

♥ zonasul.com.br

f superzonasul

ig sigazonasul

yt SuperZonaSulVideos



VINHOS DE

verão

Zona Sul ♥ Cariocas de Coração





refresque *o seu paladar*



O Zona Sul é uma marca comprometida com a qualidade dos produtos que oferece aos cariocas de coração. Por isso, possui uma equipe de Experts que seleciona os ingredientes perfeitos e se preocupa em oferecer o melhor conteúdo para que todos tenham acesso ao mundo da gastronomia. Para este catálogo, nosso Expert em peixes e frutos do mar, Carlos Ohata, e Dionísio Chaves, Expert em vinhos, prepararam uma seleção de rótulos e receitas para você desfrutar de uma experiência completa com todos os aromas e sabores. Boa leitura!

Expert em Vinhos,
DIONÍSIO CHAVES



Expert em Peixes
e Frutos do Mar,
CARLOS OHATA



QUEM DISSE QUE NO VERÃO NÃO SE TOMA VINHO?

Foi-se o tempo em o vinho só era consumido nos meses de temperaturas mais frias, normalmente durante o outono - inverno.

A cada ano o brasileiro está mais aberto a novos hábitos de consumo de vinho, e nesta mesma direção, os produtores também vêm buscando criar vinhos leves (com teor alcoólico mais baixo) e fáceis de beber (mais frutados, mais aromáticos e com boa acidez, perfeitos para serem consumidos gelados). A gastronomia comumente nestes dias quentes é baseada em pratos leves ou de médio corpo, o que serve de par perfeito para acompanhar vinhos brancos, rosados e espumantes.

Outra boa notícia é que os espumantes e vinhos brancos e rosados se encaixam perfeitamente em diversos tipos de drinks e, com isso, possibilitam uma infinidade de alternativas descoladas de consumo, a qualquer momento do dia.

Neste catálogo selecionamos uma série de rótulos para você experimentar, seja na gastronomia ou nos mais inusitados drinks. Saúde!



Pôr do sol na praia de Ipanema.

ROTEIRO CARIOCA PARA CURTIR BEM O VERÃO

Já que verão e férias têm tudo a ver, planeje seu roteiro de lugares deliciosos do Rio de Janeiro para conhecer e curtir ao máximo. Trazemos algumas dicas abaixo, todas elas com uma loja Zona Sul por perto para você garantir o estoque de gostosuras na bolsa.

Lembrando sempre que se hidratar e usar protetor solar são os primeiros itens da sua checklist.

- PÔR DO SOL NO ARPOADOR
- PIQUENIQUE DE FIM DA TARDE NA LAGOA
- FOTO RADICAL NA TRILHA DA PEDRA DA GÁVEA
- RETOCAR O BRONZEADO NA PRAIA DA BARRA
- STAND UP PADDLE NA URCA
- VISITAR O JARDIM BOTÂNICO E O PARQUE LAGE
- FOTOGRAFAR OS ENORMES MUROS GRAFITADOS DO CENTRO E ORLA PORTUÁRIA DA CIDADE



Orquidário no Jardim Botânico (foto ilustrativa).



Descubra seus rótulos favoritos e compartilhe seu momento especial usando **#vinhosdeveraazonasul**.



**VIÑA
SAN JUAN**
LA MANCHA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
NOCHE DE SAN JUAN, RITUALES, MAGIA Y LENDAS
EN LA NOCHE DE SAN JUAN, MUCHAS PERSONAS SALEN A LA CALLE
Y SE REUNEN EN TORNO A LAS FUEGOS TODA LA NOCHE.
2018
CHARDONNAY
VERDEJO
VIURA
FELIX SOLIS

VINHOS *brancos*

VIÑA SAN JUAN 



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



HARMONIZA COM...

Acompanha muito bem peixes grelhados, saladas e queijos de cabra fresco.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Branco leve, com aromas de frutas cítricas, flores brancas e mineral. Na boca, é fresco e fácil de beber.



UVA

Chardonnay / Verdejo / Viura



REGIÃO

La Mancha



MARCA / VINÍCOLA

Viña San Juan / Felix Solis



OCASIÃO DE CONSUMO

Entrada / Prato Principal



RECEITAS NO SITE

bit.ly/paupiettelinguado

bit.ly/blinis_salmao

bit.ly/caprese_vitalatte

CARPACCIO DE SALMÃO



Receita do Expert em Peixes e Frutos do Mar, Carlos Ohata



INGREDIENTES

150 g de filé de salmão fresco
1 fio de azeite extravirgem
1 pitada de flor de sal
1 unidade de limão siciliano
Cebolinha fatiada a gosto

MODO DE PREPARO

Cortar o filé de salmão em finas fatias espalhando em um prato redondo, em forma circular.

FINALIZAÇÃO

Espremer o suco do limão siciliano por cima das fatias. Em seguida acrescentar o azeite sobre as fatias polvilhando com flor de sal e cebolinha fatiada bem fina por cima.



Acesse no celular: vinhos selecionados com descontos especiais nas lojas, site e aplicativo.



LAURENT MIQUEL PÈRE ET FILS



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



HARMONIZA COM...

Queijo de cabra fresco, saladas, peixes e frangos grelhados.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Branco leve com aromas florais e frutas cítricas. Na boca, é fresco, leve e muito elegante.



UVA
Sauvignon Blanc



REGIÃO
Languedoc Roussillon



MARCA / VINÍCOLA
Laurent Miquel /
Père et Fils



OCASIÃO DE CONSUMO
Entrada / Prato Principal



RECEITAS NO SITE
bit.ly/poke_bowl
bit.ly/atum_selado
bit.ly/salmaa_marinado

DOÑA PAULA LOS CARDOS



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



HARMONIZA COM...

Queijo de cabra fresco, carpaccios de peixe, ceviche e comida japonesa.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Branco leve, fresco, com aromas de frutas cítricas e toques florais e com um final de boca muito agradável.



UVA
Sauvignon Blanc



REGIÃO
Mendoza



MARCA / VINÍCOLA
Los Cardos / Doña Paula



OCASIÃO DE CONSUMO
Entrada / Prato Principal



RECEITAS NO SITE
bit.ly/poke_bowl
bit.ly/salmaa_marinado
bit.ly/ceviche_nikkei

2016 PASSOBIANCO



CORPO MÉDIO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



HARMONIZA COM...

Acompanha muito bem peixes gordurosos, tipo salmão, tambaqui, pirarucu e robalo, além de carnes suínas e queijos tipo brie e de cabra com média cura.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Branco de bom corpo, intenso, persistente, com notas de frutas maduras e bastante mineral. Fundo de boca longo e muito harmonioso, lembrando aos bons bourgognes.



UVA
Chardonnay



REGIÃO
Sicília



MARCA / VINÍCOLA
Passobianco / Vini Franchetti



OCASIÃO DE CONSUMO
Entrada / Prato Principal



RECEITAS NO SITE
bit.ly/lomboporco
bit.ly/salmaa_unilateral
bit.ly/pirarucu_grelhado

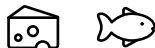
TIROLIRO ALVARINHO 2017



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



HARMONIZA COM...

Excelente aperitivo, acompanha muito bem sardinha na grelha, peixes grelhados, carpaccio de peixe branco, sushis, sashimis, ceviche, temakis, queijo de cabra fresco e quiche de brie com pera.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Branco leve, com bom frescor, nariz com aromas de frutas cítricas, flores brancas e notas minerais. Na boca, é leve, fácil de beber, com fundo de boca fresco e agradável toque de limão siciliano.



UVA
Alvarinho



REGIÃO
Minho



MARCA / VINÍCOLA
Tiroliro / Casa de Vila Verde



OCASIÃO DE CONSUMO
Aperitivo / Entrada /
Prato Principal



RECEITAS NO SITE
bit.ly/sardinha_escabeche
bit.ly/linguado_baroa
bit.ly/quichebrie_peras

SÉPTIMO SENTIDO TIERRA DE CASTILLA VERDEJO



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



HARMONIZA COM...

Salada, entrada, frango, peixe e queijos leves.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Branco leve, com aromas de frutas cítricas, flores brancas e muito gostoso no final de boca.



UVA
Verdejo



REGIÃO
Castilla La Mancha



MARCA / VINÍCOLA
Séptimo Sentido / Vintae



OCASIÃO DE CONSUMO
Aperitivo / Entrada /
Prato Principal



RECEITAS NO SITE
bit.ly/tamara_mascarpone
bit.ly/filesardinha_alho
bit.ly/spaghetti_camarao

GÔIYA CHARDONNAY SAUVIGNON BLANC



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



HARMONIZA COM...

Massa e risoto com frutos do mar, carpaccio de salmon e queijos tipo brie e frango grelhado.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Branco leve com aromas de frutas tropicais, flores brancas e toque mineral. Na boca, tem boa acidez, elegante e com fundo de boca agradável. Muito gostoso no final de boca.



UVA
Chardonnay / Sauv. Blanc



REGIÃO
Olifants River



MARCA / VINÍCOLA
Gôiya / Namaqua Wines



OCASIÃO DE CONSUMO
Entrada / Prato Principal



RECEITAS NO SITE
bit.ly/paupiette_linguado
bit.ly/risoto_moqueca
bit.ly/ceviche_nikkei

PRIMEIRA ESTRADA



CORPO MÉDIO



CONSUMO IMEDIATO



HARMONIZA COM...

Acompanha muito bem peixes gordurosos tipo salmon, tambaqui, queijos de meia cura e carnes suínas.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Branco de médio corpo, com aromas intensos e persistente. Na boca tem bom frescor e com fundo de boca longo e agradável.



UVA
Chardonnay



REGIÃO
Minas Gerais



MARCA / VINÍCOLA
Primeira Estrada /
Estrada Real



OCASIÃO DE CONSUMO
Prato Principal



RECEITAS NO SITE
bit.ly/lomboporco
bit.ly/salmao_unilateral
bit.ly/pirarucu_grelhado

MIOLO RESERVA PINOT GRIGIO



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



HARMONIZA COM...

Peixes grelhados, carpaccios de peixe, saladas e queijos leves.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Branco leve, com boa acidez e muito agradável de beber.



UVA
Pinot Grigio



REGIÃO
Campanha gaúcha



MARCA / VINÍCOLA
Miolo / Miolo



OCASIÃO DE CONSUMO
Entrada / Prato Principal



RECEITAS NO SITE
bit.ly/carpaccio_salmao
bit.ly/peixe_maracuja
bit.ly/ravioli_abobrinha

CASA PERINI CHARDONNAY



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



HARMONIZA COM...

Acompanha muito bem queijos leves e de meia cura, saladas, peixes grelhados sem molhos fortes e carpaccios.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Branco leve e fresco. No nariz, tem aromas de maçã, abacaxi, toque floral e mineral e com fundo de boca refrescante.



UVA
Chardonnay



REGIÃO
Vale dos Vinhedos



MARCA / VINÍCOLA
Casa Perini / Vinícola Perini



OCASIÃO DE CONSUMO
Entrada / Prato Principal



RECEITAS NO SITE
bit.ly/blinis_salmao
bit.ly/saladadepalmito
bit.ly/cuscuzcomfrango



ESPUMANTE

espumantes

CHAMPAGNE PERRIER JOUËT GRAND BRUT



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



HARMONIZA COM...

Acompanha muito bem com ostras, comida japonesa, frutos do mar, peixes e queijos maduros.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Champagne muito elegante, com lindos perlage, aromas de frutas cítricas, notas florais e com fundo de boca muito fresco e agradável.



UVA

Chardonnay / Pinot Noir / Pinot Meunier



REGIÃO

Champagne



MARCA / VINÍCOLA

Perrier Jouët / Perrier Jouët



OCASIÃO DE CONSUMO

Entrada / Prato Principal



RECEITAS NO SITE

bit.ly/carpaccio_salmao

bit.ly/tartardeatum

bit.ly/ceviche_nikkei

CLERICOT DO DIONÍSIO



Receita do Expert em Vinhos, Dionísio Chaves



INGREDIENTES

Maçãs verdes a gosto
Morangos a gosto
Uvas a gosto
Kiwi a gosto
75 mL de xarope de açúcar
50 mL de Cointreau
Champagne Perrier Jouët Grand Brut

MODO DE PREPARO

Corte as maçãs verdes, os morangos, as uvas e o kiwi em pedaços pequenos e coloque dentro da jarra (1,5 L).

Adicione 75 mL de xarope de açúcar e 50 mL de Cointreau. Utilizar espumantes mais leves, mais frios como o Champagne Perrier Jouët Grand Brut, já gelado, com pedras de gelo bem densas. Misturar bastante para que o drink fique de forma homogênea.



Acesse no celular: vinhos selecionados com descontos especiais nas lojas, site e aplicativo.



Dica de harmonização:
comida japonesa.
Imagem ilustrativa.



CRÉMANT BRANCO BRUT GRANDE CUVÉE AIMERY



CORPO MÉDIO



CONSUMO IMEDIATO



HARMONIZA COM...

Perfeito como aperitivo, acompanhando canapés de frutos do mar em geral, peixes mais gordurosos do tipo salmon, tambaqui e robalo. Tem boa harmonia com carnes de pato, coelho e porco, além de ser excelente com comida japonesa.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Espumante de cor amarelo palha claro com reflexos verdes, perlage intensos, persistentes e borbulhas muito finas e numerosas. No nariz tem um aroma de brioche, frutas cítricas e um toque de frutas secas. Na boca é intenso com boa persistência, boa acidez, com fundo de boca longo e com uma boa lembrança de notas tostadas lembrando a casca de pão.

CURIOSIDADE

Em Limoux no Languedoc Roussillon foi onde nasceu o primeiro vinho efervescente do mundo. Ao contrário do que muitos pensam, não foi em Champagne.



UVA

Chardonnay / Mauzac /
Chenin Blanc



REGIÃO

Limoux / Languedoc



MARCA / VINÍCOLA

Aimery Grande Cuvée 1531 /
Sieur D Arques



OCASIÃO DE CONSUMO

Aperitivo / Entrada /
Prato Principal



PREMIAÇÃO

Vinalies Internationales
Medalha de Ouro 2017



RECEITAS NO SITE

bit.ly/salada_lulas
bit.ly/atum_siciliana
bit.ly/camarao_sautee

ROSÉ MARQUÊS DE MARIALVA



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



HARMONIZA COM...

Coquetel, frutos do mar, ostras, carne de porco e queijos de meia cura.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Espumante com borbulhas exuberantes, aromas de cassis, framboesa e mirtilo. No paladar tem grande elegancia do gás carbônico e com fundo de boca muito agradável.



UVA

Baga



REGIÃO

Bairrada



MARCA / VINÍCOLA

Marquês de Marialva /
Adega de Cantanhede



OCASIÃO DE CONSUMO

Entrada / Prato Principal



RECEITAS NO SITE

bit.ly/peixe_maracuja
bit.ly/lomboporco
bit.ly/polvo_grelhado

BRANCO BRUT DOMINGA



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



HARMONIZA COM...

Coquetel, peixes grelhados, massa e risoto com frutos do mar, comida japonesa e queijos leves.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Espumante com numerosas borbulhas, perlage intensos, nariz muito fino com notas de frutas cítricas e ligeiro tostado. Na boca, é fresco e com gás carbônico muito agradável.



UVA
Chardonnay / Pinot Noir



REGIÃO
Valle de Colchagua



MARCA / VINÍCOLA
Doña Dominga / Casa Silva



OCASIÃO DE CONSUMO
Coquetel / Entrada / Prato Principal



RECEITAS NO SITE
bit.ly/navarin_tamboril
bit.ly/salmaa_marinado
bit.ly/lombo_maca

ROSÉ DOMINGA BRUT



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



HARMONIZA COM...

Acompanha muito bem peixes e frutos do mar, comida japonesa, ceviche e queijos mais leves.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Espumante rosé com borbulhas finas e persistentes. Nariz com aromas de cerejas, groselha e framboesa. Na boca, é delicado e com excelente qualidade do gás carbônico na boca. Fundo longo e elegante.



UVA
Chardonnay / Pinot Noir



REGIÃO
Valle de Colchagua



MARCA / VINÍCOLA
Doña Dominga / Casa Silva



OCASIÃO DE CONSUMO
Coquetel / Entrada / Prato Principal



RECEITAS NO SITE
bit.ly/tartardeatum
bit.ly/salmaa_marinado
bit.ly/bruschetta_burrata



dica

TAÇA DE CHAMPAGNE DIGNUS 2 UNIDADES



A bebida espumante, bem conhecida por suas famosas bolhas efervescentes, deve ser apreciada na taça do tipo "flûte" (flauta, em francês). Seu formato mais fino e longilíneo direciona a efervescência e os aromas para o nariz enquanto permite que a bebida seja apreciada em pequenos goles, permitindo também que as bolhas estourem delicadamente, direcionando o líquido para a ponta da língua, onde o sabor doce é realçado. Aprecie melhor o sabor dos seus vinhos escolhendo a taça certa!



vinho em lata pode?

VINHOS EM LATA VIVANT

A Vivant Wines lança o primeiro vinho fino e seco natural (sem adição de CO2) em lata do Brasil. São três rótulos diferentes: tinto (Cabernet/ Merlot), branco (Chardonnay) e rosé (Syrah/ Pinot noir). Segundo a empresa, o objetivo não é substituir a bebida de garrafa, mas agregar com sua praticidade aos momentos em que o vidro não se encaixa tão bem.



REGIÃO
Caxias do Sul



MARCA / VINÍCOLA
Vivant / Vivant Wines e
Quinta Don Bonifácio

ROSÉ HARMONIZA COM...
Peixes com pouca gordura,
saladas, carpaccios e queijos leves.

BRANCO HARMONIZA COM...
Carpaccios, saladas e bruschetta.

TINTO HARMONIZA COM...
Carnes de pouca gordura, frango,
queijos leves e pizzas.

BRANCO PROSECCO LA PERLA PRATA



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



HARMONIZA COM...
Canapés, saladas, frango grelhado, peixes leves e bolos.

COMENTÁRIO DO EXPERT
Espumante leve, fresco e fácil de beber.



UVA
Glera



REGIÃO
Veneto



MARCA / VINÍCOLA
La Perla / Cantina Produttori
di Valdobbiadene



OCASIÃO DE CONSUMO
Coquetel / Entrada /
Prato Principal



RECEITAS NO SITE
bit.ly/focaccia_salmao
bit.ly/crepe_chezmicouz
bit.ly/melancia_feta



DRINQUE APEROL SPRITZ



Receita do Expert em Vinhos, Dionísio Chaves

INGREDIENTES

3 partes de Prosecco La Perla
2 parte de Aperol
1 parte de água com gás

MODO DE PREPARO

Em uma taça com bastante gelo, coloque os ingredientes na seguinte ordem: Prosecco, Aperol e água com gás. Decore com uma fatia de laranja e sirva.



Laurent
MIQUEL

Laurent
MIQUEL
2018

Pere et Fils

CINSAULT SYRAH

Laurent
MIQUEL

Maison fondée en 1858
Mis en bouteille par LAURENT MIQUEL & Co. sur Ors 34480 - FRANCE

VINHOS *rosé*

LAURENT MIQUEL CINSAULT SYRAH



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



HARMONIZA COM...

Frutos do mar, frango assado, comida japonesa e queijos leves.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Rosé leve, com aromas de frutas vermelhas. Na boca, tem bom frescor e final de boca muito elegante.



UVA

Cinsault / Syrah



REGIÃO

Languedoc Roussillon



MARCA / VINÍCOLA

Père et Fils / Laurent Miquel



OCASIÃO DE CONSUMO

Entrada / Prato Principal



RECEITAS NO SITE

bit.ly/melancia_feta

bit.ly/poke_bowl

bit.ly/risoto_moqueca

SALADA DE MELANCIA COM FETA



Receita do Expert em Azeites e Temperos, Marcelo Scofano

INGREDIENTES

2 colheres de sopa de Aceto di Vino Lambrusco
50 g de cebola roxa fatiada em rodela
500 g de melancia em cubos
100 g de queijo feta em cubos
Molho de salsinha
Molho de menta
50 g de azeitonas pretas fatiadas
Azeite extravirgem a gosto

MODO DE PREPARO

Corte meia cebola em meia lua, em fatias bem fininhas.
Acrescente duas colheres de sopa de vinagre La Boníssima junto

às cebolas até que fiquem com uma coloração rosa transparente. Reserve. Em seguida acrescentar o azeite por cima das fatias polvilhando com flor de sal e cebolinha fatiada bem fina por cima. Corte a melancia (mais ou menos 4 cm) em cubos, sem casca e sem caroço. Corte o queijo feta da mesma forma que a melancia ou as mussarelinhas pela metade e misture-os em um bowl.

Rasgue as folhas de salsa com as mãos (pode-se manter pedaços dos cabinhos), pique a hortelã e acrescente-as por cima da mistura da melancia com o queijo como se fossem as folhas de uma salada. Adicione ao bowl as cebolas e o vinagre com o azeite, as azeitonas e misture tudo cuidadosamente para que o queijo e a melancia não desmanchem.

FINALIZAÇÃO

Tempere com pimenta do reino e verifique o sal. Se necessário acrescente mais azeite. Sirva imediatamente.



Acesse no celular: vinhos selecionados com descontos especiais nas lojas, site e aplicativo.



Dica de harmonização:
Salada de melancia com
feta, por Marcelo Scofano.



ADOBE RESERVA EMILIANA



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



HARMONIZA COM...

Acompanha muito bem churrasco de carnes mais magras, peixes, frutos do mar, saladas, carpaccios e queijos de cabra.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Rosé de tonalidade salmon claro, nariz com aromas de frutas vermelhas, tipo morango e cereja e aromas florais. Na boca, é leve, com boa acidez, elegância e retrogosto muito agradável.



UVA

Syrah / Merlot /
Cabernet Sauvignon



REGIÃO

Valle Del Rape



MARCA / VINÍCOLA

Adobe / Viñedos Emiliano



OCASIÃO DE CONSUMO

Entrada / Prato Principal



RECEITAS NO SITE

bit.ly/peixepinolis

bit.ly/paupiettelinguado

bit.ly/risoto_moqueca

CASA PERINI



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



HARMONIZA COM...

Ideal para acompanhar um churrasco com carnes magras, carne de porco, queijos frescos em geral, pizzas, saladas e peixes mais gordurosos.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Rosé de tonalidade média, com aromas de frutas vermelhas e toque floral. Na boca, é leve, com bom frescor e fundo de boca com boa persistência.



UVA

Merlot



REGIÃO

Vale dos Vinhedos



MARCA / VINÍCOLA

Casa Perini / Vinícola Perini



OCASIÃO DE CONSUMO

Entrada / Prato Principal



RECEITAS NO SITE

bit.ly/pirarucu_flora

bit.ly/peixepinolis

bit.ly/polvo_grelhado



P
DOÑA PAULA
ESTATE
PINOT NOIR
2018
VALLE DE UCO | MENDOZA
ARGENTINA

VINHOS *tintos*

DOÑA PAULA PINOT NOIR ESTATE



CORPO MÉDIO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



HARMONIZA COM...

Pato confit, carnes vermelhas tipo fraldinha e maminha, pizzas tipo calabresa e queijos tipo brie, camembert e reblochon.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Pinot Noir de bom corpo, equilibrado e elegante. Fundo de boca longo e aveludado.



UVA
Pinot Noir



REGIÃO
Mendoza



MARCA / VINÍCOLA
Estate / Doña Paula



OCASIÃO DE CONSUMO
Prato Principal



RECEITAS NO SITE
bit.ly/apex_risotobrie
bit.ly/pato_cuscuz
bit.ly/lomboporco

LOMBO DE PORCO RECHEADO



Receita do Expert da Spaghetteria e Pizzeria, Piero Cagnin

INGREDIENTES

1 unidade de lombo de porco (1,5 kg aprox.)
5 g de sementes de erva doce
4 dentes de alho
4 galhos de alecrim
12 folhas de sálvia
1 copo de vinho branco seco

MODO DE PREPARO

Lombo suíno: abra a carne com o auxílio de uma faca, de modo a obter um retângulo e bata uniformemente o lombo com um batedor de carne.

Tempero: pique bem as ervas junto com os dentes de alho, a noz moscada, sal e pimenta, algumas colheres de vinho branco e 1/3 do azeite de oliva. Misture bem e esfregue este composto no lado interno do lombo.

Lombo recheado: sobre ele coloque as fatias de bacon. Enrole o lombo sobre si mesmo e feche-o com linha de cozinha, tempere o lado externo com sal e pimenta e o azeite restante. Em uma frigideira, aqueça um fio de azeite e doure o lombo em toda a sua superfície. Enrole-o com papel alumínio, coloque sobre um tabuleiro e leve ao forno pré-aquecido a 200°C por 40 minutos.

FINALIZAÇÃO

Retire o papel alumínio e mantendo a carne no tabuleiro, regue-o com o vinho restante e leve de volta ao forno para terminar a cocção por mais 20 minutos, revirando algumas vezes.



Acesse no celular: vinhos selecionados com descontos especiais nas lojas, site e aplicativo.



Dica de harmonização:
Lombo de porco recheado,
por Piero Cagnin.



VIU MANENT SECRETO CARMÉNÈRE



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



HARMONIZA COM...

Acompanha bem churrasco, carne assada, massas com ragú de cordeiro e queijos tipo brie e camembert.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto de bom corpo, com taninos equilibrados, aromas de frutas frescas, notas vegetais e fundo de boca longo e sedoso.



UVA
Carménère



REGIÃO
Valle de Colchagua



MARCA / VINÍCOLA
Secreto / Viu Manent



OCASIÃO DE CONSUMO
Prato Principal



PREMIAÇÃO
90 pontos no Guia
Descorchados edição 2018



RECEITAS NO SITE
bit.ly/apex_risotobrie
bit.ly/avestruzemcalda
bit.ly/costela_nobafo

SÉPTIMO SENTIDO TIERRA DE CASTILLA



CORPO MÉDIO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



HARMONIZA COM...

Harmoniza muito bem com carnes maturadas, cordeiro, bacalhau assado, carne assada e queijos mais picantes.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto de tonalidade intensa, nariz intenso, persistente, com aromas de frutas maduras, especiarias, com ligeiro tostado. Na boca, tem muito bom equilíbrio e profundidade.



UVA
Tempranillo



REGIÃO
Tierra de Castilla



MARCA / VINÍCOLA
Séptimo Sentido /
Bodegas Castillo Maetierra



OCASIÃO DE CONSUMO
Prato Principal



RECEITAS NO SITE
bit.ly/cordeiro_nicoise
bit.ly/bouef_bourguignon
bit.ly/chorizo_cogumelos

BEAUJOLAIS DAL PIZZOL GAMAY



CORPO MÉDIO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



HARMONIZA COM...

Muito bom para acompanhar tábua de frios, queijos leves, peixes grelhados com legumes, massas com molhos pouco condimentados, pizzas e carnes mais leves e carpaccios.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto leve, com tonalidade vermelho rubi claro, nariz fino com aromas de frutas vermelhas, violeta e hortelã. Na boca, tem bom frescor e equilíbrio. Vinho fácil e agradável de beber.



UVA
Gamay



REGIÃO
Serra Gaúcha



MARCA / VINÍCOLA
Dal Pizzol / Monte Lemos



OCASIÃO DE CONSUMO
Entrada / Prato Principal



RECEITAS NO SITE
bit.ly/cordeiro_nicoise
bit.ly/bouef_bourguignon
bit.ly/chorizo_cogumelos

DOÑA PAULA RED BEND LOS CARDOS



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 5 ANOS



HARMONIZA COM...

Carnes de caça, carnes vermelhas mais marmorizadas, queijos picantes e costela no bafo.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto de cor vermelho púrpura, com nariz intenso e persistente com aromas de frutas vermelhas, lembrando a ameixa e framboesa, notas de especiarias, baunilha e chocolate. Na boca, é encorpado, equilibrado e com excelente profundidade de boca.



UVA
40% Malbec /
30% Cabernet Sauvignon /
27% Syrah / 3% Tannat



REGIÃO
Mendoza



MARCA / VINÍCOLA
Los Cardos / Doña Paula



OCASIÃO DE CONSUMO
Prato Principal



RECEITAS NO SITE
bit.ly/ochurrascoperfeito
bit.ly/dadinhosdepernil
bit.ly/pernildecordeiro

AVANTI PINOT NOIR



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



HARMONIZA COM...

Acompanha bem carpaccio de carne, frango grelhado, atum grelhado e queijos leves.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Vinho leve com aromas de frutas vermelhas com média intensidade. Na boca, é leve, elegante e fácil de beber.



UVA
Pinot Noir



REGIÃO
Veneto



MARCA / VINÍCOLA
Avanti / Botter



OCASIÃO DE CONSUMO
Entrada / Prato Principal



RECEITAS NO SITE
bit.ly/pizza_beringela
bit.ly/atum_selado
bit.ly/saladamassacaprese

Dica de harmonização:
pizza margherita Zona Sul.



POSTALES DEL FIN DEL MUNDO PINOT NOIR RESERVA



CORPO MÉDIO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



HARMONIZA COM...

Queijos tipo brie, camembert, pratos de pato, avestruz e porco.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Pinot Noir de médio corpo, com aromas de cassis, amora e notas de violeta. Na boca, tem bom equilíbrio, elegância e final de boca com boa persistência.



UVA
Pinot Noir



REGIÃO
Patagônia



MARCA / VINÍCOLA
Postales / Bodega Del Fin
Del Mundo



OCASIÃO DE CONSUMO
Prato Principal



RECEITAS NO SITE
bit.ly/avestruzemcalda
bit.ly/lomboporco
bit.ly/pato_cuscuz

CHÂTEAU CÔTES DE CHAMBEAU



CORPO MÉDIO



GUARDA ATÉ 5 ANOS



HARMONIZA COM...

Carnes de caça, cordeiro, picanha maturada, T-bone, bife de chorizo, costela no bafo e queijos com meia cura.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Bordeaux de bom corpo, equilibrado, elegante, com boa intensidade e persistência na boca.



UVA
Merlot



REGIÃO
Saint Emilion



MARCA / VINÍCOLA
Côtes de Chambeau /
A.et C. Baudet Propriétaire
à Montagne



OCASIÃO DE CONSUMO
Prato Principal



RECEITAS NO SITE
bit.ly/costela_nobafo
bit.ly/avestruzemcalda
http://bit.ly/pato_cuscuz

POSTALES DEL FIN DEL MUNDO PINOT NOIR



CORPO MÉDIO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



HARMONIZA COM...

Carpaccio de carne, pizzas, queijos tipo brie, gruyeres, pato e frango assado.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto de médio corpo, com aromas de cassis, framboesa e toque floral. Na boca tem bom equilíbrio, taninos finos e fundo de boca elegante.



UVA
Pinot Noir



REGIÃO
Patagônia



MARCA / VINÍCOLA
Postales / Bodegas Del Fin
Del Mundo



OCASIÃO DE CONSUMO
Entrada / Prato Principal



RECEITAS NO SITE
bit.ly/pizza_beringela
bit.ly/apex_risotobrie
bit.ly/lomboporco

DEMON NOIR MALBEC MERLOT



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



HARMONIZA COM...

Carnes menos gordurosas, tipo maminha e fraldinha, queijos frescos feitos com leite de vaca e pizzas.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto leve, equilibrado, frutado, elegante e muito agradável no final de boca.



UVA
Malbec / Merlot



REGIÃO
Cahors



MARCA / VINÍCOLA
Demon Noir / Vinovallie



OCASIÃO DE CONSUMO
Entrada / Prato Principal



PREMIAÇÃO
Medalha de ouro Concours
International de Lyon



RECEITAS NO SITE
bit.ly/pizzaresfriada
bit.ly/tender_pure
bit.ly/apex_risotobrie



dica

TAÇA DE VINHO TINTO DIGNUS 2 UNIDADES



Os vinhos tintos, dentre suas variedades de tipos, demandam espaço para “respirar” por conta da sua complexidade de aromas e sabores. Por isso a taça indicada para apreciá-los é a maior. Para dois grupos básicos de vinhos existem taças específicas: as de borda mais fechada para os Bordeaux e as de bojo mais largo para os Borgonha, pois facilita a liberação mais rápida dos aromas (aeração).

Zona Sul 

MAIS COMODIDADE



ZONA SUL

+RÁPIDO

COMPRA ONLINE, RECEBA EM ATÉ

2 HORAS

POR APENAS R\$ **8,90**

WWW.ZONASUL.COM.BR