

VINHOS DE *inverno*



VINHOS DE INVERNO ❤️

UMA SELEÇÃO ESPECIAL

A estação mais fria do ano pede vinhos e comidas que são aconchegantes como abraços. Esse é o momento de investir em vinhos de corpo médio a encorpados, pratos mais robustos, queijos mais fortes. Afinal, sobretudo num país tropical como o Brasil, não é sempre que temos o clima ideal para desfrutar desses prazeres.



A seleção de inverno deste ano conta com mais de 40 rótulos especialmente escolhidos pelo **Expert e Sommelier Dionísio Chaves**, com vinhos brancos e rosés de personalidade, os tintos perfeitos para estação, receitas e muitas dicas de harmonização e serviço do vinho. Leia, aprecie e deguste! Saúde!





Argentinos

BONARDA ARGENTINA: SIMPLICIDADE QUE CATIVA

A casta Bonarda historicamente era muito utilizada no blend dos vinhos Piemonteses para ajudar a amaciar os taninos da Nebbiolo. Essa Bonarda não tem relação com a Bonarda encontrada na Argentina. Na verdade a Bonarda encontrada na Argentina tem origem francesa, na região da Saboia onde é conhecida pelo nome de Douce Noire. Até na França se acreditava que a uva era de origem Piemontesa, mas estudos de DNA mostraram que se tratava de castas distintas.

Hoje é possível encontrar pequenas produções na França e nos Estados Unidos, mas na Argentina conta com 19 mil hectares plantados.

No passado era muito utilizada nos cortes para dar mais equilíbrio aos vinhos tintos. Hoje é muito comum encontrar vinhos produzidos com 100% Bonarda. Normalmente proporciona vinhos mais leves, frutados e fáceis de beber.

Nosso Argento Bonarda é um ótimo exemplar dessa casta. Com passagem de quatro meses em barris de carvalho americano, apresenta uma cor vermelho púrpura intenso, com aromas de frutas vermelhas maduras, framboesa e notas de violeta. Na boca, tem bom corpo, taninos macios e bom frescor, proporcionando um vinho bem equilibrado. Ideal para acompanhar carnes vermelhas sem muito teor de gordura, pizzas e massas recheadas e com molho de tomate.

TINTO ARGENTO BONARDA



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 5 ANOS



SERVIR DE 16° A 18°C



HARMONIZA COM...

Picanha, bife de chorizo, pizzas, massas com molhos picantes, queijo de meia cura e risoto com ragu de cordeiro.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tonalidade púrpura, nariz fino com aromas de frutas negras, hortelã e alcaçuz. Na boca, tem bom corpo, boa intensidade, boa persistência, bom equilíbrio e final longo e agradável.



UVA
Bonarda



REGIÃO
Mendoza



MARCA / VINÍCOLA
Argento /
Bodegas Argento



OCASIÃO DE CONSUMO
Prato Principal



CLIQUE E APRENDA UMA
RECEITA PARA HARMONIZAR



Dica de harmonização:
lombo suíno recheado.
Imagem ilustrativa.

BRANCO FINCA DON OTAVIANO CHARDONNAY



CORPO MÉDIO



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 12° A 14°C



HARMONIZA COM...

Acompanha bem frutos do mar em geral, saladas, frango grelhado, porco e queijos de massa mole.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Branco de tonalidade amarelo palha de média intensidade e reflexos verdes. No nariz é fresco, com aromas frutados e ligeira mineralidade. Na boca é fresco, de média intensidade e persistência, com fundo de boca fresco e muito agradável.



UVA
Chardonnay



REGIÃO
Mendoza



MARCA / VINÍCOLA
Finca Don Otaviano /
Bodegas & Viñedos
Otaviano



OCASIÃO DE CONSUMO
Entrada / Prato Principal



CLIQUE E APRENDA UMA
RECEITA PARA HARMONIZAR

TINTO FINCA DON OTAVIANO GRAN MALBEC ESTATE SELECTION



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 5 ANOS



SERVIR DE 16° A 18°C



HARMONIZA COM...

Churrasco com carnes mais marmorizadas, assado, paleta de cordeiro, costela assada em baixa temperatura, queijos mais duros e massas com molhos condimentados.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Vinho de cor vermelho púrpura, aromas de frutas vermelhas, tipo ameixa, ligeiro toque tostado. Na boca é encorpado, com boa elegância, equilíbrio e retrogosto persistente e complexo.



UVA
Malbec



REGIÃO
Mendoza



MARCA / VINÍCOLA
Finca Don Otaviano /
Bodegas & Viñedos
Otaviano



OCASIÃO DE CONSUMO
Prato Principal



CLIQUE E APRENDA UMA
RECEITA PARA HARMONIZAR



Dica de harmonização:
carne de cordeiro.
Imagem ilustrativa.



FINCA DON OTAVIANO

E OS VINHOS DE ALTITUDE

Parreiras próximas à Cordilheira dos Andes



Entrada principal da Vinícola



Bodega Otaviano está localizada na zona mais alta de Agrelo, a 1.050 metros acima do nível do mar, em Lujan de Cuyo, Mendoza, onde os vinhos se destacam pela sua melhor expressão de vinhos de altura.

A qualidade dos vinhos é o resultado da combinação de vários fatores como a casta, o rendimento das uvas, as técnicas de vinificação escolhidas, o selo do agrônomo e dos enólogos e as condições naturais e geográficas em que a vinha é plantada: solo, água, clima e altitude.

Cada um destes aspectos desempenha um papel fundamental na elaboração do vinho. No entanto, existem algumas zonas vinícolas no mundo onde a sua influência geográfica determina as características mais marcantes, tanto nos brancos como nos tintos, e o Alto Agrelo não é exceção.

A vinha é plantada a 1.050 metros acima do nível do mar, onde a altitude, a amplitude térmica e a exposição solar imprimem efeitos na planta que resultam em vinhos específicos.

A cor intensa, a concentração aromática e os sabores mais frescos e fluidos, com uma acidez natural e a expressão típica da sua casta, conferem aos vinhos de altitude uma personalidade e um caráter próprio.

“OS VINHOS SE DESTACAM PELA SUA MELHOR EXPRESSÃO DE VINHOS DE ALTURA.”



O portfolio é constituído por itens selecionados por EUCLIDES PENEDO BORGES e é composto pelas seguintes linhas:

Finca Don Otaviano Estate

Vinhos jovens e frescos, 100% varietais, com uma importante presença de fruta fresca. Composto por Malbec e Cabernet Sauvignon.

Finca Don Otaviano Estate Premium

Vindo de uma seleção especial da propriedade e caracterizado pela intensidade da sua cor e aromas de fruta madura em perfeito equilíbrio com o seu envelhecimento em carvalho. Composto por Malbec e Cabernet Sauvignon.

Finca Don Otaviano Estate Selection

Uvas selecionadas das melhores parcelas da nossa vinha onde se procuram vinhos com cores mais intensas, concentração de sabores e taninos maduros e equilibrados. Composto por Gran Malbec, Gran Cabernet Sauvignon e Gran Blend.

TINTO DOÑA PAULA BLUE EDITION VELVET BLEND ESTATE



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



SERVIR DE 16° A 18°C



HARMONIZA COM...

Acompanha bem churrasco, massas com molhos condimentados, queijos tipo brie, camembert e reblochon.

COMENTÁRIO DO EXPERT

De cor vermelho púrpura, nariz muito fino remetendo a notas de cerejas e ameixas, amoras e groselhas frescas. Na boca, é intenso, persistente, volumoso com taninos sedosos, equilibrado e retrogosto agradável.



UVA
Malbec / Pinot Noir /
Bonarda



REGIÃO
Mendoza



MARCA / VINÍCOLA
Blue Edition / Doña Paula



OCASIÃO DE CONSUMO
Prato Principal



CLIQUE E APRENDA UMA
RECEITA PARA HARMONIZAR

TINTO NORTON PINOT NOIR FINCA LA COLONIA COLECCIÓN



CORPOMÉDIO



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 15° A 16°C



HARMONIZA COM...

Carnes magras, frango assado, peixes de água doce, queijos leves e pizzas.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto com aromas de frutas vermelhas e toque de violeta. Na boca, tem bom equilíbrio, maciez e fundo de boca agradável.



UVA
Pinot Noir



REGIÃO
Mendoza



MARCA / VINÍCOLA
Finca La Colonia / Norton



OCASIÃO DE CONSUMO
Prato Principal



CLIQUE E APRENDA UMA
RECEITA PARA HARMONIZAR



Dica de harmonização: pizza
Margherita Zona Sul.

TINTO LA JUSTINA PINOT NOIR



CORPOMÉDIO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



SERVIR DE 15° A 16°C



HARMONIZA COM...

Aves, massas com molho de tomate, peixes gordurosos de água doce, queijos de meia cura e pizzas.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto com aromas frutados e toque floral, típico da Pinot Noir. Na boca, médio corpo, elegante, com bom equilíbrio, final de boca persistente e harmonioso.



UVA
Pinot Noir



REGIÃO
Patagônia



MARCA / VINÍCOLA
La Justina /
Bodegas La Justina



OCASIÃO DE CONSUMO
Prato Principal



CLIQUE E APRENDA UMA
RECEITA PARA HARMONIZAR

TINTO SAN HUBERTO BONARDA



CORPOMÉDIO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



SERVIR DE 16° A 18°C



HARMONIZA COM...

Acompanha bem churrasco, massas e risotos com ragu de carne, confit de canard, ensopados, feijoada e pizzas.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto de tonalidade vermelho púrpura, aromas de frutas negras, hortelã e ligeiro vegetal. Na boca, tem corpo médio, bom equilíbrio e pronto para beber.



UVA
Bonarda



REGIÃO
La Rioja



MARCA / VINÍCOLA
San Huberto /
Bodegas San Huberto



OCASIÃO DE CONSUMO
Prato Principal



CLIQUE E APRENDA UMA
RECEITA PARA HARMONIZAR

TINTO SAN HUBERTO MALBEC RESERVA



CORPOMÉDIO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



SERVIR DE 16° A 18°C



HARMONIZA COM...

Churrasco, massas com molhos gordurosos, pernil de cordeiro, porco selvagem e queijos com leite de vaca de massa mole.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Cor vermelho intenso com reflexos púrpura. Apresenta aromas de frutos negros maduros, violeta, especiarias e tabaco. Na boca, é harmonioso, amplo e persistente.



UVA
Malbec



REGIÃO
La Rioja



MARCA / VINÍCOLA
San Huberto / Bodegas
San Huberto



OCASIÃO DE CONSUMO
Prato Principal



CLIQUE E APRENDA UMA
RECEITA PARA HARMONIZAR

Chilenos



S
SIEGEL
VOLADA
Gran Reserva
2018
CARMENÈRE
COLCHAGUA VALLEY
WINE OF ORIGIN



FONDUE

O QUERIDINHO DAS NOITES DE INVERNO

Se o assunto é inverno, esse é o momento ideal para tirar o aparelho de fondue no armário e abrir um bom vinho para acompanhar. O prato suíço é originalmente feito com queijos fundidos em uma panelinha com fonte de calor, mas também é possível encontrar variações como o fondue de carne e o de chocolate.

Com tantas opções, fica a dúvida de qual vinho é o ideal para harmonizar. Não existe uma regra exata para essa harmonização, mas, quando se trata da versão com queijos, os mais indicados são os brancos das uvas Chardonnay ou da Sauvignon Blanc. Prefere tintos? Invista nos vinhos com a Pinot Noir.

Já o fondue de carne tem mais peso e, harmonizando por semelhança, uma boa opção são os tintos de corpo médio, como aqueles produzidos com a uva Carménère. Um excelente rótulo com essa uva é o chileno Volada Gran Reserva, com toques vegetais e taninos macios. Perfeito para ser degustado em uma noite de fondue. Saúde!

TINTO VOLADA GRAN RESERVA CARMÉNÈRE



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



SERVIR DE 16° A 18°C



HARMONIZA COM...

Acompanha bem carnes de caças, picanha, bife de chorizo, queijos tipo brie, reblochon e camembert.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto de coloração vermelho púrpura, com nariz intenso e persistente remetendo a frutas frescas, hortelã, especiarias e baunilha. Na boca, tem boa estrutura, taninos finos, acidez equilibrada e com fundo de boca marcante.



UVA
Carménère



REGIÃO
Colchagua



MARCA / VINÍCOLA
Volada / Siegel
Family Wines



OCASIÃO DE CONSUMO
Prato Principal



CLIQUE E APRENDA UMA
RECEITA PARA HARMONIZAR



Dica de harmonização:
queijos tipo Brie.

TINTO FINCA NEGRA CABERNET SAUVIGNON RESERVA



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



SERVIR DE 16° A 18°C



HARMONIZA COM...

Carnes gordurosas, ensopados, queijos picantes, massas e risotos com ragu de cordeiro.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Estruturado, intenso persistente, com taninos presentes, mas finos, bom equilíbrio e fundo de boca longo.



UVA
Cabernet Sauvignon



REGIÃO
Valle Central



MARCA / VINÍCOLA
Finca Negra /
Miguel Torres S/A



OCASIÃO DE CONSUMO
Prato Principal



CLIQUE E APRENDA UMA
RECEITA PARA HARMONIZAR

TINTO CHILENO FINCA NEGRA CARMÉNÈRE RESERVA



CORPOMÉDIO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



SERVIR DE 16° A 18°C



HARMONIZA COM...

Churrasco, massas com molhos vermelhos, risotos com ragu de carne, pizzas apimentadas e queijos com leite de vaca de meia cura.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto de médio corpo, equilibrado, com toques vegetais, frutas vermelhas e ligeiro tostado.



UVA
Carménère



REGIÃO
Valle Central



MARCA / VINÍCOLA
Finca Negra /
Miguel Torres S/A



OCASIÃO DE CONSUMO
Prato Principal



CLIQUE E APRENDA UMA
RECEITA PARA HARMONIZAR



Dica de harmonização:
massas de molho vermelho.
Imagem ilustrativa.

TINTO ESPANHOL EDULIS RIOJA



CORPOMÉDIO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



SERVIR DE 16° A 18°C



HARMONIZA COM...

Ideal para acompanhar costela de porco, massas com molho vermelho, carnes tipo maminha, fraldinha, alcatra e pizzas.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto frutado, com taninos finos, fresco, com notas de mirtilo na boca e retrogosto muito agradável.



UVA
Tempranillo



REGIÃO
Rioja



MARCA / VINÍCOLA
Edulis / Bodegas Altanza



OCASIÃO DE CONSUMO
Prato Principal



PREMIAÇÃO
Concours Mondial de
Bruxelles - Ouro 2016



CLIQUE E APRENDA UMA
RECEITA PARA HARMONIZAR

TINTO ESPANHOL EDULIS CRIANZA



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 5 ANOS



SERVIR DE 16° A 18°C



HARMONIZA COM...

Acompanha muito bem paella valenciana, carnes de caça, queijos de massa mole, carne de cordeiro e porco selvagem.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto de tonalidade vermelho intenso com ligeiro reflexo granada, límpido, com aromas de frutas vermelhas maduras, ligeiro tostado, toque defumado e nuances de baunilha. Na boca, tem boa estrutura, taninos finos, equilibrado e final de boca persistente.



UVA
Tempranillo



REGIÃO
Rioja



MARCA / VINÍCOLA
Edulis / Bodegas Altanza



OCASIÃO DE CONSUMO
Prato Principal



PREMIAÇÃO
Concurso Ibérico de
Viños Prêmios Mezquita
Córdoba XXII - 22 Edicion
Ouro 2016



CLIQUE E APRENDA UMA
RECEITA PARA HARMONIZAR

Dica de harmonização:
paella valenciana.
Imagem ilustrativa.



ROSÉ ESPANHOL VIÑA SAN JUAN



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 12° A 14°C



HARMONIZA COM...

Carpaccio de salmon defumado, paella de frutos do mar, peixes grelhados, risoto e massa com frutos do mar e queijos de cabra fresco.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Rosé de tonalidade cereja, nariz fino com aromas de morango, ameixa e rosas. Na boca, é leve, fresco e com final de boca limpo e agradável.



UVA
Tempranillo



REGIÃO
La Mancha



MARCA / VINÍCOLA
San Juan / Felix Solis



OCASIÃO DE CONSUMO
Entrada / Prato Principal



**CLIQUE E APRENDA UMA
RECEITA PARA HARMONIZAR**

TINTO ESPANHOL DOMINIO DE HEREDIA



CORPOMÉDIO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



SERVIR DE 16° A 18°C



HARMONIZA COM...

Ideal para paella, embutidos, porco, massas e risotos com cogumelos e tortilla.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Aromas de frutas maduras, ligeiro tostado e especiarias. Tanino elegante, bom equilíbrio, macio e fundo de boca aveludado.



UVA
Tempranillo



REGIÃO
Rioja



MARCA / VINÍCOLA
Domínio de Heredia /
Bodegas Altanza



OCASIÃO DE CONSUMO
Prato Principal



**CLIQUE E APRENDA UMA
RECEITA PARA HARMONIZAR**

TINTO FRANCÊS AIMERY SYRAH



CORPOMÉDIO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



SERVIR DE 16° A 18°C



HARMONIZA COM...

Carnes vermelhas com média marmorização, pernil de cordeiro, porco assado, pizzas calabresa e pepperoni e queijos tipo brie, camembert e reblochon.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Aromas de frutas negras, especiarias, tomilho, alecrim e lavanda. Na boca, tem taninos finos, bom equilíbrio e fundo de boca longo.



UVA
Syrah



REGIÃO
Languedoc Roussillon



MARCA / VINÍCOLA
Père et Fils /
Laurent Miquel



OCASIÃO DE CONSUMO
Prato Principal



**CLIQUE E APRENDA UMA
RECEITA PARA HARMONIZAR**

TINTO FRANCÊS LAURENT MIQUEL SYRAH GRENACHE



CORPOMÉDIO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



SERVIR DE 16° A 18°C



HARMONIZA COM...

Ideal para acompanhar frango ensopado, massas com molho de tomate e manjeriço, Coq au vin, magret de canard, queijo brie, gruyères e pizzas mais gordurosas.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto de médio corpo, com aromas de frutas negras, ervas finas e folhas secas. Na boca, tem bom equilíbrio, macio e com fundo de boca aveludado.



UVA
Syrah / Grenache



REGIÃO
Languedoc Roussillon



MARCA / VINÍCOLA
Père et Fils /
Laurent Miquel



OCASIÃO DE CONSUMO
Prato Principal



**CLIQUE E APRENDA UMA
RECEITA PARA HARMONIZAR**

TINTO FRANCÊS BOURGOGNE GAMAY COLLECTION ALAIN CORCIA



CORPOMÉDIO



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 16° A 18°C



HARMONIZA COM...

Acompanha bem Coq au vin, frango assado, carne de porco, carnes magras, tipo filet mignon, maminha, fraldinha. Pizzas, massa com molho de tomate e queijos mais leves.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto de cor vermelho rubi intenso, com aromas de frutas vermelhas e violeta. Na boca, tem corpo médio, taninos equilibrados, boa acidez e com fundo de boca frutado.



UVA
Gamay



REGIÃO
Bourgogne



MARCA / VINÍCOLA
Bourgogne / Alain Corcia



OCASIÃO DE CONSUMO
Entrada / Prato Principal



**CLIQUE E APRENDA UMA
RECEITA PARA HARMONIZAR**



Dica de harmonização:
Coq au vin.
Imagem ilustrativa.

TINTO FRANCÊS CHÂTEAU PÉDESCLAUX GRAND CRU PAUILLAC



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 5 ANOS



SERVIR DE 16° A 18°C



HARMONIZA COM...

Ideal para acompanhar com carne de cordeiro, carnes gordurosas, queijos de massa mole mais gordurosos e massas e risotos com funghi porcini e com ragu de diferentes carnes.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto de tonalidade vermelho rubi intenso. No nariz é complexo, muito elegante apresentando aromas de frutas vermelhas, especiarias, baunilha, tabaco e notas minerais. Na boca é encorpado, com taninos elegantes, muito bom equilíbrio e com final de boca longo e muito harmonioso.



UVA

Cabernet Sauvignon / Merlot / Cabernet Franc



REGIÃO

Bordeaux



MARCA / VINÍCOLA

Château Pédesclaux Grand Cru Classé / Château Pédesclaux



OCASIÃO DE CONSUMO

Prato Principal



CLIQUE E APRENDA UMA RECEITA PARA HARMONIZAR

TINTO FRANCÊS LAURENT MIQUEL SOLAS



CORPOMÉDIO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



SERVIR DE 16° A 18°C



HARMONIZA COM...

Acompanha muito bem aves em geral, carnes magras, porco, pizzas, massas e queijos de meia cura.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto de tonalidade rubi, com aromas de cereja vermelha, framboesa, amora e morango. Na boca, é bem equilibrado na acidez / taninos / álcool, com fundo de boca evocando a notas de morango e alecrim.



UVA

Pinot Noir



REGIÃO

Bordeaux



MARCA / VINÍCOLA

Château Pédesclaux Grand Cru Classé / Château Pédesclaux



OCASIÃO DE CONSUMO

Prato Principal



CLIQUE E APRENDA UMA RECEITA PARA HARMONIZAR



Dica de harmonização:
peito de frango.
Imagem ilustrativa.



Italianos



Localizada na ponta da bota, a região da Calábria é uma das mais conhecidas da Itália, além de ser considerada uma das mais antigas áreas vinícolas do país. Lá os vinhos tintos representam 75% da produção e são elaborados, na maioria das vezes, pelas uvas Aglianico, Nera di Brendis, Nerello Mascalese, Nerello Capuccio, Malvasia e Gaglioppo, também conhecida como Maglioppo ou Magliocco.

O vinho calabrês traz em sua identidade traços da viticultura grega. Isso mesmo. A Calábria está situada no sul da Itália entre o Mar Tirreno e Jônico, recebendo deste último a influência grega no trabalho com as vinhas. Na seleção de inverno, o Zona Sul destaca dois rótulos calabreses que celebram toda a potência desse terroir histórico: Magliocco e Dragone Selezione Lento, ambos da vinícola Cantine Lento.

O primeiro é um varietal da uva Magliocco, vinho estruturado, encorpado, de final longo. Já o Dragone Selezione Lento é forma um blend com a merlot para dar um toque macio na potência da magliocco. Ambos rótulos são extremamente gastronômicos e harmonizam bem com carne vermelha.

A vinícola Cantine Lento foi fundada em 1972 e é dividida em três propriedades: Tenuta Romeo, Villa Caracciolo Tenuta (DOP Lamezia) e Tenuta Galati (IGP Calábria), onde as principais operações de cultivo são realizadas manualmente o que garante toque artesanal e qualidade superior na produção. Dê um giro pela Calábria com esses dois rótulos incríveis! Saúde!

CALÁBRIA

ONDE OS TINTOS TÊM A VEZ

“O VINHO CALABRÊS TRAZ EM SUA IDENTIDADE TRAÇOS DA VINICULTURA GREGA.”

TINTO DRAGONE SELEZIONE LENTO



CORPOMÉDIO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



SERVIR DE 16° A 18°C



HARMONIZA COM...

Carnes de caça, massa com ragú de cordeiro, queijos de massa mole e pizzas peperoni ou calabresa.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto de cor vermelho rubi intenso, no nariz apresenta aromas frutas maduras, defumado e toque mineral. Na boca, possui médio corpo, taninos macios, acidez equilibrada e fundo de boca longo.



UVA
Gaglioppo



REGIÃO
Calábria



MARCA / VINÍCOLA
Dragone Selezione / Lento



OCASIÃO DE CONSUMO
Prato Principal



CLIQUE E APRENDA UMA
RECEITA PARA HARMONIZAR



TINTO MAGLIOCCO



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 5 ANOS



SERVIR DE 16° A 18°C



HARMONIZA COM...

Carnes de caça, carnes vermelhas bem marmorizadas, massas com molho de ragú de cordeiro, massas com molhos apimentados, pizzas calabresa, pepperoni e queijos curados.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto de cor rubi, com aromas de frutas vermelhas, cerejas e ameixa. Na boca, tem estrutura, quente, com fundo de boca longo e com notas de ameixas.



UVA
Magliocco



REGIÃO
Calábria



MARCA / VINÍCOLA
Lento / Cantine Lento



OCASIÃO DE CONSUMO
Prato Principal



**CLIQUE E APRENDA UMA
RECEITA PARA HARMONIZAR**

BRANCO INYCON VERMENTINO



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 12° A 14°C



HARMONIZA COM...

Ideal para carpaccios de peixes, saladas mediterrânea, peixes grelhados, massas e risotos com frutos do mar e queijos de cabra mais frescos.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Branco leve de tonalidade amarelo palha claro com reflexos verdes, límpido e transparente. Apresenta aromas de frutas cítricas, toques florais e notas de ervas finas. Na boca é fresco e muito agradável no final de boca.



UVA
Vermentino



REGIÃO
Sicília



MARCA / VINÍCOLA
Inycon / Settesoli



OCASIÃO DE CONSUMO
Entrada / Prato Principal



**CLIQUE E APRENDA UMA
RECEITA PARA HARMONIZAR**



CAMPAIGN FINANCED
ACCORDING TO EU
REG. NO. 1308/2013



Dica de harmonização:
carpaccio de peixe.
Imagem ilustrativa.

TINTO INYCON NERO D'AVOLA



CORPOMÉDIO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



SERVIR DE 16° A 18°C



HARMONIZA COM...

Acompanha bem massas com molhos vermelhos, carnes grelhadas, pizzas apimentadas e risoto de fungui.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto de tonalidade rubi de média intensidade, apresenta aromas defumados, frutas negras, folhas secas e ervas. Na boca, tem médio corpo, taninos macios, acidez equilibrada e fundo de boca lembrando a tabaco.



UVA
Nero D'Avola



REGIÃO
Sicília



MARCA / VINÍCOLA
Inycon / Cantine Settesoli



OCASIÃO DE CONSUMO
Prato Principal



CLIQUE E APRENDA UMA
RECEITA PARA HARMONIZAR



TINTO PORTUGUÊS FALCOARIA CLÁSSICO



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 5 ANOS



SERVIR DE 16° A 18°C



HARMONIZA COM...

Acompanha muito bem bacalhau assado, carnes de caça, steak ao piovre, massas com ragu de cordeiro, porco selvagem, costela de boi e queijos de meia cura.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Cor vermelho intenso com reflexos púrpura. Nariz intenso, persistente, aromas de frutas maduras, ligeiro tostado, especiarias e tabaco. Na boca: ótimo corpo, taninos presentes, bom equilíbrio e final de boca longo e ligeiramente tânico.



UVA
Alicante Bouchet /
Castelão / Touriga
Nacional / Cabernet /
Petit Verdot



REGIÃO
Ribatejo



MARCA / VINÍCOLA
Falcoaria / Casal Branco
Sociedade de Vinhos S.A



OCASIÃO DE CONSUMO
Prato Principal



CLIQUE E APRENDA UMA
RECEITA PARA HARMONIZAR



Dica de harmonização:
pratos com bacalhau.
Imagem ilustrativa.

TINTO PORTUGUÊS QUINTA DA BACALHÔA



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 5 ANOS



SERVIR DE 16° A 18°C



HARMONIZA COM...

Bacalhau assado regado no azeite, carnes assadas, ensopados, queijo azeitão e canastra maturado.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto de cor vermelho púrpura intenso. No nariz é intenso, persistente, com aromas de frutas frescas e maduras, especiarias e tostados. Na boca é encorpado, intenso, persistente, com taninos elegantes, acidez equilibrada, fundo de boca longo e marcante.



UVA
Cabernet Sauvignon



REGIÃO
Península de Setúbal



MARCA / VINÍCOLA
Quinta da Bacalhôa /
Bacalhôa Vinhos



OCASIÃO DE CONSUMO
Prato Principal



PREMIAÇÃO
Medalha de prata no
mundial de bruxelas



CLIQUE E APRENDA UMA
RECEITA PARA HARMONIZAR

QUINTA DA BACALHÔA: UVAS FRANCESAS DO JEITO PORTUGUÊS



O rótulo Quinta da Bacalhôa é um emblemático vinho português por ser o primeiro Cabernet-Merlot do país. Isso significa que a ousadia portuguesa ao cultivar as mais famosas uvas francesas deu origem a um rótulo ícone que se consagrou pela altíssima qualidade e complexidade.

A Quinta da Bacalhôa é uma antiga propriedade da Casa Real Portuguesa e uma das vinícolas mais famosas e mais antigas de Portugal. Mesmo com séculos de tradição em viticultura, este rótulo foi lançado apenas em 1979, com o corte tipicamente bordelês de 90% Cabernet Sauvignon e 10% Merlot.

Em linhas gerais, os vinhos do velho mundo são conhecidos pela elegância, e com o Quinta da Bacalhôa não foi diferente. A passagem por madeira contribuiu para a estrutura e para seu potencial de envelhecimento, mas o rótulo é primorosamente equilibrado sem amadeirados proeminentes, que permite a apreciação de uma compota de frutas negras maduras com taninos macios e certa mineralidade.

Uma maravilha portuguesa, com certeza. Na seleção de inverno, este vinho se destaca como ícone. **Embarque nessa viagem histórica! Saúde!**

“OS VINHOS DO VELHO MUNDO SÃO CONHECIDOS PELA ELEGÂNCIA.”



Sul - africanos



PINOTAGE

SÍMBOLO DA VINIFICAÇÃO SUL AFRICANA

Em 1925, o químico e viticultor Abraham Izak Perold criou a Pinotage a partir do cruzamento uvas Pinot Noir e Cinsault, essa última também conhecida como Hermitage. Apesar dos altos e baixos da vinificação desta uva ao longo da história, nos anos de 1990 os vinhos elaborados com a Pinotage receberam o devido reconhecimento de qualidade, extrapolando o continente africano, ganhando cada vez mais espaço nas gôndolas mundo afora.

Os vinhos elaborados a partir da Pinotage têm grande potencial de envelhecimento e trazem tanto as nuances clássicas de frutas vermelhas quanto certa excentricidade aromática com notas de alcaçuz e fumaça. É uma experiência que vale a pena, afinal bons vinhos elaborados com essa uva alcançam o marcante equilíbrio entre potência e maciez.

Na seleção de inverno, o Zona Sul destaca o tinto Van Loveren, um monovarietal pinotage que é um excelente exemplar do "coffee style". O rótulo entrega notas esfumadas, frutas negras, aroma intenso de grãos de café torrados e um toque apimentado. Exótico e simplesmente imperdível!

TINTO VAN LOVEREN PINOTAGE



CORPOMÉDIO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



SERVIR DE 16° A 18°C



HARMONIZA COM...

Acompanha bem ensopados, massas com molho vermelho, frios, queijos tipo gouda, gruyère e brie.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Apresenta aromas de frutas maduras, pimenta preta, eucalipto e café torrado. Na boca, apresenta notas apimentadas e com boa intensidade e persistência.



UVA
Pinotage



REGIÃO
Robertson



MARCA / VINÍCOLA
Van Loveren /
Van Loveren Vineyards



OCASIÃO DE CONSUMO
Prato Principal



CLIQUE E APRENDA UMA
RECEITA PARA HARMONIZAR



Dica de harmonização:
queijos tipo Gouda.
Imagem ilustrativa.

TINTO THE RHINO RUN PINOTAGE



CORPOMÉDIO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



SERVIR DE 16° A 18°C



HARMONIZA COM...

Carnes vermelhas, porco assado, queijos picantes, massas com molhos condimentados e pizzas calabresa e pepperoni.

COMENTÁRIO DO EXPERT

De cor rubi intenso, nariz com aromas de cassis, morango, especiarias e toque de baunilha. Na boca, tem corpo médio, boa intensidade e persistência.



UVA
Pinotage



REGIÃO
Vale do Rio Breede



MARCA / VINÍCOLA
The Rhino Run / Van
Loveren Vineyards



OCASIÃO DE CONSUMO
Prato Principal



CLIQUE E APRENDA UMA
RECEITA PARA HARMONIZAR

TINTO VAN LOVEREN CABERNET SAUVIGNON E MERLOT



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 5 ANOS



SERVIR DE 16° A 18°C



HARMONIZA COM...

Carnes gordurosas em geral, queijo canastra curado, reblochon, camembert e ensopados condimentados.

COMENTÁRIO DO EXPERT

De cor intensa, com aromas de frutas maduras, caixa de charuto, chocolate preto, eucalipto e hortelã. Na boca, é encorpado, porém com os taninos domados devido à presença da Merlot. Fundo de boca longo e complexo.



UVA
Cabernet Sauvignon /
Merlot



REGIÃO
Robertson



MARCA / VINÍCOLA
Van Loveren / Van
Loveren Vineyards



OCASIÃO DE CONSUMO
Prato Principal



CLIQUE E APRENDA UMA
RECEITA PARA HARMONIZAR



Dica de harmonização:
filé no ponto "pra mal".
Imagem ilustrativa.



Sul - africanos

BRANCO BAYEDE THE PRINCE



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 16° A 18°C



HARMONIZA COM...

Acompanha bem moqueca de peixe, queijos de cabra, massas e risotos com frutos do mar, saladas, carpaccios e frios.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Branco leve, fresco, com aromas de frutas cítricas e floral. Vinho refrescante e fácil de beber.



UVA
Sauvignon blanc



REGIÃO
Vale do Rio Breede



MARCA / VINÍCOLA
Bayede / Van Loveren



OCASIÃO DE CONSUMO
Entrada / Prato Principal



CLIQUE E APRENDA UMA
RECEITA PARA HARMONIZAR



PRECISA DE AJUDA?

No Zona Sul, você conta com **Consultores de Vinhos e Espumantes** treinados pelo Expert Dionísio Chaves para orientar nas harmonizações, tipos de uva e os melhores rótulos para o seu momento especial. Boa degustação!



VINHOS FRANCHETTI: TENUTA DE TRINORO E PASSOPISCIARO

Andrea Franchetti, proprietário da Tenuta de Trinoro é um dos produtores mais carismáticos da Itália, com sua visão intuitiva e poética do mundo que se traduz em sua maneira de fazer vinho. Filho de uma mãe americana e um pai italiano, criado em Roma em um ambiente frequentado por artistas, ele cresceu experimentando e pesquisando. Depois de ser proprietário de restaurantes em Roma e Marche, Franchetti entrou no mundo da produção de vinho na década de 1990. Deixando para trás a vida metropolitana, ele começa a restaurar as ruínas de uma antiga casa de campo em Val d'Orcia, uma terra de ninguém na fronteira da Toscana com Lazio, área sem qualquer tradição vitivinícola.

Em Bordeaux ele aprendeu a arte e a filosofia de fazer vinhos com grandes mestres, como Peter Sisseck (Pingus), Alain Vauthier (Chateau Ausone) e Luc Thunevin (Chateau Valandraud).

Em 1991 plantou os primeiros vinhedos com as mudas trazidas de Bordeaux e em 1997 depois de alguns anos de experimentação, ele produziu a primeira safra da Tenuta de Trinoro, imediatamente bem recebido por críticos internacionais.

Visionário e louco por desafios, Franchetti em 2000 visitou a Sicília e ficou encantado pelos vinhedos abandonados nas encostas do vulcão Etna a mais de 1000m de altura. Ele decide iniciar tudo de novo e começa a restaurar as antigas vinhas de Nerello Mascalese e a antiga adega que veio a se tornar a vinícola Passopisciaro. Depois de recuperar as vinhas antigas, deu início ao plantio de outras variedades, como as francesas Petit Verdot e Chardonnay. A partir daí nascem os vinhos Contrada.

Vinhedo Tenuta di Trinoro.
Imagem: divulgação.



LE CUPOLE 2017

Cabernet Franc, Merlot,
Cabernet Sauvignon e
Petit Verdot.

PALAZZI 2012

100% Merlot.
97 pontos por
Antonio Galloni.

TENUTA DE TRINORO 2007

Cabernet Franc, Merlot, Cabernet
Sauvignon e Petit Verdot.
95 pontos por Antonio Galloni.



CONTRADA G 2016

Nerello Mascalese.
97 pontos Wine Enthusiast.
93 pontos Wine Spectator.
93 pontos Wine Report.

CONTRADA C 2016

Nerello Mascalese.
91 pontos Wine Spectator.
94 pontos Wine Enthusiast.

PASSOROSSO 2016

Nerello Mascalese.
90 pontos Wine Spectator.

PASSOBIANCO 2016

Chardonnay.
92 pontos por
Robert Parker.



VEJA MAIS INFORMAÇÕES SOBRE OS VINHOS FRANCHETTI



2016

passobianco

TERRE SICILIANE

2016

passorosso

ETNA ROSSO

2016



C

CONTRADA
TERRE SICILIANE

Sicilianos

BRANCO 2016 PASSOBIANCO



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 5 ANOS



SERVIR DE 14° A 16°C



HARMONIZA COM...

Peixes do tipo Robalo, Salmon e Tambaqui. Queijos tipo taleggio, pecorino sardo, camembert, reblochon e brie.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Vinho branco de tonalidade amarelo palha intenso, com aromas de frutas cítricas, pêssego branco, frutas tropicais e com nota mineral marcante. Na boca, possui excelente equilíbrio, complexidade e um retrogosto fresco e muito elegante. Remete aos belos brancos da Borgonha.



UVA
Chardonnay



REGIÃO
Sicilia



MARCA / VINÍCOLA
Passobianco /
Vini Franchetti



OCASIÃO DE CONSUMO
Entrada / Prato Principal



PREMIAÇÃO
Robert Parker 92 pontos



CLIQUE E APRENDA UMA
RECEITA PARA HARMONIZAR

TINTO 2016 CHAPPEMACINE C CONTRADA



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 5 ANOS



SERVIR DE 16° A 18°C



HARMONIZA COM...

Ideal com carnes de caça, aves selvagens, cogumelos, queijos marcantes e confit de canard.

COMENTÁRIO DO EXPERT

De cor vermelho rubi intenso. Nariz com aromas de romã, groselha, ervas aromáticas e mineral. Na boca, é rico, elegante, equilibrado, com taninos muito finos e muito persistente.



UVA
Nerello Mascalese



REGIÃO
Sicilia



MARCA / VINÍCOLA
C Contrada /
Vini Franchetti



OCASIÃO DE CONSUMO
Prato Principal



PREMIAÇÃO
91 pontos Wine Spectator
94 pontos Wine Enthusiast



CLIQUE E APRENDA UMA
RECEITA PARA HARMONIZAR



Dica de harmonização:
confit de canard.
Imagem ilustrativa.

TINTO CONTRADA G GUARDIOLA



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 5 ANOS



SERVIR DE 16° A 18°C



HARMONIZA COM...

Carnes de caça, aves selvagens, cogumelos, queijos maduros e assados de carnes vermelhas.

COMENTÁRIO DO EXPERT

De cor vermelho rubi intenso, nariz marcante, envolvendo com notas de frutas maduras, especiarias, notas defumadas e minerais. Na boca, possui muito bom equilíbrio, complexidade, profundidade e elegância.



UVA
Nerello Mascalese



REGIÃO
Sicilia



MARCA / VINÍCOLA
Contrada G /
Vini Franchetti



OCASIÃO DE CONSUMO
Prato Principal



PREMIAÇÃO
97 pontos Wine Enthusiast
93 pontos Wine Spectator



CLIQUE E APRENDA UMA
RECEITA PARA HARMONIZAR

TINTO 2016 PASSOPISCIARO PASSOROSSO



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 5 ANOS



SERVIR DE 16° A 18°C



HARMONIZA COM...

Excelente para acompanhar pato, carnes de caça, pratos com funghi porcini, queijo taleggio, camembert e costela de cordeiro.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto de tonalidade vermelho rubi intenso, nariz complexo, elegante, com aromas de frutas vermelhas, ligeiro floral e notas minerais. Na boca tem muito bom equilíbrio, intensidade, persistência e complexidade.



UVA
Nerello Mascalese



REGIÃO
Sicilia



MARCA / VINÍCOLA
Passorosso /
Vini Franchetti



OCASIÃO DE CONSUMO
Prato Principal



CLIQUE E APRENDA UMA
RECEITA PARA HARMONIZAR

Dica de harmonização:
funghi porcini.
Imagem ilustrativa.





Toscana

TINTO TENUTA TRINORO



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 5 ANOS



SERVIR DE 16° A 18°C



HARMONIZA COM...

Ideal para acompanhar carnes de caça, carnes marmorizadas, massas e risotos com ragu e molhos fortes. Muito bom com queijos maduros e cremosos.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto de cor rubi intenso com ligeiros reflexos granada. No nariz é intenso, persistente e marcante. apresenta aromas de frutas maduras, pelica, especiarias e chocolate. Na boca é encorpado, quente, muito longo e complexo no final de boca.



UVA

Cabernet Franc / Merlot / Cabernet Sauvignon / Petit Verdot



REGIÃO

Toscana



MARCA / VINÍCOLA

Tenuta di Trinoro / Tenuta di Trinoro



OCASIÃO DE CONSUMO

Prato Principal



CLIQUE E APRENDA UMA RECEITA PARA HARMONIZAR

TINTO TRINORO LE CUPOLE



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 5 ANOS



SERVIR DE 16° A 18°C



HARMONIZA COM...

Carnes gordurosas, queijos maduros e pratos com molho poivre.

COMENTÁRIO DO EXPERT

De cor vermelho rubi intenso. No nariz apresenta notas de cerejas maduras e especiarias. Na boca é encorpado, quente, com taninos presentes, equilibrado e fundo de boca longo remetendo a frutas maduras.



UVA

Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon / Merlot / Petit Verdot



REGIÃO

Toscana



MARCA / VINÍCOLA

Le Cupole / Tenuta di Trinoro



OCASIÃO DE CONSUMO

Prato Principal



CLIQUE E APRENDA UMA RECEITA PARA HARMONIZAR

Dica de harmonização:
filet au poivre.
Imagem ilustrativa.



TINTO PALAZZI



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 5 ANOS



SERVIR DE 16° A 18°C



HARMONIZA COM...

Tinto ideal para acompanhar carnes de caça, massas e risotos com ragu de cordeiro e funghi porcini. Acompanha queijos maduros de massa mole e cremosos.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto de tonalidade vermelho rubi intenso com reflexos granada. No nariz, é intenso, persistente e apresentando notas de frutas maduras, couro, pelica, notas defumadas e tostadas. Na boca, é encorpado, complexo, longo e com retrogosto marcante e elegante.



UVA
Merlot



REGIÃO
Toscana



MARCA / VINÍCOLA
Palazzi /
Tenuta di Trinoro



OCASIÃO DE CONSUMO
Prato Principal



PREMIAÇÃO
94 pontos Wine Spectator
/ 95 pontos Antonio
Galloni / I Vini di Veronelli,
super Tre Stelle



CLIQUE E APRENDA UMA
RECEITA PARA HARMONIZAR

gastronomia carioca

Dicas dos Experts, entrevistas, receitas, produtos especiais e muito mais. Acesse e deguste essa novidade.

gastronomiacarioca.zonasul.com.br



GLOSSÁRIO

VINHO NÃO PRECISA
SER COMPLICADO!
CONFIRA ALGUNS
TERMOS COMUNS NO
UNIVERSO VINÍFERO.



ACIDEZ

No paladar, a acidez é percebida como uma sensação de frescor e aumenta a salivação, sendo fundamental na harmonização de bebidas e alimentos.

BLEND

Também chamado de assemblage ou vinho de corte, refere-se ao procedimento de combinar duas ou mais tipo de uva, deixando a bebida mais complexa.

CASTA

Também conhecida como cepa ou simplesmente uva. Cabernet Sauvignon, Merlot e Pinot Noir são exemplos de castas tintas.

CORPO

O corpo do vinho é o volume da bebida, que pode ser leve, médio ou encorpado. Vinhos densos ficam mais tempo na boca, ou seja, possuem o que conhecemos de “final longo”, já os mais leves em teor alcoólico são considerados “fáceis” de beber, de “final curto”.

SAFRA

Refere-se ao ano em que as uvas do vinho foram colhidas. Cada safra varia em estilo, longevidade, quantidade, qualidade e preço, principalmente por conta das variações climáticas de cada vinhedo.

TANINOS

É percebido no paladar como uma sensação de secura e amargor. Estão mais presentes nos vinhos tintos.

TERROIR

Um conceito que envolve as vinhas, videiras e processos. Um vinho de terroir é aquele que consegue expressar as características de sua região produtora.

VELHO E NOVO MUNDO

Indica a origem do vinho. Quando é vinificada no continente europeu. Já o Novo Mundo são vinhos originais de países dos continentes oceânico, africano e americano, incluindo o Brasil.

BARRICA

Recipientes de madeira, chamados de barricas onde alguns vinhos passam por um estágio de amadurecimento para desenvolver novos sabores e aromas. Os tipos mais comuns são feitos de carvalho francês ou americano.

BUQUÊ

Termo para as características olfativas derivadas da vinificação.

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.

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