



VINHOS DE *primavera*

Zona Sul  Cariocas de Coração

PARA CELEBRAR,
ACOMPANHAR E
PRESENTEAR.

*Prepare-se para sentir o buquê
das flores e dos vinhos.*



A estação mais perfumada do ano chegou trazendo uma bela novidade: a primeira edição do catálogo especial de vinhos do Zona Sul.

Aqui você vai encontrar uma seleção variada, dicas de harmonização e os comentários certos do expert em vinhos, Dionísio Chaves.

Abra as páginas, descubra suas garrafas favoritas e depois compartilhe com a gente a foto do seu momento especial, usando #primaverazonasul.

Bem-vindo às delícias da primavera.



DICAS PARA ESCOLHER O VINHO IDEAL

Conhecer

O corpo do vinho é formado por álcool, tanino e acidez, que em quantidades mais altas proporcionam ao vinho um maior volume em boca, com certa untuosidade, intensidade e persistência aromática. Os mais leves possuem essas características bem mais moderadas, tornando-os mais fáceis de beber. Já com os encorpados, o ideal é harmonizá-los com comida.

Harmonizar

O estilo de vinho ideal para a primavera são os leves, de médio corpo e mais refrescantes, harmonizando perfeitamente com o cardápio e clima dessa linda estação. Já os vinhos espumantes, brancos e tintos leves são indicados para diversas ocasiões.

Selecionar

O importante para escolher um bom vinho é saber qual a uva de destaque do país ou região produtora, a safra, se o produtor é reconhecido por produzir qualidade e, por fim, se o que você está escolhendo se adapta ao seu paladar. Na dúvida, o ideal é buscar ajuda de algum profissional ou fazer uma pesquisa.

Dica do Expert
em Vinhos,

Dionísio Chaves

Para saber mais dicas
sobre vinhos, acesse o site
zonasul.com.br/primavera





VINHOS
leves

ESPUMANTE ROSÉ DEMI SEC CHANDON PASSION

**Uva:**

Moscato / Malvasia / Pinot Noir

**País:** Brasil **Região:** Serra Gaúcha**Marca:** Chandon Passion**Vinícola:** Chandon Brasil**Ocasião de consumo:**

Entrada / Sobremesa

**Receitas no site:**

bit.ly/crumbletropical

bit.ly/crumbledemacaepera

bit.ly/saladacomqueijofeta

Borbulhas finas e numerosas.

HARMONIZAÇÃO

Acompanha bem canapés, patê de fígado com geléia de frutas vermelhas, comida tailandesa, sushis e sashimis, crumble de frutas tropicais, crumble de maçã e sobremesas em geral à base de frutas.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Cor laranja-pêssego, com borbulhas finas e numerosas. No nariz tem um perfume agradável de pêssego, lichia, rosas e framboesa. Na boca é leve, frutado, macio, acidez agradável, delicada doçura e final persistente lembrando frutas tropicais.

DICA DE CONSUMO

Pode ser consumido com duas pedras de gelo, ou puro e bem gelado.

VINHO ROSÉ DOMAINE DES GILLIÉRES



Uva:
Grolleau



País: França 
Região: Vale do Loire



Marca: Domaine
de Gillières Rosé
Vinícola: Chateau Gillières



Ocasão de consumo:
Aperitivo / Entrada /
Prato Principal



Receitas no site:
bit.ly/salpicaofrango
bit.ly/saladadelulasgrelhadas
bit.ly/atumorientalspaghetti

*Experimente beber
esse vinho à beira da
piscina ou na praia.*

HARMONIZAÇÃO

Ótimo como aperitivo e para acompanhar saladas, peixes e frutos do mar, ceviche, comida japonesa, carpaccios, salpicão de frango e pratos orientais.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tonalidade salmão claro, com aromas de frutas frescas lembrando cereja, ligeiro floral e notas minerais. Na boca é leve, fresco, muito agradável, equilibrado e prazeroso de beber.

VINHO BRANCO INYCON SAUVIGNON BLANC



Uva: Pinot Grigio



País: Itália 

Região: Sicília



Marca: Inycon

Vinícola: Cantine Settesoli



Ocasão de consumo:

Aperitivo / Entrada /
Prato Principal



Receitas no site:

bit.ly/fusillicurry

bit.ly/saladadearrozintegral

bit.ly/salada_crepe

HARMONIZAÇÃO

Vai bem com saladas, peixes grelhados, queijos de cabra e carpaccios.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Vinho branco, leve, fresco, com aromas de frutas cítricas, toques florais e boa mineralidade. Vinho fácil e muito agradável de beber, principalmente no verão, na beira da piscina ou na praia.



CRÉMANT BRANCO BRUT GRANDE CUVÉE AIMERY 1531



Uva: Chardonnay /
Mauzac / Chenin Blanc



País: França 
Região: Limoux / Languedoc



Marca: Aimery Grande
Cuvée 1531
Vinícola: Sieur D Arques



Ocasião de consumo:
Aperitivo / Entrada /
Prato Principal



Receitas no site:
bit.ly/saladadelulasgrelhadas
bit.ly/atumasiciliana
bit.ly/camaraobaiana



Premiação:
Vinalies Internationales
2017 (ouro)

HARMONIZAÇÃO

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

CURIOSIDADE

Não foi em Champagne que nasceu o primeiro vinho efervescente do mundo. Mas sim, em Limoux, no Languedoc Roussillon.

COMENTÁRIO DO EXPERT

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

VINHO ROSÉ VILLA GARREL CUVÉE



Uva: Grenache / Syrah / Cinsault



País: França 
Região: Côtes De Provence



Marca: Villa Garrel
Vinícola: Domaines Fabre



Ocasião de consumo:
Aperitivo / Entrada / Prato Principal



Receitas no site:
bit.ly/canelonecamarao
bit.ly/risotoabobrinha
bit.ly/peitodefrangocomdijon

*Um vinho leve, fresco,
muito agradável de beber.*

HARMONIZAÇÃO

Ótimo aperitivo, acompanha muito bem ensopados de peixes e frutos do mar, moqueca capixaba, carpaccios, saladas, frango, risoto primavera e queijos mais leves.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Vinho rosé de tonalidade salmão claro, com nariz fresco lembrando cereja, amora e um floral delicado. Na boca é leve, com bom frescor, equilíbrio e muito agradável de beber.



VINHOS
médios

VINHO TINTO VIU MANENT SECRETO PINOT NOIR



Uva: Pinot Noir



País: Chile 

Região: Valle de Casablanca



Marca: Secreto

Vinícola: Viu Manent



Ocasião de consumo:

Entrada / Prato Principal



Receitas no site:

bit.ly/peitodepatocomcaju

bit.ly/pamplonadepollo

bit.ly/quichedebriecomperas

HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar empanadas de carnes vermelhas, magret de canard, coq au vin, frango assado, maminha e filé mignon grelhados, queijos do tipo brie e camembert, massas com molho de tomate e manjericão, lasanha à bolonesa e à matriciana.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Vinho tinto de tonalidade vermelho rubi, com aromas intensos de frutas frescas, floral, notas minerais, grafite, especiarias e ligeiro vegetal. Na boca é fresco com taninos suaves e elegantes, de médio corpo e bem equilibrado.

CURIOSIDADE

O nome Secreto é devido ao enólogo guardar a sete chaves o blend de 15% que compõe cada vinho.

VINHO BRANCO MARIA MARIA DIVA SAUVIGNON BLANC



Uva: Sauvignon Blanc



País: Brasil 

Região: Três Pontas /
Minas Gerais



Marca: Maria Maria
Vinícola: Maria Maria



Ocasião de consumo:
Aperitivo / Entrada /
Prato Principal



Receitas no site:
bit.ly/fetaassado
bit.ly/tartaredesalmaa
bit.ly/namoradocouscous



Premiação:
International Wine
Challenger / Brasil Wine
Challenger (ouro)

HARMONIZAÇÃO

Muito bom como aperitivo, acompanhando queijos de cabra fresco, queijo canastra, saladas, carpaccio de peixe branco e de polvo, tartar de peixe, comida japonesa, peixe ao forno e linguado ou tilápia grelhada.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Vinho branco de coloração amarelo palha com reflexos verdes, límpido e brilhante. No nariz apresenta toques de maracujá, grama recém cortada. Na boca é leve e fresco, com final de boca agradável e ligeira nota vegetal.

CURIOSIDADE

O nome Maria Maria foi dado em homenagem a música de Milton Nascimento, amigo íntimo de Eduardo Junqueira, proprietário da vinícola.

VINHO TINTO DAL PIZZOL GAMAY BEAUJOLAIS



Uva: Gamay



País: Brasil 

Região: Serra Gaúcha



Marca: Dal Pizzol

Vinícola: Monte Lemos



Ocasão de consumo:

Entrada / Prato Principal



Receitas no site:

bit.ly/espinafretortelloni

bit.ly/sauteetilapia

bit.ly/carpaccioszonasul



HARMONIZAÇÃO

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

COMENTÁRIO DO EXPERT

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

VINHO TINTO DOLCETTO D'ALBA



Uva: Dolcetto



País: Itália 

Região: Alba, Piemonte



Marca: Sette Cascine

Vinícola: Batasiolo



Ocasião de consumo:

Entrada / Prato Principal



Receitas no site:

bit.ly/porcoporchettato

bit.ly/mozzarellazs

bit.ly/polpetonezs

HARMONIZAÇÃO

Com antipasto, frios, carne de porco, carnes vermelhas mais magras como filé mignon e fraldinha, churrasco, queijos leves tipo minas e ricota, além de massas com molhos de tomate, pizzas e polpettone.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Vinho tinto de cor vermelho rubi com aromas de frutas frescas e ligeira nota de hortelã. Na boca é fresco, fácil de beber e com fundo de boca bem harmonioso, com toque de cereja.

CURIOSIDADE

Muitos consumidores imaginam que devido ao nome da uva se chamar dolcetto, trata-se de um vinho doce. Porém, não é verdade, pois estamos falando de um vinho seco.

VINHO TINTO DOMINIO DE HEREDIA



Uva: Tempranillo



País: Espanha 

Região: Rioja



Marca: Dominio de Heredia

Vinícola: Bodegas Alanza



Ocasião de consumo:

Entrada / Prato Principal

Receitas no site:

bit.ly/paellamarinara

bit.ly/polvoaoforno

bit.ly/peitodepatocomperas



HARMONIZAÇÃO

Vai bem com paella valenciana, pratos de coelho e pato, frango assado, frango ensopado, polvo ao forno, massas com molhos à matriciana e ao funghi, com ragu de carne, pizzas e churrasco.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Vinho tinto de médio corpo, equilibrado, com fundo de boca macio e muito elegante, lembrando frutas maduras como ameixa e figo, com leve tostado lembrando caixa de charuto.





VINHOS

encorpados

VINHO TINTO FUNARO NERO D'AVOLA



Uva: Nero D'Avola



País: Itália 

Região: Sicília



Marca: Funaro

Vinícola: Azienda Funaro



Ocasião de consumo:

Prato Principal



Receitas no site:

bit.ly/papilottedecogumelo

bit.ly/steakaupoivrezs

bit.ly/raviolisardo

*Vinho de bom corpo,
complexo, com aromas
mineraiis e de especiarias.*

HARMONIZAÇÃO

Vai muito bem com antipasto, parmigiana, massas com molhos à matriciana, puttanesca e bolonhesa, ragu de cordeiro e javali, carnes de caça, queijos curados e filé ao molho poivre.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto de bom corpo, nariz complexo, com aromas mineraiis lembrando alcatrão, carvão, frutas maduras como ameixa, e especiarias. Na boca tem boa estrutura, equilibrado, com final de boca longo e harmonioso.

VINHO TINTO AMAMI PRIMITIVO



Uva: Primitivo



País: Itália 

Região: Puglia



Marca: Amami

Vinícola: Etiké



Ocasião de consumo:

Prato Principal



Receitas no site:

bit.ly/paleta-cordeiro

bit.ly/ragu-costela

bit.ly/molhoallaputtanesca



HARMONIZAÇÃO

Muito bom para harmonizar com queijos mais salgados do tipo grana padano e parmigiano reggiano, massas com ragu de cordeiro, molhos à matriciana e caccio e pepe, filé à parmeggiana, paleta de cordeiro, costela e pizzas do tipo calabresa e funghi.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto de cor vermelho púrpura com reflexos violáceos. Nariz intenso, persistente, com notas de frutas maduras, compotas de cassis e framboesas. Na boca tem boa estrutura, taninos doces, intenso e fundo de boca longo e com retrogosto frutado e ligeiramente tânico.

Outras sugestões:



Vinho Tinto Antonin Rodet
Bourgogne Pinot Noir



Harmonização



Crémant Rosé Brut Grande
Cuvée Aimery 1531



Harmonização



Vinho Verde Branco
Casal Garcia



Harmonização



Vinho Branco
Tiroliro Alvarinho



Harmonização



Espumante Rosé Casa
Perini Aquarela 1929



Harmonização



Vinho Branco Geográfico
Tenuta Moraia Cala Sera
Vermentino



Harmonização



Vinho Branco Bourgogne
Chardonnay Alain Corcia



Harmonização



Vinho Tinto Bellavista
Estate Pinot Noir Bueno



Harmonização



