MAR DE VINHOS

PARA RESTAURANTES, HOTÉIS, BARES, CAFETERIAS E EVENTOS

OS VINHOS E A CARTA DO SEU ESTABELECIMENTO, COM CURADORIA DE SOMMELIÈRE

Vinhos da distribuição própria da Mar de Vinhos e de importadoras e vinícolas representadas: mais de 100 produtores. A sommelière Samara Telles monta a carta, e o cliente abre no celular pelo QR Code.

mardevinhos.com/para-empresas

Novembro de 2026

MAR DE VINHOS MAR DE VINHOS MAR DE VINHOS

QUEM SOMOS

DISTRIBUIÇÃO E CURADORIA DE VINHOS PARA QUEM VENDE VINHO NA MESA

A Mar de Vinhos nasceu em 2023 em Itapema (SC). Somos distribuidora de vinhos para restaurantes, hotéis, bares, cafeterias e eventos: vinhos da nossa distribuição e de importadoras e vinícolas que representamos. A sommelière Samara Telles monta a carta de cada estabelecimento.



Samara Telles, sommelière e fundadora

É a Samara quem escolhe os vinhos de cada carta. Antes de selecionar os rótulos, ela conhece o estabelecimento, a cozinha, o público e a faixa de preço. A conversa é presencial no litoral de Santa Catarina ou por vídeo.

Curadoria feita por pessoa

Os rótulos são escolhidos para o perfil de cada negócio, entre os da distribuição própria e os das importadoras e vinícolas representadas.

Plataforma própria

A carta digital fica em cardapio.mardevinhos.com: o cliente abre pelo QR Code, e a equipe cuida de preço, estoque e vendas no painel.

Onde atendemos

Balneário Camboriú · Itapema · Porto Belo · Penha · Navegantes · Itajaí · Florianópolis · Joinville

Nas outras cidades, a conversa é por vídeo.

Onde beber

Os estabelecimentos com carta digital da Mar de Vinhos aparecem no diretório público “Onde beber” (mardevinhos.com/onde-beber), que leva o consumidor até a carta de cada um.

O PROBLEMA QUE RESOLVEMOS

ONDE A VENDA DE VINHO COSTUMA TRAVAR

Cada tipo de negócio tropeça num ponto diferente. Estes são os mais comuns.

Restaurantes

- Carta com rótulos demais, ou de menos, para a cozinha do restaurante.
- Preço definido no chute, sem conta a partir do custo.
- Garçom sem segurança para indicar um vinho.

Hotéis e pousadas

- A carta do restaurante é usada também no bar e no quarto.
- Vinho em vários pontos, sem controle único de estoque.
- Equipe que muda a cada temporada e não conhece a carta.

Bares

- O vinho disputa espaço com o drinque e a cerveja.
- Garrafa aberta que estraga antes de acabar.
- Preço da taça sem conta feita.

Cafeterias

- Vontade de vender vinho sem virar restaurante.
- Receio de ficar com estoque grande parado.

Eventos

- Montar uma carta diferente para cada evento.
- Explicar ao noivo ou ao contratante o que vai ser servido.
- Escolher vinhos que combinem com o cardápio do buffet.

Em todo estabelecimento

A carta impressa fica velha a cada troca de safra ou de preço, e cada mudança pede uma nova impressão. A equipe nem sempre sabe indicar o vinho certo.

SERVIÇO

O QUE A MAR DE VINHOS FAZ

Fornecemos os vinhos, montamos a carta e entregamos o QR Code funcionando na mesa.

Um pedido só, mais de 100 produtores

Você pede à Mar de Vinhos, pela plataforma ou pelo WhatsApp, e cada vinho é faturado por quem vende: a Mar de Vinhos nos que distribui, a importadora ou vinícola representada nos dela.

Curadoria da sommelière

Samara Telles escolhe os rótulos conforme o perfil do estabelecimento, os pratos e a faixa de preço do seu cliente.

Carta cadastrada e QR Code pronto

Nossa equipe cadastra cada vinho com preço, ficha e harmonização, gera o QR Code e entrega a carta digital funcionando.

Uma carta para cada ponto de venda

No hotel, olhamos restaurante, bar e quarto: garrafas no restaurante, opções em taça no bar e um formato que funcione no quarto.

Carta curta onde faz sentido

Na cafeteria e no bar, poucos rótulos que combinam com o horário do estabelecimento e com o que sai da cozinha, servidos em taça ou garrafa.

Curadoria por evento

Rótulos escolhidos conforme o cardápio, o público e o estilo do evento: casamento, corporativo ou degustação.

Quanto custa?

Depende do escopo: curadoria, cadastro da carta e o que a equipe vai usar na plataforma. O preço é combinado depois da conversa com a Samara.

PLATAFORMA

O QUE A PLATAFORMA ENTREGA

O que o cliente vê na mesa e o que você controla no painel.

NA CARTA

QR Code, sem aplicativo

O cliente aponta a câmera do celular para o QR Code da mesa e a carta abre no navegador.

NO PAINEL

Preço e safra mudam na hora

Você altera preço ou safra no painel e a carta do QR Code já mostra a versão nova. Vinho marcado como esgotado sai da carta.

NA CARTA

Ficha de cada vinho

País, uva, descrição, harmonização e foto do rótulo. Busca por nome ou uva e filtros por categoria e preço máximo.

NO PAINEL

Várias cartas, cada uma com seu QR Code

Vinhos, comidas, bebidas, coquetéis, cervejas e cafés, cada carta com link e QR Code próprios.

NA CARTA

Vinho pelo prato e sommelier virtual

O cliente escolhe o que vai comer, ou escreve o que procura, e recebe sugestões só com vinhos da sua carta.

NO PAINEL

Estoque com alerta e versão em PDF

Aviso de estoque baixo e pedido de reposição no próprio painel. A carta vira PDF para imprimir ou enviar.

NA CARTA

Botões em três idiomas

O hóspede estrangeiro troca os botões da carta para inglês ou espanhol.

NO PAINEL

Equipe com acesso próprio

Garçons e sommeliers registram as vendas com login próprio. O gerente aprova, e a equipe acompanha pontos e ranking.

No mesmo painel ficam os pedidos de vinho (um pedido só à Mar de Vinhos, cada vinho faturado por quem vende) e as ofertas vigentes aprovadas pela equipe.

COMO FUNCIONA

DO PRIMEIRO CONTATO À CARTA NO AR

1. **Contato**
   Você chama no WhatsApp ou faz o diagnóstico grátis da carta e deixa seu contato.

2. **Conversa com a Samara**
   A sommelière conhece o estabelecimento, a cozinha, o público e a faixa de preço. Presencial no litoral de SC ou por vídeo.

3. **Proposta**
   Escopo da curadoria e da carta digital, com preço e condições combinados na conversa.

4. **Montagem da carta**
   A Samara seleciona os rótulos e a equipe cadastra cada vinho na plataforma com preço, ficha e harmonização.

5. **Carta no ar**
   Geramos o QR Code de cada carta, testamos no celular e liberamos o seu acesso ao painel. A equipe recebe um treino curto.

FERRAMENTAS GRÁTIS

Calculadora de preço

Preço da garrafa e da taça, margem bruta e CMV, sem cadastro.

mardevinhos.com/ferramentas/calculadora-preco-vinho

Diagnóstico da carta

12 perguntas e uma nota de 0 a 100 com recomendações.

mardevinhos.com/ferramentas/diagnostico-carta-de-vinhos

Checklist em PDF

Para imprimir e revisar a carta com a equipe.

mardevinhos.com/materiais/checklist-carta-de-vinhos

FALE COM A GENTE

WhatsApp: +55 47 99278-1615

E-mail: contato@mardevinhos.com

Site: mardevinhos.com/para-empresas

Instagram: @mardevinhos.br