

Zona Sul 



VINHOS DE

PRIMAVEIRA

O VINHO EM TEMPOS DE PANDEMIA



2020 tem sido um ano de grandes mudanças. Se antes se falava de aquecimento global, o que a cada ano provoca alterações qualitativas nas safras de vinhos tanto para melhor quanto para pior, hoje não é só este o tema em voga.

A economia mundial vem passando por várias transformações, impactada, sobretudo, pela pandemia que ainda os assola. As restrições impostas mundo afora fez com que produtores reavaliassem não só o manejo das vinhas, mas também os insumos como garrafas e rolhas, e até o estilo do vinho a ser produzido.

Consumidores e amantes dessa bebida também se viram diante de algumas dificuldades que acabaram se tornando um novo hábito: manter a adega abastecida.

Por fim, felizmente foram redescobertos os prazeres de cozinhar e beber bem no conforto do próprio lar e no aconchego da família, e certamente, quando a atual situação se resolver, esse novo costume será perpetuado.

Não há nada melhor do que abrir uma garrafa de um bom vinho no aconchego do lar e na presença da família e de amigos. O vinho possui propriedades que nos ajudam a relaxar e controlar a ansiedade, e desta forma, tornar os momentos difíceis mais fáceis em nossa vida cotidiana. Saúde e bons vinhos!

**“NÃO HÁ NADA MELHOR DO QUE
ABRIR UMA GARRAFA DE UM BOM
VINHO NO ACONCHEGO DO LAR.”**

Vinho branco americano
Round Hill Chardonnay



CHARDONNAY



A UVA CAMALEÃO

A Chardonnay é uma casta de origem francesa, porém com grande versatilidade, adaptando-se bem em diversos países do Velho e do Novo Mundo.

É verdade que foi na França onde teve seu grande reconhecimento, não só por seus grandes vinhos minerais e complexos da Borgonha, bem como no vinho espumante mais consagrado internacionalmente, o Champagne.

Nos Estados Unidos, a vinícola Rutherford Ranch produz na linha Round Hill um Chardonnay de excelente relação de preço e qualidade, bem balanceado em acidez e álcool, com notas cítricas, baunilha e canela. Um vinho perfeito para saborear ao ar livre, em um fim de tarde de primavera.

BRANCO AMERICANO ROUND HILL CHARDONNAY



CORPO MÉDIO



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 10° A 12°C



HARMONIZA COM...

Salmão grelhado, moqueca de frutos do mar e queijos de mofo branco, tipo Brie e Camembert.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Apresenta uma cor amarelo palha intenso com reflexos verdes, nariz lembrando a maçã, frutas secas e banana. Na boca tem médio corpo, com boa acidez e final de boca ligeiramente untuoso.

RECEITAS

Risoto de moqueca carioca, Navarin de tamboril com legumes e salmão marinado.



UVA
Chardonnay



REGIÃO
Califórnia



VINÍCOLA
Round Hill



OCASIÃO DE CONSUMO
Entrada / Prato Principal



BRANCO FRANCÊS LAURENT MIQUEL PÈRE ET FILS CHARDONNAY & VIOGNIER



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 10° A 12°C



HARMONIZA COM...

Ideal para acompanhar entradas à base de peixe, saladas e queijos frescos.

COMENTÁRIO DO EXPERT

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

RECEITAS

Tartine de salmão, salada de melancia com queijo Feta e Navaril de tamboril com legumes.



UVA
Chardonnay / Viognier



REGIÃO
Languedoc



VINÍCOLA
Laurent Miquel



OCASIÃO DE CONSUMO
Entrada / Prato Principal



BRANCO FRANCÊS LAURENT MIQUEL PÈRE ET FILS SAUVIGNON BLANC



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 10° A 12°C



HARMONIZA COM...

Acompanha bem carpaccio, saladas, frutos do mar e queijos frescos.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Branco leve, com aromas de frutas tropicais, mineral, toque floral e fundo de boca com ótimo frescor.

RECEITAS

Salmão grelhado com gergelim e mix de cogumelos, gratinado de vegetais com mozzarella orgânica de búfala e fondue de queijo.



UVA
Sauvignon Blanc



REGIÃO
Languedoc



VINÍCOLA
Laurent Miquel



OCASIÃO DE CONSUMO
Entrada



VINHO BRANCO ITALIANO LE MIRE GEOGRAFICO



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 10° A 12°C



HARMONIZA COM...

Carpaccio, saladas e queijos frescos.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Branco leve, com aromas de frutas cítricas e toques minerais e bom frescor.

RECEITAS

Peixe, maracujá e pinolis, canelone de frango e macarrão borboleta com pimentão assado e mozzarella de búfala bolinha orgânica.



UVA
Trebiano Toscano /
Malvasia



REGIÃO
Toscana



VINÍCOLA
Agricoltori Geografico



OCASIÃO DE CONSUMO
Entrada



BRANCO GREGO OMIKRON RODITIS MOSCHOFILERO



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 10° A 12°C



HARMONIZA COM...

Ideal como aperitivo ou acompanhando saladas, peixes leves e pizzas.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Cor amarelo palha claro, com aromas de maçã, frutas cítricas e floral. Na boca, é leve e fácil de beber.

RECEITAS

Salada com queijo Feta em crosta de gergelim e mel, Camarões VG empanados e salada de feijões bicolor.



UVA
Roditis / Moscofilero



REGIÃO
Nemea



VINÍCOLA
Zacharias



OCASIÃO DE CONSUMO
Entrada



BRANCO ITALIANO PINOT GRIGIO INYCON



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 10° A 12°C



HARMONIZA COM...

Acompanha bem carpaccio, saladas, frutos do mar e queijos frescos.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Leve, fresco, com notas de ervas finas e mineral. Vinho fácil de beber.

RECEITAS

Croquete de batatas, tilápia empanada com creme de baroa, arroz selvagem e Bruschetta di Capri.



UVA
Pinot Grigio



REGIÃO
Sicília



VINÍCOLA
Cantine Settesoli



OCASIÃO DE CONSUMO
Entrada



ROSÉ ITALIANO NERO D'AVOLA INYCON



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 16° A 18°C



HARMONIZA COM...

Acompanha bem saladas, carpaccio, queijos leves e peixes leves.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Rosé leve, fresco e muito agradável de beber.

RECEITAS

Salada com queijo Feta em crosta de gergelim e mel, peixe com maracujá e pinolis e macarrão borboleta com pimentão assado e mozzarella orgânica de búfala.



UVA
Nero D'Avola



REGIÃO
Sicília



VINÍCOLA
Cantine Settesoli



OCASIÃO DE CONSUMO
Entrada



ROSÉ FRANCÊS DOMAINE DES GILLIÈRES



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 10° A 12°C



HARMONIZA COM...

Acompanha bem pizzas, queijos frescos, saladas, carpaccio, frango e peixes grelhados.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Rosé leve, com aromas de frutas frescas e toque mineral. Fundo de boca agradável e fácil de beber.

RECEITAS

Feijoadade frutos do mar, casadinho de camarão e ostra com vagem e tutano.



UVA
Grolleau



REGIÃO
Vale do Loire



VINÍCOLA
Domaine de Gillieres



OCASIÃO DE CONSUMO
Entrada



ROSÉ FRANCÊS LAURENT MIQUEL CINSAULT SYRAH



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 16° A 18°C



HARMONIZA COM...

Ideal para acompanhar peixes, frutos do mar, pizzas e queijos frescos.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Leve, bem seco, boa acidez e muito fácil de beber.

RECEITAS

Salmão marinado, couscous de peixe e arroz de Tamboril e Cavaquinha.



UVA
Cinsault / Syrah



REGIÃO
Languedoc



VINÍCOLA
Laurent Miquel



OCASIÃO DE CONSUMO
Entrada



ROSÉ BRASILEIRO DAL PIZZOL CABERNET FRANC



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 16° A 18°C



HARMONIZA COM...

Acompanha muito bem frango assado, carpaccio, massa vegetariana, pizzas e queijos leves.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Bom frescor, com notas de frutas frescas, ligeiro floral e agradável no final de boca.

RECEITAS

Arroz de Tamboril e Cavaquinha, berinjelas fritas à moda turca e canapé de salmão defumado com mozzarella fresca.



UVA
Cabernet Franc



REGIÃO
Bento Gonçalves



VINÍCOLA
Dal Pizzol



OCASIÃO DE CONSUMO
Entrada



ROSÉ ARGENTINO FINCA DON OTAVIANO MALBEC



CORPO MÉDIO



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 16° A 18°C



HARMONIZA COM...

Churrasco, massas com molhos cremosos, pizzas, frutos do mar em geral e queijos meia cura.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Rosé de médio corpo, com aromas de ameixa e violeta. Equilibrado e com fundo de boca persistente.

RECEITAS

Fettuccine ao molho de tomate, cogumelos frescos, ovo e trufas, congrio rosa grelhado com pupunha, shitake e arroz de Tamboril e Cavaquinha.



UVA
Malbec



REGIÃO
Mendoza



VINÍCOLA
Finca Don Otaviano



OCASIÃO DE CONSUMO
Entrada / Prato Principal



Vinho tinto grego
Zacharias Nemea



Impossível falar de vinhos e não lembrar da Grécia Antiga, berço dessa maravilhosa bebida. Segundo a história, o vinho surgiu na Grécia, por volta de 4000 a.C. Dionísio, filho de Zeus, foi proclamado o deus do vinho por ter o conhecimento da vitivinicultura e por propagar o consumo.

Nossos vinhos gregos vêm de um dos principais produtores de Nemea e do Peloponeso em geral. A Zacharias Vineyards oferece uma ampla variedade de produtos que recebem grande quantidade de medalhas nas principais competições mundiais. Além disso, é a maior e mais histórica vinícola privada de Nemea. Em 2004, a vinícola foi totalmente modernizada e reconstruída. Os vinhos estão a cargo do Enólogo Ilias Zacharias, considerado o melhor engenheiro agrônomo de Nemea.

ZACHARIAS NEMEA

Este vinho é produzido com Agiorgitiko e amadurecimento de 12 meses em barrica de Carvalho franceses. Cor vermelho rubi intenso, nariz complexo com notas de frutas maduras, pelica, defumado e ligeiro tostado. Possui boa estrutura, taninos macios, equilibrado e fundo de boca persistente. Ideal para acompanhar carnes de caça, paleta de cordeiro, costela no bafo e queijos tipo Parmigiano Reggiano.

O grego Zacharias Nemea vai bem com queijos tipo Parmigiano Reggiano.



TINTO GREGO ZACHARIAS NEMEA



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



SERVIR DE 16° A 18°C



HARMONIZA COM...

Carnes de caça, massas e risotos com cogumelos, carne de pato, porco assado e queijos picantes.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Vermelho rubi, nariz complexo, lembrando a frutas maduras, pelica e ligeiro tostado. Na boca, tem estrutura, taninos aveludados e final longo e harmonioso.

RECEITAS

Fettuccine ao molho de tomate, cogumelos frescos, ovo e trufas, lombo de porco assado à moda de porchetta e Reblochonada.



UVA
Agiorgitiko



REGIÃO
Nemea



VINÍCOLA
Zacharias Winery



OCASIÃO DE CONSUMO
Prato Principal



TINTO PORTUGUÊS FLOR DE CRASTO DOURO



ENCORPADO

GUARDA ATÉ 3 ANOS

SERVIR DE 16° A 18°C



HARMONIZA COM...

Bacalhau assado, carnes de caça, carnes marmorizadas, costela no bafo e queijos picantes.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Vermelho púrpura, com aromas frutados e floral. Tem bom corpo, bom frescor, taninos macios e com fundo de boca longo e aveludado.

RECEITAS

Bacalhau no azeite com mousseline de baroa, steak au poivre e cozido de cordeiro.



UVA

Touriga Nacional / Tinta Roriz / Touriga Franca



REGIÃO

Douro



VINÍCOLA

Quinta do Crasto



OCASIÃO DE CONSUMO

Prato Principal



TINTO URUGUAIO CASCO VIEJO RESERVA DE FAMILIA CABERNET SAUVIGNON



CORPO MÉDIO

GUARDA ATÉ 3 ANOS

SERVIR DE 16° A 18°C



HARMONIZA COM...

Muito bom para acompanhar carnes mais gordurosas, massas com molhos fortes e queijos meia cura.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Médio corpo, aromas de frutas frescas, taninos elegantes, bom equilíbrio e fundo de boca persistente.

RECEITAS

Panache de cordeiro com favas e mini legumes com ervas, costela no bafo e churrasco.



UVA

Cabernet Sauvignon



REGIÃO

Canelones



VINÍCOLA

Jimenez Mendez



OCASIÃO DE CONSUMO

Prato Principal



TINTO AMERICANO ROUND HILL CABERNET SAUVIGNON



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



SERVIR DE 16° A 18°C



HARMONIZA COM...

Acompanha bem carnes de caça, carnes bem marmorizadas, massas com molhos condimentados, pizza pepperoni e queijos picantes.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto de vermelho rubi intenso, com aromas de amora, cereja preta e caramelo. Na boca, tem boa textura, taninos finos, equilibrado, com fundo de boca persistente e muito agradável.

RECEITAS

Pernil de cordeiro, arroz de costelinha suína e steak au poivre.



UVA
Cabernet Sauvignon



REGIÃO
Califórnia



VINÍCOLA
Round Hill



OCASIÃO DE CONSUMO
Prato Principal



TINTO FRANCÊS LE MOUNANT BORDEAUX



CORPO MÉDIO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



SERVIR DE 16° A 18°C



HARMONIZA COM...

Acompanha bem cordeiro, assados, filé com sauce Bernaise, queijos meia cura e pizzas.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto de médio corpo, com aromas de frutas frescas, mineral e ligeiro toque de funcho.

RECEITAS

Costela no bafo, Apex com risoto de Brie ao molho Bordelaise e massa ao molho Norma.



UVA
Merlot /
Cabernet Sauvignon /
Cabernet Franc



REGIÃO
Bordeaux



VINÍCOLA
Univitis



OCASIÃO DE CONSUMO
Prato Principal



TINTO ITALIANO LE MIRE ROSSO TOSCANA



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 16° A 18°C



HARMONIZA COM...

Pizzas leves, massas com molho vermelho, carpaccio de carne, salada caprese e queijos leves.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto leve, frutado, macio e muito fácil de beber.

RECEITAS

Gratinado de vegetais com mozzarella orgânica de búfala, pizza e lasanha à bolonhesa.



UVA
Sangiovese / Merlot



REGIÃO
Toscana



VINÍCOLA
Agricoltori Geografico



OCASIÃO DE CONSUMO
Entrada / Prato Principal



TINTO CHILENO RAYUELA CABERNET SAUVIGNON RESERVA



CORPO MÉDIO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



SERVIR DE 16° A 18°C



HARMONIZA COM...

Acompanha bem carnes de caça, carnes bem marmorizadas, massas com molhos condimentados, pizza pepperoni e queijos picantes.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto estruturado, com aromas de frutas maduras, especiarias e ligeiro vegetal. Na boca, tem bom equilíbrio, taninos macios e final de boca fresco e longo.

RECEITAS

Churrasco, panache de cordeiro com favas e mini legumes com ervas e costela no bafo.



UVA
Cabernet Sauvignon



REGIÃO
Valle do Colchagua



VINÍCOLA
Viu Manent



OCASIÃO DE CONSUMO
Prato Principal



TINTO CHILENO VERAMONTE CARMÉNÈRE GRAN RESERVA



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



SERVIR DE 18° A 20°C



HARMONIZA COM...

Acompanha bem carnes de caça, carnes bem marmorizadas, massas com molhos condimentados, pizza pepperoni e queijos picantes.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto vermelho púrpura com aromas de frutos negros, ligeiro toque vegetal, especiarias e toque de baunilha. Na boca, tem estrutura, com taninos macios, boa acidez e equilíbrio. Final de boca longo e aveludado.

RECEITAS

Mignon com cubos de batatas, polvo grelhado, batata calabresa, aioli de páprica picante e pernil de cordeiro.



UVA
Carménère



REGIÃO
Valle do Colchagua



VINÍCOLA
Veramonte



OCASIÃO DE CONSUMO
Prato Principal



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 tintos
Família Geisse



Mario Geisse, produtor e enólogo chefe da Vinícola Geisse, não só produz os melhores espumantes brasileiros, mas também vinhos de excelente qualidade em sua propriedade no Chile.

Seus vinhos e espumantes são frequentemente condecorados com grandes pontuações, e neste ano, todos os rótulos Mario Geisse foram contemplados com 90 pontos ou mais pelo Guia Descorchados.

MARIO GEISSE BLEND RESERVA

Um blend das uvas cabernet sauvignon e carménère, muito equilibrado e fácil de beber, que denota a maestria do enólogo em compor um vinho elegante e saboroso. Pode ser um bom companheiro de uma massa com molho à base de carne ou uma bela tábua com embutidos e queijos fortes. 90 Pontos no Guia Descorchados.



MARIO GEISSE CABERNET SAUVIGNON RESERVA

Um vinho de excelente qualidade, nascido da perfeita escolha do terroir adequado para a casta Cabernet Sauvignon, que depois de vinificada, foi estagiada por 1 ano em barricas de carvalho e 6 meses em garrafa, o que resulta em aromas complexos de fruta madura e nuances de baunilha, persistente, estruturado e macio. Perfeito para acompanhar um belo cordeiro ou carnes de caça. 91 Pontos no Guia Descorchados.

MARIO GEISSE CARMÉNÈRE RESERVA

Se existe uma casta na qual Mario Geisse é especialista, essa casta é a Carménère. Com grande expertise desde o plantio das mudas até o processo de vinificação, Mario acompanha atentamente a evolução de todo processo até o nascimento de um vinho simplesmente delicioso, que retrata o verdadeiro caráter de um carménère chileno. Ótimo para acompanhar massas com molhos cremosos, queijos ou simplesmente um bom bate papo com os amigos.

TINTO CHILENO DON JORGE GEISSE CABERNET SAUVIGNON & CARMÉNÈRE



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 5 ANOS



SERVIR DE 18° A 20°C



HARMONIZA COM...

Acompanha bem carnes de caça, carnes bem marmorizadas, massas com molhos condimentados, pizza pepperoni e queijos picantes.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto estruturado, com aromas de frutas maduras, especiarias e ligeiro vegetal. Na boca, tem bom equilíbrio, taninos macios e final de boca fresco e longo.

RECEITAS

Churrasco, panaché de cordeiro com favas e mini legumes com ervas e costela no bafo.



UVA

Cabernet Sauvignon / Carménère



REGIÃO

Valle do Colchagua



VINÍCOLA

Família Geisse



OCASIÃO DE CONSUMO

Prato Principal



TINTO CHILENO MARIO GEISSE CARMÉNÈRE RESERVA



ENCORPADO

GUARDA ATÉ 5 ANOS

SERVIR DE 18° A 20°C



HARMONIZA COM...

Ideal para acompanhar assados, churrasco, massas com molhos picantes e queijos curados.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto de grande intensidade de cor, nariz marcante lembrando a frutos negros, especiarias e ligeiro tostado. Na boca, é estruturado, com taninos presentes, mas finos, equilibrado e longo.

RECEITAS

Panaché de cordeiro com favas e mini legumes com ervas, lasanha à bolonhesa e costela no bafo.



UVA
Carménère



REGIÃO
Valle do Colchagua



VINÍCOLA
Família Geisse



OCASIÃO DE CONSUMO
Prato Principal



TINTO CHILENO MARIO GEISSE BLEND RESERVA



ENCORPADO

GUARDA ATÉ 5 ANOS

SERVIR DE 18° A 20°C



HARMONIZA COM...

Acompanha bem carnes de caça, carnes bem marmorizadas, massas com molhos condimentados, pizza pepperoni e queijos picantes.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto de tonalidade vermelho púrpura, nariz intenso e persistente com aromas de frutas do bosque, madeira equilibrada, leve toque de tostado, baunilha e especiarias. Na boca, tem bom equilíbrio, estrutura, taninos macios e final de boca longo.

RECEITAS

Churrasco, panaché de cordeiro e costela no bafo.



UVA
Cabernet Sauvignon /
Carménère



REGIÃO
Valle do Colchagua



VINÍCOLA
Família Geisse



OCASIÃO DE CONSUMO
Prato Principal






PROSECCO
Denominazione di Origine Controllata
TREVISO
Extra Dry
LA PERLA

Espumante branco italiano
Prosecco La Perla Prata

PROSECCO

DICAS DE PRIMAVERA PARA DEGUSTAR A BEBIDA

O Prosecco é um espumante branco Italiano, oriundo do nordeste da Itália. É nas cidades do Vêneto e Friuli, localizadas ao nordeste da Itália, que o Prosecco encontra as condições climáticas ideais para ser produzido. É produzido a partir da uva Glera, que amadurece por volta do início de setembro, ou seja, ao final da colheita.

As colinas do Prosecco são o 55º local italiano reconhecido pela Unesco, um lugar responsável pela maior parte da produção de Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene D.O.C.G.

Conegliano e Valdobbiadene recebeu, em 2009, o certificado de D.O.C.G. ("Denominazione di Origine Controllata e Garantita") por produzir os melhores Proseccos.

Em Conegliano, utiliza-se técnicas datadas de 1876 no que diz respeito à produção de vinho espumante fundadas pela primeira faculdade da região, que ainda está em atividade. Ademais, Conegliano possui viticultura heroica e magistralmente moldou os terrenos de suas encostas para torná-los adequados às plantações de suas videiras.

Em uma região ensolarada, próxima à costa Amalfitana, muitas inspirações surgem em torno do Prosecco, e algumas delas são drinks refrescantes e envolventes que proporcionam novas experiências em termos de apreciação da bebida. Destes, o mais famoso é o Aperol Spritz, que possui uma receita super prática para você testar em casa:

- **100mL de Aperol**
- **150mL de espumante Prosecco**
- **50mL de soda ou água com gás**
- **Gelo a gosto**

Adicione todos os ingredientes a uma taça estilo Bordeaux!

Quer dar um toque de brasilidade? Adicione 2 fatias de laranja Bahia, fruta que dá todo um toque especial ao drink!



ESPUMANTE BRANCO ITALIANO PROSECCO LA PERLA PRATA



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 6° A 8°C



HARMONIZA COM...

Muito bom como aperitivo, com canapés, peixes leves, saladas, comida japonesa e queijos frescos.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Espumante leve, fresco e muito fácil de beber.

RECEITAS

Poke Bowl, canapé de salmão defumado com mozzarella fresca, tilápia empanada com creme de baroa e arroz selvagem.



UVA
Glera



REGIÃO
Veneto



VINÍCOLA
Cantina Produttori di
Valdobbiadene



OCASIÃO DE CONSUMO
Entrada



ESPUMANTE BRANCO ITALIANO CUVÉE GOLD EDITION EXTRA DRY



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 6° A 8°C



HARMONIZA COM...

Muito bom como aperitivo, com canapés, peixes leves, saladas, comida japonesa e queijos frescos.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Espumante leve, fresco e muito fácil de beber.

RECEITAS

Croquetes de lentilha, canapé de salmão defumado com mozzarella fresca e Bruschetta di Capri.



UVA
Chardonnay



REGIÃO
Emilia Romagna



VINÍCOLA
Pietro Gazzola



OCASIÃO DE CONSUMO
Entrada



ESPUMANTE BRANCO BRUT BRASILEIRO AMITIÉ CUVÉE



CORPO MÉDIO



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 6° A 8°C



HARMONIZA COM...

Acompanha muito bem peixes mais gordurosos, comida indiana, chinesa e tailandesa.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Espumante com ótimas borbulhas finas e excelente perlage. Na boca, tem intensidade e persistência média, com fundo de boca muito agradável e leve tostado.

RECEITAS

Arroz de bobó de camarão com vinagrete picante, tacacá e salmão "mi-cuit" vinagrete de maracujá.



UVA

Chardonnay / Pinot Noir



REGIÃO

Serra Gaúcha



VINÍCOLA

Amitié



PREMIAÇÃO

Prata no Decanter World Wine Awards



OCASIÃO DE CONSUMO

Entrada



ESPUMANTE ROSÉ BRUT BRASILEIRO AMITIÉ CUVÉE



CORPO MÉDIO



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 6° A 8°C



HARMONIZA COM...

Ideal para acompanhar feijoada, moqueca de frutos do mar, churrasco e aves.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Cor rosé cereja, nariz intenso e persistente, apresentando aromas de frutas vermelhas, toque floral e tostado. Na boca, tem ótima qualidade do gás carbônico, boa acidez e fundo de boca fresco e longo.

RECEITAS

Churrasco, textura de pirarucu e a flora brasileira, salmão grelhado com gergelim e mix de cogumelos.



UVA

Chardonnay / Pinot Noir



REGIÃO

Serra Gaúcha



VINÍCOLA

Amitié



OCASIÃO DE CONSUMO

Entrada / Prato Principal



ESPUMANTE ROSÉ BRUT BRASILEIRO AMITIÉ



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 6° A 8°C



HARMONIZA COM...

Ideal para happy hour na beira da piscina, com coquetel, peixes, saladas e frutos do mar.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Tonalidade rosé brilhante, aromas de frutas vermelhas como morango, cereja e acerola, com toque sutil de flores brancas. Na boca, tem boa cremosidade e persistência gustativa.

RECEITAS

Canapé de salmão defumado com mozzarella, berinjelas fritas à moda turca e macarrão borboleta com pimentão e mozzarella de búfala bolinha orgânica.



UVA
Chardonnay /
Malvasia / Merlot



REGIÃO
Serra Gaúcha



VINÍCOLA
Amitié



PREMIAÇÃO
Medalha de
recomendação - Wines
of Brazil Awards 2019



OCASIÃO DE CONSUMO
Entrada



ESPUMANTE BRANCO BRUT BRASILEIRO AMITIÉ



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 6° A 8°C



HARMONIZA COM...

Bom como aperitivo, com canapés, peixes leves, saladas, comida japonesa e pratos condimentados.

COMENTÁRIO DO EXPERT

Cor palha com reflexos verdes, borbulhas finas e perlage intensos. No nariz é fino, com intensidade e persistência média. Na boca, é fresco, elegante e com fundo de boca muito agradável.

RECEITAS

Feijoada de frutos do mar e couscous de peixe.



UVA
Chardonnay / Malvasia



REGIÃO
Serra Gaúcha



VINÍCOLA
Amitié



OCASIÃO DE CONSUMO
Entrada



DICAS PARA CONSERVAR O SEU VINHO EM CASA

Após realizar suas compras de vinhos, fica a dúvida da melhor forma para armazenar os vinhos em casa sem prejudicar a evolução dessa refinada bebida. Então seguem algumas dicas que lhe deixarão mais tranquilo e os vinhos armazenados de forma adequada:

1 Sempre guardar seus vinhos na **posição horizontal**, o que inibe a entrada de oxigênio e assim mantem a rolha sempre hidratada, evitando oxidação e alterações indesejadas na cor e no sabor do vinho;

2 Manter seus vinhos longe de exposição de luminosidade: **escolha um local com pouca ou nenhuma entrada de luz, fresco** (cuidado com a temperaturas elevadas que podem trazer o indesejado “cozimento” do vinho) e com pouca umidade. Com esse cuidado, você evita a oxigenação do vinho e o ressecamento das rolhas;

3 Atenção sempre ao **tempo de guarda** dos seus vinhos. A frase “quanto mais velho o vinho, melhor” não vale para todos os vinhos. Vinhos específicos possuem capacidade de guarda longa, então não espere ocasiões especiais. Todo dia é dia de degustar um bom vinho!

Vinhos possuem diferentes tempos de conservação, fique atento.

E DEPOIS QUE ABRO MEU VINHO, EM QUANTO TEMPO DEVO CONSUMI-LO?

O ideal sempre é aproveitar cada gole, mas sempre temos alternativas para preservar o armazenamento por alguns dias após abertura, tentando alterar o mínimo das características dos seus vinhos.

Após a abertura, o vinho entra em imediato contato com o oxigênio, o que promove alterações no aroma e nos taninos que são até desejáveis em alguns casos, tornando o vinho macio e proporcionando, deste modo, uma experiência gustativa mais ampla. Mas para cada corpo (estrutura de um vinho), existe uma variável no tempo dessa conservação:

VINHO ESPUMANTE
1 - 3 DIAS

VINHOS BRANCOS
3 DIAS

VINHOS ROSÉ
3 - 5 DIAS

VINHOS TINTOS
3 - 5 DIAS



DICAS BÁSICAS DE CONSERVAÇÃO



Coloque a rolha de volta na garrafa. Esse ato interrompe a entrada do oxigênio, mas não inibe o que já está na garrafa, então existem bombas a vácuo que auxiliam nesse processo da preservação.

Guarde o vinho na sua adega em uma temperatura de 10 a 13°C. Caso não possua uma, reserve em um refrigerador.



Exemplo: bomba a vácuo e tampas para vedação de garrafas (marca: Vacu Vin).

gastronomia carioca

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



gastronomiacarioca.zonasul.com.br

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.

