



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



# VINHOS DE *primavera*

Zona Sul  Cariocas de Coração



Zona Sul   
**60**  
ANOS



*Deixe o seu paladar florescer na primavera.*



A estação mais perfumada do ano chegou trazendo a 2ª edição do catálogo especial de vinhos do Zona Sul. Aqui você vai encontrar uma seleção variada, dicas de harmonização pelo Expert em queijos e frios, André Guedes, e os comentários certos do Expert em vinhos, Dionísio Chaves.

Descubra seus rótulos favoritos e compartilhe seu momento especial usando #primaverazonasul. Para saber mais dicas sobre vinhos, acesse o site [zonasul.com.br/primavera](http://zonasul.com.br/primavera)

Expert em Queijos e Frios,  
*André Guedes*



Expert em Vinhos,  
*Dionísio Chaves*



Acesse no celular: dicas sobre vinhos.

# Curiosidades do mundo dos vinhos



## VINHOS DE COLHEITA TARDIA OU LATE HARVEST

São vinhos geralmente doces, de sobremesa, produzidos a partir de uvas que ficam nas videiras por semanas após a data ideal da colheita. Este processo resulta na desidratação da uva, ocasionando maior concentração de açúcar. Encontramos em inglês a nomenclatura "late harvest" ou também "cosecha tardia" em espanhol.

O estilo de vinho mais famoso em todo mundo é o Sauternes – sua origem é francesa e tem como especial na sua elaboração o ataque da Botrytis Cinérea, fungo microscópico que causa a desidratação da uva, concentrando os açúcares.



## AS UVAS TINTAS PRODUZEM ÓTIMOS VINHOS BRANCOS E ROSÉ

A casca das uvas são responsáveis pela coloração dos vinhos. Se durante a fermentação a mesma não entrar em contato com o líquido, é possível obtermos vinhos brancos e rosé. Exemplo clássico desta prática é o Champagne, que possui duas uvas tintas em sua elaboração de brut branco: Pinot Meunier e Pinot Noir.

Vale lembrar que as uvas Gamay e Pinot Noir são as tintas mais leves e fazem ótimos vinhos para serem consumidos durante a primavera, pois são servidos mais frescos em torno de 14°C.



## VOCÊ SABE QUAL A TAÇA IDEAL PARA DEGUSTAR SEU VINHO FAVORITO?



### Padrão

Tintos de médio corpo a encorpados com taninos elevados.



### Padrão Borgonha

Tintos leves, brancos encorpados e vinhos rosé.



### Tinto

Tintos picantes, espumantes safrados e rosé.



### Espumante

Espumantes.



### Branco

Brancos, rosé e espumantes.



### Sobremesa

Fortificados e demais vinhos doces.



# Espumantes



## ROSÉ PUNTO ROSA



### HARMONIZA COM...

Frango, peixe, saladas, entrada, sobremesa.

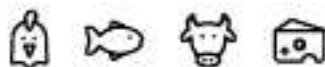
### COMENTÁRIO DO EXPERT

Espumante rosé leve, fresco e fácil de beber.



-  **UVA**  
Uvas Viníferas Europeias
-  **REGIÃO**  
Veneto
-  **MARCA / VINÍCOLA**  
Punto Rosa / Cantina  
Produttori di Valdobbiadene
-  **OCAÇÃO DE CONSUMO**  
Aperitivo / Entrada / Prato  
Principal / Sobremesa
-  **RECEITAS NO SITE**  
[bit.ly/risotofrutosmar](http://bit.ly/risotofrutosmar)  
[bit.ly/filesardinha](http://bit.ly/filesardinha)  
[bit.ly/filedelinguado](http://bit.ly/filedelinguado)

## CAVA ROSÉ FREIXENET CORDON ROSADO



### HARMONIZA COM...

Ideal para acompanhar frutos do mar em geral, carnes brancas e vermelhas, carnes de caça e queijos mais picantes.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Rosé cereja, com borbulhas finas, perlage intensos e persistentes, e com aromas de frutas vermelhas e ligeiro tostado. Na boca, tem médio corpo, elegância no gás carbônico e fundo de boca agradável.

### CURIOSIDADE

Família especializada na produção de espumantes de qualidade há mais de 150 anos.



-  **UVA**  
Trepas e Gamacha
-  **REGIÃO**  
Catalunha
-  **MARCA / VINÍCOLA**  
Cordon Rosado / Freixenet
-  **OCAÇÃO DE CONSUMO**  
Coquetel / Entrada / Prato  
Principal
-  **RECEITAS NO SITE**  
[bit.ly/padthaicamarao](http://bit.ly/padthaicamarao)  
[bit.ly/moquecatilapia](http://bit.ly/moquecatilapia)  
[bit.ly/tartarestreak](http://bit.ly/tartarestreak)



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



## BRANCO PROSECCO EXTRA DRY



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



### HARMONIZA COM...

Peixes brancos, frango, saladas, sobremesas à base de frutas e canapés.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Espumante leve, fresco, com aromas de maçã verde e limão siciliano. Fácil de beber.



UVA  
Glera



REGIÃO  
Veneto



MARCA / VINÍCOLA  
Prosecco Extra Dry Etiqueta  
Prata / Caldirola



OCASIÃO DE CONSUMO  
Aperitivo / Entrada / Prato  
Principal / Sobremesa



RECEITAS NO SITE  
[bit.ly/crepechezmichouz](https://bit.ly/crepechezmichouz)  
[bit.ly/saladadelulas](https://bit.ly/saladadelulas)  
[bit.ly/canapedesalmaa](https://bit.ly/canapedesalmaa)

## Salada de folhas com crepe

### INGREDIENTES

#### Crepe

1 Crepe Chez Michou de Queijo e Cebola

#### Creme

1 Unidade de rúcula

Azeite a gosto

1 Dente de alho

Queijo parmesão ralado a gosto

Sal a gosto

### PREPARO DA SALADA

Corte o Mozzarelline em pedaços, pique os tomates secos e adicione ao mix de folhas. Reserve.

### PREPARO DO CREME

Pique a rúcula em pedaços menores, pique um dente de alho e as nozes em pedaços menores. Adicione tudo ao liquidificador e acrescente queijo parmesão ralado, azeite e sal. Bata tudo até formar um creme. Bom apetite!

Receita do Expert em Azeites  
e Temperos, Marcelo Scofano.



Acesse a receita no seu celular.



## FRANÇA E SUÍÇA HARMONIZAM À MESA

O rótulo Bourgogne Jean Bouchard é um monovarietal da uva Chardonnay. Suas notas cítricas e frutadas combinadas à textura e sabor marcante do queijo suíço Tête de Moine tornam o seu paladar uma verdadeira festa. Aproveite.

Saiba mais sobre esta harmonização no celular.







# Vinhos brancos



## JEAN BOUCHARD POUILLY FUISSÉ



CORPO MÉDIO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



### HARMONIZA COM...

Ideal para acompanhar peixes e frutos do mar e queijos de cremosidade média.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Branco excelente, com aromas de frutas cítricas e bastante mineral. Na boca, tem ótimo frescor, equilíbrio e muita elegância.



UVA  
Chardonnay



REGIÃO  
Bourgogne



MARCA / VINÍCOLA  
Pouilly Fuisse /  
Jean Bouchard



OCASIÃO DE CONSUMO  
Entrada / Prato Principal



RECEITAS NO SITE  
[bit.ly/salmaocarpaccio](http://bit.ly/salmaocarpaccio)  
[bit.ly/linguadobrocolis](http://bit.ly/linguadobrocolis)  
[bit.ly/camaraostra](http://bit.ly/camaraostra)

## BOURGOGNE JEAN BOUCHARD



CORPO MÉDIO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



### HARMONIZA COM...

Peixes, frutos do mar, carne de porco e queijos tipo Brie e Camembert.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Branco fresco, com aromas de frutas frescas, mineral e ligeiro toque floral. Na boca, tem bom equilíbrio, elegante e fundo de boca harmonioso.



UVA  
Chardonnay



REGIÃO  
Bourgogne



MARCA / VINÍCOLA  
Bourgogne / Jean  
Bouchard



OCASIÃO DE CONSUMO  
Entrada / Prato Principal



RECEITAS NO SITE  
[bit.ly/carbonaralegitima](http://bit.ly/carbonaralegitima)  
[bit.ly/churrascofrutosmar](http://bit.ly/churrascofrutosmar)  
[bit.ly/marroquinoouscous](http://bit.ly/marroquinoouscous)



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



## PETIT CHABLIS JEAN BOUCHARD



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



### HARMONIZA COM...

Peixes, frutos do mar, ostras, sushi, sashimi e queijos leves.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Branco leve, fresco com notas de frutas cítricas e bem mineral.



UVA  
Chardonnay



REGIÃO  
Bourgogne



MARCA / VINÍCOLA  
Petit Chablis /  
Jean Bouchard



OCASIÃO DE CONSUMO  
Entrada / Prato Principal



RECEITAS NO SITE  
[bit.ly/poke\\_bowl](https://bit.ly/poke_bowl)  
[bit.ly/paupiettelinguado](https://bit.ly/paupiettelinguado)  
[bit.ly/ceviche\\_nikkei](https://bit.ly/ceviche_nikkei)

## FINCA DON OTAVIANO GRAN CHARDONNAY



CORPO MÉDIO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



### HARMONIZA COM...

Queijos de médio corpo, entrada, salada, peixes, frango, porco e pizza.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Branco de médio corpo, aromas de frutas maduras tipo maçã e pêssego. Na boca é intenso, persistente, equilibrado e com fundo de boca untuoso.

### CURIOSIDADE

Vinícola argentina de grande sucesso no momento e propriedade de quatro brasileiros.



UVA  
Chardonnay



REGIÃO  
Mendoza



MARCA / VINÍCOLA  
Finca Don Otaviano



OCASIÃO DE CONSUMO  
Entrada / Prato Principal



RECEITAS NO SITE  
[bit.ly/fileatumoriental](https://bit.ly/fileatumoriental)  
[bit.ly/camarao\\_tailandes](https://bit.ly/camarao_tailandes)  
[bit.ly/filenamoradocuscuz](https://bit.ly/filenamoradocuscuz)

## ARGENTO PINOT GRIGIO



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



### HARMONIZA COM...

Peixes grelhados, saladas, carpaccios e queijo de cabra fresco.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Branco leve, fresco, com aromas de frutas cítricas, ligeiro floral e mineral.



UVA  
Pinot Grigio



REGIÃO  
Mendoza



MARCA / VINÍCOLA  
Argento / Bodegas Argento



OCASIÃO DE CONSUMO  
Entrada



RECEITAS NO SITE  
[bit.ly/melanciacomfeta](https://bit.ly/melanciacomfeta)  
[bit.ly/chapatiindiano](https://bit.ly/chapatiindiano)  
[bit.ly/salmaaocarpaccio](https://bit.ly/salmaaocarpaccio)

# Carpaccio de salmão 🐟

Receita do Expert em Peixes e Frutos do Mar, Carlos Ohata.



## INGREDIENTES

150 g de Filé de salmão fresco  
1 Fio de azeite extravirgem  
1 Pitada de flor de sal  
1 Unidade de limão siciliano  
Cebolinha fatiada a gosto

## MODO DE PREPARO

Cortar o filé de salmão em finas fatias espalhando em um prato redondo, em forma circular.

## FINALIZAÇÃO

Espremer o suco do limão siciliano por cima das fatias, em seguida acrescentar o azeite por cima das fatias polvilhando com flor de sal e cebolinha fatiada bem fina por cima.



Pouilly-Fuisse é um rótulo francês com notas florais e minerais. Harmoniza perfeitamente com frutos do mar e peixes. Nossa indicação é o Carpaccio de Salmão elaborado pelo Expert Ohata.

Acesse a receita no seu celular.





Pierre & Rémy  
Gauthier

La Borie  
CÔTES DE  
PROVENCE

une cuvée rosée de cépages variés

PRODUIT DE FRANCE

# Vinhos rosé



## CÔTES DE PROVENCE GAUTHIER



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



### HARMONIZA COM...

Perfeito para acompanhar peixes, frutos do mar, saladas, canapés e queijos mais frescos.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Rosé clássico com tonalidade rosé claro, aromas de frutas frescas, mineral e com um ótimo frescor e equilíbrio na boca. Vinho fácil de beber.



UVA  
Grenache / Syrah



REGIÃO  
Côtes de Provence



MARCA / VINÍCOLA  
La Borie /  
Pierre & Remy Gauthier



OCASIÃO DE CONSUMO  
Coquetel / Entrada /  
Prato Principal



RECEITAS NO SITE  
[bit.ly/poke\\_bowl](https://bit.ly/poke_bowl)  
[bit.ly/paupiettelinguado](https://bit.ly/paupiettelinguado)  
[bit.ly/saladadecuscuz](https://bit.ly/saladadecuscuz)

## PISCINE VINOVALIE



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



### HARMONIZA COM...

Ideal para acompanhar canapés, queijos frescos e frutas.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Vinho leve, suave com aromas florais e de frutas maduras e fácil de beber.



UVA  
60% Negrette / 30% Syrah /  
10% cabernet Sauvignon



REGIÃO  
Côtes de Provence



MARCA / VINÍCOLA  
Piscine / Vinovale



OCASIÃO DE CONSUMO  
Entrada



RECEITAS NO SITE  
[bit.ly/caketailandes](https://bit.ly/caketailandes)  
[bit.ly/muffinfrutas](https://bit.ly/muffinfrutas)  
[bit.ly/melanciaomfeta](https://bit.ly/melanciaomfeta)



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



## MIOLO SELEÇÃO CABERNET SAUVIGNON & TEMPRANILLO



### HARMONIZA COM...

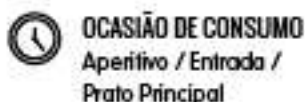
Saladas, peixes brancos, queijos de cabra fresco e peito de frango grelhado.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Rosé leve, com boa acidez, agradável e muito fácil de beber.

### PREMIAÇÃO

Eleito o melhor rosé no Wine Food Festival 2019.



## ARGENTO ROSÉ

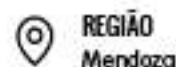
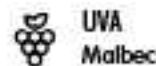


### HARMONIZA COM...

Peixes, frutos mar, canapés, comida japonesa e saladas.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Rosé, leve, fresco e muito agradável de beber.



## ROUND HILL WHITE ZINFANDEL

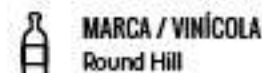
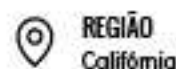


### HARMONIZA COM...

Queijos leves, frango, peixe, saladas, entradas e sobremesas.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Rosé suave e fácil de beber, muito bom para fazer sangria e ser consumido com gelo.



# Salada de grãos com especiarias

Receita do Expert em Azeites e Temperos, Marcelo Scofano.



## INGREDIENTES

2 Xícaras de chá de arroz sete grãos  
1 Vidro de Grão-de-bico em conserva  
30 mL de azeite extravirgem Barbera Famiglia (para refogar)  
Meia cebola picada  
150 g de passas  
3 Unidades de canela em pau  
1 Unidade de cardamomo  
1 Colher de sopa de Curry  
Meia xícara de chá de Castanha de caju  
30 mL de azeite extravirgem Bartolini Toscano (para finalizar)

## MODO DE PREPARO

**Arroz:** cozinhe o arroz sete grãos com água e um pouco de sal, até que fique ao dente e reserve.  
**Grão de bico:** escorra o grão de bico e lave-o bem até retirar toda a conserva e reserve.

Em uma panela, coloque o azeite de oliva, acrescente a cebola e refogue até que fique transparente. Junte as passas, a canela, as sementes de cardamomo e o curry e mexa bem. Adicione o arroz cozido e misture bem.

## FINALIZAÇÃO

Junte o grão-de-bico, acrescente as castanhas de caju, retire os paus de canela e finalize com azeite de oliva.



O californiano Round Hill em sua versão rosê traz bastante frescor e acidez equilibrada. É um rótulo ideal para saladas mais consistentes, como a de Grão de Bico e Especiarias elaborada pelo Expert Marcelo Scofano.

Acesse a receita no seu celular.





CHATEAU  
**CHARMAIL**

2007

HAUT-MÉDOC  
MÉDOC CONTRÔLÉ



# Tinto francês Chateau Charmail



## ORIGEM

Uma grata surpresa da região de Moulis, no centro de Médoc, entre as comunas de Margaux, Pauillac, Saint-Julien e Saint-Estèphe. Um vinho "impressionante" para Robert Parker, é elaborado com 52% de Cabernet Sauvignon, 41% de Merlot e 7% de Petit Verdot. Um vinho muito longo, de grande classe.

## VINHEDO

Uvas provenientes de vinhedos localizados na beira do Gironde no município de Saint-Seurin de Cadoumeao lado do Saint-Estèphe. Vinhas com média de 30 anos.

## MATURAÇÃO

Em barricas de carvalho francês.



Sugestão de harmonização  
com queijo Brie  
Imagem ilustrativa



ENCORPADO



GUARDA MAIS DE 5 ANOS



## HARMONIZA COM...

Ideal para acompanhar carnes de caça, assados, massas com molho vermelho, queijos tipo Brie, Reblouchon e Camembert.

## COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto complexo, elegante, com notas de frutas maduras, especiarias e baunilha. Na boca tem boa intensidade, persistência e final de boca longo e aveludado.



UVA

Cabernet Sauvignon /  
Merlot / Petit Verdot



REGIÃO

Bordeaux



MARCA / VINÍCOLA

Chateau Charmail



OCASIÃO DE CONSUMO

Prato Principal



RECEITAS NO SITE

[bit.ly/pernildecordeiro](http://bit.ly/pernildecordeiro)

[bit.ly/magretpoivrepaté](http://bit.ly/magretpoivrepaté)

[bit.ly/obifeperfeito](http://bit.ly/obifeperfeito)



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





*Bosco del Grillo*  
  
GOVERNO  
ALL'USO TOSCANO

GEOGRAFICO

ROSSO ITALIA  
  
PAVONERO  
GEOGRAFICO

# Vinhos tintos



## BOSCO DEL GRILLO GOVERNO ALL'USO TOSCANO GEOGRÁFICO

   CORPO MÉDIO  GUARDA ATÉ 3 ANOS



### HARMONIZA COM...

Excelente para acompanhar massas, pizzas, carne de porco, carnes assadas e churrasco.

### COMENTÁRIO DO EXPERT


Tinto de médio corpo, equilibrado, com taninos macios e notas de frutas do bosque.

### CURIOSIDADE

Vinho elaborado pelo método de vinificação chamado "Governo" que consiste em uma lenta refermentação com adição do mosto de uvas secas (concentrado em açúcar).


No corte predomina a uva Sangiovese complementada com pequena porcentagem de Merlot e Cabernet Franc.



 UVA  
Sangiovese / Merlot /  
Cabernet Franc

 REGIÃO  
Toscana

 MARCA / VINÍCOLA  
Governo / Geografico

 OCASIÃO DE CONSUMO  
Prato Principal

 RECEITAS NO SITE  
[bit.ly/ochurrascoperfeito](http://bit.ly/ochurrascoperfeito)  
[bit.ly/rosbifeshitake](http://bit.ly/rosbifeshitake)  
[bit.ly/pernildecordeiro](http://bit.ly/pernildecordeiro)

O processo de vinificação segue simplificada, os seguintes passos:

Fermentação em inox: primeira durante dez dias controlados a 25-29°C. E a segunda durante quinze dias controlados a 18-22°C. A fermentação malolática foi realizada em barricas e o vinho possui dez meses de maturação em barricas de carvalho francês de segundo uso.

## PAVO NERO ROSSO D'ITALIA

   CORPO MÉDIO  GUARDA ATÉ 3 ANOS




### HARMONIZA COM...

Ideal para acompanhar carnes de caça, carnes assadas, picanha maturada, massas com molhos picantes e queijos de meia cura.


### COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto de médio corpo, com aromas de frutas maduras e notas minerais e tostadas. Bom equilíbrio e fundo de boca longo.



 UVA  
Nero D'Avola

 REGIÃO  
Sicília

 MARCA / VINÍCOLA  
Pavo Nero / Geografico

 OCASIÃO DE CONSUMO  
Prato Principal

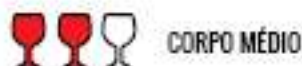
 RECEITAS NO SITE  
[bit.ly/bifemuçarelabufala](http://bit.ly/bifemuçarelabufala)  
[bit.ly/magretpoiirepato](http://bit.ly/magretpoiirepato)  
[bit.ly/ochurrascoperfeito](http://bit.ly/ochurrascoperfeito)



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



## COUSINO MACUL DON LUIS CARMÉNÈRE

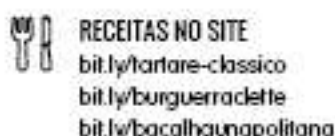
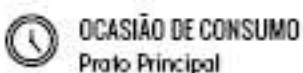
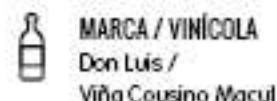
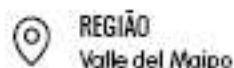


### HARMONIZA COM...

Carnes vermelhas com menos gordura, queijos de média intensidade, frango assado e churrasco misto.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto de médio corpo, taninos equilibrados e com fundo de boca macio e um toque vegetal no retrogosto.



## COUSINO MACUL CABERNET SAUVIGNON DON LUIS



### HARMONIZA COM...

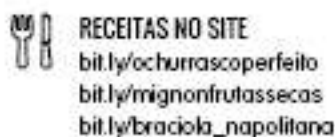
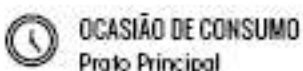
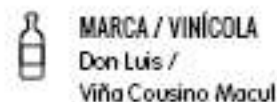
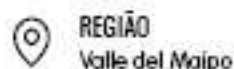
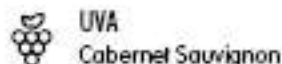
Carnes vermelhas mais gordurosas, massas com molhos vermelhos e intensos, hambúrguer de picanha, carnes assadas e queijos semi duros.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto encorpado, Cabernet sauvignon chileno bem característico. Boa fruta, intenso, persistente, com taninos finos e bom equilíbrio.

### CURIOSIDADE

Vinícola que há mais de 150 anos está nas mãos da mesma família.



Sugestão de harmonização com massas de molho vermelho. Imagem ilustrativa.

## ADOBE PINOT NOIR RESERVA



### HARMONIZA COM...

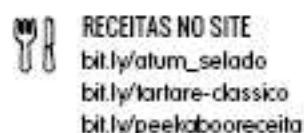
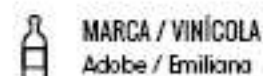
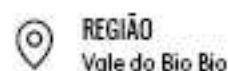
Carne de aves, queijos leves, atum e frango assado.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

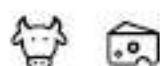
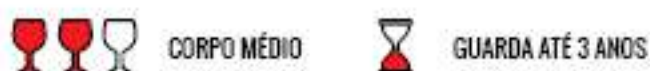
Pinot Noir com boa fruta, equilíbrio e elegância.

### CURIOSIDADE

Vinho de produção orgânica. Após a colheita e seleção das uvas, elas são fermentadas em tanques de aço inoxidável, com controle de temperatura. Após este processo o vinho estagia durante 6 meses em barricas de carvalho francês, a fim de garantir maior estrutura ao vinho.



## ARGENTO BONARDA

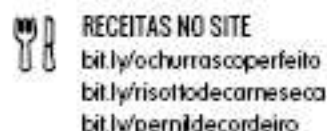
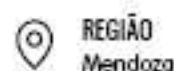
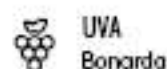


### HARMONIZA COM...

Churrasco, carnes assadas, queijos picantes e carnes de caça.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto de cor vermelho púrpura, aromas de frutas maduras, hortelã e especiarias. Na boca, possui ótima estrutura com taninos macios e bom equilíbrio.



## ARGENTO RESERVA CABERNET FRANC

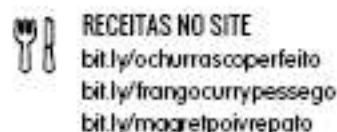
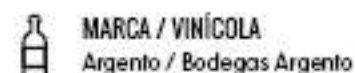
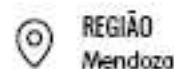


### HARMONIZA COM...

Churrasco, assados e queijos de média intensidade.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto com boa fruta e notas de especiarias, taninos finos, equilibrado e fundo de boca aveludado.



## QUINTA DO CASAL BRANCO TOURIGA NACIONAL



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 5 ANOS



### HARMONIZA COM...

Acompanha muito bem bacalhau, guisados, carnes de caça e queijos de meia cura.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto vermelho ruby intenso, nariz de frutas silvestres, especiarias e ligeiro balsâmico, chocolate e hortelã. Na boca, é encorpado com taninos presentes, fundo de boca longo e muito elegante.



UVA  
Touriga Nacional



REGIÃO  
Ribatejo



MARCA / VINÍCOLA  
Quinta do Casal Branco



OCASIÃO DE CONSUMO  
Prato Principal



RECEITAS NO SITE  
[bit.ly/bacalhauconfitvictoria](https://bit.ly/bacalhauconfitvictoria)  
[bit.ly/risottodecarnesecca](https://bit.ly/risottodecarnesecca)  
[bit.ly/ochurrascopefeito](https://bit.ly/ochurrascopefeito)

## PORTAL D'OURO



CORPO MÉDIO



CONSUMO IMEDIATO



### HARMONIZA COM...

Carnes leves como frango, porco, atum, pizzas e queijos com leite de vaca com pouca maturação.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto de médio corpo, com aromas elegantes de frutas frescas, com bom equilíbrio, elegante e fundo de boca muito agradável.

### CURIOSIDADE

Quinta do Portal tem sido nos últimos anos uma das quintas com melhores pontuações.



UVA  
Touriga Franca / Tinta Roriz  
/ Touriga Nacional



REGIÃO  
Douro



MARCA / VINÍCOLA  
Portal Douro /  
Quinta do Portal



OCASIÃO DE CONSUMO  
Entrada / Prato Principal



RECEITAS NO SITE  
[bit.ly/tartinecomatum](https://bit.ly/tartinecomatum)  
[bit.ly/ochurrascopefeito](https://bit.ly/ochurrascopefeito)  
[bit.ly/dadinhospemil](https://bit.ly/dadinhospemil)

## BOURGOGNE JEAN BOUCHARD



CORPO MÉDIO



GUARDA ATÉ 5 ANOS



### HARMONIZA COM...

Acompanha muito bem carnes vermelhas com pouca gordura, aves, queijos leves e carne de porco.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Tinto elegante, com boa fruta, equilíbrio e fundo de boca muito harmonioso.



UVA  
Pinot Noir



REGIÃO  
Bourgogne



MARCA / VINÍCOLA  
Bourgogne / Jean Bouchard



OCASIÃO DE CONSUMO  
Entrada / Prato Principal



RECEITAS NO SITE  
[bit.ly/magretpoivrepatato](https://bit.ly/magretpoivrepatato)  
[bit.ly/bifemuçarelabufala](https://bit.ly/bifemuçarelabufala)  
[bit.ly/rosbifeshitake](https://bit.ly/rosbifeshitake)

# Dadinhos de pernil

Receita do Expert em Carnes, Marcelo Malta.



## INGREDIENTES

400 g de pernil suíno  
2 Unidades de limão siciliano  
8 g de sal  
4 g de pimenta do reino  
200 g de farinha de trigo  
2 ovos

200 g de panko  
260 g de cebola roxa  
8 g de pimenta dedo de moça  
1 Unidade de limão  
15 g de sal  
1 Maço de coentro

## MODO DE PREPARO

**Dadinhos de pernil:** corte o pernil em dados de 1 cm<sup>3</sup>. Tempere com caldo de limão, pimenta do reino e sal. Passe os cubos na farinha de trigo, o ovo batido e na farinha panko temperada com casca de limão ralado. Frite em óleo quente a 180°C. Escorra.

**Picles de cebola roxa:** fatie finamente a cebola roxa, misture com sal e macere por 10 minutos. Lave o excesso de sal e escorra. Adicione e misture à cebola a dedo de moça e o coentro picados, o caldo de meio limão e 2 colheres de sopa de óleo. Mantenha na geladeira por 3 horas antes de servir.

## FINALIZAÇÃO

Sirva os dadinhos sobre uma tábua junto com os picles e gomos de limão siciliano. Rale sobre os dadinhos a casca do limão siciliano.



O Portal D'ouro é um vinho de uma região portuguesa conhecida por produzir vinhos intensos que evidenciam a personalidade do terroir do Douro.

Nossa indicação de harmonização é um prato com potência semelhante: dadinhos de pernil. Os taninos do vinho irão balancear a untuosidade do petisco, tornando a experiência ainda mais saborosa.

Acesse a receita no seu celular.



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 primavera, 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 florida 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](http://zonasul.com.br).