



zonasul.com.br



superzonasul



sigazonasul



SuperZonaSulVideos

# VINHOS DE outono



Zona Sul 

# BEM-VINDO, outono



Chegou o outono, a estação que marca o início de um novo ciclo. As folhagens das árvores que dão espaço a novas cores, o cenário que combina com os tons quentes do pôr do sol e um clima ameno que convida ao aconchego do lar, saboreando a boa gastronomia.

Para este catálogo de vinhos de outono, nosso Expert em vinhos, Dionísio Chaves, junto com André Guedes, Expert em queijos, selecionou uma série de rótulos imperdíveis e variados para você aprender a harmonizar com receitas deliciosas e queijos, ingredientes que ficam ainda mais gostosos quando aquecidos com o abraço gostoso que o outono proporciona.

Aproveite cada experiência e compartilhe momentos especiais que vão muito além de uma receita. Afinal, todos nós estamos conectados pelo amor à gastronomia. Aproveite o outono do melhor jeito carioca de coração.

*Dicas de ouro  
para aprender  
sobre vinhos*



COMPRE OS INGREDIENTES MOSTRADOS NA FOTO



Vinto tinto chileno Señá

## TINTO CHILENO SEÑA

**ENCORPADO****GUARDA ATÉ 5 ANOS****SERVIR DE 18° A 20°C**

### HARMONIZA COM...

Carnes de caça, carnes mais marmorizadas.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

De cor rubi intenso, nariz com notas de frutas maduras, mentol, eucalipto, couro, tabaco e alcaçuz. Na boca, é encorpado, complexo, com taninos presentes, acidez equilibrada e final de boca bastante persistente.

### QUEIJOS INDICADOS

Brie, Camembert, Reblochon, Taleggio, Gruyère, queijos picantes e artesanais meia cura e calambau.



### UVA

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Carménère, Petit Verdot



### REGIÃO

Valle de Aconcagua



### VINÍCOLA

Viña Seña



### OCASIÃO DE CONSUMO

Prato principal



### PREMIAÇÃO

91 pts Wine Spectator, 96 pts Robert Parker, 99 pts James Suckling, 97 pts Descorchados



# DICA: HARMONIZE COM QUEIJOS ARTESANAIS

Você sabia que o vinho chileno Seña combina muito bem com os queijos do tipo meia cura e calambau, típicos de Minas Gerais?

Os queijos Meia Cura possuem pelo menos 15 dias de maturação ou cura. Nesse intervalo, a família dos queijos meia cura consegue intensificar sabor e aroma, mas sem perder o sabor da fermentação láctica inicial.

Já o Calambau é um queijo que remonta uma história dos tropeiros de Minas do século XIX que acidentalmente tiveram cachaça misturada

ao queijo no transporte dentro das bolsas de couro fixadas aos arreios. Além da cura na cachaça é acrescido urucum, corante natural que dá um toque especial no visual do produto.

Em linhas gerais, os queijos artesanais de Minas foram os primeiros a conseguir a IG (Indicação Geográfica) de origem, passo muito importante para dar início a um processo mais completo de proteção dos queijos. Assim, passam a ter efetivamente sua tradição e receitas preservadas. Saiba mais no blog.



# Seña



## O CHILENO PREMIADO

É impossível falar de vinhos sem citar o Chile. O país, a cada ano, ganha destaque nesse setor, produzindo bebidas dos mais diversos rótulos e sabores, conquistando consumidores de todos os cantos do planeta. E na linha de vinhos premium, o Chile mostra também sua força e recebe cada vez mais reconhecimento. Prova disso é o sucesso do vinho Seña: a safra 2015 recebeu incríveis 100 pontos do crítico James Suckling, considerado pela revista Forbes um dos mais respeitados e influentes pontuadores do mundo. Além desse, o vinho já recebeu outros reconhecimentos internacionais, o que confere ao Seña um lugar especial entre os vinhos mais perfeitos do mundo.

Além de todo o reconhecimento internacional pelas suas propriedades sensoriais, o Seña também trabalha com perfeccionismo na sua forma de produção.

O Seña é produzido de forma biodinâmica, ou seja, sem usar nenhum produto químico sintético. Os vinhedos não são manipulados de qualquer maneira. Os produtores, em primeiro lugar, olham para a vinha como um ecossistema completo, tratando o meio ambiente com um profundo respeito.

Conheça mais sobre o Seña no blog [Gastronomia Carioca](#).

*Saiba mais  
sobre o Seña,  
considerado um  
dos melhores  
vinhos do mundo*



## BRANCO CHILENO ESPACIO SAUVIGNON BLANC



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 10° A 12°C



### HARMONIZA COM...

Canapés, peixes leves e queijos frescos.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Cor palha claro com reflexos verdes, nariz com notas de frutas tropicais e notas vegetais. Na boca, é leve e fácil de beber.

### QUEIJOS INDICADOS

Queijo Minas, Burrata e Cabra fresco.



UVA  
Sauvignon Blanc



REGIÃO  
Valle Central



VINÍCOLA  
BVDA



OCASIÃO DE CONSUMO  
Entrada



## ROSÉ CHILENO ESPACIO SYRAH



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 10° A 12°C



### HARMONIZA COM...

Carpaccios, saladas, pizzas, frutos do mar.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Tonalidade salmão claro, aromas de frutas vermelhas, com final de boca fresco e agradável.

### QUEIJOS INDICADOS

Queijo Minas, Burrata e Cabra fresco.



UVA  
Syrah



REGIÃO  
Valle central



VINÍCOLA  
BVDA



OCASIÃO DE CONSUMO  
Entrada



## TINTO CHILENO ESPACIO MERLOT



CORPO MÉDIO CONSUMO IMEDIATO SERVIR DE 16° A 18°C



### HARMONIZA COM...

Acompanha bem fraldinha, maminha, massas com molhos vermelhos, aves, pizzas.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

De cor vermelha rubi intenso, nariz com notas de frutos maduros e toque vegetal. Na boca, é macio e fácil de beber.

### QUEIJOS INDICADOS

Queijos tipo Brie, Reblochon e Gruyère.



UVA  
Merlot



REGIÃO  
Valle Central



VINÍCOLA  
BVDA



OCASIÃO DE CONSUMO  
Prato principal



## TINTO CHILENO ESPACIO CARMÉNÈRE



ENCORPADO GUARDA ATÉ 3 ANOS SERVIR DE 18° A 20°C



### HARMONIZA COM...

Carnes de caça, cordeiro, carnes marmorizadas, costela no bafo e massas com molhos condimentados.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Cor vermelho púrpura, nariz intenso e persistente, lembrando a frutas maduras, vegetal e eucalipto. Na boca, tem boa estrutura, intenso, fundo de boca longo e com taninos elegantes.

### QUEIJOS INDICADOS

Tipo Brie, Reblochon e Camembert.



UVA  
Carménère



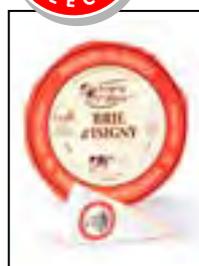
REGIÃO  
Valle central



VINÍCOLA  
BVDA



OCASIÃO DE CONSUMO  
Prato principal



COMPRE OS INGREDIENTES MOSTRADOS NA FOTO



Vinhos Casa Silva

## TINTO CHILENO S38 SINGLE BLOCK CABERNET SAUVIGNON



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 5 ANOS



SERVIR DE 18° A 20°C



### HARMONIZA COM...

Carnes de caça, cordeiro, carnes marmorizadas, costela no bafo e massas com molhos condimentados.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Tonalidade vermelho rubi com reflexos violáceos. Aromas de amoras, groselhas maduras, figos, alçaçuz, cedro, tabaco, pimenta preta, eucalipto, chocolate amargo, noz-moscada e cardamomo. Na boca, apresenta boa acidez, taninos poderosos, maduros e bem integrados, com sabores de fruta preta madura, especiarias doces e mentolados. Final sedoso e com grande persistência.

### QUEIJOS INDICADOS

Brie, Camembert, Grana Padano, Reblochon, Canastra.



UVA

Cabernet Sauvignon



REGIÃO

Valle de Colchagua



VINÍCOLA

Casa Silva



OCASIÃO DE CONSUMO

Prato principal



## DICA: HARMONIZE COM QUEIJOS ARTESANAIS

Sabia que o vinho chileno Casa Silva S38 vai bem com o queijo artesanal mineiro Canastra?

No início do século XIX, a região da Serra da Canastra, por influência portuguesa, começou a produzir um queijo muito peculiar, que utiliza uma flora lática natural para a fermentação e desenvolvimento de sabor e aroma. Essas características são marcantes e delimitadas a uma área geográfica que compreende sete municípios mineiros. Uma região belíssima dentro do nosso país, que guarda, entre outros tesouros, a nascente do Rio São Francisco.

O queijo "Instância Capim Canastra", produzido em São Roque de Minas, conquistou o segundo lugar em um dos principais concursos de queijos do mundo, realizado na França, o Mondial du Fromage de Tours. O produto foi o primeiro brasileiro a conquistar medalha no torneio.

O queijo Canastra pode ser consumido ao natural como aperitivo, ralado no pão de queijo ou com doces em compotas.

Fica uma verdadeira delícia!

Saiba mais curiosidades no blog.



## TINTO CHILENO CASA SILVA ALTURA



ENCORPADO GUARDA ATÉ 5 ANOS SERVIR DE 18° A 20°C



### HARMONIZA COM...

Carnes de caça, cordeiro, carnes marmorizadas, costela no bafo, massas com molhos condimentados.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

De tonalidade vermelho púrpura intenso, possui aromas de frutas vermelhas, tabaco, chocolate e caramelo. Na boca, este vinho é encorpado, mas com bom equilíbrio, taninos elegantes, profundo e com retrogosto persistente.

### QUEIJOS INDICADOS

Tipo Brie, Reblochon e Camembert.



**UVA**  
Cabernet Sauvignon, Carménère, Petit Verdot



**REGIÃO**  
Valle de Colchagua



**VINÍCOLA**  
Casa Silva



**OCASIÃO DE CONSUMO**  
Prato principal



**PREMIAÇÃO**  
92 pts Robert Parker,  
92 pts Stephen Tanzer's,  
94 pts Descorchados



Dica de harmonização:  
penne com molho de cogumelos, por  
Piero Cagnin. Imagem ilustrativa.

## TINTO CHILENO CASA SILVA COOL COAST PINOT NOIR



CORPO MÉDIO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



SERVIR DE 16° A 18°C



### HARMONIZA COM...

Aves, ensopado de carne, peixes de água doce e massas como lasanha.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Vermelho rubi com média intensidade. Nariz muito elegante lembrando a cassis, amora, violeta e toque mineral. Na boca, tem bom corpo, bom frescor, equilibrado, elegante e com final de boca aveludado.

### QUEIJOS INDICADOS

Tipo Emmental, Gruyère, Gouda e Brie.



UVA  
Pinot Noir



REGIÃO  
Valle de Colchagua



VINÍCOLA  
Casa Silva



OCASIÃO DE CONSUMO  
Prato principal



## BRANCO CHILENO CASA SILVA LAGO RANCO RIESLING



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



SERVIR DE 10° A 12°C



### HARMONIZA COM...

Moqueca ou feijoada de frutos do mar, peixes gordurosos, massas com molho de queijo.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Tonalidade amarelo palha com reflexos verdes. No nariz, apresenta aromas de frutas cítricas, flores brancas e bastante mineralidade. Na boca, tem bom corpo, equilíbrio, retrogosto longo e harmonioso.

### QUEIJOS INDICADOS

Tipo Brie, Reblochon e Camembert.



UVA  
Riesling



REGIÃO  
Austral



VINÍCOLA  
Casa Silva



OCASIÃO DE CONSUMO  
Entrada e Prato principal



## BRANCO CHILENO CASA SILVA COOL COAST CHARDONNAY



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



SERVIR DE 10° A 12°C



### HARMONIZA COM...

Moqueca ou feijoada de frutos do mar, peixes gordurosos, massas com molho de queijo.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Cor amarelo palha intenso com reflexos verdes. No nariz, aromas de frutas tropicais, flores amarelas e notas minerais. Na boca, tem boa estrutura, untuoso, equilibrado, fresco e com retrogosto persistente.

### QUEIJOS INDICADOS

Tipo Brie, Gruyère, Camembert, Reblochon e Gouda.



UVA  
Chardonnay



REGIÃO  
Valle de Colchagua



VINÍCOLA  
Casa Silva



OCASIÃO DE CONSUMO  
Prato principal



## TINTO CHILENO CASA SILVA QUINTA GERAÇÃO



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 5 ANOS



SERVIR DE 18° A 20°C



### HARMONIZA COM...

Carnes de caça, cordeiro, carnes marmorizadas, costela no bafo e massas com molhos condimentados.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Tonalidade vermelho púrpura, nariz com aromas de frutas negras e vermelhas, em perfeita harmonia com aromas de caramelo, especiarias e tabaco derivados da madeira. Na boca, é estruturado, suculento, taninos elegantes, bom equilíbrio e com fundo de boca longo, complexo e muito elegante.

### QUEIJOS INDICADOS

Tipo Brie, Reblochon e Camembert.



UVA  
Cabernet Sauvignon,  
Carménère, Syrah,  
Petit verdot



REGIÃO  
Valle de Colchagua



VINÍCOLA  
Casa Silva



OCASIÃO DE CONSUMO  
Prato principal



## TINTO CHILENO CASA SILVA S7 SINGLE BLOCK CARMÉNÈRE



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 5 ANOS



SERVIR DE 18° A 20°C



### HARMONIZA COM...

Carnes de caça, cordeiro, carnes marmorizadas, costela no bafo, massas com molhos condimentados.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Apresenta uma cor vermelho púrpura intenso e brilhante. Aromas de groselha preta madura, ameixa preta, amoras, cereja preta, tabaco, couro, pimenta preta, tomilho fresco e toque mentolado. Na boca, apresenta boa acidez, taninos sedosos e abundantes, fruta preta bem marcada, especiarias doces, grande equilíbrio e elegância. Final longo e picante.

### QUEIJOS INDICADOS

Tipo Brie, Camembert, Grana Padano e Reblochon.



UVA  
Carménère



REGIÃO  
Valle de Colchagua



VINÍCOLA  
Casa Silva



OCASIÃO DE CONSUMO  
Prato principal



## TINTO CHILENO ALMAVIVA



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 5 ANOS



SERVIR DE 18° A 20°C



### HARMONIZA COM...

Churrasco, ensopados, cordeiro e massas com molhos fortes.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Cor vermelho púrpura, nariz intenso e persistente. Lembra aromas de ameixa, cereja, hortelã e eucalipto. Complexo, equilibrado, fundo de boca longo e aveludado.

### QUEIJOS INDICADOS

Brie, Camembert, Reblochon, Taleggio e Gruyère.



UVA  
Cabernet Sauvignon,  
Cabernet Franc,  
Carménère, Petit Verdot



REGIÃO  
Maipo



VINÍCOLA  
Almaviva



OCASIÃO DE CONSUMO  
Prato principal



## TINTO CHILENO CASA SILVA MICROTERROIR CARMÉNÈRE



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 5 ANOS



SERVIR DE 18° A 20°C



### HARMONIZA COM...

Carnes de caça, cordeiro, carnes marmorizadas, costela no bafo, massas com molhos condimentados.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

De cor vermelho rubi intenso com reflexos violáceos. Nariz com aromas de frutas vermelhas e pretas, notas de café e madeira equilibradas. Na boca, tem boa estrutura, taninos macios, final de boca longo e ligeiramente picante.

### QUEIJOS INDICADOS

Tipo Brie, Reblochon e Camembert.



UVA  
Carménère



REGIÃO  
Valle de Colchagua



VINÍCOLA  
Casa Silva



OCASIÃO DE CONSUMO  
Prato principal



## TINTO RAYUELA MALBEC RESERVA



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



SERVIR DE 18° A 20°C



### HARMONIZA COM...

Carnes vermelhas, massas com molho de tomate e assados.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Apresenta cor vermelho púrpura intenso, nariz com aromas de ameixa, cereja, baunilha e especiarias. Na boca, tem boa estrutura, taninos macios, fundo de boca longo e harmonioso.

### QUEIJOS INDICADOS

Tipo Emmental, Gruyère, Gouda e Brie.



UVA  
Malbec



Valle de Colchagua



VINÍCOLA  
Viu Manent



OCASIÃO DE CONSUMO  
Prato principal



## ROSÉ CHILENO RAYUELA MALBEC RESERVA



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 10° A 12°C



### HARMONIZA COM...

Carpaccios, saladas, pizzas e frutos do mar e churrasco.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Cor salmão claro, com aromas de frutas vermelhas, fresco, leve e fácil de beber.

### QUEIJOS INDICADOS

Prima Donna, Burrata, Canastra, Emmental e Gouda.



UVA  
Malbec



REGIÃO  
Valle de Colchagua



VINÍCOLA  
Viu Manent



OCASIÃO DE CONSUMO  
Entrada e Prato principal



## TINTO RAYUELA CABERNET SAUVIGNON RESERVA



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



SERVIR DE 18° A 20°C



### HARMONIZA COM...

Carnes vermelhas, massas com molho de tomate e assados.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Cor vermelho púrpura, nariz com aromas de frutas vermelhas, especiarias e mentolado. Tem bom corpo, equilíbrio e fundo de boca persistente e aveludado.

### QUEIJOS INDICADOS

Tipo Emmental, Gruyère, Gouda e Brie.



UVA  
Cabernet Sauvignon



REGIÃO  
Valle de Colchagua



VINÍCOLA  
Viu Manent



OCASIÃO DE CONSUMO  
Prato principal



## BRANCO CHILENO RAYUELA SAUVIGNON BLANC RESERVA



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 10° A 12°C



### HARMONIZA COM...

Carpaccios, saladas, pizzas, frutos do mar.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Leve, fresco, com aromas florais, frutas tropicais, mineral e com fundo de boca agradável.

### QUEIJOS INDICADOS

Burrata, Maasdam, Gouda e Canastra.



**UVA**  
Sauvignon Blanc



**REGIÃO**  
Valle de Colchagua



**VINÍCOLA**  
Viu Manent



**OCASIÃO DE CONSUMO**  
Entrada



## BRANCO CHILENO DOÑA DOMINGA OLD VINES SAUVIGNON BLANC



CORPO MÉDIO



GUARDA ATÉ 3 ANOS



SERVIR DE 10° A 12°C



### HARMONIZA COM...

Carpaccios, saladas, pizzas e frutos do mar.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Apresenta uma cor amarelo palha claro com reflexos verdes. Nariz com notas de frutas tropicais, cítrico e floral. Na boca, tem médio corpo, boa acidez e final de boca com bastante frescor.

### QUEIJOS INDICADOS

Queijo Minas, Burrata e Cabra fresco.



**UVA**  
Sauvignon Blanc



**REGIÃO**  
Valle de Colchagua



**VINÍCOLA**  
Casa Silva



**OCASIÃO DE CONSUMO**  
Entrada e principal



COMPRE OS INGREDIENTES MOSTRADOS NA FOTO



Vinho tinto chileno Viu Manent Viu 8 Cuvée Infinito

## TINTO CHILENO VIU MANENT VIU 8 CUVÉE INFINITO



ENCORPADO



GUARDA ATÉ 5 ANOS



SERVIR DE 18° A 20°C



### HARMONIZA COM...

Paleta de cordeiro, costela de boi, wagyu e assados.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Vinho vermelho rubi intenso com reflexos violáceos. No nariz, apresenta aromas de cassis, frutas vermelhas, cerejas e vegetação. Na boca, é encorpado, com taninos presentes, mas finos, equilibrado, elegante, vibrante e profundo.

### QUEIJOS INDICADOS

Brie, Camembert, Reblochon, Grana Padano, Parmeggiano e Serra do Salitre.



### UVA

Cabernet Sauvignon,  
Cabernet Franc, Malbec



### REGIÃO

Valle de Colchagua



### VINÍCOLA

Viu Manent



### OCASIÃO DE CONSUMO

Prato principal



## DICA: HARMONIZE COM QUEIJOS ARTESANAIS

Sabia que o vinho chileno Viu 8 combina com o queijo Serra do Salitre, típico de Minas Gerais?

A tradição mineira em produzir queijos vem desde o Brasil Colônia. Na última década, Minas Gerais, em parceria com diversos órgãos, delimitou geograficamente quatro regiões do interior do Estado com base nos parâmetros: altitude, pastagens, clima e principalmente cultura e tradição, conseguindo identificar com clareza a individualidade dos queijos nessas áreas. Assim, se formalizou o batismo dos queijos do Serro, Araxá, Serra do Salitre e Canastra.

A produção dos queijos mineiros é fiscalizada pelo SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), o que garante um período mínimo de 21 dias de maturação.

O queijo mineiro Serra do Salitre é úmido e tenro com sabor suave, bom para acompanhar doces em compotas ou um cafezinho, típico da hospitalidade mineira.

Saiba mais curiosidades no blog [Gastronomia Carioca](#).



**TINTO CHILENO VIU MANENT VIU 1** **ENCORPADO****GUARDA ATÉ 5 ANOS****SERVIR DE 16° A 20°C****HARMONIZA COM...**

Churrasco, ensopados, cordeiro, massas com molhos fortes.

**COMENTÁRIO DO EXPERT**

Apresenta cor vermelho púrpura intenso, nariz intenso e persistente lembrando a frutos maduros, tabaco e baunilha. Na boca, é potente, equilibrado, complexo e muito elegante.

**QUEIJOS INDICADOS**

Queijos Brie, Camembert, Reblochon, Grana Padano e Parmeggiano.

**UVA**

Malbec

**REGIÃO**

Valle de Colchagua

**VINÍCOLA**

Viu Manent

**OCASIÃO DE CONSUMO**

Prato principal



# Queijos e Vinhos

## APRENDA A HARMONIZAR COM OS EXPERTS

Momentos especiais em casa, com a família, combinam com um delicioso queijo e, claro, com um bom vinho. Com isso em mente, que tal montar uma saborosa "mesa de queijos" em casa para um dia especial? Para uma lista de dicas bem completa, nosso Expert André Guedes apresenta os queijos essenciais para uma boa mesa de queijos e o Expert em vinhos, Dionísio Chaves, indica tipos de vinhos ideais para harmonizar.

O ideal é que sejam escolhidos ao menos 4 tipos de queijo para garantir a variedade de sabores e texturas necessária para uma boa experiência gastronômica. Saiba mais no blog *Gastronomia Carioca*.



COMPRE OS INGREDIENTES MOSTRADOS NA FOTO



Espumante Francês Rosé / Branco Brut  
Louis Bourgon Grande Reserve

## ESPUMANTE ROSÉ FRANCÊS LOUIS BOURGON GRANDE RÉSERVE



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 6° A 8°C



### HARMONIZA COM...

Filé mignon grelhado, frutos do mar, carpaccios, saladas, pizza.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

De tonalidade rosé salmão, borbulhas finas, perlage intensos e persistentes. Na boca, é fresco, leve e com fundo de boca agradável.

### QUEIJOS INDICADOS

Tipo Minas, Burrata e Cabra fresco.



UVA

Pinot Noir, Chardonnay



REGIÃO

Bourgogne



VINÍCOLA

Louis bourgon



OCASIÃO DE CONSUMO

Entrada



# PREPARE UM MOJITO DE MARACUJÁ EM CASA



Imagem ilustrativa.



Aproveite e conheça o Bar do Rio, um lugar para pedir seus drinks dentro do Zona Sul.



A dica do consultor Rogério, da loja 40, na Rua Barão da Torre, 220, Ipanema, é o Mojito de Maracujá.

Em uma coqueteleira, bata com gelo: 20 mL de suco de limão, 20 mL de polpa de maracujá fresco, 1 colher de sobremesa de açúcar, 50 mL de Rum Prata. Faça uma coagem dupla em uma taça Martini. Complete com o espumante rosé francês Louis Bourgon e use folhas de hortelã para decorar.

## ESPUMANTE BRANCO BRUT FRANCÊS LOUIS BOURGON GRANDE RESERVA



CORPO LEVE



CONSUMO IMEDIATO



SERVIR DE 6° A 8°C



### HARMONIZA COM...

Saladas, canapés, peixes, comida japonesa e com torta de limão.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Cor palha claro com reflexos verdes, borbulhas finas, perlagas intensos e persistentes. Na boca, é leve, fresco e com gás carbônico agradável no final de boca.

### QUEIJOS INDICADOS

Tipo Minas, Burrata e Cabra fresco.



UVA

Pinot Noir, Chardonnay



REGIÃO

Bourgogne



VINÍCOLA

Louis Burgon



OCASIÃO DE CONSUMO

Entrada



# PREPARE O SEU DRINK KIR ROYALE EM CASA



Aproveite e conheça o Bar do Rio, um lugar para pedir seus drinks dentro do Zona Sul.



### Que tal preparar o seu próprio drink com espumante?

A dica do consultor Rogério, da loja 40, na Rua Barão da Torre, 220, Ipanema, é o drink Kir Royale. Prepare em casa e aproveite!

### Modo de preparo

Em uma taça flûte adicione 15 mL de licor de cassis ao espumante francês Louis Burgon Brut. Decore com uma cereja.

## ROSÉ FRANCÊS HORIZON IGP MÉDITERRANÉE



CORPO LEVE CONSUMO IMEDIATO SERVIR DE 10° A 12°C



### HARMONIZA COM...

Carpaccios, saladas, pizzas, frutos do mar.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Rosé de cor salmão claro, com nariz fino, aromas de frutas cítricas. Na boca, é fresco, equilibrado e com fundo de boca agradável.

### QUEIJOS INDICADOS

Tipo Minas, Burrata e Cabra fresco.



### UVA

Grenache, Carignan, Tibouren



### REGIÃO

Provence



### VINÍCOLA

Ramatuelle



### OCASIÃO DE CONSUMO

Entrada e Prato principal



## BRANCO FRANCÊS MÂCON VILLAGES



CORPO MÉDIO GUARDA ATÉ 3 ANOS SERVIR DE 10° A 12°C



### HARMONIZA COM...

Massas com frutos do mar, risoto, massa a puttanesca, bacalhau fresco, carne de porco.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

De tonalidade amarelo palha com média intensidade e reflexos verdes. No nariz, tem boa presença mineral e aromas de maçã, pera e flores brancas.

### QUEIJOS INDICADOS

Brie, Camembert, Reblochon, Canastra e Gouda.



### UVA

Chardonnay



### REGIÃO

Bourgogne



### VINÍCOLA

Stéphan Brocard



### OCASIÃO DE CONSUMO

Entrada e Prato principal



## TINTO FRANCÊS CHÂTEAU BOLAIRE



ENCORPADO GUARDA ATÉ 5 ANOS SERVIR DE 16° A 20°C



### HARMONIZA COM...

Carnes de caça, carnes gordurosas, steak ao poivre e confit de canard.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

De cor rubi intenso com reflexos violáceos, aromas de frutas maduras, tostados, baunilha e chocolate. Na boca, é encorpado, equilibrado, complexo e muito elegante no fundo de boca.

### QUEIJOS INDICADOS

Brie, Camembert, Reblochon, Taleggio e Gruyère.



**UVA**  
Cabernet Sauvignon,  
Merlot, Petit verdot



**REGIÃO**  
Bordeaux



**VINÍCOLA**  
Chateau Bolaire



**OCASIÃO DE CONSUMO**  
Prato principal



## TINTO FRANCÊS DOMAINE CLOS DE CHEVIGNE MÂCON SERRIÈRES GAMAY



CORPO MÉDIO GUARDA ATÉ 3 ANOS SERVIR DE 14° A 16°C



### HARMONIZA COM...

Aves, carnes magras, lasanha e pizzas.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Cor vermelho rubi intenso. Nariz frutado, com aromas de cassis, groselha e notas de violeta. Na boca, tem médio corpo, fresco, taninos equilibrados, com final de boca frutado e aveludado.

### QUEIJOS INDICADOS

Burrata, Maasdam, Gouda e Canastra.



**UVA**  
Gamay



**REGIÃO**  
Bourgogne



**VINÍCOLA**  
Stéphan Brocard



**OCASIÃO DE CONSUMO**  
Prato principal



COMPRE OS INGREDIENTES MOSTRADOS NA FOTO



## TINTO FRANCÊS LA BELLE ANGÈLE CABERNET SAUVIGNON



CORPO MÉDIO GUARDA ATÉ 3 ANOS SERVIR DE 16° A 18°C



### HARMONIZA COM...

Carne de cordeiro, massas com molhos picantes e carne assada.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Cor rubi intenso, com nariz intenso lembrando a frutas frescas, toque vegetal e mineral. Na boca, tem boa estrutura, taninos finos, retrogosto longo e agradável.

### QUEIJOS INDICADOS

Brie, Camembert, Reblochon, Taleggio, Gruyère e queijos artesanais meia cura e curado.



UVA  
Cabernet Sauvignon



REGIÃO  
Vin De France



VINÍCOLA  
La Belle Angele



OCASIÃO DE CONSUMO  
Prato principal



## TINTO FRANCÊS COMBE D'ARGENT PINOT NOIR



CORPO MÉDIO GUARDA ATÉ 3 ANOS SERVIR DE 16° A 18°C



### HARMONIZA COM...

Aves, carnes mais magras, porco e massas com molho vermelho.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

De tonalidade vermelho rubi claro, nariz, muito elegante com notas de cassis, framboesa e horrelã. Na boca, tem bom corpo, equilíbrio e final longo e aveludado.

### QUEIJOS INDICADOS

Gruyère, Gouda, Maasdam e Brie.



UVA  
Pinot Noir



REGIÃO  
Vin De France



VINÍCOLA  
Vignobles & Compagnie



OCASIÃO DE CONSUMO  
Prato principal



## BRANCO FRANCÊS NIC RAGER CHARDONNAY



CORPO MÉDIO GUARDA ATÉ 3 ANOS SERVIR DE 10° A 12°C



### HARMONIZA COM...

Peixes gordurosos, carne de porco, aves e frutos do mar.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Apresenta uma cor amarelo palha intenso, com aromas de maçã, pera e notas cítricas. Na boca, tem bom corpo, equilíbrio, untuoso, longo no final de boca lembrando a pêssego e lichia.

### QUEIJOS INDICADOS

Brie, Camembert, Reblochon, Taleggio, Gruyère e queijo artesanal Marajoara.



UVA  
Chardonnay



REGIÃO  
Vin De France



VINÍCOLA  
Vignobles & Compagnie



OCASIÃO DE CONSUMO  
Prato principal



# Pães Zona Sul

## UM ALIMENTO QUE VAI BEM EM QUALQUER OCASIÃO

O pão, um dos alimentos mais antigos e consumidos no mundo nunca sai de moda. Seja de manhã ou de noite, o pão nosso de cada dia é sempre presente no cotidiano de grande parte das famílias brasileiras.

Pães para todos os momentos, para acompanhar doces ou salgados, macios ou crocantes. Portanto, qual é o seu preferido? Confira no blog a variedade dos pães disponíveis no Zona Sul, dicas de harmonização, conservação e tipos de farinhas. Tudo selecionado pelo Expert Stanislas Brito.



# Vin De France

## UMA SELEÇÃO ESPECIAL PARA O SEU DIA A DIA

A França democratiza seus vinhos com os vinhos varietais franceses “Vin De France” através da campanha Brinde à Alegria de Viver! Você sabe o que é um Vin De France? Conheça mais desse grupo de vinhos franceses para o dia a dia e descubra quais rótulos o Zona Sul selecionou para seu outono!

### DENOMINAÇÃO VIN DE FRANCE

Primeiramente, é importante saber que Vin De France significa “vinho da França” em português e é a denominação criada pela associação ANIVIN DE FRANCE para falar de vinhos de “castas” (nome dado às variedades de uvas) que podem ser produzidos em qualquer lugar do território francês. Ou seja, são vinhos de fácil compreensão, pois você encontra as variedades das uvas indicadas nos rótulos, como é costume em vinhos da América do Sul e menos comum na Europa.

**São vinhos acessíveis, com bom custo-benefício, mas que mantêm a qualidade e a imagem requintada que os brasileiros esperam de um vinho francês.**

Assim, essa denominação é uma garantia dupla para você: vinhos de castas fáceis de escolher, aliados ao know-how e à qualidade mundialmente reconhecida dos vinhos franceses!



*Saiba mais  
sobre os vinhos  
Vin De France*



## POR QUE FALAMOS DE UVAS FRANCESAS?

Todas as uvas usadas nos vinhos Vin De France, como as Cabernet Sauvignon, Malbec, Pinot Noir, Chardonnay e Sauvignon Blanc, são de origem francesa. São castas hoje famosas no mundo, ou ao contrário castas ancestrais regionais, todas oriundas da França.

A ANIVIN DE FRANCE, associação responsável pela promoção da categoria, sempre investiu na missão de ajudar o consumidor a se descobrir, em particular orientando para descobrir quais castas mais lhe agradam.

## O QUE É A CAMPANHA BRINDE À ALEGRIA DE VIVER?

Sabe aquele jeitinho francês de viver a vida? O famoso "Art de vivre"? Então... Abra um Vin De France, faça um Brinde à Alegria de Viver, e pronto! Esse é o segredo!

## SELEÇÃO DE RÓTULOS VIN DE FRANCE QUE VOCÊ ENCONTRA NO ZONA SUL

Além da divulgação dos vinhos franceses, a ANIVIN DE FRANCE realiza um concurso anual para premiar os melhores vinhos Vin De France, sob curadoria da União dos Enólogos da França, que reúne compradores e jurados internacionais. O Expert Zona Sul em vinhos, Dionísio Chaves, foi o primeiro brasileiro a fazer parte do hall de jurados especialistas, ajudando a selecionar os vinhos premiados da França para o mundo todo. **Confira os rótulos da seleção de Vin De France que você encontra com toda a praticidade no Zona Sul e ainda pode comprar pelo site.**



Você encontra no Zona Sul: Combe D'Argent Cabernet, Merlot e Pinot Noir / Nic Rager Red Blend e Chardonnay / Belle Angèle Chardonnay e Cabernet.



**Curiosidade:** Dionísio Chaves, Expert em vinhos Zona Sul, fez parte do corpo de jurados Vin De France, em 2019.



Vinhos Toscanos

## TINTO ITALIANO SANTA CRISTINA FATTORIA LE MAESTRELLE



ENCORPADO GUARDA ATÉ 3 ANOS SERVIR DE 18° A 20°C



### HARMONIZA COM...

Carnes de caça, massas com molhos condimentados, pizzas mais gordurosas.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Apresenta um vermelho rubi com reflexos violáceos. No nariz, é intenso e complexo com notas de baunilha e café, em perfeito equilíbrio com aromas de menta e cacau, típicos da Merlot, e frutas vermelhas características da Sangiovese e Syrah. Na boca, é equilibrado, saboroso e macio, com um final complexo que reflete as notas aromáticas percebidas no nariz.

### QUEIJOS INDICADOS

Brie, Camembert, Reblochon, Taleggio, Gruyère e Araxá.



UVA  
Merlot, Sangiovese,  
Syrah



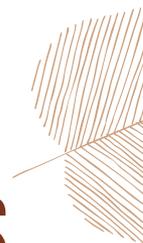
REGIÃO  
Toscana



VINÍCOLA  
Antinori



OCASIÃO DE CONSUMO  
Prato principal



## DICA: HARMONIZE COM QUEIJOS ARTESANAIS



Imagem ilustrativa.

Sabia que o vinho tinto italiano Santa Cristina Fattoria Le Maestrelle combina com o queijo Araxá, típico de Minas Gerais?

O queijo mineiro Araxá é macio quando jovem, mas com o passar do tempo “cura” e fica duro. Destina-se a aplicações culinárias como o pão de queijo, ralado sobre saladas, legumes ou mesmo gratinados. Uma delícia!

Saiba mais curiosidades e dicas no blog Gastronomia Carioca.



## BRANCO ITALIANO SANTA CRISTINA PINOT GRIGIO

      
CORPO LEVE CONSUMO IMEDIATO SERVIR DE 9° A 11°C



### HARMONIZA COM...

Ideal para acompanhar peixes grelhados, saladas, carpaccios e queijos frescos.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Este branco apresenta uma cor amarelo palha claro com reflexos verdes. No nariz, é delicado, mas intenso, com aromas de banana e frutas cítricas. Seu paladar é bem equilibrado, leve e macio.

### QUEIJOS INDICADOS

Queijo Minas, Burrata e Cabra fresco.



 UVA  
Pinot Grigio

 REGIÃO  
Veneto

 VINÍCOLA  
Antinori

 OCASIÃO DE CONSUMO  
Entrada



## TINTO ITALIANO TORMARESCA PRIMITIVO

      
ENCORPADO GUARDA ATÉ 3 ANOS SERVIR DE 16° A 18°C



### HARMONIZA COM...

Aves, carnes magras, lasanha e pizzas.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

De cor vermelho rubi, aromas de cerejas em compota com ligeiras notas de violetas e anis. Na boca, é frutado, com taninos macios, fresco e elegante.

### QUEIJOS INDICADOS

Tipo Burrata, Maasdam, Gouda e Canastra.



 UVA  
Primitivo

 REGIÃO  
Puglia

 VINÍCOLA  
Antinori

 OCASIÃO DE CONSUMO  
Prato principal



**TINTO ITALIANO VILLA ANTINORI** **CORPO MÉDIO** **GUARDA ATÉ 3 ANOS** **SERVIR DE 16° A 18°C****HARMONIZA COM...**

Massas com molho de funghi, vitela a milanese, lasanha bolonhesa e pizzas.

**COMENTÁRIO DO EXPERT**

Cor vermelho rubi profundo. Nariz intenso e complexo, caracterizado por notas de frutas vermelhas combinadas com notas de couro, especiarias e baunilha. Na boca, é encorpado e redondo com taninos macios e aveludados com final de boca longo e muito harmonioso.

**QUEIJOS INDICADOS**

Brie, Camembert, Reblochon, Taleggio e Gruyère.

 **UVA**  
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah **REGIÃO**  
Toscana **VINÍCOLA**  
Antinori **OCASIÃO DE CONSUMO**  
Prato principal**TINTO ITALIANO VILLA ANTINORI**  
**CHIANTI CLASSICO RESERVA** **ENCORPADO** **GUARDA ATÉ 3 ANOS** **SERVIR DE 18° A 20°C****HARMONIZA COM...**

Carnes de caça, massas com molhos condimentados e pizzas mais gordurosas.

**COMENTÁRIO DO EXPERT**

De cor vermelho rubi intenso, nariz muito fino e complexo. Na boca, tem boa estrutura, equilíbrio, taninos finos e final de boca longo e harmonioso.

**QUEIJOS INDICADOS**

Brie, Camembert, Reblochon, Taleggio e Gruyère.

 **UVA**  
Cabernet Sauvignon, Sangiovese **REGIÃO**  
Toscana **VINÍCOLA**  
Antinori **OCASIÃO DE CONSUMO**  
Prato principal

**TINTO ESPANHOL BELAYA TEMPRANILLO** **CORPO MÉDIO** **GUARDA ATÉ 3 ANOS** **SERVIR DE 16° A 18°C****HARMONIZA COM...**

Paella valenciana, massas com molhos vermelhos e pizzas.

**COMENTÁRIO DO EXPERT**

Cor rubi com média intensidade, aromas de frutas e toques defumados. Na boca, taninos finos e final de boca aveludado.

**QUEIJOS INDICADOS**

Tipo Gruyère, Gouda, Maasdam e Brie.

**UVA**  
Tempranillo**REGIÃO**  
Navarra**VINÍCOLA**  
Bodegas Altanza**OCASIÃO DE CONSUMO**  
Prato principal**FRISANTE BRASILEIRO VIVANT** **CORPO LEVE** **CONSUMO IMEDIATO** **SERVIR DE 6° A 8°C****HARMONIZA COM...**

Aperitivo, canapés, saladas, torta de frutas cítricas.

**COMENTÁRIO DO EXPERT**

De cor amarelo palha claro, com aromas de frutas cítricas e toque floral. Na boca, é leve, fresco e com leve açúcar residual.

**HARMONIZA COM...**

Queijo Minas fresco, Mozzarelline e Cablanca.

**UVA**  
Moscato**REGIÃO**  
Caxias do Sul**VINÍCOLA**  
Quinta Don Bonifácio**OCASIÃO DE CONSUMO**  
Entrada

## TINTO PORTUGUÊS ESPORÃO RESERVA



ENCORPADO GUARDA ATÉ 5 ANOS SERVIR DE 18° A 20°C



### HARMONIZA COM...

Carnes de caça, paleta de cordeiro e massas com molhos picantes.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Cor rubi intenso, aromas de frutas do bosque, compota de mirtilo, notas de café, pimenta preta e ligeiro tostado. Na boca, é encorpado, denso, com taninos presentes, complexo, fundo de boca longo e elegante.

### QUEIJOS INDICADOS

Serra da Estrela, Reblochon, Taleggio e Grana Padano.



### UVA

Alicante Bouchet, Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon



### REGIÃO

Alentejo



### VINÍCOLA

Herdade do Esporão



### OCASIÃO DE CONSUMO

Prato principal



## TINTO PORTUGUÊS MONTE VELHO



ENCORPADO GUARDA ATÉ 3 ANOS SERVIR DE 16° A 18°C



### HARMONIZA COM...

Bacalhau assado, porco alentejano, ensopado de carne.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Vermelho rubi, nariz com aromas de frutas vermelhas e especiarias. Na boca, tem bom corpo, equilibrado, com taninos finos e fundo de boca aveludado.

### QUEIJOS INDICADOS

Burrata, Maasdam, Gouda e Canastra.



### UVA

Aragonez, Syrah, Touriga Nacional, Trincadeira



### REGIÃO

Alentejo



### VINÍCOLA

Herdade do Esporão



### OCASIÃO DE CONSUMO

Prato principal



## ROSÉ ARGENTINO ARGENTO



CORPO LEVE CONSUMO IMEDIATO SERVIR DE 10° A 12°C



### HARMONIZA COM...

Carpaccios, saladas, pizzas, frutos do mar.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Rosé salmão claro, nariz muito fino, com aromas de frutas frescas. Na boca, é leve, fresco, equilibrado e fácil de beber.

### QUEIJOS INDICADOS

Queijo Minas, Burrata e Cabra fresco.



UVA  
Malbec



REGIÃO  
Mendoza



VINÍCOLA  
Bodegas Argentino



OCASIÃO DE CONSUMO  
Entrada



## TINTO ARGENTINO ARGENTO BONARDA



CORPO MÉDIO GUARDA ATÉ 3 ANOS SERVIR DE 16° A 18°C



### HARMONIZA COM...

Churrasco, empanadas, ensopados, assados.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

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

### QUEIJOS INDICADOS

Burrata, Maasdam, Gouda e Canastra.



UVA  
Bonarda



REGIÃO  
Mendoza



VINÍCOLA  
Bodegas Argentino



OCASIÃO DE CONSUMO  
Prato principal



## TINTO ARGENTINO ARGENTO CABERNET FRANC RESERVA



ENCORPADO    GUARDA ATÉ 3 ANOS    SERVIR DE 16° A 18°C



### HARMONIZA COM...

Churrasco, ensopados, cordeiro, massas com molhos fortes.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Vermelho rubi intenso, aromas de frutas vermelhas, floral e ligeiro vegetal. Na boca, tem boa estrutura, taninos finos, final de boca longo e harmonioso.

### QUEIJOS INDICADOS

Brie, Camembert, Reblochon, Taleggio e Gruyère.



**UVA**  
Cabernet Franc



**REGIÃO**  
Mendoza



**VINÍCOLA**  
Bodegas Argentio



**OCASIÃO DE CONSUMO**  
Prato principal



## TINTO ARGENTINO ARGENTO MALBEC



ENCORPADO    GUARDA ATÉ 3 ANOS    SERVIR DE 16° A 18°C



### HARMONIZA COM...

Churrasco, empanadas, ensopados, assados.

### COMENTÁRIO DO EXPERT

Vermelho púrpura, nariz intenso e persistente, apresentando aromas de ameixa, amoras, hortelã e notas tostadas. Na boca, tem estrutura, equilíbrio, taninos macios e final longo e aveludado.

### QUEIJOS INDICADOS

Brie, Camembert, Reblochon, Taleggio e Gruyère.



**UVA**  
Malbec



**REGIÃO**  
Mendoza



**VINÍCOLA**  
Bodegas Argentio



**OCASIÃO DE CONSUMO**  
Prato principal



# Fica a dica



## VINHO ROSÉ CHILENO ESPACIO SYRAH

A escolha do vinho se dá por ser um vinho seco, leve, refrescante e com excelente custo-benefício. No nariz, leve aroma de frutas vermelhas e presença marcante de nota floral. Um Syrah simples e ideal para harmonizar com o clima do Rio de Janeiro.



Débora Borges é consultora da loja 31, na Rua Jardim Botânico, 81.



## RAYUELA SAUVIGNON BLANC RESERVA

Vinho de outono Sauvignon Blanc leve e delicado, com aromas florais, de frutas tropicais e notas minerais. Ideal para a entrada, com peixes, queijos e saladas.



Sabrina é consultora da loja 30, na Rua Esteves Júnior, 36.



## DOÑA DOMINGA SAUVIGNON BLANC

Este vinho de outono é leve, com boa acidez, notas de frutas cítricas e harmoniza muito bem na entrada, com saladas e frutos do mar.



Alexandre é consultor da loja 23, na Rua Érico Veríssimo, 565.





*Clique aqui e veja a lista completa  
de vinhos de outono Zona Sul.*



## Zona Sul ❤️ Cariocas de Coração



COMPRE INGREDIENTES PARA SUA TÁBUA DE FRIOS



O Zona Sul é uma marca 100% comprometida com a qualidade dos seus produtos e conteúdos. Por essa razão, nossos Experts estão sempre selecionando o que há de melhor no mundo da Gastronomia para você aproveitar de todo o coração.

Venha brindar seus momentos especiais com a gente! Saúde!