



O CARA DOS VINHOS

ANDRADE

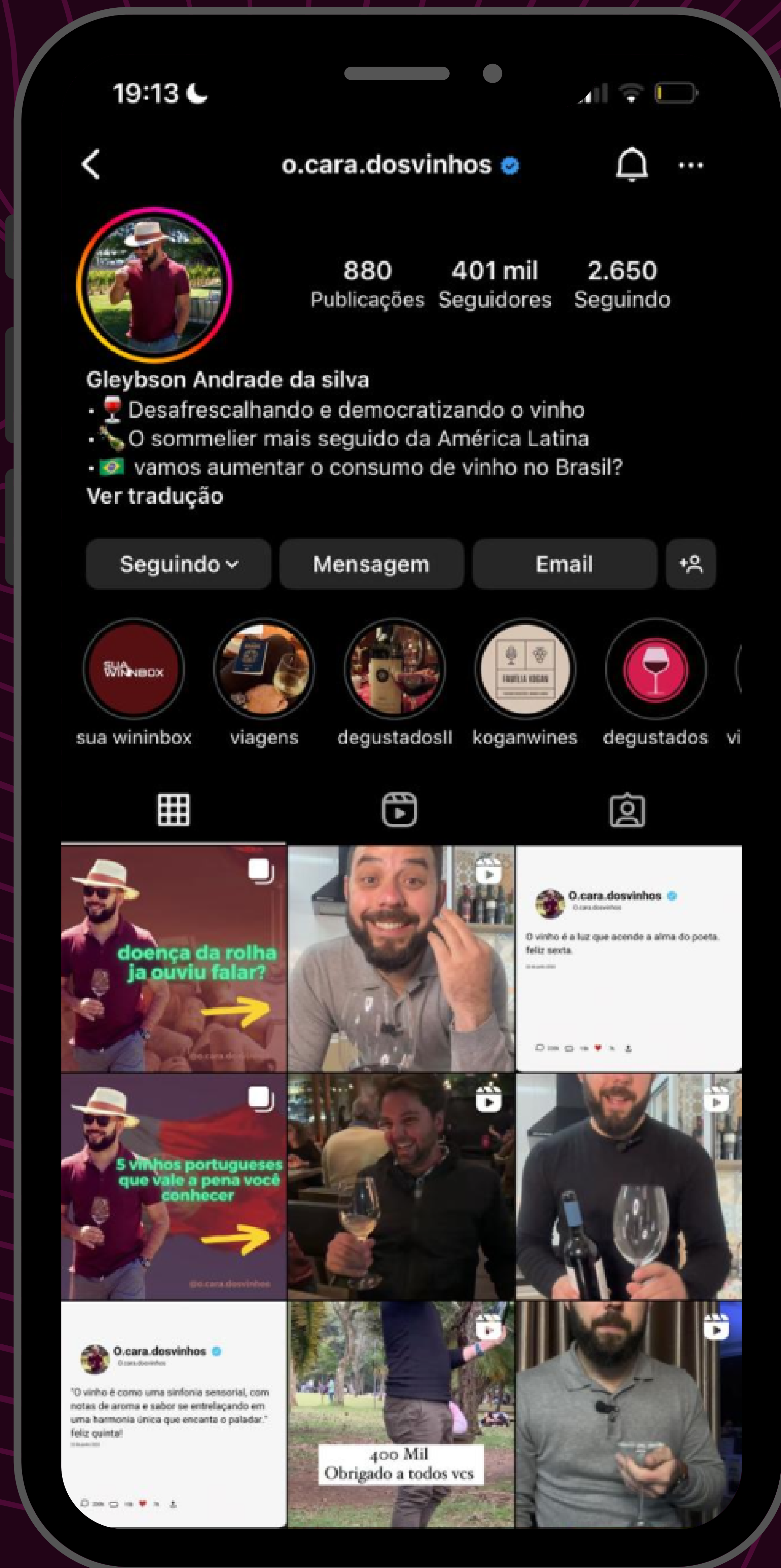
MÍDIA KIT

O CARA DOS VINHOS

O SOMMELIER MAIS SEGUIDO DA AMÉRICA LATINA



Andrade é um sommelier simpático e carismático que leva sua paixão pelos vinhos para as redes sociais. Com seu jeito descontraído, ele descomplica o mundo dos vinhos, tornando-o acessível a todos. Ele acredita que o vinho é uma bebida versátil, que pode ser apreciada em diferentes situações, desde um jantar elegante até uma roda de amigos descontraída. Seu objetivo é democratizar o conhecimento e mostrar que o vinho é para todos, proporcionando momentos de prazer e descoberta a cada gole.



NO INSTAGRAM

@O.CARA.DOSVINHOS

CONTAS ALCANÇADAS

+ DE 7,9 MI

nos últimos 30 dias

TOTAL DE IMPRESSÕES

+ DE 2 MI

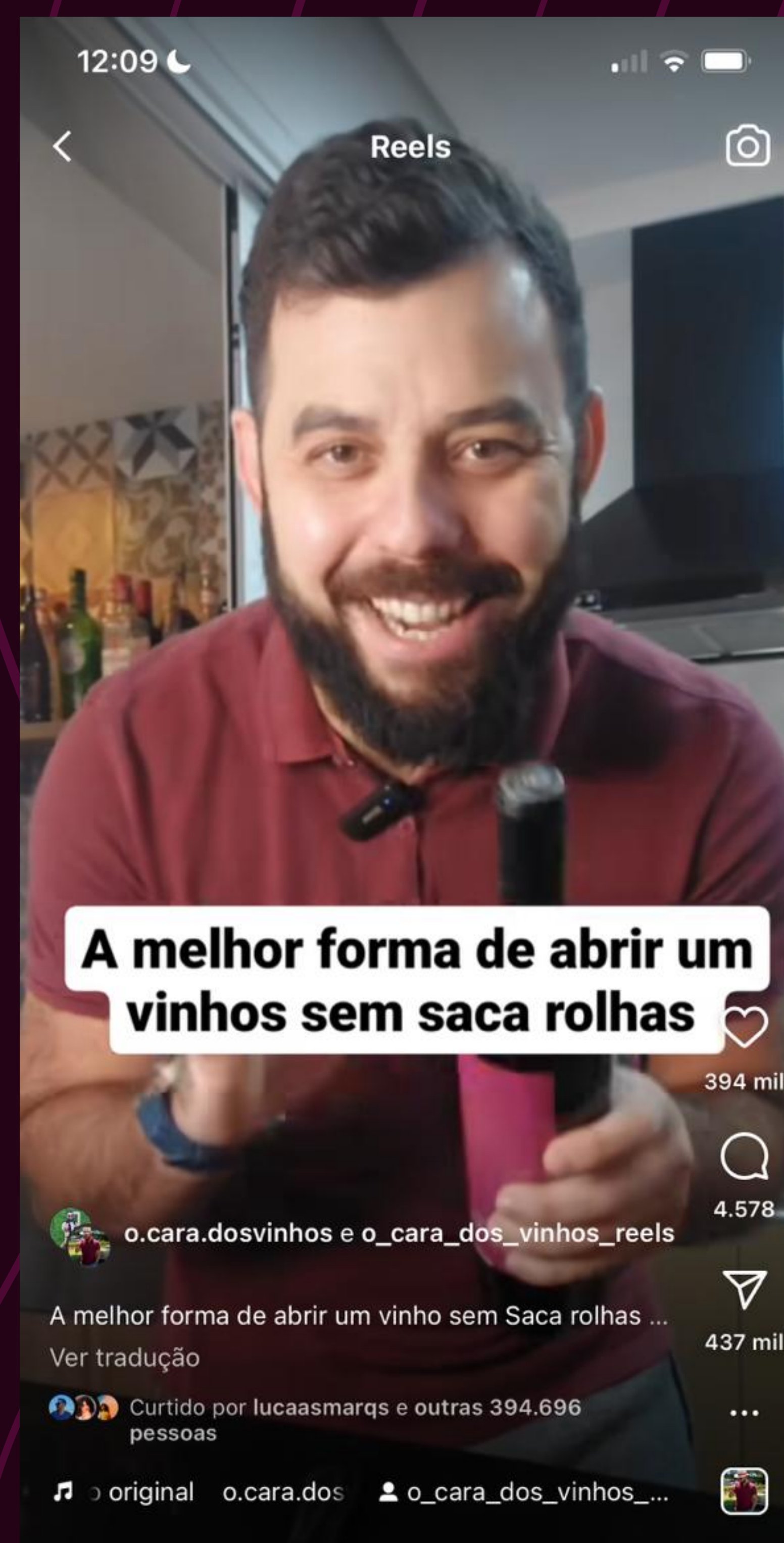
nos últimos 30 dias



NO INSTAGRAM

@O.CARA.DOSVINHOS

+ DE 100 MILHÕES
de visualizações no REELS

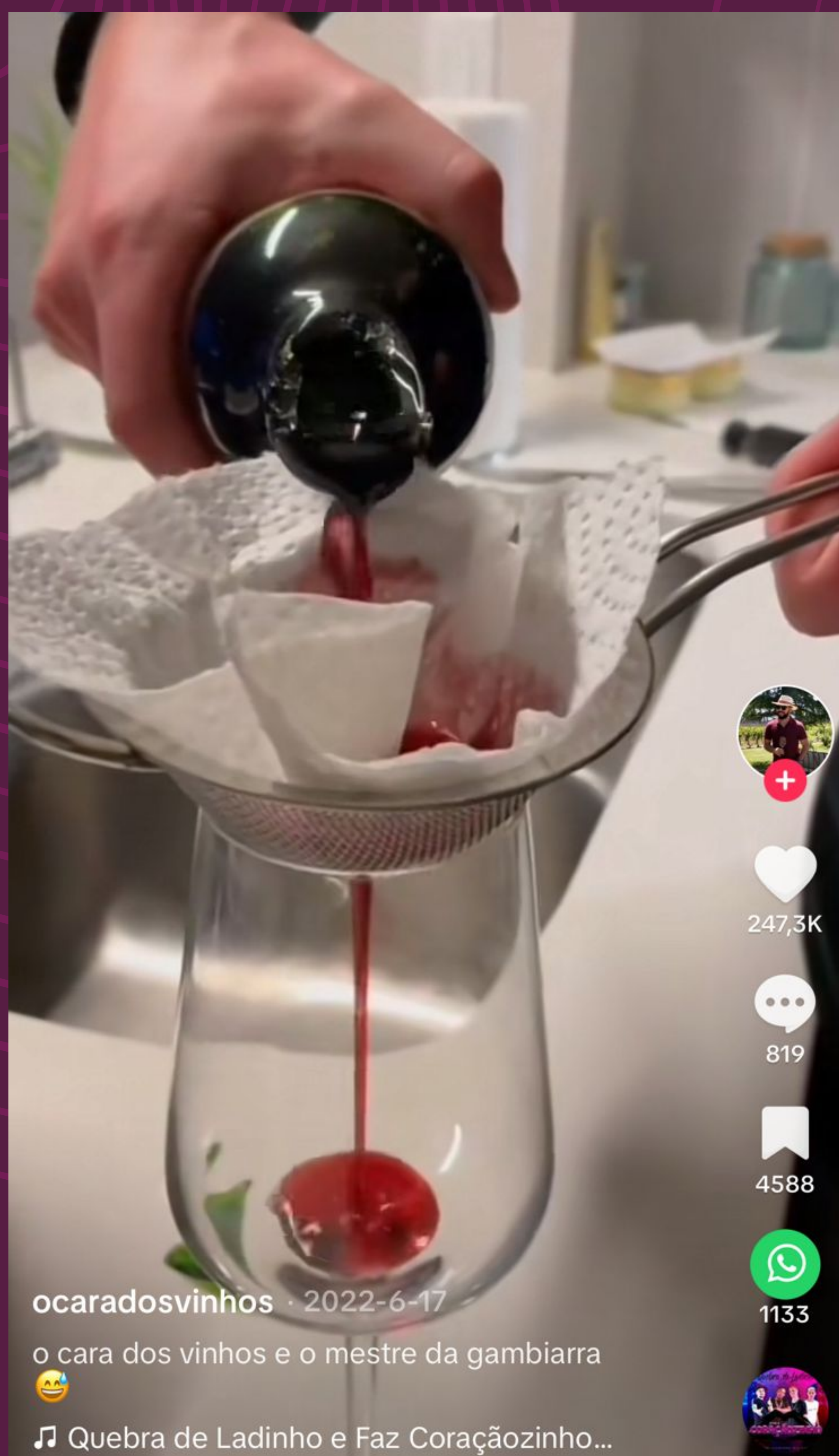




NO TIKTOK

@OCARADOSVINHOS

+ DE 20 MILHÕES
de visualizações no TIKTOK



IMPACTO NA MÍDIA

Menu

O GLOBO | Saideira

Dia dos pais 2023: confira dicas de vinhos para presentear na data

Importadoras, e-commerces e mercados têm promoções e sugestões para agradar pais, avós e padrinhos

Por Cláudia Meneses

01/08/2023 09h22 - Atualizado há um dia



Vinhos da Península de Setúbal: opções para os pais — Foto: Divulgação

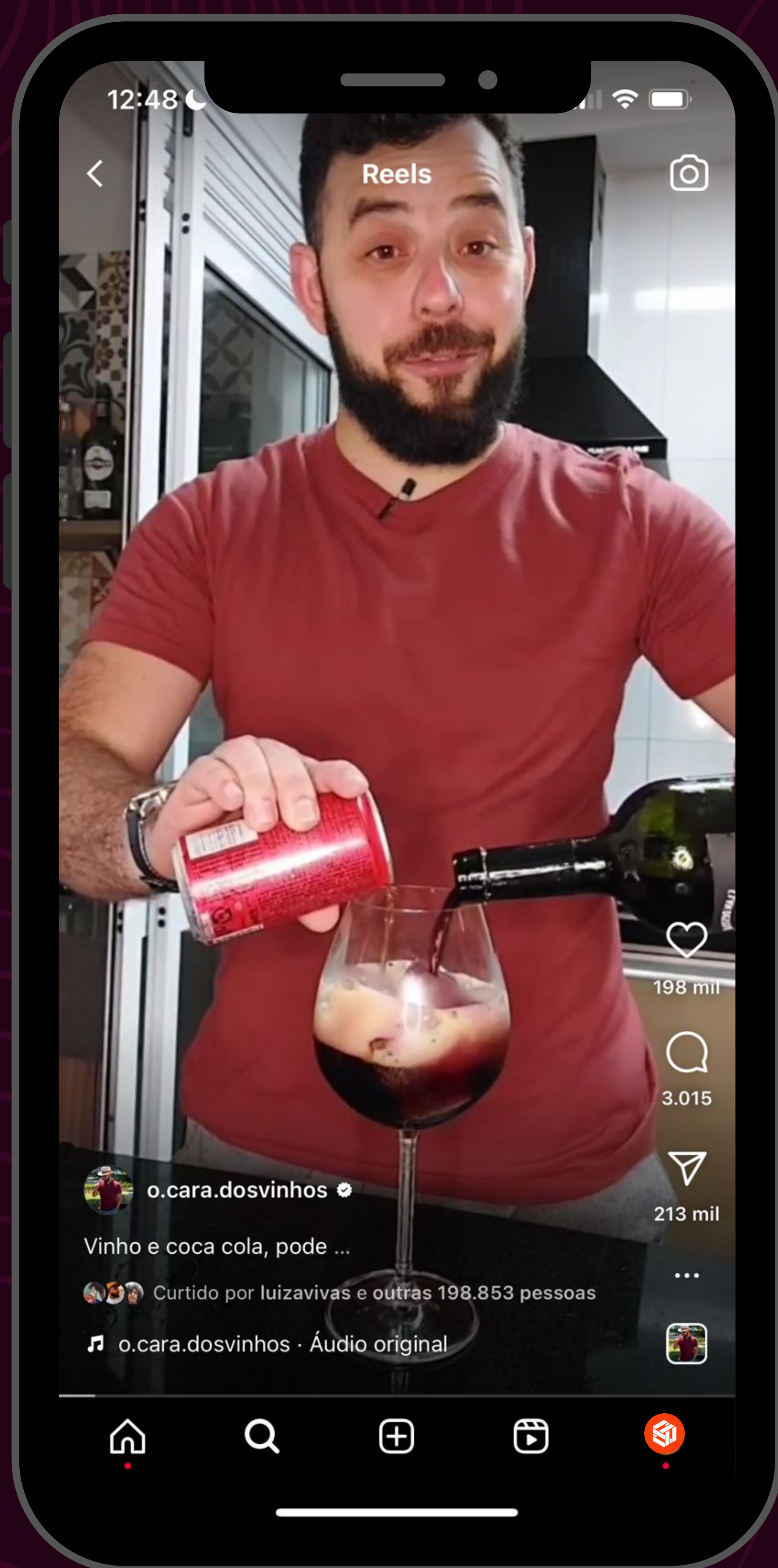
O sommelier Andrade fez uma seleção de vinhos da Península de Setúbal, com opções de tinto, rosé, branco e Moscatel. A primeira escolha é o tinto

com opções de tinto, rosé, branco e Moscatel. A primeira escolha é o tinto Periquita (cerca de R\$ 89, encontrado em diversos pontos de venda). “Na minha opinião é um dos vinhos de melhor custo benefício que a gente encontra por aqui. Bem frutado e com os taninos muito equilibrados apresenta aromas de frutas vermelhas, flores e um delicado toque de madeira, revelados em um paladar frutado e macio. Perfeito para apreciar com aperitivos, bolinho de bacalhau, aves, pratos vegetarianos, massas, pizzas e queijos médios”. Para acompanhar a sobremesa, o presente ideal é o Moscatel de Setúbal (média R\$100), apreciado por reis desde o século XIV, e com quatro categorias, que se diferenciam pelo seu tempo de estágio. Há vinhos de 5, 10, 20 anos etc. Para beber na praia ou piscina, a dica é o seco e refrescante Fernão Pó Regional Rosé 2020 (média de R\$50), com aromas de frutas silvestres, rosa e morangos.

“Para aqueles pais mais clássicos, que já são apreciadores de vinhos, a minha dica é o Quinta de Alcube Reserva 2018. Composto pelas castas Syrah e Trincadeira, tem um rubi bem intenso e na boca notas de frutas vermelhas, cacau, baunilha, tabaco, notas de pimenta preta e com uma complexidade aromática incrível”, sugere o sommelier (faixa de preço: R\$ 320). Já o elegante branco Começo (média R\$89) da Cadeado Wines, acompanha peixe, marisco ou saladas. As opções podem ser encontradas no site dos Vinhos da Península de Setúbal com a indicação de importadoras.



@O.CARA.DOSVINHOS



POR QUE O CARA DOS VINHOS PODE POTENCIALIZAR SEU NEGÓCIO?

O Andrade criou uma verdadeira comunidade em torno dos vinhos que só cresce! Muitas pessoas chegam em suas redes buscando um pouco mais de conhecimento sobre vinhos, a procura de novos rótulos, harmonizações, indicações de locais para compra e, até mesmo, curiosidades sobre o universo do vinho!

Com uma linguagem simples e objetiva, porém sempre aplicando seu conhecimento como sommelier, o CARA DOS VINHOS, conseguiu ir muito além, o sommelier mais seguido da América Latina, gera conexão e entretenimento, os rótulos, artigos de cozinha - até mesmo um simples cuscuz, viram rapidamente atração, proporcionam uma troca genuinamente incrível.

Trouxemos aqui, apenas alguns dos resultados reais, que podem fazer a diferença para sua marca e por isso nosso time quer conversar com você! Que tal um café virtual? Ops, vinho! Brincadeiras à parte, o NOSSO CARA, também tem público para um cafezinho. **Bora conversar?**

ELE É O CARA!



"Acredito que o vinho é uma linguagem universal que une pessoas e momentos especiais. Vamos brindar juntos e explorar o maravilhoso universo das taças! Estou ansioso para trocar experiências e descobrir novos sabores com você. Cheers!"

Andrade

O CARA DOS VINHOS



ENTRE EM CONTATO

@O.CARA.DOSVINHOS



ocaradosvinhos@redeinteracao.net.br

+55 21 991113328

