

# 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

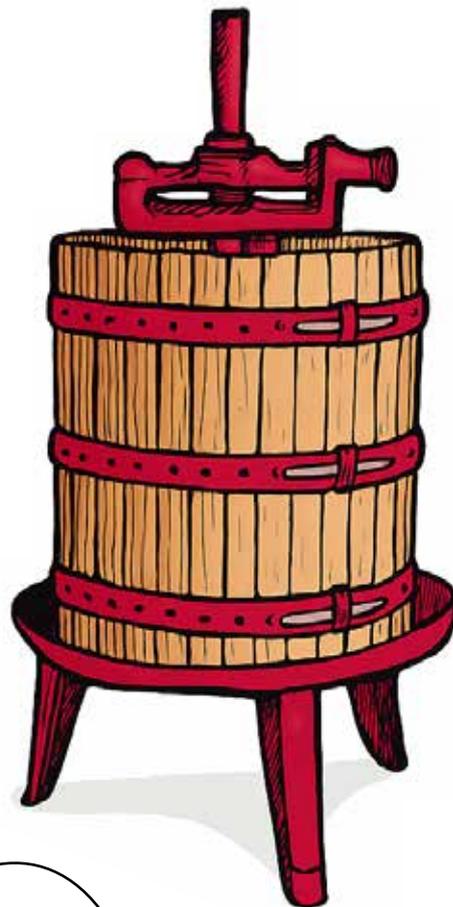


## 1. PRENSAGEM DIRETA

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 pro 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 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 uma 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

# 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

### MORUMBI

☎ (11) 9.9237-1414

📷 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!



