

VINHO & PONTO

TOP 5

Os campeões de vendas que marcaram presença em 2025

ESPECIAL DE NATAL

Sugestões deliciosas para harmonizar sua ceia

PERSPECTIVA

O que esperar do mercado de vinho em 2026



UM ANO PARA RECORDAR

As edições que marcaram nossa jornada, em um só lugar

O ÚLTIMO GOLE DE 2025

DEZEMBRO ED. 69

CHEGAMOS EM DEZEMBRO COM O CORAÇÃO CHEIO. E nada combina mais com o último mês do ano do que revisitar boas histórias: nesta edição, percorremos uma linha do tempo com os momentos que marcaram cada revista de 2025, relembrando aprendizados, brindes e descobertas que nos acompanharam ao longo da jornada.

Também abrimos espaço para a magia das festas, apresentando a seleção especial de rótulos da campanha de Natal, ao lado de harmonizações que fazem da ceia ainda mais encantadora.

Trazemos ainda o Top 5 vinhos mais vendidos do ano, aqueles que conquistaram taças, mesas e corações. E, olhando adiante, antecipamos uma das tendências que deve brilhar em 2026, revelando o que podemos esperar do mundo do vinho no novo ciclo que se aproxima.

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 ▶

Abrimos a edição de novembro em clima de celebração, explorando o universo das borbulhas que encantam taças e histórias. Explicamos, de forma leve e descomplicada, o que diferencia espumantes de Champagnes, mergulhando nos métodos de produção, estilos, níveis de açúcar e denominações de origem, tudo pensado para tornar cada gole ainda mais especial.

No Vinho do Mês, conhecemos o refinado Moulin de Duhart 2020, um Pauillac que une fruta nobre, textura marcada e um potencial de guarda que impressiona.

E, claro, começamos a contagem regressiva para a Black Friday, com condições especiais que transformaram desejo em oportunidade.

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



REVISTA VINHO & PONTO ED. 68

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



RETROSPECTIVA

Uma viagem pelos sabores, histórias e edições de 2025.



ESPECIAL DE NATAL

Uma curadoria especial para inspirar sua noite com estilo.



TOP 5 MAIS VENDIDOS

Cinco rótulos, que fizeram história neste ano.



WINE TREND

Os sabores e movimentos que vão marcar 2026.

DESCOMPLICA V&P

Tudo o que você precisa saber de forma simples e prática

CALENDÁRIO

Comemore o dia das uvas e aproveite nossas promoções!

VINHO & PONTO

MOLIN DE DUHART
Um dos melhores produtores de Espuma, com harmonizações e sabores sofisticados.

BRINDE EM DOSE DUPLA
Aproveite o melhor Brinde de Vinho em dose dobrada.

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

VINHO & PONTO

OUTUBRO ROSA
Aproveite o melhor vinho rosé do mundo em dose dobrada.

SAÚDE EM PALITA
Aproveite o melhor vinho rosé do mundo em dose dobrada.

INVESTIMENTO
Aproveite o melhor vinho rosé do mundo em dose dobrada.

UM BRINDE CONSCIENTE
Descubra o encanto dos vinhos rosés

VINHO & PONTO

HARMONIZAÇÃO
O segredo por trás do prazer de harmonizar vinhos.

RUMO À RÍDIA
Harmonizações com vinhos regionais e sustentáveis.

REDES SOCIAIS
O segredo por trás do sucesso de redes sociais em setembro 2023.

GRANDES NOMES
As vozes que ditam tendências no mundo do vinho

VINHO & PONTO

AMARELO
O vinho e o melão que harmonizam cada brinde em celebração.

BRANCO
O vinho e o melão que harmonizam cada brinde em celebração.

KORSA WINES
Aproveite o melhor vinho rosé do mundo em dose dobrada.

MORANGO DO AMOR
A nova paixão que conquistou as redes

VINHO & PONTO

VINHA & AÇÓRGA
Compre o melhor vinho rosé do mundo em dose dobrada.

INVERNO
Aproveite o melhor vinho rosé do mundo em dose dobrada.

DIREITO DO CHILE
Um brinde a favor do melhor vinho rosé do mundo em dose dobrada.

ABRA A GARRAFA
Desperte o amor e celebre a vida

VINHO & PONTO

BLEND EXCLUSIVO
Um brinde a favor do melhor vinho rosé do mundo em dose dobrada.

DIEGO BERTOLINI
Aproveite o melhor vinho rosé do mundo em dose dobrada.

CAMPUS GRANDE
Aproveite o melhor vinho rosé do mundo em dose dobrada.

VINHOS QUE APAIXONAM
Desperte o amor e celebre a vida

VINHO & PONTO

ALENTEJO
Aproveite o melhor vinho rosé do mundo em dose dobrada.

REGIÕES EMERGENTES
Aproveite o melhor vinho rosé do mundo em dose dobrada.

BTY
Aproveite o melhor vinho rosé do mundo em dose dobrada.

AMOR DE MÃE
Mais que um presente, um rótulo à altura!

VINHO & PONTO

CARIBANAN
Aproveite o melhor vinho rosé do mundo em dose dobrada.

SUSTENTABILIDADE
Aproveite o melhor vinho rosé do mundo em dose dobrada.

MAURICIO LORCA
Aproveite o melhor vinho rosé do mundo em dose dobrada.

TEMPO DE CELEBRAR
Vinhos para encantar sua Páscoa

VINHO & PONTO

Cecilia Flores
Conheça sua jornada e paixão pelo vinho

Vinho sem álcool
Tombeira que tem conta da Wine Paris

Mulheres no comando
O poder feminino na indústria do vinho

VINHO & PONTO

Folia V&P
O Carnaval pede esse brinde!

VINHO & PONTO

Grosse Méridie
Uma raridade Korcia Wines

VINHO & PONTO

Especial de Natal
Harmonizações para celebrar!

VINHO & PONTO

Dias Internacionais
Celebre o dia do vinho, Merlot, Tempranillo e Cabernet

Vinho, prosa & Ponto
Conheça País & Bócora da V&P Prosa & Ponto

Black Friday
Vinhos incríveis com um megadesconto

VINHO & PONTO

Champagne
Sofisticação e requinte!

Vinho, prosa & Ponto
Conheça Fôlga e Thingo da V&P Prosa & Ponto

Espanha
Descubra os tesouros da Galícia e Ribera del Duero!

VINHO & PONTO

Tesouros escondidos na V&P
Dois Chateaux de respeito

International Cabernet Sauvignon Day
Um brinde a elegância e complexidade desta uva e variedade!

Vinho, prosa & Ponto
Conheça o melhor vinho rosé do mundo em dose dobrada.

Alemanha
5 novos rótulos únicos

ALMANAQUE

27 Novos Rótulos
Direto da França para nossas lojas

Dados internacionais para Celebrar
Prêmio Dux e Pinot Noir Day

Dia Nacional do Sommelier
Uma profissão reconhecida e repleta de oportunidades

ALMANAQUE

Do Chile para a sua taça: NOVOS rótulos El Maiten

Vinho & Pizza
23 sabores para harmonizar

Elegância e frescor
Café e Dia Internacional

ALMANAQUE

Lançamentos
Mauricio Lorca 10 novidades direto da Argentina

Namorados
O amor está no taça!

Vinho, prosa & Ponto
Mina Loure - Best Sommelier 2023

ALMANAQUE

Lançamentos!
Direto de Portugal

Um brinde aos Noivos
Dicas para um brinde imperdível

Vinho, prosa & Ponto
Lanca Novo direto de Bócora PA

ALMANAQUE

El Maiten
Premiações 2024

World Malbec Day
Vinhos clássicos da Argentina

Vinho, prosa & Ponto
Paulo Cesar direto de São Luis MA

ALMANAQUE

Páscoa
Dicas de harmonização

Vinho, prosa & Ponto
Thimo de Arica direto de Chile 2023, 362

Mauricio Lorca
Premiações 2024
Top 100 Master Winemakers
The Global Wine Master

ALMANAQUE

Novidades!
Direto da Argentina

Carnaval & Vinho
Brindes para curtir a folia

Vinho em lata
Refresca a cada gole

Vinho, prosa & Ponto
Uma folga e Thingo

ALMANAQUE

Lançamentos
Vinho & Ponto

Vinho, Prosa & Ponto
com Fabio Jato

ALMANAQUE

Edição Especial
Fim de ano

Harmonizações Natalinas

ALMANAQUE

Lançamento
Vinho & Ponto

Entrevista
Maika Ruppel Garetta (Sommelière)

Black Friday
Venha aí!

UM BRINDE AO ANO QUE PASSOU

POR | LEANDRO SOARES

À medida que nos aproximamos do final de 2025, erguer uma taça para celebrar é inevitável, e não apenas pelos vinhos que compartilhamos, mas por tudo o que vivemos juntos neste ano. Foi um período vibrante, repleto de descobertas sensoriais, narrativas inspiradoras e crescimento para a nossa comunidade Vinho & Ponto.

Queremos agradecer a você, que folheou cada edição, se emocionou com nossas histórias, se surpreendeu com nossos vinhos e fez parte da nossa jornada.

Vocês são a essência desta revista!

Neste especial de Natal, convidamos você a revisitar conosco os destaques de 2025 e que a magia do Natal ilumine sua mesa tanto quanto um bom vinho aquece o coração.

Tim-tim!



NOTA PESSOAL

Enquanto preparava esta matéria especial, me peguei revivendo cada momento de 2025 e me emocionei. Foi um ano intenso, cheio de mudanças, incluindo o novo projeto gráfico, pensado com muito carinho para você.

Reuni nesta linha do tempo tudo o que construímos juntos, para que você possa revisitar cada detalhe ... e, claro, com uma boa taça de vinho na mão.

Desejo que seu Natal seja leve, cheio de afeto e daquela sensação doce de que valeu a pena.

Com carinho,
Leandro Soares

JANEIRO

Edição 58 - 2025 em clima de férias.



Janeiro chegou embalado com aquele clima gostoso de férias e verão. E para entrar no ritmo da estação, trouxemos curiosidades surpreendentes sobre castas exóticas.

HARMONIZAÇÃO

Nossa Head Sommelière preparou duas sugestões leves e refrescantes para você aproveitar o verão com ainda mais estilo.

GROSSE MÉRIDLE

A raridade que revela encantos, curiosidades, harmonizações e até um drink para surpreender.



FEVEREIRO

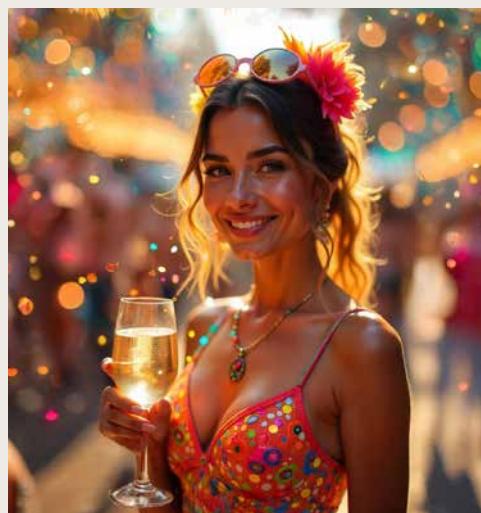
Edição 59 - Folia V&P - Vinhos para curtir o carnaval.



Desta vez, o bloquinho V&P tomou conta, mostrando como o vinho tem espaço no ritmo, na criatividade e nos encontros do Carnaval, com harmonizações para cada momento.

VINHO & CARNAVAL

Tradição e modernidade em um mesmo brinde. Celebramos a festa mais colorida do Brasil unindo alegria, sabor e história.

**SPOILER**

Tivemos muitas novidades e histórias inspiradoras. Trouxemos novas safras, reposições e conteúdos que despertam curiosidade.

MARÇO

Edição 60 - A Força Feminina.



Uma edição especial, dedicada ao Dia Internacional da Mulher, celebrando o poder feminino na indústria do vinho, com destaque a entrevista exclusiva com Cecilia Flores da Bodega Maurício Lorca.

WINE PARIS 2025

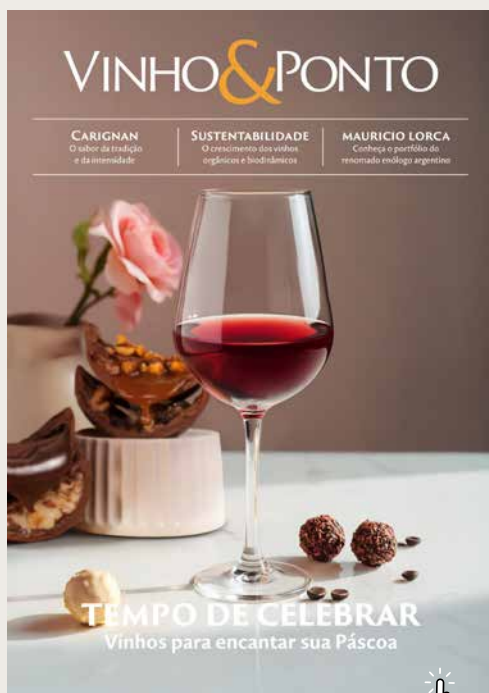
De olho no futuro do vinho, destacamos o que movimentou a feira, impulsionada pela crescente tendência dos rótulos sem álcool.

**MULHERES NO COMANDO**

Um olhar 360° no poder feminino que inspira a Vinho & Ponto, a força, o talento e as histórias que movem nossa rede.

ABRIL

Edição 61 - Novidades de Páscoa.



Uma edição especial onde celebramos a Páscoa com dicas de harmonização entre vinhos e pratos típicos, como bacalhau e chocolates. E uma receita surpreendente de peras ao vinho tinto e calda de chocolate.

NOVO PROJETO GRÁFICO

Mais moderno e intuitivo, com seções renovadas que deixaram a revista ainda mais envolvente para você.

**MAURICIO LORCA**

Mergulhe na história do vinhedo e do portfólio do renomado enólogo argentino, reconhecido internacionalmente.

MAIO

Edição 62 - Amor em sua forma mais pura.



Maio trouxe um sentimento que ultrapassou o calendário: o amor de mãe. Foi uma edição especial, de encher o coração de gratidão e carinho por aquelas que são sinônimo de cuidado, força, ternura e amor.

REGIÕES EMERGENTES

As novas promessas do mundo dos vinhos em 2025. Oportunidades de descobrir vinhos únicos e autênticos.

**BTT**

Conheça a história e a paixão que movem a Bodegas Tagua Tagua e descubra um portfólio chileno repleto de identidade e tradição.

JUNHO

Edição 63 - Especial Namorados
Vinhos que apaixonam.



Sem dúvidas foi o mês mais apaixonante do ano. O dia dos namorados chegou para celebrar o amor e tomou conta da edição. Trouxemos dicas irresistíveis e harmonizações perfeitas para brindar a dois.

CAMPINA GRANDE

Uma nova loja, criada para despertar sentidos e viver momentos que merecem ser experimentados de perto.

**ENTREVISTA COM ESPECIALISTA**

Um olhar técnico e apaixonado, em uma entrevista exclusiva com Diego Bertolini.

JULHO

Edição 64 - Abra a Garrafa.



Uma edição especial para viver o agora e aproveitar o presente. Apresentamos nosso manifesto #abraagarrafa, que convida você a brindar o agora, sem esperar o momento perfeito.

SABORES DO INVERNO

Sabe aquele desejo irresistível de saborear bons vinhos acompanhados de pratos quentinhos e cheios de sabor? Nessa edição tem.



VINHO DO MÊS

Novidade direto do chile:
KORTA BARREL SELECTION
GRAN RESERVA SYRAH 2022
um syrah que vai te conquistar!

AGOSTO

Edição 65 - Heranças que se Brindam.



Agosto chegou mais doce do que o de costume, foi embalado pela febre que tomou conta das redes sociais: o morango do amor. Irresistível como as boas lembranças que carregamos da infância.

DIA DOS PAIS

Essa edição teve homenagem para aquele que é sinônimo de força. Reunimos rótulos selecionados para brindar em grande estilo.

**VINHO DO MÊS**

Rumo ao berço dos vinhos da Itália. Um vinho poderoso, expressivo e com uma alma tão forte quanto a daqueles que homenageamos.

SETEMBRO

Edição 66- Uma edição de descobertas.



Essa edição foi marcada pelos grandes nomes que definem o sistema de pontuação e ditam tendências no cenário global de vinhos.

MASTERCLASS

Harmonização e neurociência. O segredo por trás do prazer de harmonizar vinhos no olhar da nossa head sommelière Milena Lourdz.

**WINE TREND**

A NOVA TAÇA DO CONSUMO. O impacto das redes sociais no mercado de vinhos em 2025.

OUTUBRO

Edição 67 - Uma edição de autocuidado.



Outubro foi um mês de reflexão e autocuidado, reforçando a importância da prevenção. Um lembrete carinhoso de que cuidar de si também é um gesto de amor.

ROSÉ EM FOCO

Descubra e encante-se com os segredos por trás da produção do vinho rosé e conheça a delicadeza que inspira o nosso portfólio.



VINHO & SAÚDE

Os benefícios da uva que abraçam a saúde feminina, trazendo bem-estar e cuidado em cada detalhe.

NOVEMBRO

Edição 68- Em clima de celebração.



Com as festas de fim de ano se aproximando, nada melhor do que abrir o mês com um brinde e descobrir, com leveza, os segredos e as diferenças entre espumantes e champagnes.

VINHO DO MÊS

Tradição e precisão de Pauillac. Uma viagem direto para Bordeaux na França. Um clássico que equilibra fruta, textura e longevidade.



BLACK FRIDAY

A campanha mais esperada do ano foi um sucesso. Mais do que um dia de ofertas, a Black Friday já virou um ritual.

DESCOMPLICA V&P

O presente perfeito? A gente te entrega daqui pra frente.

Encontrar um presente que agrade todo mundo é quase uma missão impossível... menos quando falamos de vinho.

Para o amigo secreto, seja ele o “difícil de agradar”, o “clássico”, o “sofisticado” ou o “que ama uma boa surpresa”, sempre existe um rótulo que combina com o estilo da pessoa.

E o melhor: nesta edição, você encontra rótulos escolhidos a dedo e ofertas especiais para tornar seu presente ainda mais marcante. É a chance perfeita para surpreender sem complicar, escolhendo algo que transforma qualquer encontro em celebração.

Afinal, é tempo de celebrar, e um bom vinho sempre chega com a dose certa de carinho, personalidade e alegria.



VOCÊ SABIA?

Na tradição europeia, abrir uma garrafa na noite de Natal era considerado um gesto de “boa fortuna” para o ano que estava chegando?

A ideia por trás disso era simples e linda: o vinho simbolizava fartura, alegria e união, exatamente o que mais desejamos nessa época do ano.

E até hoje, essa simbologia permanece.

Quando levantamos uma taça na ceia, estamos repetindo um ritual antigo, que celebrava o encontro, o cuidado e a esperança que renasce a cada dezembro.



É TEMPO
DE
CELEBRAR



*Neste fim de ano,
celebre o tempo vivido
e brinde às novas
conquistas*

VINHOS COM ATÉ

**50%
OFF***



BEBA COM MODERAÇÃO

*Escaneie o QR Code e confira o regulamento. Venda e consumo proibidos para menores de 18 anos de idade. Promoção válida de 01/12/25 a 31/12/25 para rótulos selecionados ou enquanto durarem os estoques.

VINHO
& PONTO

É TEMPO DE CELEBRAR

Agora que revisitamos cada capítulo de 2025 seguimos juntos para a parte mais especial desta edição: dar início aos preparativos de fim de ano.

O Natal chega trazendo luz, encontros e motivos de sobra para brindar, e por isso preparamos uma seleção de vinhos pensada com muito carinho para você celebrar cada momento.

Nesta campanha, você vai encontrar rótulos com 20%, 30%, 40% e até 50% de desconto, escolhidos para acompanhar desde os jantares mais íntimos até as noites mais festivas.

Porque se existe um tempo perfeito para brindar, é agora.

Que cada garrafa abra possibilidades, memórias e aquele sentimento bom de que celebrar, no fundo, é um presente. E estamos aqui para viver isso com você.



DICA ESPECIAL!

Para deixar sua ceia ainda mais inesquecível, uma sugestão simples e deliciosa: regue o peru ou chester com uma manteiga aromatizada com ervas frescas, raspas de limão e um fio de vinho branco. O resultado é uma carne dourada, suculenta e cheia de sabor, perfeita para harmonizar com um bom branco ou rosé da nossa seleção.

E, para fechar a noite com doçura, experimente servir rabanadas com calda de vinho tinto reduzido... um charme que transforma o clássico em algo memorável.

*Promoção válida de 01/12/25 a 31/12/25 para rótulos selecionados ou enquanto durarem os estoques. Consulte o regulamento na loja.



CALITERRA CENIT 2016/2017

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

De: 1.282,00 | **Por: 641,00*** (50% OFF)



LA CROIX CUVÉE LO PAIRE 2015

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

De: 468,00 | **Por: 234,00*** (50% OFF)



LA CROIX CUVÉE LO MAINATGE 2015

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

De: 333,00 | **Por: 166,50*** (50% OFF)



CROSSROADS MILESTONE SERIES SYRAH 2013

Aromas de frutas vermelhas e especiarias. Apresenta um paladar macio com taninos sutis e um final picante e elegante.

De: 332,00 | **Por: 166,00*** (50% OFF)



TALL HORSE CABERNET SAUVIGNON 2020

Apresenta aromas de frutas vermelhas maduras e notas de especiarias. Em boca é frutado com taninos potentes.

De: 169,20 | **Por: 84,60*** (50% OFF)



TALL HORSE SHIRAZ 2020

De coloração vermelho rubi com tons violáceos apresenta aromas de frutas negras com notas de especiarias. Em boca é frutado e intenso com acidez alta.

De: 169,20 | **Por: 84,60*** (50% OFF)



TALL HORSE MERLOT 2020

Coloração rubi, apresenta aromas de frutas vermelhas maduras. Em boca é frutado com taninos macios, acidez médio e boa persistência.

De: 169,20 | **Por: 84,60*** (50% OFF)



VISCONDE DE BORBA BRANCO 2021

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

De: 145,00 | **Por: 72,50*** (50% OFF)



ZAPAM ZUCUM CABERNET SAUVIGNON ORGÂNICO 2019

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

De: 124,00 | **Por: 62,00*** (50% OFF)



MIONETTO VIVO ESPUMANTE ROSÉ

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

De: 119,00 | **Por: 59,50*** (50% OFF)



MIONETTO VIVO ORO SECO ESPUMANTE BRANCO

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

De: 119,00 | **Por: 59,50*** (50% OFF)



ENCRUZILHADA TERROIR MERLOT 2021

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

De: 109,00 | **Por: 54,50*** (50% OFF)

*Promoção válida de 01/12/25 a 31/12/25 para rótulos selecionados ou enquanto durarem os estoques. Consulte o regulamento na loja.



ENCRUZILHADA TERROIR CABERNET SAUVIGNON 2020/2021

Apresenta aromas de ameixa com notas de pimenta preta.

De: 95,00 | **Por: 47,50*** (50% OFF)



ESPUMANTE ORFILA BRANCO DEMI SEC

Aromas de frutas brancas tropicais, esse espumante é bastante frutado e cremoso, com acidez média e persistente.

De: 77,00 | **Por: 38,50*** (50% OFF)



ENCRUZILHADA MERLOT 2020/2021

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

De: 61,00 | **Por: 30,50*** (50% OFF)



EZ ENCRUZILHADA CABERNET SAUVIGNON 2020/2021

De coloração vermelho rubi intenso, em boca é frutado, taninos macios com leve toque de doçura e média acidez.

De: 61,00 | **Por: 30,50*** (50% OFF)



CAMINO EMPEDRADO RIBEIRA SACRA 2020

Em boca, é seco, com corpo médio e taninos suaves, equilibrado por uma acidez presente.

De: 739,00 | **Por: 443,40*** (40% OFF)



VIÑA PEÓN SELECCIÓN D'FRIS AMANDI 2021

No paladar é equilibrado, com taninos suaves e um final persistente. Aromas intensos de frutas vermelhas maduras.

De: 519,00 | **Por: 311,40*** (40% OFF)



JEAN JACQUES DOMINIQUE AOP BEAUJOLAIS 2021

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

De: 230,00 | **Por: 138,00*** (40% OFF)



SELVAGGIO PROSECCO DOP ROSÉ MILLESIMATO

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

De: 177,00 | **Por: 106,20*** (40% OFF)



SELVAGGIO PROSECCO DOP EXTRA DRY CUVEE GRAFFITI

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

De: 168,00 | **Por: 100,80*** (40% OFF)



VISCONDE DE BORBA TINTO 2021

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

De: 145,00 | **Por: 87,00*** (40% OFF)



SAINT-MARC VIN DE FRANCE ROSÉ 2022

De cor rosa-salmão, no paladar é fresco e frutado, com acidez média e persistente.

De: 125,00 | **Por: 75,00*** (40% OFF)



ESPUMANTE LA FIESTA BRUT ROSÉ

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

De: 77,00 | **Por: 46,20*** (40% OFF)

*Promoção válida de 01/12/25 a 31/12/25 para rótulos selecionados ou enquanto durarem os estoques. Consulte o regulamento na loja.



ESPUMANTE LA FIESTA BRUT BRANCO

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

De: 77,00 | **Por: 46,20*** (40% OFF)



EZ ENCRUZILHADA CHARDONNAY 2021

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

De: 69,00 | **Por: 41,40*** (40% OFF)



MANUS IN MANU BLEND 2022

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

De: 388,00 | **Por: 271,60*** (30% OFF)



VIÑA PEÓN MENCÍA DE AMANDI 2021

Intenso e elegante, apresenta um paladar suave e frutado, taninos delicados e final refrescante.

De: 327,00 | **Por: 228,90*** (30% OFF)



VEGA CUBILLAS RESERVA D.O. RIBERA DEL DUERO 2016

18 meses de maturação em barricas de carvalho americano, oferece ótima acidez e taninos bem integrados.

De: 326,00 | **Por: 228,20*** (30% OFF)



MANUS IN MANU PINOT NOIR 2021

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

De: 299,00 | **Por: 209,30*** (30% OFF)



*Promoção válida de 01/12/25 a 31/12/25 para rótulos selecionados ou enquanto durarem os estoques. Consulte o regulamento na loja.



MANUS IN MANU CHARDONNAY 2020

Coloração amarelo palha com reflexos brilhantes dourados e esverdeados. Notas cítricas maduras como pera e maçã verde.

De: 299,00 | **Por: 209,30*** (30% OFF)



VEGA CUBILLAS CRIANZA D.O. RIBERA DEL DUERO 2017

Elegante e equilibrado, destacando-se por sua harmonia entre a fruta e a madeira, com taninos finos e uma acidez vibrante.

De: 271,00 | **Por: 189,70*** (30% OFF)



VEGA CUBILLAS ROBLE D.O. RIBERA DEL DUERO 2021

Esse vinho apresenta aromas frutados com toques sutis de madeira, equilibrado e vivo em boca.

De: 222,00 | **Por: 155,40*** (30% OFF)



ABRIENDO CAMINOS RED BLEND 2021

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

De: 217,00 | **Por: 151,90*** (30% OFF)



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

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

De: 208,00 | **Por: 145,60*** (30% OFF)



RETHINK RIESLING QBA 2022

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

De: 177,00 | **Por: 123,90*** (30% OFF)



EZ NATURE ROSÉ MÉTODO CHAMPENOISE

Um espumante equilibrado e volumoso, com perlage fina e persistente e elegante tom rosado.

De: 156,00 | **Por: 109,20*** (30% OFF)



DR. SCHMITT GEWÜRZTRAMINER 2022

Gewürztraminer aromático e frutado, com notas de lichia e manga. Ideal como aperitivo ou para pratos leves.

De: 155,00 | **Por: 108,50*** (30% OFF)



EZ ROSÉ BRUT MÉTODO CHAMPENOISE

Apresenta perlage elegante e coloração rosada. No paladar, é cremoso e persistente, com aromas de frutas vermelhas.

De: 147,00 | **Por: 102,90*** (30% OFF)



EZ EXTRA BRUT MÉTODO CHAMPENOISE

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

De: 147,00 | **Por: 102,90*** (30% OFF)



SAINT-MARC VIN DE FRANCE BRANCO

De coloração amarelo palha com aromas de frutas brancas cítricas. Em boca é fresco e frutado com acidez média e persistente.

De: 131,00 | **Por: 91,70*** (30% OFF)



CAVA RODESTIU DEMI-SEC

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

De: 129,00 | **Por: 90,30*** (30% OFF)

*Promoção válida de 01/12/25 a 31/12/25 para rótulos selecionados ou enquanto durarem os estoques. Consulte o regulamento na loja.



CAVA RODESTIU BRUT

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

De: 129,00 | **Por: 90,30*** (30% OFF)



SAINT-MARC VIN DE FRANCE ROUGE 2022

De coloração vermelho rubi e aromas de frutas vermelhas maduras. Em boca é bastante frutado, com tanino macios.

De: 117,00 | **Por: 81,90*** (30% OFF)



BERNARD REMY CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

Um Champagne branco, seco e envelhecido por 3 anos em caves. No paladar, é fresco, cremoso e elegante.

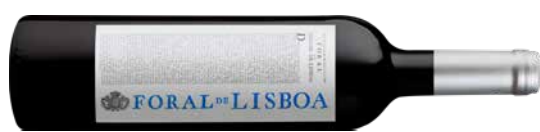
De: 849,00 | **Por: 679,20*** (20% OFF)



BERNARD REMY CHAMPAGNE CARTE BLANCHE

Um Champagne delicadamente frutado e expressivo no paladar. Tem uma perlage delicada e persistente.

De: 630,00 | **Por: 504,00*** (20% OFF)



FORAL DE LISBOA TINTO 2019

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

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



SEI CORONE GRECANICO IGP TERRE SICILIANE 2022

Coloração amarelo dourado com aromas de ervas com notas minerais. No Paladar é cítrico e fresco com acidez alta.

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



EZ MOSCATEL MÉTODO CHARMAT

Coloração é amarelo-palha, com perlage delicada. No paladar, é frutado e doce, levemente cremoso, com acidez média.

De: 85,00 | **Por: 68,00*** (20% OFF)



EZ ESPUMANTE MOSCATEL ROSÉ

De coloração rosa-cereja com perlage delicada, é frutado, refrescante, doce e de acidez média.

De: 85,00 | **Por: 68,00*** (20% OFF)



EZ BRUT MÉTODO CHARMAT

De coloração amarelo palha com perlage delicada apresenta aromas de frutas brancas e leve notas florais. No paladar é frutado e refrescante.

De: 76,00 | **Por: 60,80*** (20% OFF)



EL VIGILANTE CARMÉNÈRE 2023

Vinho jovem com cor vermelho rubi intenso. Aromas de frutas vermelhas e notas herbáceo. Em boca é macio, corpo médio e final equilibrado.

De: 72,00 | **Por: 57,60*** (20% OFF)



EL VIGILANTE CABERNET SAUVIGNON 2023

Vinho jovem vermelho rubi. Possui bom corpo e seus taninos são macios e bem equilibrado, final de boca é agradável.

De: 72,00 | **Por: 57,60*** (20% OFF)



EL VIGILANTE SAUVIGNON BLANC 2024

Intensamente aromático, com notas cítricas, que lembram as raspas de limão e abacaxi. Tem um bom equilíbrio e acidez.

De: 72,00 | **Por: 57,60*** (20% OFF)

ESPECIAL DA MINHA MESA PARA A SUA

POR | MILENA LOURDDZ

Na minha família, Natal nunca foi só uma data no calendário. É quase um “evento de produção”: cozinha cheia, gente rindo alto, panela no fogo, música misturada com barulho de talher... e eu, obviamente, circulando entre a mesa e as garrafas, pensando:

“O que é que vai combinar com essas comidas todas na taça esse ano?”

A gente gosta de festejar de verdade. Sempre tem aquele peru bem dourado, o lombo suculento, bacalhau em alguma versão, frango, uma carne suculenta ou como este ano, um cordeiro também, salpicão, farofa, maionese, frutas, doces... é um caos organizado.





Meu pai sempre escolhe uma opção para fazer. E com o tempo, eu fui percebendo que o vinho certo muda completamente a energia da mesa. Não é só sobre combinar sabor, é sobre combinar clima, emoção, lembranças boas. Então deixa eu te levar comigo pra essa cena, e, a partir dela, te contar como gosto de pensar nas harmonizações, nas tendências que estou vendo para o ano que vem, nos rótulos que marcaram 2025 e no vinho que eu escolhi como coringa pra estar na sua mesa neste fim de ano.

HARMONIZAÇÕES NATALINAS

Na minha casa, a noite começa sempre da mesma forma: alguém pergunta “já pode abrir o espumante?” antes mesmo da ceia ficar pronta. A minha resposta, você imagina qual é.

Vamos!

Gosto de abrir a noite com um espumante de método tradicional, como Espumante o EZ Extra Brut. Ele já chega dizendo: “agora é festa”.



EZ EXTRA BRUT MÉTODO CHAMPENOISE

Elaborado pelo método tradicional, possui tonalidade dourada, com bom volume em boca, perfeita harmonia entre os baixos teores de açúcares e a acidez delicada.

AROMAS



Notas cítricas



Pão tostado



Amanteigado



As borbulhas finas limpam o paladar, a acidez prepara a boca e, de quebra, ele harmoniza super bem com entradinhas, frios, queijos, canapés e até aquela salada com frutas que alguém sempre leva.

Quando a ceia finalmente pousa na mesa, eu penso em camadas. Para peru, chester, bacalhau mais cremoso, pratos gratinados, gosto de brancos gastronômicos, de clima mais frio, que tenham frescor e estrutura, como um Riesling, um Torrontés bem feito, um Chardonnay equilibrado exatamente esse estilo que a gente trabalha no portfólio da Panamera, com brancos de altitude e um Viúva de Rioja.



Já para lombo, tender, carnes suínas com frutas e molhos mais marcantes, entram os tintos de corpo médio, com boa acidez e tanino macio, na linha dos Carménère e cortes andinos de clima frio que eu amo usar nas harmonizações. Eles abraçam a gordura, conversam com a doçura das frutas e deixam tudo mais redondo.

E aí vem a parte que eu levo muito a sério: a sobremesa.

Panetone, rabanada, pavê, tortas, frutas secas... aqui, o segredo é ir para vinhos mais doces, mas com acidez suficiente para não enjoar.

Espumantes moscatel e vinhos de sobremesa brancos como os Moscatéis e os colheita tardia que temos no grupo, são a companhia perfeita para canela, creme, açúcar e memórias de infância. Pra doce, o vinho precisa ser tão ou mais doce, mas nunca sem frescor. Aqui entram os vinhos do Porto para um digestivo.

É assim que eu penso a mesa: não só pelo prato, mas pela sensação que eu quero que cada gole entregue.

E, nessa época do ano, poucas coisas aquecem tanto quanto sabores que abraçam como essa rabanada com maçã caramelizada, que chega perfumando a casa inteira e convidando todo mundo a celebrar devagar.



RABANADA COM MAÇÃ CAMELIZADA

Comece mergulhando as fatias de pão de forma na mistura de leite morno com açúcar, ovos, baunilha e um toque de sal e canela. Leve à frigideira para dourar lentamente, até formar uma casquinha dourada que estala levemente ao toque.

Finalize com açúcar e canela, deixando que o aroma se espalhe pela cozinha como um convite às celebrações. E, para deixar tudo ainda mais especial, acrescente por cima as maçãs caramelizadas e uma bola generosa de sorvete de creme.



TOP 5 MAIS VENDIDOS DO ANO

Perfeito para recepcionar, celebrar e brindar o Natal



Quando eu olho para 2025 pelos olhos da rede Vinho & Ponto / Panamera, não vejo só números de relatórios: eu vejo rótulos que viraram hábito, indicação automática dos times, taça certa para o cliente certo. Esses foram os 5 vinhos que mais giraram,

apareceram em carrinho, em PDV, em carta e em indicação ao longo do ano, os campeões de venda da rede em 2025: Esses cinco rótulos contam muito sobre o gosto da nossa rede em 2025: equilíbrio entre frescor, elegância, preço inteligente e história pra contar.

EZ EXTRA BRUT

MÉTODO CHAMPENOISE

SAFRA

Não safrado

REGIÃO

Serra Gaúcha

PAÍS

Brasil

PRODUTOR

Vinícola Giaretta

HARMONIZAÇÃO

Esse rótulo é perfeito como aperitivo e para acompanhar pratos da culinária brasileira, oriental e contemporânea.



AROMAS



Notas cítricas



Pão tostado



Amanteigado

AMADURECIMENTO

Autólise - 18 meses em contato com as leveduras

R\$147,00*

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

“ O espumante oficial dos brindes da rede. Entrou forte em eventos, kits, ceias e comemorações corporativas. Seco, elegante e versátil, acabou virando “o espumante da casa” em muitos clientes, porque funciona tanto sozinho quanto à mesa”.

MISS SCHMITT

RIESLING LANDWEIN

SAFRA

2022

REGIÃO

Rheinhessen

PAÍS

Alemanha

PRODUTOR

Schmitt Söhne Family
Winery

HARMONIZAÇÃO

Na prática, ele é perfeito para: entradas frias e saladas com frutas, queijos mais leves, peixes e frutos do mar e aves de preparo mais delicado.



AROMAS



Notas de maçã verde



Frutas cítricas



Flores brancas

AMADURECIMENTO

Aço inoxidável a baixas temperaturas

R\$137,00*

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



Nosso branco mais pedido. Fresco, aromático, fácil de beber e fácil de vender. Venceu pela combinação perfeita entre perfil democrático, ótima relação qualidade-preço e aquela personalidade de Riesling de clima frio que encanta quem prova”.

LORCA FANTASIA

TORRONTÉS

SAFRA

2024

REGIÃO

Vale do Uco - Mendoza

PAÍS

Argentina

PRODUTOR

Mauricio Lorca

HARMONIZAÇÃO

Esse rótulo é ideal com peixes e frutos do mar. Excelente para um ceviche, comida oriental e molhos com frutas cítricas ou mel.



AROMAS



Notas cítricas



Frutas tropicais



Jasmim

AMADURECIMENTO

Aço inoxidável durante
10 dias

R\$145,00*

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



O “diferentão” que virou queridinho. Muitos clientes conheceram a uva pela primeira vez através dele, e isso gerou repetição de compra. Aromático, marcante e com ótima aceitação em degustações e harmonizações, acabou se tornando um dos brancos mais vendidos da rede”.

EL MAITEN

GRAN RESERVA CARMÉNÈRE

SAFRA

2020

REGIÃO

Vale de Rapel

PAÍS

Chile

PRODUTOR

Bodegas Tagua Tagua

HARMONIZAÇÃO

Esse rótulo harmoniza muito bem com confit de pato com pequi ao molho de laranja.



AROMAS



Notas de mentol



Pimenta preta



Especiarias

AMADURECIMENTO

De 12 a 14 meses em carvalho francês de 1º a 4º uso

R\$199,00*

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

“Tinto de presença, corpo e história. Ganhou espaço nas cartas e nas adegas dos clientes que buscavam um tinto mais estruturado, mas ainda macio e envolvente. Foi destaque em ações de carnes, jantares harmonizados e datas especiais, um verdadeiro best-seller entre os tintos”.

KORTA RESERVA

SELECTED VINEYARD PINOT NOIR

SAFRA

2021

REGIÃO

Valle de Sagrada Família

PAÍS

Chile

PRODUTOR

Korta Winery &
Vineyards

HARMONIZAÇÃO

Esse rótulo harmoniza com frango assado na manteiga com ervas, pernil assado com especiarias e Cheester com mostarda e mel.



AROMAS



Cereja



Morango



Framboesa

AMADURECIMENTO

8 meses em barricas de carvalho francês

R\$130,00*

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



O Pinot que conquistou quem queria elegância no copo sem pesar no paladar. Muito usado em cartas de restaurantes, jantares harmonizados e indicações para clientes que pediam “um tinto leve, fino, mas com personalidade”.



O BRANCO QUE ABRAÇA A MESA

Pra fechar esse especial de fim de ano, eu queria escolher um vinho que fosse, ao mesmo tempo, democrático, fresco e cheio de personalidade. Um rótulo que eu realmente colocaria em qualquer mesa, sabendo que ele vai funcionar bem. Por isso, o Vinho do Mês é o Miss Schmitt Riesling (alemão).

Na prática, ele é perfeito para: entradas frias e saladas com frutas, queijos mais leves, peixes e frutos do mar e aves de preparo mais delicado. E, claro, funciona lindamente como vinho de recepção nas noites quentes de verão, tanto no Natal quanto no Ano Novo.

Sabe aquele primeiro gole que muda o ambiente?

É esse. Se você estiver em dúvida sobre qual branco levar pra ceia, leva o Miss Schmitt. Ele é aquele convidado que se entrosa com todo mundo.



MISS SCHMITT RIESLING LANDWEIN 2022

É um branco seco, aromático, com notas de maçã verde, frutas cítricas e flores brancas, sustentado por uma acidez vibrante. É aquele gole que refresca, acorda o paladar e convida pro próximo.

AROMAS



Maçã verde



Frutas cítricas



Flores brancas

MODO DE PREPARO!

- Limpe o peru retirando eventuais excessos e seque bem a pele para garantir um dourado bonito.
- Tempere com sal, pimenta, alho picado, suco de limão e ramos de alecrim e tomilho.
- Aqueça uma frigideira com manteiga e doure o peito e as laterais por alguns minutos para intensificar o sabor.
- Reserve enquanto prepara a manteiga aromática.

MANTEIGA AROMÁTICA:

- Em uma tigela, misture manteiga, mel, páprica, raspas de limão e mais um toque de ervas frescas.
- Misture bem até formar uma pasta macia e perfumada.

MONTAGEM E FORNO:

- Preaqueça o forno a 180 °C.
- Coloque o peru na assadeira com cebola batatas e ervas.
- Espalhe a manteiga aromática por toda a superfície, inclusive sob a pele do peito.
- Cubra com papel-alumínio e leve ao forno por 2h30; retire, aumente a temperatura e doure até ficar bem dourado.



Sugestão de acompanhamento

Sirva com uma farofa dourada de manteiga com castanhas e ervas frescas, arroz com amêndoas levemente tostadas ou legumes salteados com um toque de mel e limão.





TENDÊNCIAS PARA 2026

O QUE EU VEJO DO OUTRO LADO DA TAÇA

POR | MILENA LOURDDZ

Saindo da minha mesa de Natal e olhando pro mercado como um todo, eu sinto que 2026 vem com uma mudança muito clara: as pessoas querem coerência.

Não é mais só “qual vinho está na moda?”, é “qual vinho faz sentido pra mim, pro meu momento, pro meu estilo de vida?”.

Vejo uma busca forte por vinhos mais frescos, gastronômicos e autorais. Espumantes de método tradicional, como a linha EZ Espumante, deixam de ser apenas “vinho de brinde” e passam a ser presença fixa nas refeições.



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



EZ EXTRA BRUT MÉTODO CHAMPENOISE

Elaborado pelo método tradicional, possui tonalidade dourada, com bom volume em boca, perfeita harmonia entre os baixos teores de açúcares e a acidez delicada.

AROMAS



Notas cítricas



Pão tostado



Amanteigado



Branco de clima frio como o Riesling, Torrontés, Sauvignon Blanc ganham um destaque, e os tintos caminham para perfis de corpo médio e mais elegantes e versáteis, como Pinot Noir e cortes andinos de clima frio, que combinam com uma gastronomia mais leve e criativa.

No mundo todo, há uma “premiumização silenciosa”: talvez se beba menos em volume, mas se escolhe melhor. Cresce o interesse por pequenos produtores, regiões emergentes, vinhos com história, pegada sustentável, orgânicos, biodinâmicos, mínima intervenção.

E tem um ponto que eu acho fundamental e que a Vinho & Ponto / Panamera está acompanhando de perto: o crescimento dos vinhos sem álcool e de baixo teor alcoólico. Eles saem do lugar de “plano B” e entram como escolha consciente.

Pra quem dirige, pra quem está num cuidado de saúde, pra quem quer manter o ritual do brinde sem necessariamente consumir álcool. Ter essas opções bem curadas no portfólio é, pra mim, sinal de respeito ao cliente e ao momento de vida dele. Estamos de olho nessa tendência.

No fim das contas, o que guia tudo isso é uma pergunta que eu me faço o tempo inteiro na hora de escolher rótulos: “Que experiência esse vinho oferece e como ele transforma o momento de quem está do outro lado da taça?”

Unir experiência + valor é isso: não é só o vinho, é a história, o contexto, a harmonização, o serviço, a temperatura, a ocasião. Quando isso encaixa, o preço para de ser uma dúvida e passa a ser uma consequência. Afinal, nós vendemos histórias e não vinhos.



CALENDÁRIO



DEZEMBRO - 2025

D	S	T	Q	Q	S	S
30	01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	01	02	03
04	05	06	07	08	09	10

WSET GLOBAL

1º de dezembro

Dia Internacional de Maratheftiko

4 de dezembro

Dia Internacional do Cabernet Franc

10 de dezembro

Dia Mundial de Aszú

16 de dezembro

Dia do Pinot Meunier

CAMPANHA - V&P

de 01 a 31 de dezembro

É tempo de celebrar



É TEMPO
DE
CELEBRAR

★
*Neste fim de ano,
celebre o tempo vivido
e brinde às novas
conquistas*

VINHOS COM ATÉ

50%
OFF*



BEBA COM MODERAÇÃO

*Escaneie o QR Code e confira o regulamento. Venda e consumo proibidos para menores de 18 anos de idade. Promoção válida de 01/12/25 a 31/12/25 para rótulos selecionados ou enquanto durarem os estoques.

VINHO
& PONTO

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!



