

vinhos de inverno

Zona Sul 



o clima é de gastronomia



O inverno é um convite a comer e beber bem. Siga as dicas para aproveitar ainda mais os seus momentos.

O inverno já chegou e, com ele, a vontade de aproveitar o melhor da gastronomia. Afinal, não existe nada mais convidativo do que comer e beber curtindo o friozinho carioca.

Seja ao lado de alguém especial ou na sua melhor companhia, todo momento gastronômico pode se tornar uma experiência sensorial, na qual cada ingrediente vira uma boa lembrança.

Por isso, para deixar o seu inverno mais conectado à gastronomia, o Expert em vinhos Dionísio Chaves fez uma seleção de rótulos que trazem muito mais do que aromas e sabores, trazem história e conteúdo que você pode acompanhar diretamente pelo site Gastronomia Carioca.

Escolha seus rótulos para degustar em cada um dos dias deste gostoso inverno do Rio.

"A escolha de vinhos se baseia em diversos critérios para classificar as melhores opções dentro de cada faixa de preço. É assim que se escolhe os melhores vinhos para que você possa desfrutar mais!"



Expert
Dionísio
Chaves





Tintos argentinos Bodega Los Toneles



Malbec

símbolo argentino

Sabia que a Argentina é o quinto maior produtor de vinhos do mundo? Grande responsável por esse caso de sucesso são as uvas Malbec, matéria-prima de vinhos marcantes.

Apesar de pensarmos na Argentina ao falar dessa uva, o fato é que ela é de origem francesa. Levada para a Argentina por emigrantes, a Malbec encontrou um terroir ideal. Parece que a Malbec "nasceu" para ser argentina.

Já que estamos falando de um símbolo da cultura vinífera argentina, não tem como não mencionar a Bodegas Los Toneles, que revolucionou a forma da utilização da Malbec na vitivinicultura local, com foco na produção de vinhos blends de qualidade premium, através de múltiplas técnicas de fermentação e envelhecimento. Conheça mais sobre o projeto Mosquita Muerta no site [Gastronomia Carioca](#).

Blends de Malbec ♥
Bodega Los Toneles:
perfeitos com carnes.



Vinhos italianos toscanos Zonin

desvendando a gastronomia italiana e suas regiões



Berço de vários dos melhores rótulos do mundo, a Itália imprime em cada prato – e garrafa –, todo seu charme, história e esplendor. No entanto, por ser um país incrivelmente diverso, pode ser difícil escolher o vinho ideal, visto que cada região possui seu próprio terroir.

Pra descomplicar, o Expert Piero Cagnin trouxe curiosidades gastronômicas e sugestões de vinhos de cada região, todos disponíveis aqui no Zona Sul. Está pronto para uma viagem pelas cores, aromas e sabores italianos? Leia mais no site Gastronomia Carioca.





Tintos uruguaios Gimenez Mendez

Uruguai



muito mais que tannat

O Uruguai, apesar de ser o segundo menor país da América do Sul, é um dos gigantes quando o assunto é vinho. E grande parte desses vinhos são fabricados a partir da uva Tannat (ou harriague), considerada o maior símbolo dos vinhos do país.

Devido às suas características, como os taninos fortes, os vinhos Tannat são parceiros de um bom churrasco, uma das especialidades do Uruguai! É o match perfeito da gastronomia.

Porém, apesar da fama dos Tannat, os rótulos do Uruguai vão muito além dessa casta, com variedades como Cabernet Sauvignon e Malbec produzidos pela Gimenez Mendez, a bodega que mais obteve medalhas de ouro no concurso internacional Tannat Al Mundo! Conheça mais no site [Gastronomia Carioca](#).

Tintos Gimenez Mendez e churrasco: é o match perfeito da gastronomia!





Sopa de cebola no pão italiano



sopas & caldos

para aquecer ainda mais o coração

É tempo de colocar as panelas no fogo e preparar pratos quentinhos para aquecer o coração no inverno. Pense só: uma sopa deliciosa dentro um pão crocante, cercada de croûtons e ainda por cima, um bom vinho!

Você pode (e deve) dar de presente a si mesmo esse momento gostoso. Os Experts Zona Sul têm as dicas perfeitas para você preparar sua receita preferida em casa e combinar com rótulos de qualidade, de acordo com os seus ingredientes e com a ocasião desejada. Saiba mais no site [Gastronomia Carioca](#).

Prepare o trio perfeito:

"Sopas no pão ficam deliciosas. Experimente salpicar queijo ralado como Parmesão ou Grana Padano na borda do pão italiano e tostar um pouco."

Expert
Stanislas
Brito



Prepare sua sopa seguindo as receitas dos Experts

Na padaria Zona Sul, escolha um pão redondo

Adicione queijo ralado, além de ervas e especiarias



Vinhos
chilenos
Rayuela

Rayuela

pra quem ama gastronomia

Rayuela, em português, significa “amarelinha”. E não é por acaso: com a mesma simplicidade dessa famosa brincadeira infantil, a linha de vinho Rayuela imprime, em cada garrafa, a alegria e o espírito chileno.

Rayuela é uma linha de vinhos da Viu Manent mais jovial, frutada e agradável, com menos influência da madeira. Brancos mais aromáticos e tintos mais frutados, são vinhos fáceis para acompanhar a gastronomia diária, ideais para todos os seus momentos.

Além disso, os vinhos Rayuela atendem a diferentes tipos de paladar e são feitos de forma sustentável, com o mínimo possível de agrotóxicos e conservantes nos vinhedos. Conheça mais sobre a variedade dos vinhos chilenos Rayuela no site [Gastronomia Carioca](#).

"Os vinhos Rayuela são ótimos para curtir o melhor do momento: uma boa conversa, uma gastronomia simples e um vinho de qualidade que todos vão gostar."

Expert
Dionísio
Chaves





Vinhos chilenos Viu Manent

harmonize

perfeitamente seus vinhos Viu Manent

1

Carménère



Carnes magras, frango assado, massas com molho vermelho e queijos tipo Gruyère, Gouda.

2

Cabernet Sauvignon



Carnes gordurosas, ensopados, massas com molho picante e queijos curados.

3

Sauvignon Blanc



Queijos de cabra, saladas e peixes.



*a variedade
das uvas*



gregas

com sabor e tecnologia

A Grécia, berço da civilização ocidental, é famosa por sua cultura e arquitetura, bem como pela gastronomia colorida e variada. Por outro lado, os vinhos gregos também merecem destaque pelo seu terroir característico e castas locais utilizadas na produção. Entre os rótulos famosos, estão os Domaine Skouras. Conheça mais no site [Gastronomia Carioca](#) e experimente a vitivinicultura grega!



**Branco e Rosé
Cuvée Prestige:**
indicados para
entrada, vão bem
com peixes.



**Tinto Cuvée Prestige
Skouras:** encorpado,
vai bem javali, aves,
cogumelos e queijos
tipo Brie e Camembert.

Conheça as características dos vinhos selecionados para o inverno 2021 Zona Sul, pelo Expert Dionísio Chaves.

VINHO 	ORIGEM 	PROPRIEDADES 	UVAS 	PONTOS 	VAI BEM COM
Casco Viejo Reserva de Familia Tannat	Urugual Canelones 	Corpo médio Guarda até 3 anos Servir de 16° a 18°C Prato principal	Tannat	89 pontos por Dionísio Chaves	 
Casco Viejo Reserva de Familia Malbec	Urugual Canelones 	Corpo médio Guarda até 3 anos Servir de 16° a 18°C Prato principal	Malbec	88 pontos por Dionísio Chaves	 
Casco Viejo Reserva de Familia Cabernet Sauvignon	Urugual Canelones 	Corpo médio Guarda até 3 anos Servir de 16° a 18°C Prato principal	Cabernet Sauvignon	88 pontos por Dionísio Chaves	  
Jimenez Mendez Alta Reserva Tannat	Urugual Canelones 	Encorpado Guarda até 5 anos Servir de 18° a 20°C Prato principal	Tannat	90 pontos por Dionísio Chaves	  
Mosquita Muerta Blend de Tintas	Argentina Mendoza 	Encorpado Guarda até 5 anos Servir de 18° a 20°C Prato principal	Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	92 pontos por Dionísio Chaves	  
Sapo de Otro Pozo Blend de Tintas	Argentina Mendoza 	Encorpado Guarda até 5 anos Servir de 18° a 20°C Prato principal	Cabernet Franc, Malbec, Syrah	92 pontos por Dionísio Chaves	  
Pispi Blend de Tintas	Argentina Mendoza 	Encorpado Guarda até 5 anos Servir de 18° a 20°C Prato principal	Malbec, Petit Verdot, Bonarda, Cabernet Franc, Merlot	91 pontos por Dionísio Chaves	  
Cordero Con Piel De Lobo Malbec	Argentina Mendoza 	Encorpado Guarda até 5 anos Servir de 18° a 20°C Prato principal	Malbec	91 pontos por Dionísio Chaves	

VINHO 	ORIGEM 	PROPRIEDADES 	UVAS 	PONTOS 	VAI BEM COM
Branco Rayuela Chardonnay Reserva	Chile Colchagua 	Corpo médio Consumo imediato Servir de 10° a 12°C Entrada / Principal	Chardonnay		  
Rayuela Sauvignon Blanc Reserva	Chile Colchagua 	Corpo leve Consumo imediato Servir de 10° a 12°C Entrada	Sauvignon Blanc	87 pontos por Dionísio Chaves	  
Rosé Rayuela Malbec	Chile Colchagua 	Corpo leve Consumo imediato Servir de 10° a 12°C Entrada	Malbec		  
Tinto Rayuela Malbec Reserva	Chile Colchagua 	Encorpado Guarda até 3 anos Servir de 16° a 18°C Prato principal	Malbec	90 pontos por Dionísio Chaves	
Rayuela Cabernet Sauvignon Reserva	Chile Colchagua 	Encorpado Guarda até 5 anos Servir de 18° a 20°C Prato principal	Cabernet Sauvignon	90 pontos por Dionísio Chaves	
Tinto Rayuela Carménère Reserva	Chile Colchagua 	Corpo médio Guarda até 3 anos Servir de 16° a 18°C Prato principal	Carménère	89 pontos por Dionísio Chaves	   
Viu Manent Classico Sauvignon Blanc	Chile Colchagua 	Corpo leve Consumo imediato Servir de 10° a 12°C Entrada	Sauvignon Blanc	88 pontos por Dionísio Chaves	  
Viu Manent Clasico Carménère	Chile Colchagua 	Corpo médio Guarda até 3 anos Servir de 16° a 18°C Prato principal	Carménère		   
Viu Manent Clasico Cabernet Sauvignon	Chile Colchagua 	Encorpado Guarda até 3 anos Servir de 16° a 18°C Prato principal	Cabernet Sauvignon	87 pontos por Dionísio Chaves	  

VINHO 	ORIGEM 	PROPRIEDADES 	UVAS 	PONTOS 	VAI BEM COM
Branco Pinot Grigio Zonin	Itália Friuli 	Corpo leve Consumo imediato Servir de 10° a 12°C Entrada	Pinot Grigio		  
Tinto Zonin Amarone	Itália Veneto 	Encorpado Guarda até 5 anos Servir de 16° a 18°C Prato principal	Corvina, Rondinella, Molinara	94 pontos por Dionísio Chaves	  
Tinto Altemura Primitivo Di Manduria	Itália Puglia 	Encorpado Guarda até 5 anos Servir de 16° a 18°C Prato principal	Primitivo	91 pontos por Dionísio Chaves	  
Tinto Sant' Ilario Chianti	Itália Toscana 	Corpo médio Guarda até 3 anos Servir de 16° a 18°C Prato principal	Sangiovese, Canaiole		  
Branco Skouras Cuvée Prestige	Grécia Nemea 	Corpo leve Consumo imediato Servir de 10° a 12°C Entrada	Moscofilero, Roditis	90 pontos por Dionísio Chaves	  
Branco Armyra Skouras	Grécia Nemea 	Corpo médio Guarda até 3 anos Servir de 10° a 12°C Entrada / Principal	Chardonnay, Malagousia	92 pontos por Dionísio Chaves	  
Rosé Skouras Cuvée Prestige	Grécia Nemea 	Corpo médio Guarda até 3 anos Servir de 10° a 12°C Entrada / Principal	Agiorgitiko, Moscofilero	90 pontos por Dionísio Chaves	  
Tinto Skouras Cuvée Prestige	Grécia Nemea 	Encorpado Guarda até 3 anos Servir de 16° a 18°C Prato Principal	Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon	92 pontos por Dionísio Chaves	  



Zona Sul ❤️ Cariocas de Coração

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!



Clique e veja a lista de vinhos de inverno Zona Sul

