

vinhos de
inverno

Zona Sul  Cariocas de Coração





EDULIS
RIOJA

Denominación de Origen Calificada
2016



13,5% vol
75cl
PRODUCE OF SPAIN
ENVIATLLAS POR: BODEGAS ALTAIRAZ S.A.
PUEBLOPIQUE - LEZAMA



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



Seleção do Expert em Vinhos,

Dionísio Chaves

Espanha:

vinhos de prestígio

A Espanha é o país com a maior área de vinhedos do mundo. Ocupando mais de 80% da Península Ibérica, seu território possui diversos microclimas, conforme sua constituição geográfica e suas diferentes relações com o Oceano Atlântico, o Mar Mediterrâneo, a França e Portugal. Constatam registros de videiras cultivadas desde aproximadamente os anos 4.000 ou 3.000 a.C.

Desde a década de 1990, porém, a indústria vitivinícola espanhola tem passado por profundas transformações – maiores do que todas as ocorridas nos séculos anteriores – e considerável processo de modernização, que não se limitou apenas ao campo, mas também incluiu toda a regulamentação do setor e hoje o país é berço de alguns dos mais prestigiosos vinhos do mundo.

TINTO ESPANHOL EDULIS RIOJA



CORPO MÉDIO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



• *ideal para queijos*

HARMONIZA COM...

Queijos com Olhaduras: Maasdan, Emmental ou Gruyère nacional; carnes bovinas com menos gordura, carne de porco, massas com molho vermelho e pizzas.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto de médio corpo, boa fruta, equilibrado e fácil de beber.



UVA
Tempranillo



REGIÃO
Rioja



MARCA / VINÍCOLA
Edulis / Bodega Altanza



OCASIÃO DE CONSUMO
Entrada / Prato Principal



RECEITAS NO SITE
bit.ly/sanduicherosbife
bit.ly/bifemilanesasalada
bit.ly/mignonfrutassecas

Dica do Expert em
Queijos e Frios,

André Guedes



O Zona Sul possui uma infinidade de tipos de vinhos e um mix de queijos completo pra você harmonizar e desfrutar neste inverno.

TINTO ESPANHOL VIÑA SAN JUAN



CORPO MÉDIO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



HARMONIZA COM...

Queijos mais maturados, tipo Brie, Camembert, Reblouchon e Parmeggiano; carnes vermelhas tipo picanha maturada, ancho, bife de chorizo e carne de cordeiro.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto encorpado, complexo, equilibrado e com fundo de boca longo e harmonioso.



UVA

Merlot / Syrah / Tempranillo



REGIÃO

La Mancha



MARCA / VINÍCOLA

San Juan / Felix Solis



OCASIÃO DE CONSUMO

Prato Principal



RECEITAS NO SITE

bit.ly/risottocarnesecca

bit.ly/pernilcordeiro_

bit.ly/bifeperfeito

ROSÉ ESPANHOL VIÑA SAN JUAN



CORPO LEVE



GUARDA ATÉ 3 ANOS



HARMONIZA COM...

Queijos de cabra fresco, Brie, Gouda e Gruyere; peixes grelhados, saladas, carpaccios, pizzas e massas com frutos do mar.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Rosé leve, fresco, com aromas de frutas vermelhas e toques florais lembrando rosas vermelhas e violeta.



UVA

Tempranillo



REGIÃO

La Mancha



MARCA / VINÍCOLA

San Juan / Felix Solis



OCASIÃO DE CONSUMO

Entrada / Prato Principal



RECEITAS NO SITE

bit.ly/marroquincouscous

bit.ly/camaraocomostra

bit.ly/camaraovg

TINTO ESPANHOL DOMINIO DE HEREDIA



CORPO MÉDIO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



HARMONIZA COM...

Queijos mais frescos tipo Brie, Gruyere, Gouda, Paella; carnes bovinas com menos gordura, carne de porco, massas com molho vermelho e pizzas.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto de médio corpo, complexo, equilibrado e com fundo de boca persistente e macio.



UVA

Tempranillo



REGIÃO

Rioja



MARCA / VINÍCOLA

Dominio de Heredia

Bodegas Altanza



OCASIÃO DE CONSUMO

Prato Principal



RECEITAS NO SITE

bit.ly/rostipeitoperu

bit.ly/braciolanapolitana_

bit.ly/milanesacomarroz

TINTO ESPANHOL KARRIKIRI TEMPRANILLO



CORPO LEVE



GUARDA ATÉ 3 ANOS



HARMONIZA COM...

Queijos leves, massas com molho de tomate, pizzas, pastrami, filet mignon e fraldinha grelhados.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto leve, frutado, macio e fácil de beber.



UVA
Tempranillo



REGIÃO
Navarra



MARCA / VINÍCOLA
Karrikiri / Bodegas Campos
de Enanzo



OCASIÃO DE CONSUMO
Entrada / Prato Principal



RECEITAS NO SITE
bit.ly/pestogenoves_
bit.ly/pizzafrita_
bit.ly/tartinedeshitake

TINTO ESPANHOL LOPEZ DE HARO CRIANZA



ENCORPADO



GUARDA 5 ANOS



HARMONIZA COM...

Queijos Brie, Camembert, Reblouchon; carnes de caça, cordeiro, bife de ancho e bife de chorizo, massas com molhos mais intensos.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto de ótima estrutura, equilibrado, complexo e com fundo de boca muito elegante e aveludado.



UVA
Tempranillo/ Garnacha/
Graciano



REGIÃO
Rioja



MARCA / VINÍCOLA
Lopes de Haro / Hacienda
Lopes de Haro



OCASIÃO DE CONSUMO
Prato Principal



RECEITAS NO SITE
bit.ly/magretaopivre
bit.ly/sandwicherosbife
bit.ly/penilcordeiro_



Dica de harmonização com bife de ancho "para mal": receita do Expert Marcelo Malta. www.zonasul.com.br/receitas





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



Brasil: inovação no sul de Minas

Seleção do Expert em Vinhos,

Dionísio Chaves

Tudo começou no ano de 2006 quando Eduardo Junqueira Nogueira Junior, quinta geração de uma tradicional família de cafeicultores do Sul de Minas Gerais, sofreu um ataque cardíaco e precisou repensar seus hábitos alimentares. Seu médico receitou uma taça de vinho por dia. Dessa forma, teve a ideia de produzir seu próprio vinho. Foi nesta época que reencontrou Murillo Albuquerque Regina, o grande pioneiro e desenvolvedor da atividade na região, que o apresentou à questão da dupla poda ou poda invertida, viabilizando o seu projeto. As primeiras mudas de Syrah, Cabernet Sauvignon e Sauvignon Blanc foram encomendadas e no final de 2009 plantadas na Fazenda Capetinga. As plantas se desenvolveram bem com destaque para a Syrah. Em 2011 foram plantadas as de chardonnay, para a produção de espumantes.

A ideia do nome Maria Maria veio através da amizade de Eduardo com Milton Nascimento, quando o parreiral estava sendo implantado. Milton brincou com Eduardo: "Eduardinho do céu, você é doido. Nunca ouvi falar em plantar uvas aqui no Sul de Minas".

TINTO BRASILEIRO MARIA MARIA SYRAH BIA



CORPO MÉDIO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



• *ideal para queijos*

HARMONIZA COM...

Queijo do Serro, Queijo Colonial, Queijo Meia cura de Jersey; carnes vermelhas tipo picanha maturada, ancho, bife de chorizo e carne de cordeiro.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Syrah de caráter jovem, pronto para ser degustado. Cor vermelho rubi de média intensidade, boa limpidez e brilho. Ótimo aroma de frutas vermelhas, especialmente amora, toque de cereja e goiabada. Em boca, mostra boa acidez, taninos marcantes em um corpo médio, com toque salino ao final. Vinho fácil de beber e pronto.



UVA

Shiraz



REGIÃO

Três Pontas (MG)



MARCA / VINÍCOLA

Maria Maria / Maria Maria



OCASIÃO DE CONSUMO

Prato Principal



RECEITAS NO SITE

bit.ly/pernilcordeiro_

bit.ly/bifemilanesasalada

bit.ly/sanduicherosbife



PREMIAÇÕES

Medalha de Prata 2019

Decanter World Wine

Awards | 90 pontos



Dica do Expert em
Queijos e Frios,

André Guedes

Harmonizar é combinar bem. A harmonização não deve ser engessada, mas a técnica permite que você desfrute melhor da degustação.



ESTATE

LAB

CHILE

QUINTA DO CRASTO, SA

QUINTA DO CRASTO, SA

QUINTA DO CRASTO, SA

QUINTA DO CRASTO

QUINTA DO CRASTO

QUINTA DO CRASTO

QUINTA DO CRASTO

QUINTA DO CRASTO

QUINTA DO CRASTO

QUINTA DO CRASTO

CHILE

CHILE

CHILE

CHILE

CHILE

CHILE

CHILE

BISQUERRE

BISQUERRE

BISQUERRE

BISQUERRE

BISQUERRE

BISQUERRE

BISQUERRE

BODEGAS ATLANZA

BODEGAS ATLANZA

BODEGAS ATLANZA

BODEGAS ATLANZA

BODEGAS ATLANZA

BODEGAS ATLANZA

BODEGAS ATLANZA

Caribana

Caribana

Caribana

Caribana

Caribana

Caribana

Caribana

16 28

16 28

16 28

16 28

16 28

16 28

16 28



HERDADE DO ESPORÃO
1267

2016
ARAGONEZ
TRINCADEIRA
TOURIGA NACIONAL
SYRAH

Monte Velho

VINHO REGIONAL ALENTEJANO
PORTUGAL

ESPORÃO

ESPORÃO



MURCAS
ASSOBIO
DOURO PORTUGAL

2017
VINHO REGIONAL DOURO
PORTUGAL

ESPORÃO



ESPORÃO

RESERVA 2016



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



Vale do Douro, vinhedos de Portugal. Imagem ilustrativa.



Portugal

Quinta do Crasto

A Quinta do Crasto, é uma empresa portuguesa produtora de vinhos do Douro e do Porto, sediada em Gouvinhas, concelho de Sabrosa, Norte de Portugal. Localizada em pleno Vale do Douro, a mais antiga região vinícola regulamentada do mundo e também classificada como Patrimônio Mundial pela UNESCO em 2001.

Herdade do Esporão

O Esporão nasceu no Alentejo da vontade incondicional de fazer os melhores vinhos. É essa a motivação que permanece na base de tudo o que fazemos, agora ampliada a outros produtos e territórios. Em cada lugar, a natureza nos inspira e nos ajuda a fazer melhor.



Tinto Português Esporão Reserva 750 mL



Tinto Português Flor de Crasto Douro 750 mL



Tinto Português Crasto Douro D.O.C. 750 mL



Tinto Português Monte Velho Esporão 750 mL



Tinto Português Quinta do Crasto Vinhas Velhas Reserva 750 mL



Tinto Português Crasto Superior Douro 750 mL



Tinto Português Assobio 750 mL



Seleção do Expert em Vinhos,

Dionísio Chaves



A Racleteira "Le Paysan" é construída em aço inox que garante a higiene perfeita e alta durabilidade. O Design é exclusivo, de fácil montagem e ideal para usar em casa. Fácil de usar, com sistema de fixação e regulagem de altura do queijo. É uma explosão de sabores para os seus pratos, permitindo a raspagem do queijo sem esforço.

**O queijo Raclete combina com pratos elaborados e sanduíches.
Confira as receitas e experimente essa novidade!**

Acesse a receita
no seu celular.





Dica de harmonização:
fondue com queijo suíço.
Imagem ilustrativa.

TINTO CHILENO VIU MANENT CLASICO CARMÉNÈRE



CORPO MÉDIO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



• ideal para fondue

HARMONIZA COM...

Queijos mais frescos, tipo Brie, Gruyere, Gouda; carnes bovinas com menos gordura, carne de porco, massas com molho vermelho e pizzas.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto de médio corpo, equilibrado, fácil de beber e com fundo de boca muito agradável.



UVA
Carménère



REGIÃO
Colchagua



MARCA / VINÍCOLA
Viu Manent / Viu Manent



OCASIÃO DE CONSUMO
Entrada / Prato Principal



RECEITAS NO SITE
bit.ly/peekaboo__
http://bit.ly/burguerveg_
bit.ly/bifemilanesasalada



PREMIAÇÕES
Número 1 Chile's Most
Awarded Winery of 2010

TINTO CHILENO DOÑA DOMINGA OLD VINES CABERNET SAUVIGNON E CARMÉNÈRE



CORPO MÉDIO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



HARMONIZA COM...

Queijos mais maturados, tipo Brie, Camembert, Reblouchon e Parmeggiano; carnes vermelhas tipo picanha maturada, ancho, bife de chorizo, carne de cordeiro e massas com molhos fortes e picantes.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto encorpado, com aromas de frutas frescas, notas vegetais e toques tostados. Final de boca longo e muito agradável com ligeira presença dos taninos.



UVA
Cabernet Sauvignon
Carménère



REGIÃO
Colchagua



MARCA / VINÍCOLA
Doña Dominga / Casa Silva



OCASIÃO DE CONSUMO
Prato Principal



RECEITAS NO SITE
bit.ly/mignonfrutassecas
bit.ly/magretaopivre
bit.ly/sanduicherosbife



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



TINTO CHILENO DOÑA DOMINGA 4 CEPAS RESERVA



CORPO MÉDIO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



HARMONIZA COM...

Queijos tipo Brie, Camembert, Reblouchon; carnes vermelhas tipo picanha maturada, ancho, bife de chorizo e carne de cordeiro.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto de médio corpo, equilibrado com boa harmonia entre os aromas frutados e da madeira.



UVA

Cabernet Sauvignon Syrah
Merlot Carménère



REGIÃO

Colchagua



MARCA / VINÍCOLA

Doña Dominga / Casa Silva



OCASIÃO DE CONSUMO

Prato Principal



RECEITAS NO SITE

bit.ly/polvogrelhado_
bit.ly/tajinecozido
bit.ly/medalhoesdefile

TINTO CHILENO ESPACIO CABERNET SAUVIGNON RESERVA



CORPO MÉDIO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



HARMONIZA COM...

Queijos Brie, Camembert, Reblouchon, Gruyeres; churrasco, massas com molhos vermelhos e pizzas.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto de médio corpo, com acidez e taninos equilibrados, frutado e com notas vegetais.



UVA

Cabernet Sauvignon



REGIÃO

Valle Central



MARCA / VINÍCOLA

Cabernet Sauvignon
Bodegas Aguirre



OCASIÃO DE CONSUMO

Prato Principal



RECEITAS NO SITE

bit.ly/pernilcordeiro_
bit.ly/rostipeitoperu
bit.ly/risottocarnesecca



Sugestão de harmonização
com queijo Brie.
Imagem ilustrativa.

TINTO ARGENTINO NORTON PINOT NOIR FINCA LA COLONIA COLECCIÓN



CORPO MÉDIO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



• *ideal para fondue*

HARMONIZA COM...

Queijos Brie, Camembert, Reblouchon, Gruyeres; churrasco, massas com molhos vermelhos, pizzas e atum.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Pinot Noir elegante com aromas de frutas frescas, maduras e ligeiro floral. Na boca tem bom equilíbrio e elegância.



UVA
Pinot Noir



REGIÃO
Mendoza



MARCA / VINÍCOLA
Finca La Colonia / Norton



OCASIÃO DE CONSUMO
Entrada / Prato Principal



RECEITAS NO SITE
bit.ly/milanesacomarroz
bit.ly/tartinedeshitake
bit.ly/pizzanapolitana_

TINTO ARGENTINO SAN HUBERTO BONARDA



CORPO MÉDIO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



• *ideal para queijos*

HARMONIZA COM...

Queijos Goudas condimentados, Gruyère; churrasco, massas com molhos vermelhos e pizzas.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto de médio corpo, com bom equilíbrio e aromas intensos e persistentes. lembrando a ameixa, figo e notas frescas de hortelã.



UVA
Bonarda



REGIÃO
La Rioja



MARCA / VINÍCOLA
San Huberto / San Huberto



OCASIÃO DE CONSUMO
Prato Principal



RECEITAS NO SITE
bit.ly/sandwichefriosraclete
bit.ly/nhoquedearoa
bit.ly/arrozbacalhauforno

Dica de harmonização
com talharim com molho
Positano, disponível nas
lojas Zona Sul.





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



Tinto Chileno Viu Manent
Vibo Cabernet Sauvignon/
Malbec 750 mL



Tinto Chileno Doña Dominga
Gran Reserva Petit Verdot
750 mL



Tinto Chileno Rayuela
Carménère Reserva 750 mL



Branco Chileno Volada
Chardonnay Reserva 750 mL



Tinto Chileno Espacio
Carménère 750 mL



Tinto Chileno Espacio Malbec
ou Merlot 750 mL



Tinto Chileno Espacio
Carménère Reserva 750 mL



Tinto Chileno Espacio
Carmenere Gran Reserva
750 mL



Branco Chileno Espacio
Sauvignon Blanc 750 mL



Tinto Uruguaio Narbona
Secret 750 mL



Tinto Argentino San Huberto
Malbec Reserva 750 mL



Tinto Argentino Finca Don
Otaviano Gran Blend 750 mL

Dica do Expert em
Queijos e Frios,

André Guedes



A harmonização perfeita é conseguir perceber bem tanto o queijo quanto o vinho. Principalmente quando após a degustação você consegue gerar um terceiro sabor que é a combinação dos dois.

Dica de harmonização com pizza calabresa, disponível nas lojas Zona Sul.



TINTO ITALIANO DRAGONE SELEZIONE LENTO



ENCORPADO



GUARDA 5 ANOS



• ideal para queijos

HARMONIZA COM...

Queijos Mofados de branco como Brie e Camembert, ou de casca lavada como o Saint Paulin; massas com molho vermelho ou com ragù de carne; carnes bovinas com média gordura e pizza calabresa.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto encorpado, intenso, persistente e com fundo de boca longo e ligeiramente tanico.



UVA
Merlot / Magliocco



REGIÃO
Calábria



MARCA / VINÍCOLA
Lento / Cantine Lento



OCASIÃO DE CONSUMO
Prato Principal



RECEITAS NO SITE
bit.ly/bifeperfeito
bit.ly/magretaopovre
bit.ly/potaufeu_

ROSÉ ITALIANO INYCON



CORPO LEVE



GUARDA ATÉ 3 ANOS



HARMONIZA COM...

Queijos de cabra fresco, Brie, Gouda e Gruyere; peixes grelhados, saladas, carpaccios, pizzas e massas com frutos do mar.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Rosé leve, fresco e muito agradável de beber.



UVA
Nero d'Avola



REGIÃO
Sicília



MARCA / VINÍCOLA
Inycon / Cantine Settesoli



OCASIÃO DE CONSUMO
Entrada / Prato Principal



RECEITAS NO SITE
bit.ly/rocambolpresunto
bit.ly/burguerraclette
bit.ly/camaraotropical

Dica do Expert em
Queijos e Frios,

André Guedes



Os vinhos tintos mais encorpados sempre vão pedir queijos mais picantes e com período de maturação mais longo. Vinhos mais leves e frutados vão bem com queijos mais suaves, menos intensos e não maturados.



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



TINTO SUL AFRICANO GÔIYA SHIRAZ PINOTAGE



CORPO MÉDIO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



• ideal para fondue

HARMONIZA COM...

Queijos mais frescos, tipo Brie, Gruyere, Gouda; carnes bovinas com menos gordura, carne de porco, massas com molho vermelho e pizzas.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto de médio corpo, com bom equilíbrio e final de boca frutado e ligeiramente apimentado.



UVA
Shiraz / Pinotage



REGIÃO
Olifans River



MARCA / VINÍCOLA
Gôiya / Namaqua Wines



OCASIÃO DE CONSUMO
Prato Principal



RECEITAS NO SITE
bit.ly/bifeperfeito
bit.ly/magretaopovre
bit.ly/sanduicherosbife

BRANCO FRANCÊS DOMAINE DES GILLIÈRES BLANC



CORPO LEVE



GUARDA ATÉ 3 ANOS



• ideal para queijos e fondue

HARMONIZA COM...

Queijos de cabra fresco, canastra, mozzarella e burrata; peixes grelhados, saladas, carpaccios e ostras.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Branco leve, fresco, com aromas de frutas cítricas e flores brancas. Vinho fácil de beber.



UVA
Melon de Bourgogne
Chardonnay / Grolleau Gris



REGIÃO
Loire



MARCA / VINÍCOLA
Domaine de Gillieres
Domaine de Gillieres



OCASIÃO DE CONSUMO
Aperitivo / Entrada
Prato Principal



RECEITAS NO SITE
bit.ly/carpacciodesalmaa
bit.ly/linguadogrelhado
bit.ly/raclettetradicional_

Dica de harmonização com bruschetta de queijo de cabra: receita do Expert Stanislas Brito. www.zonasul.com.br/receitas





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



APRECIE MAIS VINHOS EUROPEUS:



Tinto Italiano Chianti Clássico Reserva Contessa Di Radda Geográfico 750 mL



Vinho do Porto Romariz Fine Tawny 750 mL



Branco Italiano Inycon Fiano Growers' Selection 750 mL



Tinto Italiano Magliocco Lento 750 mL



Tinto Português Quinta do Portal Douro Reserva 750 mL



Tinto Francês Chevaliers d'Olt 750 mL



Tinto Francês Château Bru Lagardette 750 mL



Seleção do Expert em Vinhos,

Dionísio Chaves

Leve seus vinhos com amor.

Sacolas exclusivas Zona Sul para vinhos. Transporte até 2 garrafas com segurança, conforto e muito estilo. **Garanta a sua nas lojas.**



Sacola para 1 garrafa
R\$ 2,79

Sacola para 2 garrafas
R\$ 3,69

Curiosidades do mundo dos vinhos



DECANTER. QUANDO UTILIZÁ-LO?

Durante toda a história do vinho, os decanters exerceram papel fundamental no ato de servir a bebida. Conheça quais os objetivos principais de um decanter:

- | | | |
|---|---|--|
| 1 | 2 | 3 |
| Separar borras e possíveis resíduos sólidos da parte líquida; | Aerar o vinho, para permiti-lo expressar toda suas características aromáticas e gustativas; e assim melhorar a experiência; | Além de toda parte funcional, toda vez que um vinho é apresentado em um decanter os convidados ficam encantados. |



MELHORES TEMPERATURAS PARA DEGUSTAR SEU VINHO

A temperatura de serviço dos vinhos é um importante fator na determinação do sucesso gustativo, pois controla fatores que atuam diretamente na liberação de aromas e na percepção dos sabores.

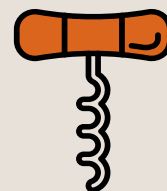
- Tintos encorpados: 17 a 19°C
- Tintos de corpo médio: 15° a 17°C
- Tintos leves: 13° a 15°C
- Branco: 10° a 14°C
- Rosé: 9 a 10°C
- Champagnes: 6° a 8°C
- Espumantes: 3° a 5°C



ROLHAS ALTERNATIVAS

Você com certeza já deparou -se com vários vinhos nas prateleiras, com rolhas sintéticas, Screw Caps (roscas), Vino-lok (vidro), entre outras, e ficou na dúvida sobre a qualidade do vinho. Pois saiba que estes modelos alternativos possuem um papel importante no mercado do vinho atual, trazendo benefícios em relação à qualidade e custo para o mesmo, e vamos lhe dizer porquê:

- 1 São uniformes e muito fáceis de abrir;
- 2 Têm a vantagem de evitar oxidações;
- 3 São indicados para vinhos de consumo breve (até 5 anos é o aconselhado);
- 4 Livres de doenças e mofos.



TERROIR. O QUE SIGNIFICA?

Terroir é um termo essencialmente francês, que significa solo.

Compreende um conjunto de características especiais em que a geografia e o clima, interagindo com a genética da planta, expressam-se, em forma de sabor e aroma, de maneira muito única de região para região, em produtos agrícolas como o vinho.

Falar de terroir é falar de um conjunto de fatores como topografia, geologia, drenagem, clima, microclima, castas, intervenção humana, cultura, história, tradição. Todos eles juntos, somados e engarrafados.



Zona Sul  Cariocas de Coração



**CRIADO POR
EXPERTS
ZONA SUL**

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, compartilha receitas deliciosas e se preocupa em oferecer o melhor conteúdo para que todos tenham acesso ao mundo da gastronomia.

Para este catálogo de inverno, nosso Expert em queijos e frios, André Guedes, e Dionísio Chaves, Expert em vinhos, prepararam juntos uma seleção de rótulos ideais para a estação mais fria do ano, com sugestões de harmonização, para que você possa desfrutar de uma experiência completa com todos os aromas e sabores. Bom apetite!

Confira os preços destes e outros vinhos no site zonasul.com.br.