

VINHOS ♥ DE

# VERÃO



# APROVEITE SUA VIAGEM!

#VINHOSDEVERAOZONASUL

O verão chegou, e com ele, nossas energias estão sendo recarregadas para que a esperança e a alegria estejam sempre presentes em nossa rotina. Já entrando nesse clima de festa, muitas pessoas, tomando todos os cuidados neste momento de pandemia, estão fazendo viagens curtas.

Lugares bem arejados e com bastante natureza são muito bem-vindos para relaxar com segurança. Seja com a família ou com grupo de amigos, esperamos que você se divirta e tenha experiências incríveis nesta estação.

Além de muito sol, natureza, boa comida e conversas especiais com quem se ama, este ano temos também os vinhos como presença marcante no verão. As pessoas têm a tendência de achar que os vinhos só combinam com o friozinho. Saiba que o calor combina muito bem com essa bebida!

Além dos vinhos, no Zona Sul você encontra opções de queijos, frutas, frios, castanhas etc. para montar uma tábua e petisqueira, tudo selecionado por Experts. Práticas, saborosas e fáceis de montar, elas são ideais para aquele bate-papo descontraído com amigos ou para aquele momento de descanso no quarto do hotel.

Por fim, em casa ou viajando, seja qual for a sua escolha, desejamos que você tenha um verão incrível!



## VIAGENS DE VERÃO

**5 dicas para  
aproveitar ao  
máximo.**





BRIDAS DISRUPTIVAS

ARYA  
WINES

VINHO  
ROSÉ

2020

# VINHOS EM LATA

## TENDÊNCIA DE VERÃO

O vinho, uma das bebidas mais consumidas do mundo, combina com qualquer estação. Em lata, então, você tem toda a praticidade que o verão pede: fácil para abrir, fácil de carregar e delicioso de provar. Não é à toa que, segundo a Nielsen, o vinho em lata alcançou a marca dos 70 milhões de dólares em 2019 nos EUA, um crescimento de 70% em relação a 2018.

No início de 2020, a Arya foi lançada com o intuito de inovar no mercado de bebidas. A empresa tem como embaixador e sommelier Diego Arrebola, Tricampeão do título de Melhor Sommelier do Brasil, garantindo que você consuma uma bebida de excelência, agradando jovens e experientes.



### TINTO BRASILEIRO ARYA



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 14° A 16°C



#### HARMONIZA COM...

Ideal para acompanhar pizzas leves, massas com molho vermelho, peito de frango grelhado e saladas.

#### COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto corpo leve, taninos macios e boa acidez.

#### RECEITAS

Pizza margherita; peito de frango com molho de mostarda Dijon original Maille; sanduíche rosbife com molho tártaro e shiitake.



UVA

Rebo / Pinot Noir



REGIÃO

Rio Grande do Sul



VINÍCOLA

Arya



OCASIÃO DE CONSUMO

Aperitivo / Entrada



## BRANCO BRASILEIRO ARYA



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 9° A 11°C



### HARMONIZA COM...

Vai bem como aperitivo, coquetel e peixes grelhados.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Leve, fresco e fácil de beber.

### RECEITAS

Peixe com mini arroz e caldo de lambreta;  
peixe "Al Cartoccio"; escondidinho na frigideira.

NOVAS OPORTUNIDADE  
DE CONSUMO PARA QUEM  
AINDA NÃO TEM O HÁBITO.



UVA

Trebbiano / Sauvignon  
Blanc / Chardonnay /  
Moscato



REGIÃO

Rio Grande do Sul



VINÍCOLA

Arya



OCASIÃO DE CONSUMO

Aperitivo / Entrada



## ROSÉ BRASILEIRO ARYA



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 9° A 11°C



### HARMONIZA COM...

Ótimo aperitivo, acompanhando coquetel, peixes grelhados e pizzas.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Leve, agradável frescor e fácil de beber.

### RECEITAS

Omelete - fritada de forno; tortelloni de salmão defumado ao molho de ricota e limão siciliano;  
calzone com presunto e queijo.



UVA

Pinot Noir / Sauvignon  
Blanc / Moscato



REGIÃO

Rio Grande do Sul



VINÍCOLA

Arya



OCASIÃO DE CONSUMO

Aperitivo / Entrada





Vinhos de Verão |  
Branco Chileno Morandé Estate Reserve

# BRANCO CHILENO MORANDÉ ESTATE RESERVE CHARDONNAY



CORPO MÉDIO CONSUMO IMEDIATO SERVIR DE 10° A 12°C



## HARMONIZA COM...

Peixes, frutos do mar, queijos tipo Brie e Camembert.

## COMENTÁRIO DO EXPERT

Branco frutado, fresco, untuoso e bom equilíbrio. Final de boca muito agradável.

## RECEITAS

Arroz de polvo; costela de tambaqui marinada na cachaça com aipim e pirão; salmão "mi-cuit" vinagrete de maracujá.



UVA  
Chardonnay



REGIÃO  
Casablanca



VINÍCOLA  
Morandé



OCASIÃO DE CONSUMO  
Entrada / Prato principal



# BRANCO CHILENO ESTATE RESERVE GEWÜRZTRAMINER



ENCORPADO GUARDA ATÉ 3 ANOS SERVIR DE 10° A 12°C



## HARMONIZA COM...

Acompanha muito bem pratos mais condimentados tipo comida tailandesa, indiana e japonesa. Perfeito também acompanhando Magret de Canard ao molho de laranja e queijos picantes.

## COMENTÁRIO DO EXPERT

Bastante expressivo no nariz e na boca, com aromas de especiarias e rosa. Fundo de boca longo, untuoso e retrogosto com as mesmas sensações do nariz.

## RECEITAS

Feijoadade frutos do mar; moqueca baiana do Piero; magret ao poivre vert com risoto de pato.



UVA  
Gewurztraminer



REGIÃO  
Valle do Casablanca



VINÍCOLA  
Viña Morandé



OCASIÃO DE CONSUMO  
Prato principal



Vinhos de Verão |  
**Rosé Espanhol Quinta  
de Aves Cabernet  
Franc e Graciano**



# ROSÉ ESPANHOL QUINTA DE AVES CABERNET FRANC E GRACIANO



CORPO MÉDIO CONSUMO IMEDIATO SERVIR DE 10° A 12°C



## HARMONIZA COM...

Ideal para acompanhar frutos do mar, pizzas, massas e queijos meia cura.

## COMENTÁRIO DO EXPERT

Tonalidade salmon, aromas de frutas cítricas, rosas e menta. Na boca, tem médio corpo, bom frescor e retrogosto persistente.

## RECEITAS

Tartine de salmão defumado; churrasco de frutos do mar; pirarucu à moda Thai.



UVA  
Cabernet Franc / Graciano



REGIÃO  
Catilla - La Mancha



VINÍCOLA  
Bodegas Quinta de Aves



OCASIÃO DE CONSUMO  
Entrada / Prato principal



# ROSÉ AMERICANO ROUND HILL WHITE ZINFANDEL



CORPO LEVE CONSUMO IMEDIATO SERVIR DE 10° A 12°C



## HARMONIZA COM...

Ideal para acompanhar um coquetel, saladas, peixes magros e queijos leves.

## COMENTÁRIO DO EXPERT

Rosé leve, frutado e fácil de beber.

## RECEITAS

Canapé de salmão defumado com mozzarella fresca; berinjelas fritas à moda turca; croquete de batatas.



UVA  
Zinfandel



REGIÃO  
Califórnia



VINÍCOLA  
Round Hill



OCASIÃO DE CONSUMO  
Entrada



## ROSÉ BRASILEIRO AMITIÉ MERLOT



CORPO MÉDIO CONSUMO IMEDIATO SERVIR DE 10° A 12°C



### HARMONIZA COM...

Ideal para acompanhar frutos do mar, pizzas, massas e queijos meia cura.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Cor cereja, nariz marcante com aromas de frutas vermelhas e toques florais. Na boca, tem médio corpo, boa acidez, equilíbrio e fundo de boca persistente.

### RECEITAS

Pirarucu à moda Thai; salmão "Mi-cuit" vinagrete de maracujá.

VINHOS ROSÉ SÃO INDICADOS PARA A ESTAÇÃO.



UVA  
Merlot



REGIÃO  
Serra Gaúcha



VINÍCOLA  
Juciane Casagrande e  
Andreia Milan



OCASIÃO DE CONSUMO  
Entrada / Prato principal



## ROSÉ ESPANHOL EL CARROMATO TEMPRANILLO



CORPO LEVE CONSUMO IMEDIATO SERVIR DE 10° A 12°C



### HARMONIZA COM...

Ideal para acompanhar um coquetel, saladas, peixes magros e queijos leves.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Rosé leve, fresco, equilibrado e fácil de beber.

### RECEITAS

Salmão "mi-cuit" vinagrete de maracujá; lasanha caprese; tortelloni de speck e asiago ao molho de cogumelos frescos.



UVA  
Tempranillo



REGIÃO  
Catilla - La Mancha



VINÍCOLA  
Bodegas Alcasor



OCASIÃO DE CONSUMO  
Entrada / Prato principal



# ROSÉ CHILENO ORGÂNICO VERAMONTE SYRAH RESERVA



CORPO MÉDIO CONSUMO IMEDIATO SERVIR DE 10° A 12°C



## HARMONIZA COM...

Vai bem com pratos de frutos do mar, peixes gordurosos, saladas, pizzas e queijos de meia cura.

## COMENTÁRIO DO EXPERT

Rosé de personalidade, com boa acidez, equilíbrio em boca e retrogosto persistente.

## RECEITAS

Tortelloni de speck e asiago ao molho de cogumelos frescos; pirarucu ao curry; arroz de polvo.



UVA  
Syrah



REGIÃO  
Veramonte



VINÍCOLA  
Valle de Casablanca



OCASIÃO DE CONSUMO  
Entrada / Prato principal



# DICAS PARA CONSERVAR O SEU VINHO EM CASA

É essencial sempre guardar seus vinhos na posição horizontal, o que inibe a entrada de oxigênio e mantém a rolha hidratada.

Não se esqueça de manter seus vinhos longe de exposição de luminosidade. Escolha, sempre que possível, um local com pouca ou nenhuma entrada de luz, fresco (cuidado com temperaturas elevadas que podem trazer o indesejado “cozimento” do vinho) e com pouca umidade.

A frase “quanto mais velho o vinho, melhor” não vale para todos os vinhos. Vinhos específicos, por exemplo, possuem capacidade de guarda longa, então não espere ocasiões especiais para apreciá-los, afinal, todo dia é dia de degustar um bom vinho!



**Confira todas  
as dicas para  
conservar  
melhor  
seu vinho**





# ESPUMANTE BRANCO BRUT ITALIANO GRAN PASSIONE



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 6° A 8°C



## HARMONIZA COM...

Ótimo como aperitivo, acompanhando coquetel, carpaccios, ostras e frutos do mar em geral.

## COMENTÁRIO DO EXPERT

Espumante com perlage intensos e numerosos. No nariz, tem aromas de maçã verde e toque floral. Na boca, é leve, fresco e fácil de beber.

## RECEITAS

Casadinho de camarão; risoto de moqueca carioca; montagem de carpaccios.



UVA  
Glera / Chardonnay



REGIÃO  
Veneto



VINÍCOLA  
Botter



OCASIÃO DE CONSUMO  
Entrada / Prato principal



# ESPUMANTE BRANCO ITALIANO PROSECCO BORGIO DEL COL ALTO



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 6° A 8°C



## HARMONIZA COM...

Acompanha bem ostras, frutos do mar, saladas e queijos leves.

## COMENTÁRIO DO EXPERT

Leve, fresco e com fundo de boca frutado.

## RECEITAS

Peixe com mini arroz e caldo de lambreta; ostra, vagem e tutano; casadinho de camarão.



UVA  
Raboso



REGIÃO  
Veneto



VINÍCOLA  
Botter



OCASIÃO DE CONSUMO  
Entrada / Prato principal



# ESPUMANTE ROSÉ ITALIANO BORG ALATO EXTRA DRY



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 6° A 8°C



## HARMONIZA COM...

Ótimo como aperitivo, acompanhando coquetel, carpaccios, ostras e frutos do mar em geral.

## COMENTÁRIO DO EXPERT

Espumante leve, fresco e fácil de beber.

## RECEITAS

Montagem de carpaccio; feijoada de frutos do mar; crepioca verde.

ESPUMANTES TÊM TUDO  
A VER COM O VERÃO.



UVA  
Glera



REGIÃO  
Veneto



VINÍCOLA  
Botter



OCASIÃO DE CONSUMO  
Entrada / Prato principal



# ESPUMANTE BRANCO BRASILEIRO MIOLO CUVÉE NATURE



CORPO MÉDIO



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 6° A 8°C



## HARMONIZA COM...

Ótimo para acompanhar frutos do mar, carpaccios, ovas, bolinho de bacalhau e acarajê.

## COMENTÁRIO DO EXPERT

Espumante com perlage abundantes. No nariz, tem aromas de frutas cítricas e pão torrado. Na boca, tem boa intensidade, fundo de boca prolongado e elegante.

## RECEITAS

Bolinho de peixe; salmão grelhado com gergelim e mix de cogumelos; ostra, vagem, tutano.



UVA  
Chardonnay / Pinot Noir



REGIÃO  
Serra Gaúcha



VINÍCOLA  
Miolo Wine Group



OCASIÃO DE CONSUMO  
Entrada / Prato principal



## GIN BRASILEIRO FIZZ MELT



CORPO MÉDIO



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR COM GELO



### HARMONIZA COM...

Acompanha bem comida japonesa, thai e indiana.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Marcante e bem equilibrado em relação ao blend de vinho Moscatel e Gin.

### RECEITAS

Pirarucu à moda thai; tamboril ao curry; pirarucu ao curry.



### UVA

Moscatel, Gin, infusão de Zimbro, especiarias e cítricos



### REGIÃO

Serra Gaúcha



### VINÍCOLA

Gin Fizz Melt



### OCASIÃO DE CONSUMO

Aperitivo



# COMO COMPRAR PEIXES E FRUTOS DO MAR



Os frutos do mar são alimentos aliados em potencial para fortalecer o sistema imunológico. Muitos ainda contribuem para reduzir o colesterol e protegem contra doenças cardiovasculares, como é o caso dos camarões, lulas e polvos.

Alguns mitos fazem você acreditar que peixes e frutos do mar são alimentos caros, difíceis de preparar e só devem ser comprados perto dos locais de pesca.

Para provar que isso não é verdade, o nosso Expert Carlos Ohata e o comprador Genildo Ferreira dão uma super aula e contam o que você encontra de mais fresco no Zona Sul. Confira as dicas no blog [gastronomiacarioca.zonasul.com.br](http://gastronomiacarioca.zonasul.com.br).



Vinhos de Verão | **Aperitivo Lillet**



## APERITIVO FRANCÊS LILLET



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR COM GELO



### HARMONIZA COM...

Acompanha bem comida japonesa, thai e indiana.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Leve e gradável de beber.

### RECEITAS

Pirarucu ao curry; bolinho de bacalhau; calzone com presunto e queijo.



UVA

Vinho e licor de frutas



REGIÃO

Bordeaux



VINÍCOLA

Lillet



OCASIÃO DE CONSUMO

Aperitivo



# O APERITIVO FRANCÊS QUE É A CARA DO VERÃO DO RIO



Lillet é um aperitivo vintage francês, da região de Bordeaux. À base de vinho e licor de frutas, é delicioso para beber bem gelado com uma fatia de limão ou laranja.

O Lillet Blanc possui coloração dourada, e seu aroma é predominantemente floral e frutado, com notas de laranja, mel e toques de menta. Além disso, em boca, o vinho apresenta um leve amargor decorrente do quinino, logo substituído por sabores herbáceos e de laranja.

Puro, com gelo ou em diversos coquetéis, o Lillet Blanc vai muito bem no verão, misturado com água tônica e fatias de limão e laranja. Experimente!



Aprenda a receita de drink com Lillet.

Vinhos de Verão | **Tinto Português Pátria Regional Alentejano**



# TINTO PORTUGUÊS PÁTRIA REGIONAL ALENTEJANO



CORPO MÉDIO CONSUMO IMEDIATO SERVIR DE 16° A 18°C



## HARMONIZA COM...

Ideal para acompanhar bacalhau assado, porco e embutidos.

## COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto com aromas de frutas maduras, especiarias e chocolate. Na boca, tem boa intensidade, persistência e taninos macios.

## RECEITAS

Bacalhau mediterrâneo com polenta de colher; cozido de cordeiro; arroz de costelinha suína.



UVA  
Trincadeira / Aragonéz /  
Castelão



REGIÃO  
Alentejo



VINÍCOLA  
Carmim



OCASIÃO DE CONSUMO  
Prato principal



# TINTO ITALIANO BARBERA D'ALBA



CORPO MÉDIO GUARDA ATÉ 3 ANOS SERVIR DE 16° A 18°C



## HARMONIZA COM...

Acompanha bem ensopado de carne, aves, pizzas, massas com molho vermelho e queijos meia cura.

## COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto elegante, macio, boa acidez, com fundo de boca aveludado e elegante.

## RECEITAS

Pizza; magret ao poivre vert com risoto de pato; massa ao molho Norma.



UVA  
Barbera



REGIÃO  
Piemonte



VINÍCOLA  
Batasiolo



OCASIÃO DE CONSUMO  
Prato principal



# TINTO FRANCÊS CHATEAU LES ROCES PLAISANCE



CORPO MÉDIO GUARDA ATÉ 3 ANOS SERVIR DE 18° A 20°C



## HARMONIZA COM...

Acompanha bem carnes marmorizadas, aves selvagens, pizzas mais estruturadas e queijos tipo Brie, Camembert e Reblochon.

## COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto de corpo médio, taninos equilibrados, intenso e persistente. Excelente relação custo / prazer.

## RECEITAS

Magret ao poivre vert com risoto de pato; panache de cordeiro com favas e mini legumes com ervas; churrasco perfeito.



- UVA**  
Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc / Merlot
- REGIÃO**  
Bordeaux
- VINÍCOLA**  
Chateau Les Rocs
- OCASIÃO DE CONSUMO**  
Prato principal



# TINTO FRANCÊS CHATEAUNEUF DU PAPE GAUTHIER



ENCORPADO GUARDA ATÉ 5 ANOS SERVIR DE 16° A 18°C



## HARMONIZA COM...

Acompanha bem carnes de caça, cordeiro, carnes maturadas e queijos picantes.

## COMENTÁRIO DO EXPERT

Encorpado, bom equilíbrio entre acidez e álcool. Fundo de boca longo, elegante e complexo.

## RECEITAS

Coxa e sobrecoxa de pato confitadas ao molho de frutas silvestres e cuscuz; ragu de costela com polenta; cozido de cordeiro.



- UVA**  
Grenache / Syrah / Cinsault / Movèdre
- REGIÃO**  
Rhône
- VINÍCOLA**  
Pierre et Rémy Gauthier
- OCASIÃO DE CONSUMO**  
Prato principal



## TINTO BRASILEIRO VIOLETTE FAUSTO



CORPO MÉDIO GUARDA ATÉ 3 ANOS SERVIR DE 16° A 18°C



### HARMONIZA COM...

Acompanha bem churrasco, carne assada, ensopado de carne e pizzas.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto com aromas frutados, especiarias e ligeiro tostado. Na boca, tem boa intensidade, persistência e final de boca elegante.

### RECEITAS

Magret ao poivre vert com risoto de pato; ragu de costela com polenta; filé mignon com frutas secas em crosta de massa folhada.



UVA  
Merlot / Cabernet  
Sauvignon / Alicante  
Bouschet



REGIÃO  
Serra Gaúcha



VINÍCOLA  
Pizzato



OCASIÃO DE CONSUMO  
Prato principal



## TINTO CHILENO MORANDÉ PINOT NOIR GRAN RESERVA



ENCORPADO GUARDA ATÉ 3 ANOS SERVIR DE 16° A 18°C



### HARMONIZA COM...

Acompanha bem aves, porco, costela e queijos tipo Brie, Camembert e Reblochon.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Encorpado, equilibrado e muito elegante no fundo de boca.

### RECEITAS

Filé mignon com frutas secas em crosta de massa folhada; costela no bafo; coxa e sobrecoxa de pato confitadas ao molho de frutas silvestres e cuscuz.



UVA  
Pinot Noir



REGIÃO  
Valle de Casablanca



VINÍCOLA  
Viña Morandé



OCASIÃO DE CONSUMO  
Prato principal



## TINTO ITALIANO BOTTER VALPOLICELLA



CORPO MÉDIO CONSUMO IMEDIATO SERVIR DE 16° A 18°C



### HARMONIZA COM...

Acompanha bem massas com molho vermelho, pizzas, frango assado e queijos leves.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto de médio corpo, equilibrado, frutado e com final de boca agradável e macio.

### RECEITAS

Calzone com presunto e queijo; lasanha caprese; pizza margherita.

NO VERÃO, VINHO VAI BEM COM UMA BOA PIZZA!



**UVA**  
Corvina Veronese /  
Rondinella / Molinara



**REGIÃO**  
Veneto



**VINÍCOLA**  
Botter



**OCASIÃO DE CONSUMO**  
Prato principal



## TINTO FRANCÊS PINOT NOIR ÉLEGANCE GAUTHIER



CORPO MÉDIO CONSUMO IMEDIATO SERVIR DE 16° A 18°C



### HARMONIZA COM...

Ideal para acompanhar aves, massas com molho vermelho, pizzas e queijos tipo Brie e Camembert.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Vinho com aroma frutado e floral. Na boca, é elegante, equilibrado e aveludado.

### RECEITAS

Coxa e sobrecoxa de pato confitadas ao molho de frutas silvestres e cuscuz; salada de cuscuz com frango marinado; massa ao molho Norma.



**UVA**  
Pinot Noir



**REGIÃO**  
Languedoc Roussillon



**VINÍCOLA**  
Pierre et Rémy Gauthier



**OCASIÃO DE CONSUMO**  
Prato principal





Vinhos de Verão | Tintos Chilenos Epu e Don Melchor Cabernet Sauvignon

# TINTO CHILENO DON MELCHOR CABERNET SAUVIGNON



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 5 ANOS



SERVIR DE 18° A 20°C



## HARMONIZA COM...

Ideal para acompanhar carnes de caça, cordeiro no forno com especiarias e massas com molhos picantes.

## COMENTÁRIO DO EXPERT

Encorpado, complexo, com excelente intensidade e persistência.

## RECEITAS

Cozido de cordeiro; costela no bafo; pernil de cordeiro.



## UVA

Cabernet Sauvignon / Merlot / Cabernet Franc



## REGIÃO

Valle del Maipo



## VINÍCOLA

Concha y Toro



## OCASIÃO DE CONSUMO

Prato principal



# TINTO CHILENO EPU



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 5 ANOS



SERVIR DE 18° A 20°C



## HARMONIZA COM...

Ideal para acompanhar carnes de caça, cordeiro no forno com especiarias e massas com molhos picantes.

## COMENTÁRIO DO EXPERT

Encorpado, equilibrado, longo, aveludado, complexo e muito elegante.

## RECEITAS

Cozido de cordeiro; costela no bafo; pernil de cordeiro.



## UVA

Cabernet Sauvignon / Merlot / Carménère



## REGIÃO

Valle del Maipo



## VINÍCOLA

Viña Almaviva



## OCASIÃO DE CONSUMO

Prato principal



## TINTO ESPANHOL MATSU EL PICARO



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 5 ANOS



SERVIR DE 18° A 20°C



### HARMONIZA COM...

Acompanha bem carnes de caça, cordeiro, carnes maturadas e queijos picantes.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto potente, com taninos macios, equilibrado, com boa intensidade e persistência na boca. Retrogosto longo e aveludado.

### RECEITAS

Pernil de cordeiro; costela no bafo; coxa e sobrecoxa de pato confitadas ao molho de frutas silvestres e cuscuz.



UVA  
Tempranillo



REGIÃO  
Toro



VINÍCOLA  
Hacienda Lopez e Haro



OCASIÃO DE CONSUMO  
Prato principal



## TINTO ROBERT'S ROCK CABERNET SAUVIGNON MERLOT



CORPO MÉDIO



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 16° A 18°C



### HARMONIZA COM...

Vai bem com carnes vermelhas, lasanha, pizzas e queijos meia cura.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto com taninos macios, equilibrado, fresco e com retrogosto persistente e aveludado.

### RECEITAS

Massa ao molho Norma; churrasco perfeito; frango ao curry.



UVA  
Cabernet Sauvignon /  
Merlot / Cabernet Franc



REGIÃO  
Cape Town



VINÍCOLA  
KWV



OCASIÃO DE CONSUMO  
Prato principal



# 5 LOCAIS PRA CURTIR O RIO NO VERÃO

ROTEIROS GRATUITOS SEMPRE COM UM ZONA SUL POR PERTO

O verão está às portas e, junto com ele, vem também a vontade de sair de casa e aproveitar o calor do sol para renovar a famosa “vitamina D”. Pensando nisso, que tal aproveitar estas dicas de locais gratuitos no Rio de Janeiro (cidade e Estado) para curtir esta época ensolarada que é a cara do carioca de coração?

**E o melhor: todas as programações têm na rota uma loja do Zona Sul por perto, para fazer aquele lanche gostoso sem medo de errar.**

Atenção: antes de passear, é sempre bom lembrar que segurança e saúde são essenciais. Por isso, evite lugares com aglomeração e siga as normas de segurança e higiene para não “dar mole” para a contaminação pelo Covid-19.

Acesse o blog [gastronomiacarioca.zonasul.com.br](http://gastronomiacarioca.zonasul.com.br) e saiba mais detalhes sobre cada roteiro para seus passeios de verão.



Parque Lage, Jardim Botânico e Pista Claudio Coutinho, Urca (fotos: Rio Tur).

**1 Pista Claudio  
Coutinho na Urca**

**2 Parque Lage, no  
Jardim Botânico**

**3 Zona Portuária  
do Rio de Janeiro,  
no Centro ▼**



**4 Bosque da Barra,  
na Zona Oeste**

**5 Bônus de férias:  
Costa Verde e  
Angra dos Reis**

**LEIA  
MAIS  
SOBRE OS  
ROTEIROS**



# BRANCO FRANCÊS CHARDONNAY HAUT DE VALENT



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 2 ANOS



SERVIR DE 10° A 12°C



## HARMONIZA COM...

Vai bem com frutos do mar, peixes mais gordurosos e queijos mais curados.

## COMENTÁRIO DO EXPERT

Possui um nariz remetendo à maçã verde, toranja e abacaxi. Na boca, tem boa cremosidade, boa acidez e fundo de boca persistente e harmonioso.

## RECEITAS

Lasanha caprese.



UVA  
Chardonnay



REGIÃO  
Languedoc Roussillon



VINÍCOLA  
Pierre et Rémy Gauthier



OCASIÃO DE CONSUMO  
Prato principal



# BRANCO ITALIANO FALANGHINA VERENA



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 10° A 12°C



## HARMONIZA COM...

Acompanha bem burrata, saladas, queijos leves e carpaccios de peixes.

## COMENTÁRIO DO EXPERT

Branco leve, fresco, com aromas cítricos, bom equilíbrio e retrogosto muito agradável.

## RECEITAS

Churrasco de frutos do mar; ostra, vagem, tutano e blinis de batata com salmão defumado; ovas de peixe preto.



UVA  
Falanghina



REGIÃO  
Campanha



VINÍCOLA  
Botter



OCASIÃO DE CONSUMO  
Entrada



# BRANCO PORTUGUÊS PATRIA ALENTEJO



CORPO LEVE CONSUMO IMEDIATO SERVIR DE 10° A 12°C



## HARMONIZA COM...

Vai bem com saladas, carpaccios, peixes leves e queijos frescos.

## COMENTÁRIO DO EXPERT

Branco leve, fresco, com aromas cítricos, ervas finas e mineral. Vinho fácil de beber.

## RECEITAS

Churrasco de frutos do mar, bolinhos de bacalhau e arroz de frutos da terra.



UVA  
Arinto / Gouveio



REGIÃO  
Alentejo



VINÍCOLA  
Carmim



OCASIÃO DE CONSUMO  
Entrada



# BRANCO ARGENTINO DOÑA PAULA LOS CARDOS



CORPO LEVE CONSUMO IMEDIATO SERVIR DE 10° A 12°C



## HARMONIZA COM...

Acompanha bem saladas, sushi, sashimi, queijos frescos e carpaccios.

## COMENTÁRIO DO EXPERT

Branco muito agradável devido à sua leveza, elegância e equilíbrio. Vinho alegre e fácil de beber.

## RECEITAS

Salmão "Mi-cuit" vinagrete de maracujá e carpaccio de bacalhau com maionese de alho e escondidinho na frigideira.



UVA  
Sauvignon Blanc



REGIÃO  
Mendoza



VINÍCOLA  
Doña Paula



OCASIÃO DE CONSUMO  
Entrada



# BRANCO CHILENO MORANDÉ PIONERO RESERVA SAUVIGNON BLANC



CORPO LEVE CONSUMO IMEDIATO SERVIR DE 10° A 12°C



## HARMONIZA COM...

Ótimo como aperitivo, acompanhando um coquetel, saladas e queijos frescos.

## COMENTÁRIO DO EXPERT

Vinho de cor palha claro com reflexos verdes, nariz com aromas de frutas cítricas, tropicais e floral. Na boca, é leve, fresco, frutado e com bom final de boca.

## RECEITAS

Canapé de salmão defumado com mozzarella fresca, bruschetta di capri e camarões VG empanados.



UVA  
Sauvignon Blanc



REGIÃO  
Valle del Maule



VINÍCOLA  
Viña Morandé



OCASIÃO DE CONSUMO  
Entrada



# BRANCO ALEMÃO BLUE NUN RIESLING



CORPO LEVE CONSUMO IMEDIATO SERVIR DE 10° A 12°C



## HARMONIZA COM...

Acompanha bem saladas, sushi, sashimi, queijos frescos e carpaccios.

## COMENTÁRIO DO EXPERT

Leve, frutado, fresco e floral. Vinho alegre e fácil de beber.

## RECEITAS

Salmão "Mi-cuit" vinagrete de maracujá; tartar de atum com patacones de banana; canapé de salmão defumado com mozzarella fresca.



UVA  
Riesling



REGIÃO  
Rheinhessen



VINÍCOLA  
F. W. Langguth Erben



OCASIÃO DE CONSUMO  
Entrada



## BRANCO PORTUGUÊS MALVIS PORTAL



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 10° A 12°C



### HARMONIZA COM...

Ótimo como aperitivo, acompanhando um coquetel, saladas e queijos frescos.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Branco muito agradável devido à sua leveza, elegância e equilíbrio. Vinho alegre e fácil de beber.

### RECEITAS

Salada de cogumelo Paris; arroz de tamboril e cavaquinha.

VINHOS BRANCOS  
FRESCOS E FÁCEIS  
DE BEBER.



**UVA**  
Malvasia Fina / Gouveio/  
Moscatel / Galego



**REGIÃO**  
Douro



**VINÍCOLA**  
Quinta do Portal



**OCASIÃO DE CONSUMO**  
Entrada



## BRANCO PORTUGUÊS QUINTA DO CASAL BRANCO ALVARINHO



CORPO MÉDIO



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 10° A 12°C



### HARMONIZA COM...

Acompanha sardinha frita, bolinho de bacalhau, peixes grelhados, frango assado e queijos frescos.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Branco com notas de frutas cítricas, flores brancas e mineral. Na boca, tem bom equilíbrio, fresco e muito agradável no fundo de boca.

### RECEITAS

Bolinhos de bacalhau.



**UVA**  
Alvarinho



**REGIÃO**  
Tejo



**VINÍCOLA**  
Casal Branco Sociedade  
de Vinhos S.A



**OCASIÃO DE CONSUMO**  
Entrada / Prato principal



# BRANCO BRASILEIRO AMITIÉS SAUVIGNON BLANC



CORPO LEVE CONSUMO IMEDIATO SERVIR DE 10° A 12°C



## HARMONIZA COM...

Ideal como aperitivo, coquetel, carpaccios, saladas e queijos de cabra fresco.

## COMENTÁRIO DO EXPERT

Leve, com boa acidez, aromas cítricos e fundo de boca fresco e elegante.

## RECEITAS

Crepioca verde; calzone com presunto e queijo; tortelloni de salmão defumado ao molho de ricota e limão siciliano.



UVA  
Sauvignon Blanc



REGIÃO  
Serra Gaúcha



VINÍCOLA  
Juciane Casagrande e  
Andreia Milan



OCASIÃO DE CONSUMO  
Entrada



# BRANCO ARGENTINO TERRAZAS RESERVA TORRONTÉS



CORPO LEVE CONSUMO IMEDIATO SERVIR DE 10° A 12°C



## HARMONIZA COM...

Ideal para acompanhar comida japonesa, peixes temperados com ervas finas e especiarias, coquetel e queijos frescos.

## COMENTÁRIO DO EXPERT

Leve, fresco, com aromas de frutas cítricas e de rosas. Final longo e muito agradável.

## RECEITAS

Fritada de forno; casadinho de camarão; costela de tambaqui marinada na cachaça com aipim e pirão.



UVA  
Torrontés



REGIÃO  
Salta



VINÍCOLA  
Bodegas Terrazas de  
los Andes



OCASIÃO DE CONSUMO  
Entrada



# BRANCO BRASILEIRO PERINI SAUVIGNON BLANC



CORPO LEVE CONSUMO IMEDIATO SERVIR DE 10° A 12°C



## HARMONIZA COM...

Vai bem com aperitivo, coquetel, carpaccios, saladas e queijos de cabra fresco.

## COMENTÁRIO DO EXPERT

Leve, com boa acidez, aromas cítricos e fundo de boca fresco e fácil de beber.

## RECEITAS

Feijoada de frutos do mar; couscous de peixe; tartine de salmão defumado.



 UVA  
Sauvignon Blanc

 REGIÃO  
Serra Gaúcha

 VINÍCOLA  
Casa Perini

 OCASIÃO DE CONSUMO  
Entrada



# BRANCO FRANCÊS PETIT CHABLIS JEAN BOUCHARD



CORPO MÉDIO GUARDA ATÉ 3 ANOS SERVIR DE 10° A 12°C



## HARMONIZA COM...

Perfeito para acompanhar ostras, peixes mais gordurosos, massas com frutos do mar e queijos tipo Brie e Camembert.

## COMENTÁRIO DO EXPERT

Branco que se caracteriza pelos aromas cítricos e minerais, com um paladar fresco, mineral e elegante.

## RECEITAS

Ostra, vagem e tutano; salmão à l'unilateral, aspargos e batata-baroa; costela de tambaqui marinada na cachaça com aipim e pirão.



 UVA  
Chardonnay

 REGIÃO  
Bourgogne

 VINÍCOLA  
Jean Bouchard

 OCASIÃO DE CONSUMO  
Entrada / Prato Principal





# VIN DE FRANCE

UMA SELEÇÃO ESPECIAL  
PARA O SEU DIA A DIA



**SAIBA MAIS  
SOBRE OS  
VINHOS VIN  
DE FRANCE**



A França democratiza seus vinhos com os vinhos varietais franceses "Vin De France" através da campanha Brinde à Alegria de Viver!

Você sabe o que é um Vin De France? Conheça mais desse grupo de vinhos franceses para o dia a dia e descubra quais rótulos o Zona Sul selecionou para seu verão 2021!

## O que é denominação Vin De France?

Primeiramente, é importante saber que Vin De France significa "vinho da França" em português e é a denominação criada pela associação ANIVIN DE FRANCE para falar de vinhos de "castas" (nome dado às variedades de uvas) que podem ser produzidos em qualquer lugar do território francês. Ou seja, são vinhos de fácil compreensão, pois você encontra as variedades das uvas indicadas nos rótulos, como é costume em vinhos da América do Sul e menos comum na Europa.

**São vinhos acessíveis, com bom custo/benefício, mas que mantêm a qualidade e a imagem requintada que os brasileiros esperam de um vinho francês.**

Assim, essa denominação é uma garantia dupla para você: vinhos de castas fáceis de escolher, aliado ao know-how e a qualidade mundialmente reconhecida dos vinhos franceses!

## Por que falamos de uvas francesas?

Todas as uvas usadas nos vinhos Vin De France, como as Cabernet Sauvignon, Malbec, Pinot Noir, Chardonnay e Sauvignon blanc, são de origem francesa. São castas hoje famosas no mundo, ou ao contrário castas ancestrais regionais, todas oriundas da França.

A ANIVIN DE FRANCE, associação responsável pela promoção da categoria, sempre investiu na missão de ajudar o consumidor a se descobrir, em particular orientando para descobrir quais castas mais lhe agradam.

## O que é a campanha Brinde à Alegria de Viver?

Sabe aquele jeitinho francês de viver a vida? O famoso "Art de vivre"? Então... Abre um Vin De France, faça um Brinde à Alegria de Viver, e pronto! Esse é o segredo!

## Seleção de rótulos Vin De France que você encontra no Zona Sul

Além da divulgação dos vinhos franceses, a ANIVIN DE FRANCE realiza um concurso anual para premiar os melhores vinhos Vin De France, sob curadoria da União dos enólogos da França, que reúne compradores e jurados internacionais. O Expert Zona Sul em vinhos, Dionísio Chaves, foi o primeiro brasileiro a fazer parte do hall de jurados especialistas, ajudando a selecionar os vinhos premiados da França para o mundo todo. **Confira os rótulos da seleção de Vin De France que você encontra com toda a praticidade no Zona Sul e ainda pode comprar pelo site.**



Você encontra no Zona Sul: Combe D'Argent Argente Cabernet, Merlot e Pinot Noir / Nic Rager Red Blend e Chardonnay / Belle Angèle Chardonnay e Cabernet.



**Curiosidade:** Dionísio Chaves, Expert em vinhos Zona Sul, fez parte do corpo de jurados Vin De France, em 2019.

## Zona Sul ❤️ Cariocas de Coração



O Zona Sul é uma marca 100% comprometida com a qualidade dos seus produtos e conteúdos. Por essa razão, nossos Experts estão sempre selecionando o que há de melhor no mundo da Gastronomia para você aproveitar de todo o coração. Venha brindar seus momentos especiais com a gente! Saúde!