

# VINHOS DE *Outono*

Zona Sul ♥ Cariocas de Coração



# Aprecie a estação

Outono é a época da renovação. As folhas começam a cair para dar lugar as novas que surgirão após o repouso da videira no verão tropical. Neste período as temperaturas são mais amenas e permitem uma infinidade de experiências degustativas. Nesta seleção destacamos algumas novidades como os vinhos sulafricanos, os

orgânicos e os franceses. Cada um deles nos levam à uma viagem sensorial por paladares florais, frutados e minerais. Aproveite. Saúde!

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



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 azeites e temperos, Marcelo Scofano 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.

Ao lado, Expert em Azeites e Temperos, **Marcelo Scofano** e Expert em Vinhos, **Dionísio Chaves**.





# AS 10 UVAS MAIS FAMOSAS DO MUNDO DOS VINHOS

Conheça as castas mais famosas da vitivinicultura.

## TANNAT

Originária do sudoeste francês, se adaptou muito bem aos terrenos uruguaios. Produz bebidas mais encorpadas, com aromas de frutas escuras e chocolate, ideais para consumo pós envelhecimento.

## SAUVIGNON BLANC

Uva branca de origem francesa, produz um vinho bem refrescante, herbáceo e com boa acidez. Atualmente, a Nova Zelândia tem se destacado por deixar os vinhos mais intensos e frutados.

## MERLOT

Cepa francesa originária de Bordeaux, é a segunda uva mais cultivada no mundo. No Brasil, tem destaque na Serra Gaúcha. Produz bebidas encorpadas, para serem consumidas ainda jovens.

## PINOT NOIR

Talvez seja a uva mais popular dos vinhos franceses, com origem na Borgonha. Devido à complexidade de cultivo, são poucos os países que se arriscam na produção. Produz vinhos sofisticados e intensos.

## TEMPRANILLO

De origem espanhola, também é muito usada em Portugal. Tempranillo é derivado da palavra "temprano", que significa cedo em espanhol, pois amadurece logo. Elabora vinhos de corpo médio.

## CHARDONNAY

Originária da Borgonha, na França, esta uva é responsável por produzir os mais famosos vinhos brancos do mundo, de característica macia e elegante; e espumantes (o champagne).

## MALBEC

De origem francesa, a uva Malbec se destaca na Argentina, que atualmente é a maior produtora dessa uva. A Malbec produz um vinho macio, tânico, aromático e frutado para ser consumido jovem.

## SYRAH

Francesa, do Vale do Rhône, se adaptou muito bem a vários países fora da Europa, como a Austrália, que se destaca no cultivo. Produz vinhos de cor intensa, geralmente secos, com taninos amaciados.

## CABERNET SAUVIGNON

Originária da França (Bordeaux), hoje esta famosa uva é cultivada em outros países, pois é adaptável a diferentes terroirs. Produz vinhos robustos ou delicados, dependendo da sua região de produção.

## CARMÉNÈRE

Uva de origem francesa (Médoc), encontrou destaque no Chile. Os vinhos chilenos são considerados os melhores do mundo. Esta uva produz um vinho encorpado, de sabor frutado e notas vegetais.



# VINHOS *brancos*



# LEVEZA COM PERSONALIDADE

Quando se trata de vinhos leves e refrescantes, os brancos se destacam nas indicações de especialistas. Muito além desses atributos, eles entregam uma série de peculiaridades marcantes.

Por essa razão, a seleção de outono apresenta rótulos com as uvas brancas mais clássicas, como a sauvignon blanc e seu toque herbáceo, a riesling com as características minerais e a chardonnay, rainha das uvas brancas, com sua versatilidade imbatível fazendo com que todo vinho produzido com ela seja uma experiência única.

Inevitavelmente a região francesa da Alsácia, conhecida mundialmente pela produção de vinhos brancos, ganha destaque com o rótulo Jean Geiler, um varietal da uva riesling que exprime todas as características desse aclamado terroir. Além do típico toque mineral, esse vinho apresenta notas cítricas e florais com muita elegância e sofisticação. Impossível não gostar!

## FRANCÊS JEAN GEILER RIESLING



CORPO MÉDIO



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 10° A 12°C



### HARMONIZA COM...

Acompanha muito bem ostras, frutos do mar, ensopado de peixe, carne de porco, queijos cremosos e gordurosos e saladas de champignon de Paris.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

De cor amarelo palha de média intensidade, com reflexos verdes e ótima limpidez. Nariz muito elegante, com aromas minerais, flores brancas e frutas cítricas. Na boca tem corpo médio, fresco, equilibrado, com ótima persistência e harmonia no fundo de boca.



UVA  
Riesling



REGIÃO  
Alsace



MARCA / VINÍCOLA  
Jean Geiler /  
Cave Jean Geiler



OCASIÃO DE CONSUMO  
Entrada / Prato Principal



RECEITAS NO SITE  
[bit.ly/reblochonada](https://bit.ly/reblochonada)  
[bit.ly/salada\\_paris](https://bit.ly/salada_paris)  
[bit.ly/lombo\\_recheado](https://bit.ly/lombo_recheado)



Dica de harmonização:  
lombo suíno recheado.  
Imagem ilustrativa.



## FRANCÊS PETIT CHABLIS



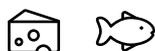
CORPO MÉDIO



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 10° A 12°C



### HARMONIZA COM...

Vai bem com ostras, crustáceos, comida japonesa, queijos cremosos e gordurosos.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Branco de tonalidade amarelo palha claro com reflexos verdes. Nariz muito fino com bastante presença mineral e frutas cítricas. Na boca tem ótimo frescor, equilíbrio, elegância e fundo de boca muito agradável.



UVA  
Chardonnay



REGIÃO  
Borgonha



MARCA / VINÍCOLA  
Closierie Des Alisiers /  
Stéphan Broccard



OCASIÃO DE CONSUMO  
Entrada / Prato Principal



PREMIAÇÃO  
Medalha de ouro 2019  
International Challenge



RECEITAS NO SITE  
[bit.ly/namorado\\_pure](https://bit.ly/namorado_pure)  
[bit.ly/pirarucu\\_flora](https://bit.ly/pirarucu_flora)  
[bit.ly/peixe\\_maracuja](https://bit.ly/peixe_maracuja)

## SUL AFRICANO RHINO RUN CHARDONNAY



CORPO MÉDIO



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 10° A 12°C



### HARMONIZA COM...

Pratos de frutos do mar, peixes gordurosos e frango assado.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Branco de médio corpo, com aromas de frutas cítricas, frutas secas, ligeiro tostado e muito bom equilíbrio.



UVA  
Chardonnay



REGIÃO  
Vale de Breede



MARCA / VINÍCOLA  
The Rhino Run /  
Van Loveren Vineyards



OCASIÃO DE CONSUMO  
Entrada / Prato Principal



RECEITAS NO SITE  
[bit.ly/iscas\\_chutney](https://bit.ly/iscas_chutney)  
[bit.ly/pirarucu\\_flora](https://bit.ly/pirarucu_flora)  
[bit.ly/peixe\\_maracuja](https://bit.ly/peixe_maracuja)

## CHILENO MARIO GEISSE COSTERO



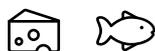
CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 10° A 12°C



### HARMONIZA COM...

Queijo de cabra fresco, frutos do mar, moqueca de peixe, massas e risotos com frutos do mar, peixes grelhados e peito de frango.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Branco leve, com boa acidez, aromas de frutas tropicais, notas vegetais e mineral. Fundo de boca longo e com bastante frescor.



UVA  
Sauvignon Blanc



REGIÃO  
Valle de Colchagua



MARCA / VINÍCOLA  
Costero / Mario Geisse spA



OCASIÃO DE CONSUMO  
Entrada / Prato Principal



RECEITAS NO SITE  
[bit.ly/lasagna\\_4queijos](https://bit.ly/lasagna_4queijos)  
[bit.ly/canoa\\_pimentao](https://bit.ly/canoa_pimentao)  
[bit.ly/blinis\\_salmao](https://bit.ly/blinis_salmao)

## FRANCÊS MÂCON VILLAGES



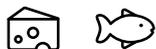
CORPO MÉDIO



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 10° A 12°C



### HARMONIZA COM...

Acompanha muito bem peixes gordurosos, frutos do mar e queijos tipo Brie, Camembert e Reblouchon.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

De tonalidade amarelo palha de média intensidade e reflexos verdes. No nariz tem boa presença mineral e aromas de maçã, pera e flores brancas. Na boca, tem médio corpo, boa acidez, equilíbrio e fundo de boca elegante.



UVA  
Chardonnay



REGIÃO  
Bourgogne



MARCA / VINÍCOLA  
Closierie des Alisiers/  
Stéphan Brocard



OCASIÃO DE CONSUMO  
Entrada / Prato Principal



RECEITAS NO SITE  
[bit.ly/croquete\\_camarao](https://bit.ly/croquete_camarao)  
[bit.ly/chester\\_ratatouille](https://bit.ly/chester_ratatouille)  
[bit.ly/textura\\_pirarucu](https://bit.ly/textura_pirarucu)

## CHILENO VERAMONTE CHARDONNAY RESERVA



CORPO MÉDIO



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 10° A 12°C



### HARMONIZA COM...

Vai bem com peixes mais gordurosos, queijos tipo Gruyere, Gouda, Emmental, salada de salmon, massas com molhos brancos, frutos do mar e frango assado.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Branco de corpo médio, untuoso, notas de frutas maduras, ligeiramente amanteigado, equilibrado e elegante.



UVA  
Chardonnay



REGIÃO  
Valle de Casablanca



MARCA / VINÍCOLA  
Veramonte / Veramonte



OCASIÃO DE CONSUMO  
Entrada / Prato Principal



PREMIAÇÃO  
88 pontos Wine Advocate



RECEITAS NO SITE  
[bit.ly/tartar\\_atum\\_banana](https://bit.ly/tartar_atum_banana)  
[bit.ly/chester\\_ratatouille](https://bit.ly/chester_ratatouille)  
[bit.ly/risoto\\_bacalhau](https://bit.ly/risoto_bacalhau)

Dica de harmonização:  
tagliatelle de bacalhau.  
Imagem ilustrativa.



# Toque de expert

Uma receita incrível para acompanhar vinhos brancos.

Expert da Spaghetteria  
e Pizzeria, Piero Cagnin.  
[bit.ly/risoto\\_bacalhau](https://bit.ly/risoto_bacalhau)



Imagem ilustrativa.

## RISOTO DE BACALHAU, COGUMELOS FRESCOS E TOMATES SECOS

### INGREDIENTES

400 g de arroz para risoto  
800 g de bacalhau congelado dessalgado  
150 mL de vinho branco seco  
400 g de cogumelos shimeji  
400 g de cogumelos cardoncelli  
400 g de cogumelos shiitake  
2 dentes de alho  
**50 mL de azeite de oliva extravirgem**  
1 cebola pequena  
100 g de manteiga sem sal  
100 g de queijo parmesão ralado  
150 g de tomates secos



### MODO DE PREPARO

Cozinhe rapidamente o bacalhau, limpo, em uma panela com água em ponto de fervura. Escorra e lasqueie. Reserve. Refogue os dentes de alho na metade do azeite, acrescente os cogumelos limpos e fatiados, regule de sal e pimenta e salteie-os por alguns minutos.

### RISOTO

Em uma frigideira grande, refogue sem que chegue a corar 4 colheres de sopa da cebola muito bem picada na metade da manteiga. Acrescente o arroz, misture bem para que os grãos se encharquem na manteiga e deglaceie com o vinho branco.

Em seguida, coloque, aos poucos durante a cocção do risoto o caldo vegetal. Na metade do cozimento (por volta de 10 minutos) acrescente os cogumelos e o bacalhau, sempre misturando o risoto em cocção.

### FINALIZAÇÃO

Experimente o risoto e, antes de desligar o fogo, acrescente os tomates secos cortados em filetes.

Em seguida, coloque a manteiga restante, o queijo parmesão ralado e a salsa picada. Salteie bem para mantecar o risoto e sirva imediatamente. Bom apetite.

# Azeitar é preciso

Uma dica de azeite ideal para harmonizar com sua receita.

Expert em Azeites e Temperos,  
Marcelo Scofano.  
[bit.ly/herdade\\_esporario](https://bit.ly/herdade_esporario)



Blend alentejano de frutado verde leve, notas herbáceas, equilibrado em amargo e picante com sabor a frutos secos que realçará o sabor do risoto de bacalhau com cogumelos e tomate seco, dando toques ligeiramente picantes e amendoados a esse prato único. Da mesma forma, ao finalizar o prato de peixe ao maracujá, realçaremos os sabores de fruta, dando ao peixe toques herbáceos e a untuosidade na medida certa.



# VINHOS DE *sobremesa*





# DESVENDANDO OS VINHOS DE SOBREMESA

**Tipos de elaboração, de uvas, região e diversos estilos.**



Vinhos de sobremesa são conhecidos pela doçura e alto teor alcoólico, e, por essa razão, harmonizam perfeitamente com os mais diversos doces. Eles também podem ser saboreados como aperitivo, harmonizando por contraste com queijos azuis e oleaginosas, como castanhas e nozes. Há vários tipos de vinhos de sobremesa com métodos de produção distintos. Os três mais conhecidos são:

**Vinhos fortificados** em que há adição de aguardente vínica para interromper a ação das leveduras;

**Colheita Tardia (Late Harvest)**, que se refere a uvas colhidas tardiamente;

**Vinhos produzidos por passificação**, processo de desidratação das uvas. Todos esses métodos têm o objetivo de aumentar a concentração de açúcar do mosto, resultando em vinhos mais doces.

Apesar dos diversos tipos, Portugal sai na frente quando o assunto é vinho de sobremesa. Com base na fortificação, o vinho do Porto já um velho conhecido, mas é o Moscatel de Setúbal que se destaca quando o assunto é doçura com elegância. Considerado o “sol engarrafado” pelos portugueses, ele extrai o melhor da uva moscatel e entrega um vinho de cor âmbar com aromas que remetem mel, amêndoas e casca de laranja. Dê espaço ao vinho de sobremesa à mesa e aproveite essa experiência única!

## DOCE FORTIFICADO MOSCATEL DE SETÚBAL



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 5 ANOS



SERVIR A 12°C



### HARMONIZA COM...

Queijo tipo Gorgonzola, Roquefort, torta de maçã ou de damasco, além de doces portugueses como toucinho do céu e fio de ovos.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Intenso, persistente com aromas de caramelo, frutas secas e casca de laranja cristalizada. Na boca é doce sem ser enjoativo.



UVA

Moscatel



REGIÃO

Setúbal



MARCA / VINÍCOLA

Moscatel de Setúbal / Bacalhã



OCASIÃO DE CONSUMO

Sobremesa



PREMIAÇÃO

Prata: Mundial de Bruxelas



RECEITAS NO SITE

[bit.ly/crumble\\_maca\\_pera](https://bit.ly/crumble_maca_pera)

[bit.ly/pudim\\_mandioca](https://bit.ly/pudim_mandioca)

[bit.ly/rabanada\\_guerin](https://bit.ly/rabanada_guerin)

Dica de harmonização:  
pudim de tapioca.  
Imagem ilustrativa.



# Toque de expert

Uma receita incrível para acompanhar vinhos de sobremesa.

Expert da Patisserie,  
Dominique Guerin.  
[bit.ly/crumble\\_maca\\_pera](https://bit.ly/crumble_maca_pera)



Imagem ilustrativa.

## CRUMBLE DE MAÇÃ E PERA

### INGREDIENTES

#### Para o Crumble

150 g de açúcar refinado  
150 g de açúcar mascavo  
300 g de manteiga bem mole  
500 g de farinha de trigo  
1 pitada de sal  
Canela a gosto

#### Para o refogado de frutas

3 maçãs picadas  
3 peras picadas  
100 g de açúcar mascavo  
100 g de uvas passas brancas  
100 g de blueberry fresco  
100 g de manteiga

### MODO DE PREPARO

Para fazer o crumble, misturar todos os ingredientes até formar uma massa parecendo areia molhada e reservar.

Para o refogado de frutas, numa panela, colocar a manteiga e refogar as maçãs, depois adicionar as peras, as passas e o açúcar mascavo. Deixar cozinhar até secar o caldo que vai render. Reservar e deixar esfriar.

### FINALIZAÇÃO

Untar uma bandeja com bastante manteiga e farinha. Espalhar uma camada de crumble no fundo e nas laterais. Colocar as frutas e depois cobrir com a sobra do crumble. Assar por 30 minutos num forno a 160°C. Depois de frio polvilhar açúcar de confeiteiro e servir.



# VINHOS *rosé*





O vinho rosé está cada vez mais presente no coração e na adega dos brasileiros. Além da leveza e do frescor característicos, ele ganha a preferência pela versatilidade, indo da entrada ao prato principal, sobretudo se harmonizado com carnes brancas. É possível encontrar diversos tons de rosé nas gôndolas, desde a cor conhecida como “casca de cebola”, por ser mais alaranjada, ao rosa cereja, quando o vinho está quase no limite do tinto.

## LA VIE EST ROSE...

O rosé ganha o coração dos brasileiros.



Essas variações estão diretamente ligadas ao tipo de produção. As duas técnicas mais conhecidas são a maceração, a mais clássica, que consiste em deixar a casca da uva tinta em contato com o mosto até que seja atingida a cor desejada, e a técnica de corte que é basicamente a mistura dos vinhos brancos e tintos.

Os rótulos de tons mais claros são os mais procurados porque remetem aos clássicos da Provence, região do sul da França considerada capital mundial do rosé. Nesta edição, além do rótulo provençal Cuvée Presqu’île, destacamos o também francês da Borgonha La Belle Angèle por ser fresco e alegre, características que representam bem esse tipo de vinho. Para quem quiser explorar outros países, o espanhol Quinta de Aves Cabernet Franc é uma excelente opção. Aproveite!

### FRANCÊS LA BELLE ANGELE



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 10° A 12°C



#### HARMONIZA COM...

Muito bom como aperitivo, saladas, churrasco de maminha, fraldinha, drumete, linguça e comida asiática.

#### COMENTÁRIO DO EXPERT

Coloração rosé claro, límpido e bom brilho. Nariz muito fino com aromas de frutas frescas e flores vermelhas. Na boca, é fresco, vivo e equilibrado.



#### UVA

Grenache / Cinsault



#### REGIÃO

Bourgogne



#### MARCA / VINÍCOLA

La Belle Angèle / Badet Clement



#### OCASIÃO DE CONSUMO

Entrada / Prato Principal



#### RECEITAS NO SITE

[bit.ly/peixe\\_maracuja](https://bit.ly/peixe_maracuja)

[bit.ly/tartar\\_atum\\_banana](https://bit.ly/tartar_atum_banana)

[bit.ly/blinis\\_salmao](https://bit.ly/blinis_salmao)



Dica de harmonização:  
peixe, maracujá e pinolis.  
Imagem ilustrativa.



Dica de harmonização:  
canoa de pimentão.  
Imagem ilustrativa.



## FRANCÊS CUVÉE PRESQU'ÎLE CÔTES DE PROVENCE



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 10° A 12°C



### HARMONIZA COM...

Ótimo como aperitivo, saladas, carpaccios de peixe e de carne, frango, peixes e frutos do mar.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Cor rosé palha, límpido e brilhante. Nariz muito elegante com notas de frutas frescas e mineral. Na boca, é leve, fresco e com notas de frutas frescas no final de boca.



### UVA

50% Cinsault / 30%  
Carignan / 10% Grenache /  
10% Tibouren



### REGIÃO

Provence



### MARCA / VINÍCOLA

Presqu'île /  
Vignobles de Ramatuelle



### OCASIÃO DE CONSUMO

Entrada / Prato Principal



### RECEITAS NO SITE

[bit.ly/polvo\\_batata](https://bit.ly/polvo_batata)  
[bit.ly/ceviche\\_pescado](https://bit.ly/ceviche_pescado)  
[bit.ly/canoa\\_pimentao](https://bit.ly/canoa_pimentao)

## ESPAÑHOL QUINTA DE AVES CABERNET FRANC E GRACIANO



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 10° A 12°C



### HARMONIZA COM...

Acompanha muito bem paella, massas e risotos com frutos do mar, peixes grelhados e frango assado.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Rosé leve, com boa acidez, notas de frutas vermelhas e toque floral. Final de boca muito agradável.



### UVA

Cabernet Franc / Graciano



### REGIÃO

Campo de Calatrava /  
Castilla - La Mancha



### MARCA / VINÍCOLA

Quinta de Aves /  
Quinta de Aves



### OCASIÃO DE CONSUMO

Entrada / Prato Principal



### RECEITAS NO SITE

[bit.ly/salada\\_paris](https://bit.ly/salada_paris)  
[bit.ly/penne\\_brocolis](https://bit.ly/penne_brocolis)  
[bit.ly/chester\\_ratatouille](https://bit.ly/chester_ratatouille)

# Azeitar é preciso

Uma dica de azeite ideal para harmonizar com sua receita.

Expert em Azeites e Temperos,  
Marcelo Scofano.  
[bit.ly/azeite\\_ecolive](https://bit.ly/azeite_ecolive)



Blend chileno clássico e frutado maduro, suave, delicado, quase adocicado. Trará notas agradáveis e delicadas, harmonizando com o blinis de salmão, a salada de cogumelos paris e a canoa de pimentão.

# Toque de expert

Uma receita incrível para acompanhar vinhos rosé.

Expert em Azeites e Temperos,  
Marcelo Scofano.  
[bit.ly/salada\\_paris](https://bit.ly/salada_paris)



Imagem ilustrativa.

## SALADA DE COGUMELO PARIS

### INGREDIENTES

200 g de cogumelo Paris  
50 g de parmesão em lascas  
1 maço de espinafre fresco  
100 g de tomate cereja cortado na metade  
10 mL de vinagre de framboesa ou balsâmico branco  
Sal a gosto  
Pimenta do reino a gosto  
Açúcar demerara a gosto  
1 gomo de limão siciliano  
1 maço de salsa crespa  
**25 mL de azeite extravirgem frutado verde médio**



### MODO DE PREPARO

Corte os cogumelos Paris em fatias finas ao comprido, coloque-os em um bowl, acrescente as folhas de espinafre rasgadas à mão, o tomate e reserve.

Para o vinagrete, emulsione o vinagre e o azeite aos poucos batendo sempre com o batedor de arame. Tempere com um pouco de açúcar, se necessário, sal e pimenta do reino.

### FINALIZAÇÃO

Coloque a salada de cogumelos num bowl grande e decore com um gomo de limão siciliano e um ramo de salsa crespa. Bom apetite.



# VINHOS *orgânicos*



# O QUE SÃO VINHOS ORGÂNICOS?

**Vinhos orgânicos e biodinâmicos promovem o resgate às origens da vitivinicultura.**

## ENTENDA AS DIFERENÇAS DAS CLASSIFICAÇÕES:

### **Orgânicos**

Uvas cultivadas com base em produtos naturais.

### **Biodinâmicos**

Orgânicos produzidos com mínima interferência humana.

### **Veganos**

Adição de agente filtrante somente de origem vegetal para eliminar os resíduos do vinho.



Antes da normalização de fertilizantes e pesticidas nos vinhedos, os vitivinicultores precisavam manter as vinhas saudáveis de forma natural. Dessa maneira, vinhos orgânicos são aqueles cujas uvas são cultivadas sem quaisquer agrotóxicos, ainda que possam ter substâncias industriais adicionadas após o processo de fermentação, como sulfito (SO<sup>2</sup>) que geralmente é usado para prevenir a oxidação e afastar bactérias indesejadas.

Em linhas gerais, orgânico refere-se apenas ao cultivo da uva, em um manejo com base no equilíbrio biológico e em produtos naturais para impedir pragas, fungos e demais ameaças às vinhas. No Zona Sul você encontra uma seleção de vinhos que seguem diretrizes orgânicas e biodinâmicas, regidas por órgãos fiscalizadores e certificadores. Neste catálogo, o destaque é a linha chilena Veramonte com três rótulos com a certificação brasileira, embora todos os vinhos da vinícola sejam de cultivo orgânico.

Vale ressaltar que nem todo vinho orgânico é biodinâmico, mas todo biodinâmico é orgânico. Os vinhos biodinâmicos são produzidos com mínima interferência humana, respeitando o calendário lunar e com base na agricultura orgânica, além de utilizar ervas e outros elementos naturais para compostagem.

Vinhos com a mínima intervenção estão se tornando uma tendência. Alguns enófilos acreditam que eles trazem a expressão mais pura da uva e do terroir. No entanto, ainda há uma vertente mais clássica que acredita que a tecnologia veio para extrair o melhor dos vinhedos, gerando, assim, vinhos de maior qualidade. O assunto é extenso e gera uma boa discussão que deve ser acompanhada, é claro, do melhor vinho: aquele que você gosta! Saúde!

### **E os vinhos veganos?**

Muitos ainda ficam confusos quando observam o selo vegano em um rótulo de vinho. Afinal, como pode um bebida que se baseia na fermentação da uva não ser vegana?! Acontece que durante a clarificação, processo em que é acrescentado um agente filtrante para eliminar os resíduos do vinho, podem ser adicionados componentes de origem animal. Os agentes filtrantes mais comuns são albumina (clara do ovo) e caseína (proteína do leite). Já os vinhos veganos são aqueles que utilizam agentes filtrantes minerais, como alginato de sódio, tanino enológico, carbono ativo e agar-agar. Fiquem tranquilos, esses componentes são como imãs para os resíduos e, por não serem engarrafados, não alteram o sabor do vinho.



## BRANCO VERAMONTE SAUVIGNON BLANC RESERVA



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 10° A 12°C



### HARMONIZA COM...

Saladas, peixes leves, queijo de cabra fresco e carpaccio de peixe.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Branco leve, fresco, com aromas de flores brancas e frutas tropicais. Vinho extremamente agradável e fácil de beber.



UVA  
Sauvignon Blanc



REGIÃO  
Valle de Casablanca



MARCA / VINÍCOLA  
Veramonte / Veramonte



OCASIÃO DE CONSUMO  
Entrada / Prato Principal



PREMIAÇÃO  
Ouro: Challenge  
International du Vin



RECEITAS NO SITE  
[bit.ly/lasagna\\_4queijos](https://bit.ly/lasagna_4queijos)  
[bit.ly/croquete\\_camarao](https://bit.ly/croquete_camarao)  
[bit.ly/bolinho\\_peixe](https://bit.ly/bolinho_peixe)

## ROSÉ VERAMONTE SYRAH RESERVA



CORPO MÉDIO



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 10° A 12°C



### HARMONIZA COM...

Acompanha bem frutos do mar em geral, queijos mais frescos, peixes e frangos grelhados e pratos asiáticos.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Rosé muito agradável, com bom frescor e notas de frutas vermelhas no aroma e no final de boca.



UVA  
Syrah



REGIÃO  
Valle de Casablanca



MARCA / VINÍCOLA  
Veramonte / Veramonte



OCASIÃO DE CONSUMO  
Entrada



RECEITAS NO SITE  
[bit.ly/blinis\\_salmao](https://bit.ly/blinis_salmao)  
[bit.ly/tempura\\_furai](https://bit.ly/tempura_furai)  
[bit.ly/salada\\_figo\\_burrata](https://bit.ly/salada_figo_burrata)

## TINTO VERAMONTE CARMÉNÈRE GRAN RESERVA



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



SERVIR DE 16° A 18°C



### HARMONIZA COM...

Vai bem com churrasco, assados, queijos meia cura, massas e risotos com ragú de carnes.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Carménère de ótima qualidade. Intensidade e persistência suficiente para a estrutura do vinho sem perder a elegância e o equilíbrio.



UVA  
Carménère



REGIÃO  
Valle de Colchagua



MARCA / VINÍCOLA  
Veramonte / Veramonte



OCASIÃO DE CONSUMO  
Prato principal



RECEITAS NO SITE  
[bit.ly/ochurrasco\\_perfeito](https://bit.ly/ochurrasco_perfeito)  
[bit.ly/bife\\_salada](https://bit.ly/bife_salada)  
[bit.ly/tender\\_pure](https://bit.ly/tender_pure)

## TINTO VERAMONTE CABERNET SAUVIGNON RESERVA



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



SERVIR DE 18° A 20°C



### HARMONIZA COM...

Carnes de caça, french rack de cordeiro e costela de boi assada.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto de bom corpo, com aromas intensos, persistentes, presente de especiarias, tabaco, baunilha e frutas silvestres. Vinho complexo e equilibrado com retrogosto longo.



UVA

Cabernet Sauvignon



REGIÃO

Valle de Colchagua



MARCA / VINÍCOLA

Veramonte / Veramonte



OCASIÃO DE CONSUMO

Prato principal



PREMIAÇÃO

Best Buy: Wine Enthusiast



RECEITAS NO SITE

[bit.ly/ochurrasco\\_perfeito](https://bit.ly/ochurrasco_perfeito)

[bit.ly/sanduiche\\_raclette](https://bit.ly/sanduiche_raclette)

[bit.ly/braciola\\_napolitana](https://bit.ly/braciola_napolitana)

## TINTO VERAMONTE PINOT NOIR RESERVA



CORPO MÉDIO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



SERVIR DE 16° A 18°C



### HARMONIZA COM...

Queijos tipo brie e camembert, carne de porco, carnes mais magras, tipo fraldinha, maminha e filé mignon. Massas com molhos vermelhos, pizzas e aves.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto elegante, com aromas de cassis e cereja. Na boca, tem bom equilíbrio e maciez.



UVA

Pinot Noir



REGIÃO

Valle de Casablanca



MARCA / VINÍCOLA

Veramonte / Veramonte



OCASIÃO DE CONSUMO

Prato principal



PREMIAÇÃO

88 pontos Wine Enthusiast



RECEITAS NO SITE

[bit.ly/hamburguer\\_raclette](https://bit.ly/hamburguer_raclette)

[bit.ly/tender\\_pure](https://bit.ly/tender_pure)

[bit.ly/bife\\_salada](https://bit.ly/bife_salada)

## TINTO VERAMONTE CARMÈNÈRE RESERVA



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



SERVIR DE 16° A 18°C



### HARMONIZA COM...

Queijos de média cura, pizza calabresa, carne assada e churrasco.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto de bom corpo, taninos equilibrados, com fundo de boca longo e deixando notas de especiarias e frutas vermelhas.



UVA

Carmènère



REGIÃO

Valle de Colchagua



MARCA / VINÍCOLA

Veramonte / Veramonte



OCASIÃO DE CONSUMO

Prato principal



RECEITAS NO SITE

[bit.ly/sanduiche\\_rosbife](https://bit.ly/sanduiche_rosbife)

[bit.ly/milanesa\\_arroz](https://bit.ly/milanesa_arroz)

[bit.ly/ragu\\_costela](https://bit.ly/ragu_costela)

# Toque de expert

Uma receita incrível para acompanhar vinhos orgânicos.

Expert em Queijos e Frios,  
André Guedes.  
[bit.ly/hamburguer\\_raclette](https://bit.ly/hamburguer_raclette)



Imagem ilustrativa.



## HAMBÚRGUER COM RACLETTE

### INGREDIENTES

0,6 kg de queijo raclette  
6 hambúrgueres  
6 pães para hambúrguer  
200 g de pepino em conserva  
**Pimenta do reino branca a gosto**



### MODO DE PREPARO

Fritar os hambúrgueres sem óleo numa frigideira teflon. Em paralelo à fritura, cortar pão ao meio e dar uma ligeira aquecida. Cortar os pepino em finas tiras. Derreter o queijo na racleteira, raspá-lo sobre os hambúrgueres já montados e cobrir com o pepino em tiras, salpicando a pimenta branca a gosto. Bom apetite.

# Temperar é preciso

Uma dica de tempero ideal para harmonizar com sua receita.

Expert em Azeites  
e Temperos,  
Marcelo Scofano.



Sais, ervas e especiarias Kotanyi trazem às suas preparações sabores e aromas distintos, aportam valores nutricionais importantes e devem ser sempre usados com moderação para se obter o equilíbrio desejado.



# VINHOS *tintos*



# CLÁSSICO CHILENO

 vinho tinto é um clássico absoluto. Nesta edição apresentamos o chileno Primus, um blend com as uvas Carmenere, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec e Petit Verdot. Esse rótulo é encorpado, perfeito para as temperaturas mais amenas do outono. É um tipo de vinho que pede uma experiência gastronômica, então invista em carnes mais maturadas e queijos fortes.

## CHILENO VERAMONTE PRIMUS



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 5 ANOS



SERVIR DE 18° A 20°C



### HARMONIZA COM...

Acompanha muito bem carnes de caça, carnes mais maturadas, massas com molhos picantes, Cassoulet e paleta ou pernil de cordeiro assada e costela.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto encorpado, com aromas de frutas do bosque, especiarias e com uma madeira muito bem equilibrada. Possui um bom equilíbrio entre álcool e acidez, retrogosto longo e agradável.



### UVA

Carménère / Syrah / Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc / Malbec / Petit Verdot



### REGIÃO

Valle de Colchagua



### MARCA / VINÍCOLA

Primus / Veramonte



### OCASIÃO DE CONSUMO

Prato principal



### RECEITAS NO SITE

[bit.ly/pernil\\_cordeiro](https://bit.ly/pernil_cordeiro)  
[bit.ly/bife\\_perfeito](https://bit.ly/bife_perfeito)  
[bit.ly/risotto\\_carnesecca](https://bit.ly/risotto_carnesecca)

## FRANCÊS CHÂTEAU HAUT SABLA BORDEAUX



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



SERVIR DE 16° A 18°C



### HARMONIZA COM...

Carnes de caça, carnes de cordeiro, picanha, bife de chorizo e outras carnes com riqueza de gordura.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Complexo, bom corpo, equilíbrio, maciez e boa profundidade de boca é a melhor definição para este bordeaux.



### UVA

Merlot / Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc / Malbec



### REGIÃO

Bordeaux



### MARCA / VINÍCOLA

Haut Sabla / Grands Vins de Gironde à Saint - Loubes



### OCASIÃO DE CONSUMO

Entrada / Prato Principal



### RECEITAS NO SITE

[bit.ly/avestruz\\_calda](https://bit.ly/avestruz_calda)  
[bit.ly/cozido\\_cordeiro](https://bit.ly/cozido_cordeiro)  
[bit.ly/pernil\\_cordeiro](https://bit.ly/pernil_cordeiro)

# BAYEDE: SALVE O REI!

A saudação reservada  
para o rei Zulu.

**B**ayede! Traduzido do Zulu, significa "salve o rei"! A expressão foi gritada pelo rei Shaka Zulu para unir as nações há 200 anos, e essa linha de vinhos faz parte de uma seleção nomeada pelo rei deste que é o maior grupo étnico da África do Sul, Sua majestade Goodwill Zwelitlani KaBhekuzulu.

Uma exclusiva seleção de produtos reais reconhecido pelos altos padrões de qualidade, feitos por empresas comprometidas com causas sociais e o desenvolvimento das áreas rurais do país do terroir.

## SUL AFRICANO THE RHINO RUN PINOTAGE



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



SERVIR DE 16° A 18°C



### HARMONIZA COM...

Acompanha muito bem carnes de caça, carnes mais maturadas, ensopado de carne, assados e massas e risotos com molhos fortes.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Boa estrutura, taninos equilibrados, com notas apimentadas no nariz e na boca.



UVA  
Pinotage



REGIÃO  
Vale do Rio Breede



MARCA / VINÍCOLA  
The Rhino Run /  
Van Loveren Vineyards



OCASIÃO DE CONSUMO  
Prato Principal



RECEITAS NO SITE  
[bit.ly/massa\\_toscana](https://bit.ly/massa_toscana)  
[bit.ly/braciola\\_napolitana](https://bit.ly/braciola_napolitana)  
[bit.ly/costela\\_nobafo](https://bit.ly/costela_nobafo)

## SUL AFRICANO BAYEDE THE PRINCE PINOTAGE



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



SERVIR DE 16° A 18°C



### HARMONIZA COM...

Acompanha muito bem carnes de caça, carnes mais maturadas, ensopado de carne, assados e massas e risotos com molhos fortes.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Vinho que apresenta aromas de cereja, ameixa. Devido a sua passagem pelo carvalho francês, também apresenta aromas tostados tipo café, cacau e baunilha.



UVA  
Pinotage



REGIÃO  
Vale de Breede



MARCA / VINÍCOLA  
Bayede / Van Loveren  
Vineyards



OCASIÃO DE CONSUMO  
Prato Principal



RECEITAS NO SITE  
[bit.ly/apex\\_risoto](https://bit.ly/apex_risoto)  
[bit.ly/pato\\_cuscuz](https://bit.ly/pato_cuscuz)  
[bit.ly/ochurrasco\\_perfeito](https://bit.ly/ochurrasco_perfeito)

## FRANÇÊS COMBE D'ARGENT CABERNET SAUVIGNON



CORPO MÉDIO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



SERVIR DE 16° A 18°C



### HARMONIZA COM...

Muito bom com aves, queijo tipo brie e camembert, massas com molhos vermelhos e pizzas mais encorpadas.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Vinho elegante, equilibrado e harmonioso.



UVA  
Cabernet Sauvignon



REGIÃO  
Sul da França



MARCA / VINÍCOLA  
Combe D'Argent /  
Vignobles & Compagnie



OCASIÃO DE CONSUMO  
Entrada / Prato Principal



RECEITAS NO SITE  
[bit.ly/apex\\_risoto](https://bit.ly/apex_risoto)  
[bit.ly/pato\\_cuscuz](https://bit.ly/pato_cuscuz)  
[bit.ly/magret\\_poivre](https://bit.ly/magret_poivre)

## ARGENTINO DONA PAULA MALBEC ESTATE



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



SERVIR DE 16° A 18°C



### HARMONIZA COM...

Churrasco, carnes com boa gordura, massas e risotos com molhos condimentados e queijos de meia cura.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Malbec intenso, persistente com aromas de cereja, ameixa, toques de violeta e baunilha. Bom equilíbrio na boca, retrogosto aveludado e muito agradável.



UVA  
Malbec



REGIÃO  
Mendoza



MARCA / VINÍCOLA  
Doña Paula Estate /  
Doña Paula



OCASIÃO DE CONSUMO  
Prato Principal



RECEITAS NO SITE  
[bit.ly/massa\\_toscana](https://bit.ly/massa_toscana)  
[bit.ly/ochurrasco\\_perfeito](https://bit.ly/ochurrasco_perfeito)  
[bit.ly/pernil\\_cordeiro](https://bit.ly/pernil_cordeiro)

## ARGENTINO LA JUSTINA MALBEC



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 5 ANOS



SERVIR DE 18° A 20°C



### HARMONIZA COM...

Acompanha bem T-bone, French Rack, picanha maturada e massas com molhos fortes e gordurosos.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto encorpado, equilibrado, com boa intensidade, persistência e fundo de boca longo, equilibrado e elegante.



UVA  
Malbec



REGIÃO  
Patagônia



MARCA / VINÍCOLA  
La Justina / B.G.A



OCASIÃO DE CONSUMO  
Prato Principal



RECEITAS NO SITE  
[bit.ly/sanduiche\\_rosbife](https://bit.ly/sanduiche_rosbife)  
[bit.ly/cordeiro\\_cuscuz](https://bit.ly/cordeiro_cuscuz)  
[bit.ly/tender\\_pure](https://bit.ly/tender_pure)

## ITALIANO BORGIO DEL MANDORLO PRIMITIVO DI MANDURIA



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 5 ANOS



SERVIR DE 18° A 20°C



### HARMONIZA COM...

Carnes gordurosas, queijos picantes e maduros, massas com molhos apimentados e ensopado de carne.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto potente com aromas de frutas em compota, especiarias e toque de folhagem úmida. Na boca, é longo e sedoso.



UVA  
Primitivo



REGIÃO  
Puglia



MARCA / VINÍCOLA  
Borgio del Mandorlo / Botter



OCASIÃO DE CONSUMO  
Prato Principal



RECEITAS NO SITE  
[bit.ly/costela\\_nobafo](https://bit.ly/costela_nobafo)  
[bit.ly/pernil\\_cordeiro](https://bit.ly/pernil_cordeiro)  
[bit.ly/lombo\\_recheado](https://bit.ly/lombo_recheado)

## ITALIANO BOTTER BARDOLINO



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 16° A 18°C



### HARMONIZA COM...

Acompanha pizzas, massas com molhos leves, sanduíches, queijos leves e frango.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto leve, frutado e fácil de beber.



UVA  
Corvina Veronese /  
Rondinella / Molinara



REGIÃO  
Veneto



MARCA / VINÍCOLA  
Bardolino / Botter



OCASIÃO DE CONSUMO  
Entrada / Prato Principal



RECEITAS NO SITE  
[bit.ly/chester\\_ratatouille](https://bit.ly/chester_ratatouille)  
[bit.ly/tartare\\_steak](https://bit.ly/tartare_steak)  
[bit.ly/dadinhosdepernil](https://bit.ly/dadinhosdepernil)

Dica de harmonização:  
dadinhos de pernil.  
Imagem ilustrativa.



# SUPER TOSCANOS

De fora da lei a um clássico italiano.



Na região italiana da Toscana há algumas Denominações de Origem (DO), como Chianti, Brunello e Rosso di Montalcino, que refletem as características de produção de cada localidade. Os selos DOC (Denominazione d'origine Controllata) e DOP (Denominazione d'Origine Controllata Garantita), criados pelos italianos na década de 1960, são uma forma de chancelar que os vinhos produzidos no país seguem regras estabelecidas para o controle e garantia de qualidade.

Duas normas mandatórias das DOs da Toscana são a utilização exclusiva de uvas italianas e a proibição de rótulos varietais (aqueles produzidos apenas com um tipo de uva). E onde se encaixam os supertoscans nisso tudo? Em nenhuma dessas regras! Por essa razão eles foram considerados "foras da lei".

Os supertoscans são vinhos de alta qualidade produzidos sem seguir as normas locais. Os mais clássicos utilizam uvas de fora da Itália na produção. No Zona Sul você encontra o rótulo Bolgheri Gattabuia Tenuta Moraia, um vinho que mostra o jeito italiano de trabalhar as castas francesas cabernet sauvignon e merlot. Imperdível!

Os vinhos rebeldes também negam a obrigação de fazer blends com as uvas da região. Ou seja, um supertoscans pode utilizar as uvas italianas desde que produza um vinho varietal. Os mais comuns são os 100% sangiovese, um clássico da Toscana.

Com o passar dos anos, a Itália reconheceu a qualidade desses "foras da lei". Vale a pena ter um supertoscans na adega por ser um tipo de vinho de personalidade, encorpado, propenso ao envelhecimento e com muita história para contar. Aproveite!

## ITALIANO BOLGHERI DOC GATTABUIA TENUTA MORAIA



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 5 ANOS



SERVIR DE 18° A 20°C



### HARMONIZA COM...

Acompanha muito bem carnes de caças, picanha maturada, bife de chorizo, carnes dry aged, queijos fortes e massas com molhos apimentados.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto encorpado, complexo, de bom equilíbrio e com final de boca longo e fundo de boca longo, equilibrado e elegante.



### UVA

Cabernet Sauvignon / Merlot



### REGIÃO

Toscana



### MARCA / VINÍCOLA

Tenuta Moraia Bolgheri Rosso / Geografico



### OCASIÃO DE CONSUMO

Prato Principal



### RECEITAS NO SITE

[bit.ly/obife\\_perfeito](https://bit.ly/obife_perfeito)

[bit.ly/pernil\\_cordeiro](https://bit.ly/pernil_cordeiro)

[bit.ly/braciola\\_napolitana](https://bit.ly/braciola_napolitana)

# UM PARAÍSO PERDIDO NA TOSCANA

O Zona Sul apresenta três rótulos exclusivos!



Nascida das antigas ruínas de um casario na Toscana, a Tenuta di Trinoro é uma vinícola conhecida por criar vinhos marcantes e singulares, que traduzem a expertise de seu criador, Andrea Franchetti, discípulo de grandes mestres produtores em Bordeaux. O Zona Sul apresenta com exclusividade 3 belos exemplares da coleção de Franchetti que farão você viajar na poesia e no terroir da Toscana através da Tenuta di Trinoro.

**Tenuta di Trinoro 2007:** Um blend tradicional de Bordeaux, que nas mãos de Franchetti revela toda a elegância e estilo de seu produtor. Com as castas Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon e Merlot, é um vinho complexo, intenso e profundo, digno de um verdadeiro supertoscano.

**Le Cupole 2017:** Com o mesmo blend do Tenuta di Trinoro, porém nascido a partir de videiras jovens, mas que pela qualidade revelam um vinho estruturado, com aromas de frutas bem maduras, equilibrado e macio.

**Palazzi 2012:** Um Merlot in Purezza, vinho de uma única uva, oriundas de videiras de mais de 20 anos de idade num vinhedo a 600 metros de altitude. Com uma linda cor e aromas complexos e elegantes, decorrentes da passagem em barricas de carvalho, é um vinho de muita estrutura, equilibrado e persistente. Simplesmente delicioso.

## ITALIANO LE CUPOLE TRINORO



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 5 ANOS



SERVIR DE 18° A 20°C



### HARMONIZA COM...

Carnes de caça, carnes bovina maturadas, massas com molhos intensos, assado de cordeiro e queijos tipo Taleggio, Reblouchon, Camembert e Brie.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto encorpado, complexo, equilibrado, com notas elegantes da madeira e frutas silvestres, e ótima profundidade de boca.



### UVA

Cabernet Franc /  
Cabernet Sauvignon /  
Merlot / Petit Verdot



### REGIÃO

Toscana



### MARCA / VINÍCOLA

Le Cupole /  
Tenuta de Trinoro



### OCASIÃO DE CONSUMO

Prato Principal



### RECEITAS NO SITE

[bit.ly/costela\\_nobafo](https://bit.ly/costela_nobafo)  
[bit.ly/cozido\\_cordeiro](https://bit.ly/cozido_cordeiro)  
[bit.ly/massa\\_toscana](https://bit.ly/massa_toscana)

Dica de harmonização:  
filé mignon "pra mal".  
Imagem ilustrativa.



## FRANCÊS NIC RAGER RED BLEND



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



SERVIR DE 16° A 18°C



### HARMONIZA COM...

Magret de Canard, carne ensopada, massas e risotos com molho de cordeiro ou com funghi porcini e queijos de meia cura.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Bom equilíbrio, harmonia são as principais características desse delicioso blend.



UVA

Merlot / Carignan / Syrah



REGIÃO

Sul da França



MARCA / VINÍCOLA

Nic Rager /  
Vignobles & Compagnie



OCASIÃO DE CONSUMO

Prato Principal



RECEITAS NO SITE

[bit.ly/magret\\_poivre](https://bit.ly/magret_poivre)  
[bit.ly/file\\_mignon\\_frutas](https://bit.ly/file_mignon_frutas)  
[bit.ly/ragu\\_costela](https://bit.ly/ragu_costela)

## ESPAÑHOL QUINTA DE AVES COUPAGE



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 5 ANOS



SERVIR DE 16° A 18°C



### HARMONIZA COM...

Acompanha muito bem paella valenciana, carnes de cordeiro, picanha, bife de chorizo e T-bone, além de massas e risotos com ragú de carne.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Vinho espanhol encorpado, complexo, equilibrado, elegante e com muito boa profundidade de boca.



UVA

Tempranillo / Graciano /  
Merlot / Cabernet Franc



REGIÃO

Campo de Calatrava /  
Castilla - La Mancha



MARCA / VINÍCOLA

Quinta de Aves Coupage /  
Quinta de Aves



OCASIÃO DE CONSUMO

Prato Principal



RECEITAS NO SITE

[bit.ly/pernil\\_cordeiro](https://bit.ly/pernil_cordeiro)  
[bit.ly/cozido\\_cordeiro](https://bit.ly/cozido_cordeiro)  
[bit.ly/massa\\_toscana](https://bit.ly/massa_toscana)

## ESPAÑHOL LA GARNACHA SALVAJE



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 5 ANOS



SERVIR DE 18° A 20°C



### HARMONIZA COM...

Carne de cordeiro, queijos picantes, carnes maturadas, massas com molhos gordurosos e costela de boi assada.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto encorpado, complexo, com boa intensidade, persistência, equilíbrio e boa profundidade de boca.



UVA

Garnacha tinta



REGIÃO

Ribera del Queiles / Aragon



MARCA / VINÍCOLA

La Garnacha Salvaje /  
Proyecto Garnachas de  
España



OCASIÃO DE CONSUMO

Prato Principal



RECEITAS NO SITE

[bit.ly/ragu\\_costela](https://bit.ly/ragu_costela)  
[bit.ly/bacalhau\\_confit](https://bit.ly/bacalhau_confit)  
[bit.ly/costela\\_nobafo](https://bit.ly/costela_nobafo)

# CHILENO MARIO GEISSE CARMÉNÈRE RESERVA



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 5 ANOS



SERVIR DE 18° A 20°C



## HARMONIZA COM...

Churrasco com carnes mais maturadas, pernil ou paleta de cordeiro, ossobuco e queijos curados.

## COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto encorpado, complexo, com ótima concentração de cor e de aromas de frutas vermelhas, madeira discreta, bem equilibrado e com retrogosto profundo e ligeiramente tânico.



UVA  
Carménère



REGIÃO  
Valle de Colchagua



MARCA / VINÍCOLA  
Mario Geisse /  
Viña Geisse spA



OCASIÃO DE CONSUMO  
Prato Principal



RECEITAS NO SITE  
[bit.ly/cozido\\_cordeiro](https://bit.ly/cozido_cordeiro)  
[bit.ly/pernil\\_cordeiro](https://bit.ly/pernil_cordeiro)  
[bit.ly/cordeiro\\_paleta](https://bit.ly/cordeiro_paleta)

# FRANCÊS MÂCON ROUGE



CORPO MÉDIO



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 16° A 18°C



## HARMONIZA COM...

Acompanha bem carnes vermelhas com médio nível de gordura, pato, ensopado de frango e queijos tipo brie e camembert e massas com molho vermelho.

## COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto com tonalidade vermelho rubi intenso, límpido e bom brilho. No nariz, possui notas de cassis, groselha e toques vegetais. Na boca, tem corpo médio, frescor, taninos presentes mas delicados, e bom equilíbrio.



UVA  
Gamay



REGIÃO  
Borgonha



MARCA / VINÍCOLA  
Closerie Des Alisiers /  
Stéphane Brocard



OCASIÃO DE CONSUMO  
Prato Principal



RECEITAS NO SITE  
[bit.ly/risotto\\_carnesecca](https://bit.ly/risotto_carnesecca)  
[bit.ly/massa\\_toscana](https://bit.ly/massa_toscana)  
[bit.ly/avestruz\\_ervas](https://bit.ly/avestruz_ervas)



Dica de harmonização:  
massa ao molho toscana.  
Imagem ilustrativa.

## FRANÇÊS CHÂTEAU MOULIN DE POURQUEY BORDEAUX



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



SERVIR DE 16° A 18°C



### HARMONIZA COM...

Acompanha muito bem costela de cordeiro, carnes de caça, carnes gordurosas, queijos tipo brie, camembert e reboulchon e risoto de cogumelos.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Bom equilíbrio, taninos macios e fundo de boca persistente.



UVA  
Merlot



REGIÃO  
Bordeaux



MARCA / VINÍCOLA  
Moulin de Pourquey /  
Grands Vin de Gironde à  
Saint - Loubes



OCASIÃO DE CONSUMO  
Prato Principal



RECEITAS NO SITE  
[bit.ly/cozido\\_cordeiro](https://bit.ly/cozido_cordeiro)  
[bit.ly/pernil\\_cordeiro](https://bit.ly/pernil_cordeiro)  
[bit.ly/avestruz\\_calda](https://bit.ly/avestruz_calda)

## BRASILEIRO MIOLO GAMAY



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 14° A 16°C



### HARMONIZA COM...

Queijos leves, sanduiches de pastrami, pizzas, massas com molhos leves, frango assado e carnes mais magras.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto leve, frutado, bom equilíbrio e fácil de beber.



UVA  
Gamay



REGIÃO  
Campanha Gaúcha



MARCA / VINÍCOLA  
Miolo / Miolo Group



OCASIÃO DE CONSUMO  
Entrada / Prato Principal



RECEITAS NO SITE  
[bit.ly/iscas\\_chutney](https://bit.ly/iscas_chutney)  
[bit.ly/lombo\\_recheado](https://bit.ly/lombo_recheado)  
[bit.ly/tender\\_pure](https://bit.ly/tender_pure)

## BRASILEIRO PERINI BARBERA



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



SERVIR DE 16° A 18°C



### HARMONIZA COM...

Acompanha muito bem um filé com molho madeira e arroz a piemontese, pizzas mais picantes, massas com molhos condimentados e costela no bafo.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto de bom corpo, com boa acidez, taninos presentes mas delicados, fundo de boca longo e agradável.



UVA  
Barbera



REGIÃO  
Vale Trentino / Serra gaúcha



MARCA / VINÍCOLA  
Perini / Casa Perini



OCASIÃO DE CONSUMO  
Prato Principal



RECEITAS NO SITE  
[bit.ly/ragu-costela](https://bit.ly/ragu-costela)  
[bit.ly/ochurrasco\\_perfeito](https://bit.ly/ochurrasco_perfeito)

## BRASILEIRO PERINI MARSELAN



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



SERVIR DE 16° A 18°C



### HARMONIZA COM...

Carne assada, queijos de meia cura, paleta de cordeiro, filé com molho poivre, massas com ragú de carne e risoto de funghi porcini.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto de bom corpo, taninos presentes, mas elegantes, fino e com final de boca longo e harmonioso.

### CURIOSIDADE

A variedade de uva Marselan é um clone das francesas Cabernet Sauvignon e Grenache Noir. A espécie foi criada na França em 1961, pelo pesquisador Paul Truel, perto da cidade francesa de Marseille.



UVA  
Marselan



REGIÃO  
Vale Trentino / Serra gaúcha



MARCA / VINÍCOLA  
Perini / Casa Perini



OCASIÃO DE CONSUMO  
Prato Principal



RECEITAS NO SITE  
[bit.ly/risotto\\_carnesecca](https://bit.ly/risotto_carnesecca)  
[bit.ly/file\\_mignon\\_frutas](https://bit.ly/file_mignon_frutas)  
[bit.ly/ragu\\_costela](https://bit.ly/ragu_costela)



## Toque de expert

Uma receita incrível para acompanhar vinhos tintos.

Expert da Pizzaria e  
Spaghetteria, Piero Cagnin.  
[bit.ly/file\\_mignon\\_frutas](https://bit.ly/file_mignon_frutas)



## FILÉ MIGNON COM FRUTAS SECAS EM CROSTA DE MASSA FOLHADA

### INGREDIENTES

1 Unidade de filé mignon limpo  
100 g de ameixas secas  
100 g de nozes  
200 mL de creme de leite fresco  
1 embalagem de massa folhada  
50 mL de Cognac  
Sal a gosto  
Pimenta do reino preta a gosto  
50 g de manteiga  
20 mL de azeite  
1 ovo

### MODO DE PREPARO

Sele bem de todos os lados o filé mignon em uma frigideira com o azeite. Regule de sal e pimenta e reserve. Pique as ameixas e as nozes.

Abra em toda a sua extensão a massa folhada. Coloque sobre ela o filé mignon e salpique a metade das frutas secas. Feche sobre si mesmo a massa folhada, selando as bordas com o ovo ligeiramente batido. Use o ovo também para pincelar a superfície da massa folhada. Leve ao forno pré-aquecido a 200 °C durante 20 a 30 minutos ou até a massa folhada estar dourada.

Em uma outra frigideira, derreta a manteiga, refogue o restante das frutas secas e flambe com o cognac. Aguarde que o álcool evapore e acrescente o creme de leite. Leve a ferver e deixe engrossar.

Retire o filé mignon do forno, aguarde uns 5 minutos antes de transferir para uma travessa, já fatiado e com o molho ao lado em uma molheira.

