

Quer ir além?

Em Bordeaux, nomes como Château Larcis Ducasse Premier Grand Cru Classé B e Cantenac Brown Margaux 3ème Cru Classé fazem o tempo trabalhar a seu favor.

E se a ocasião pede borbulhas, a França também sabe o caminho. Um Bernard Remy abre dezembro com brilho. O tipo de brinde que sussurra: “eu pensei em você.”

E com nossa promoção fica fácil transformar desejo em coleção. Leve duas garrafas: a primeira você entende, a segunda você agradece.



CHÂTEAU LARCIS DUCASSE PREMIER GRAND CRU CLASSÉ B

1ª garrafa | **R\$ 2.290,00**

2ª garrafa | **R\$ 572,50*** (75% OFF)

Paladar elegante e bem estruturado, com taninos suaves e um final longo e agradável

AROMAS



Frutas vermelhas



Especiarias



Toque terroso



CHÂTEAU CANTENAC BROWN
MARGAUX 3ÈME CRU CLASSÉ

1ª garrafa | **R\$ 1.817,00**

2ª garrafa | **R\$ 454,25*** (75% OFF)

Taninos elegantes, equilibrados e sedosos, com poder e frescor.

AROMAS



Frutas negras maduras



Cereja preta



Especiarias finas



BERNARD REMY
CHAMPAGNE PRESTIGE

1ª garrafa | **R\$ 1.007,00**

2ª garrafa | **R\$ 251,75*** (75% OFF)

Um Champagne dourado e brilhante, envelhecido por 5 anos na cave.

AROMAS



Damasco



Pêssego



Brioche

ALEMANHA

O RETRATO DA PRECISÃO

O alemão sentimental existe, e ele mora num Riesling bem feito. Um Medium Sweet pode ser o coringa da sobremesa de Natal (rabanada, panetone, frutas secas) e o abraço perfeito para celebração de 2026.

Muita gente ainda torce o nariz para vinhos doces... até provar um que tem acidez de maestro. É aí que entende: não é açúcar, é equilíbrio. E equilíbrio, convenhamos, é luxo de verdade.

Dica prática!

Um vinho doce de acidez viva é o presente sem briga, agrada paladares difíceis com um sorriso.

Das encostas do Mosel ao Rheinhessen, cada garrafa conta a geografia em notas cítricas. Então brinde com cuidado, porque você pode se apaixonar.



RIESLING LANDWEIN MEDIUM SWEET 2022

1ª garrafa | **R\$ 117,00**

2ª garrafa | **R\$ 29,25*** (75% OFF)

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

AROMAS



Pera



Frutas cítricas frescas



Pêssegos

*Promoção válida somente em 28/11/25, na compra da segunda garrafa do mesmo rótulo, ou enquanto durarem os estoques.



RETHINK RIESLING
QBA 2022

1ª garrafa | **R\$ 177,00**

2ª garrafa | **R\$ 44,25*** (75% OFF)

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

AROMAS



Notas de maçã



Frutas cítricas



Pêssegos



MISS SCHMITT RIESLING
LANDWEIN 2022

Um vinho jovem e seco. Aromas de frutas cítricas e pêssegos, com notas vegetais.

1ª garrafa | **R\$ 137,00**

2ª garrafa | **R\$ 34,25*** (75% OFF)



SCHMITT 1919 RIESLING QBA
LANDWEIN 2022

Um vinho de coloração amarelo brilhante com aromas de frutas cítricas.

1ª garrafa | **R\$ 145,00**

2ª garrafa | **R\$ 36,25*** (75% OFF)



DR. SCHMITT
GEWÜRZTRAMINER 2022

Gewürztraminer aromático e frutado, com notas de lichia e manga.

1ª garrafa | **R\$ 155,00**

2ª garrafa | **R\$ 38,75*** (75% OFF)

*Promoção válida somente em 28/11/25, na compra da segunda garrafa do mesmo rótulo, ou enquanto durarem os estoques.

CHILE

PAIXÃO EM CADA GOTA

O Chile é aquele amigo que nunca falta à festa, e ainda leva a melhor história. Num tinto de presença como o Cenit (safras 2016/2017), há musculatura para costela e picanha, mas sem perder elegância.

Se a ideia é subir o degrau do churrasco de fim de ano, o K Premium 2019 entrega a estrutura polida que a brasa respeita.

Tá economizando? A gente entende. Temos opções pra fazer bonito com a família ou entre amigos. Vinhos fáceis de beber, leves e descomplicados, do jeitinho da linha El Maiten.

Dica de quem entende!

Escolha um tinto de cena para as carnes e duplique o rótulo. Uma resolve o domingo, a outra inaugura janeiro.



CALITERRA CENIT 2016

1ª garrafa | **R\$ 1.282,00**

2ª garrafa | **R\$ 320,50*** (75% OFF)

Um vinho frutado, intenso, com taninos rústicos, acidez alta e persistente. Perfeito para degustações guiadas.

AROMAS



Ameixa



Mirtilo



Notas de pimenta

*Promoção válida somente em 28/11/25, na compra da segunda garrafa do mesmo rótulo, ou enquanto durarem os estoques.



KORTA K
PREMIUM 2019

1ª garrafa | **R\$ 899,00**

2ª garrafa | **R\$ 224,75*** (75% OFF)

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

AROMAS



Morango



Ameixa



Notas de amêndoas



EL MAITEN BLEND
CABERNET SAUVIGNON / MERLOT

1ª garrafa | **R\$ 62,00**

2ª garrafa | **R\$ 15,50*** (75% OFF)

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

AROMAS



Frutas vermelhas



Cereja



Framboesa

ARGENTINA

INTENSIDADE QUE CONQUISTA TAÇAS

Se no futebol eles são nossos adversários, no mundo do vinho são grandes aliados. Afinal, quem resiste a um bom vinho argentino, não é mesmo?

A Argentina fala bonito, e o Mauricio Lorca entende o recado. A linha Ancestral entrega tudo: intensidade, textura e aquele sabor que fica na memória. O Red Blend combina fruta pura, madeira na medida e textura refinada. Já White Blend é puro charme, o branco de alta cozinha: cremoso, complexo e com bela longevidade.

Na linha Inspirado (Cabernet Franc, Chardonnay e outros), o prazer ganha personalidade.

Sugestão certa!

Um para a ceia de dezembro, outro para a primeira noite especial de 2026.



MAURICIO LORCA

ANCESTRAL RED BLEND 2019

1ª garrafa | **R\$ 1.190,00**

2ª garrafa | **R\$ 297,50*** (75% OFF)

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

AROMAS



Azeitonas negras



Cerejas maduras



Trufas negras

*Promoção válida somente em 28/11/25, na compra da segunda garrafa do mesmo rótulo, ou enquanto durarem os estoques.



MAURICIO LORCA
ANCESTRAL WHITE BLEND 2021

1ª garrafa | **R\$ 1.190,00**

2ª garrafa | **R\$ 297,50*** (75% OFF)

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

AROMAS



Banana



Maçã verde



Melão



LORCA INSPIRADO
CABERNET FRANC 2018

1ª garrafa | **R\$ 895,00**

2ª garrafa | **R\$ 223,75*** (75% OFF)

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

AROMAS



Framboesa



Chocolate



Baunilha

BLACK FRIDAY
BLACK FRIDAY

75% OFF*

NA SEGUNDA GARRAFA DO MESMO RÓTULO

BEBA COM MODERAÇÃO



*Escaneie o QR Code e confira o regulamento. Venda e consumo proibidos para menores de 18 anos. Promoção válida somente em 28/11/25, na compra da segunda garrafa do mesmo rótulo, ou enquanto durarem os estoques.

#ABRA
#aGARRAFA

ÁFRICA DO SUL

INTENSIDADE QUE CONQUISTA TAÇAS

A África do Sul é puro contraste, natureza intensa, céu aberto e vinhos que carregam essa força no sabor. A África do Sul te convida com preço amigo e te prende pelo caráter.

Um Pinotage com fruta escura e notas de especiarias, ou um Chardonnay com volume e frescor e, de repente, o churrasco vira degustação. É um estilo que diverte sem perder o fio. Quem abre “só pra experimentar” termina a noite defendendo a garrafa.

Memorize esta sensação!

Custo simpático, prazer generoso e personalidade no copo. Trio perfeito para mesas grandes e risadas fáceis.



TALL HORSE PINOTAGE 2020

1ª garrafa | **R\$ 169,20**

2ª garrafa | **R\$ 42,30*** (75% OFF)

Em boca é potente com taninos redondos, acidez equilibrada e boa persistência.

AROMAS



Ameixa preta



Amora



Figo

BRASIL AUTÊNTICO E ACOLHEDOR

Quando o assunto é receber, o Brasil dá um show. Na hora de celebrar, o EZ Extra Brut, elaborado pelo método tradicional (Champenoise), é a prova disso: um espumante vibrante, equilibrado e com perlage delicada, que segura a conversa com frescor e leveza. Ideal para entradas leves e momentos de “pré-ceia”.

Na hora de sentar à mesa, o Chardonnay da Manus in Manu chega com volume e cremosidade no ponto, perfeito para acompanhar o peru ou o chester. Já o Pinot Noir, harmoniza com elegância as castanhas da farofa e os cogumelos da estação, trazendo um toque sofisticado ao paladar.

Dica de quem entende!

Vinhos brasileiros conversam com a comida brasileira. Use isso a seu favor e duplique o rótulo para sua receita.



MANUS IN MANU CHARDONNAY 2020

1ª garrafa | **R\$ 299,00**

2ª garrafa | **R\$ 74,75*** (75% OFF)

Sua evolução e complexidade marcam seu perfil particular, resultado do período de envelhecimento no carvalho

AROMAS



Notas de pera madura



Notas de maçã verde



Levemente amanteigado

*Promoção válida somente em 28/11/25, na compra da segunda garrafa do mesmo rótulo, ou enquanto durarem os estoques.



MANUS IN MANU
PINOT NOIR 2021

1ª garrafa | **R\$ 299,00**

2ª garrafa | **R\$ 74,75*** (75% OFF)

Um vinho elegante e equilibrado, com taninos maduros revelando um agradável retrogosto frutado.

AROMAS



Frutas vermelhas



Chocolate



Especiarias



EZ EXTRA BRUT
MÉTODO CHAMPENOISE

1ª garrafa | **R\$ 147,00**

2ª garrafa | **R\$ 36,75*** (75% OFF)

Possui bom volume em boca, perfeita harmonia entre os baixos teores de açúcares e a acidez delicada.

AROMAS



Notas cítricas



Pão tostado



Amanteigado

*Promoção válida somente em 28/11/25, na compra da segunda garrafa do mesmo rótulo, ou enquanto durarem os estoques.

PORTUGAL O GUARDIÃO DA HISTÓRIA

Portugal carrega a alma da tradição, histórias antigas, mesas longas e um cuidado quase artesanal com tudo o que serve. É a mesa farta com luvas de seda.

O Visconde de Borba Garrafeira 2017 revela imponência e elegância, com taninos polidos, é perfeito para um bacalhau de respeito ou carnes de festa.

Do Douro, o Socalcos de Murça Branco traz mineralidade afiada e frescor envolvente, harmonizando azeite, azeitona e peixe com precisão. Daqueles vinhos que pedem mais um gole.

Plano prático:

Escolha um tinto do Alentejo para o prato principal e um branco do Douro para entradas e peixes. Duplique o que agradar, o resultado é consistência do primeiro ao último brinde.



VISCONDE DE BORBA GARRAFEIRA 2017

1ª garrafa | **R\$ 950,00**

2ª garrafa | **R\$ 237,50*** (75% OFF)

Em boca é um vinho cheio, macio, aveludado, bom corpo, estruturado e com taninos redondos

AROMAS



Ameixa



Chocolate



Cravo da Índia

*Promoção válida somente em 28/11/25, na compra da segunda garrafa do mesmo rótulo, ou enquanto durarem os estoques.



SOCALCOS DE MURÇA
DOC DOURO BRANCO 2022

1ª garrafa | **R\$ 169,00**

2ª garrafa | **R\$ 42,25*** (75% OFF)

No paladar, é equilibrado e vibrante, com acidez refrescante. Ideal para encontros informais e refeições leves.

AROMAS



Frutas frescas



Notas florais



Herbáceo



VISCONDE DE BORBA
RESERVA 2009

1ª garrafa | **R\$ 323,00**

2ª garrafa | **R\$ 80,75*** (75% OFF)

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

AROMAS



Ameixa



Amora



Baunilha

*Promoção válida somente em 28/11/25, na compra da segunda garrafa do mesmo rótulo, ou enquanto durarem os estoques.



ESPUMANTE EZ BRUT MÉTODO CHARMAT

No paladar é frutado e refrescante com leve cremosidade e média acidez.

1ª garrafa | **R\$ 76,00**

2ª garrafa | **R\$ 19,00*** (75% OFF)



ESPUMANTE LA FIESTA BRUT BRANCO

No paladar é frutado, leve com boa cremosidade e boa persistência.

1ª garrafa | **R\$77,00**

2ª garrafa | **R\$ 19,25*** (75% OFF)



ESPUMANTE LA FIESTA ROSÉ BRUT

Um espumante frutado com bastante cremosidade e perlage delicada.

1ª garrafa | **R\$ 77,00**

2ª garrafa | **R\$ 19,25*** (75% OFF)



ESPUMANTE EZ MOSCATEL BRANCO MÉTODO CHARMAT

Um espumante frutado e doce, levemente cremoso com média acidez.

1ª garrafa | **R\$ 85,00**

2ª garrafa | **R\$ 21,25*** (75% OFF)



ESPUMANTE BRANCO MIONETTO VIVO ORO SECO

No paladar é frutado com toque de castanha e uma acidez média.

1ª garrafa | **R\$ 119,00**

2ª garrafa | **R\$ 29,75*** (75% OFF)



ESPUMANTE ROSÉ MIONETTO VIVO

Apresenta perlage fina e aromas de frutas vermelhas com toque floral.

1ª garrafa | **R\$ 119,00**

2ª garrafa | **R\$ 29,75*** (75% OFF)

*Promoção válida somente em 28/11/25, na compra da segunda garrafa do mesmo rótulo, ou enquanto durarem os estoques.

**ESPUMANTE EZ NATURE ROSÉ
MÉTODO CHAMPENOISE**

Um espumante cremoso, avolumado, com equilíbrio em todas as notas sensoriais.

1ª garrafa | **R\$ 156,00**

2ª garrafa | **R\$ 39,00*** (75% OFF)

**EL VIGILANTE SAUVIGNON BLANC
2024**

Tem um bom equilíbrio e acidez que se espera de um vinho jovem.

1ª garrafa | **R\$ 72,00**

2ª garrafa | **R\$ 18,00*** (75% OFF)

**LORCA CHARDONNAY 2024
(CERTIFICAÇÃO VEGANA)**

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

1ª garrafa | **R\$ 97,00**

2ª garrafa | **R\$ 24,25*** (75% OFF)

**SAINT-MARC VIN DE FRANCE
ROSÉ 2022**

Aromas de frutas vermelhas frescas. Em boca é frutado e fresco com acidez média.

1ª garrafa | **R\$ 125,00**

2ª garrafa | **R\$ 31,25*** (75% OFF)

**EL VIGILANTE CABERNET
SAUVIGNON 2023**

Possui bom corpo e seus taninos são macios e bem equilibrado.

1ª garrafa | **R\$ 72,00**

2ª garrafa | **R\$ 18,00*** (75% OFF)

**EL VIGILANTE CARMÉNÈRE 2023**

Aromas de frutas vermelhas e notas herbáceo. Em boca é macio, corpo médio e final equilibrado.

1ª garrafa | **R\$ 72,00**

2ª garrafa | **R\$ 18,00*** (75% OFF)

*Promoção válida somente em 28/11/25, na compra da segunda garrafa do mesmo rótulo, ou enquanto durarem os estoques.



MONTE DO ESTEVALINHO 2021

No paladar, destaca-se pelo caráter frutado, taninos macios e potentes, e acidez média bem equilibrada.

1ª garrafa | **R\$ 85,00**

2ª garrafa | **R\$ 21,25*** (75% OFF)



LORCA CABERNET SAUVIGNON 2024 (CERTIFICAÇÃO VEGANA)

Um vinho tinto robusto e elegante. Com aromas intensos de frutas negras.

1ª garrafa | **R\$ 97,00**

2ª garrafa | **R\$ 24,25*** (75% OFF)



LORCA BONARDA 2024 (CERTIFICAÇÃO VEGANA)

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

1ª garrafa | **R\$ 97,00**

2ª garrafa | **R\$ 24,25*** (75% OFF)



ENCRUZILHADA TERROIR MERLOT 2021

Seus aromas remetem a frutas vermelhas como amora e notas de especiarias.

1ª garrafa | **R\$ 109,00**

2ª garrafa | **R\$ 27,25*** (75% OFF)



ZAPAM ZUCUM CABERNET SAUVIGNON ORGÂNICO 2019

No paladar é frutado e macio com média acidez e bastante persistente.

1ª garrafa | **R\$ 124,00**

2ª garrafa | **R\$ 31,00*** (75% OFF)



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

Vinho jovem 100% Tempranillo, com notas de especiarias e taninos macios.

1ª garrafa | **R\$ 208,00**

2ª garrafa | **R\$ 52,00*** (75% OFF)

SOMENTE

28.11.25

NÃO PERCA!

CALENDÁRIO



NOVEMBRO - 2025

D	S	T	Q	Q	S	S
26	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	01	02	03	04	05	06

WSET GLOBAL

1º de novembro

Dia Internacional de Xinomavro

7 de novembro

Dia Internacional do Merlot

13 de novembro

Dia Internacional do Tempranillo

20 de novembro

Dia do Beaujolais Nouveau

24 de novembro

Dia Internacional do Carménère

CAMPANHA - V&P

28 de novembro

Black Friday

VEM AÍ UMA NOVA EDIÇÃO!

SPOILER 🗨️

A ÚLTIMA EDIÇÃO DO ANO ESTÁ CHEGANDO, E PROMETE ENCERRAR 2025 com muito sabor e inspiração.

Vem aí um especial repleto de harmonizações natalinas, perfeitas para acompanhar os pratos clássicos da ceia e os brindes de Ano Novo.

Também vamos antecipar as tendências que vão movimentar o mundo do vinho em 2026, novos estilos, descobertas e experiências para brindar o que está por vir.

E, claro, não poderia faltar nossa retrospectiva especial, com o Top 5 de vinhos que marcaram o ano e conquistaram nossos corações.

Prepare sua taça, grandes histórias estão a caminho!



FIM DE ANO ESTÁ CHEGANDO!

O momento mais esperado do ano está chegando. É tempo de celebrar, brindar e encerrar 2025 com estilo.

Em breve, rótulos especiais estarão em destaque para acompanhar cada encontro e cada conquista. Aproveite para escolher os vinhos que vão brindar suas festas e renovar sua adega com elegância.

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

PINHEIROS

☎ (11) 9.7686-0196

📷 Siga o Instagram da loja

RIO DE JANEIRO

BARRA DA TIJUCA

(SHOPPING DOWNTOWN)

☎ (21) 9.9182-5191

📷 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

MINAS GERAIS

BURITIS

☎ (31) 9.8275-4476

📷 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

CEARÁ

FORTALEZA

☎ (85) 9.8198-2100

📷 Siga o Instagram da loja

MATO GROSSO DO SUL

CAMPO GRANDE

☎ (67) 9.8140-0683

📷 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

DISTRITO FEDERAL

BRASÍLIA ASA SUL

☎ (61) 9.9665-5060

📷 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!



