

# vinhos <sup>DE</sup> OUTONO

ESPECIAL BRASIL



[zonasul.com.br](https://zonasul.com.br)



[zonasulsupermercado](#)



[SuperZonaSulVideos](#)

# OUTONO

## MADE IN BRAZIL



O Brasil é grande não só em território como em talento. A cada ano que passa, os produtores conseguem destaque e notoriedade dentro e fora do país. Com a indústria dos vinhos não é diferente.

A evolução em qualidade também é representada pelas premiações. O ano de 2022 mal começou e o Brasil já recebeu 10 medalhas no Vinalies Internationales, um dos concursos mais respeitados do mundo, realizado em Paris.

Para você conhecer o melhor dos vinhos e espumantes nacionais combinados ao clima ameno do outono, o Expert Dionísio Chaves realizou uma seleção de rótulos 100% brasileiros para você harmonizar com receitas típicas e queijos premiados. Tudo **made in Brazil**. Boa degustação!

*A qualidade e a variedade dos vinhos e espumantes brasileiros surpreendendo dentro e fora do país.*

## AQUI VOCÊ VAI ENCONTRAR AS VINÍCOLAS:

|                     |                    |
|---------------------|--------------------|
| <i>Cristofoli</i>   | <i>Miolo</i>       |
| <i>Casa Valduga</i> | <i>Amitié</i>      |
| <i>Casa Perini</i>  | <i>Maria Maria</i> |
| <i>Cave Geisse</i>  |                    |







# 7 RECEITAS TÍPICAS

*para  
harmonizar  
com vinhos  
nacionais.*

O Brasil é um país rico em diversidade, tanto nos seus costumes como nos pratos da gastronomia. Tão rica quanto a culinária nacional, a vitivinicultura vem de destacando com rótulos variados e de qualidade, que conquista prêmios nacionais e internacionais ano após ano. Que tal criar um menu com os sabores do Brasil e combinar vinhos brasileiros com receitas da nossa culinária? Acesse o blog Gastronomia Carioca e escolha a sua combinação perfeita.



ACARAJÉ ♥ BAIÃO DE DOIZ ♥ MOQUECA DE CAMARÃO  
♥ PIRARUCU COM CAJU ♥ TIRAMISÚ TROPICAL ♥  
DADINHOS DE TAPIOCA COM COALHO ♥ CHURRASCO









# CRISTOFOLI

*A qualidade do vinho brasileiro  
com o sabor de uma bela história.*



A história dos vinhos Cristofoli começa com uma família que veio da Itália para o Brasil, sonhando com uma vida próspera e feliz (uma história parecida com as origens do Zona Sul).

O sonho deu certo, e hoje em dia os vinhedos situados na região de Faria Lemos (Rio Grande do Sul), adquiridos e cuidados pelos fundadores, são administrados com orgulho e carinho pela quarta geração da família Cristofoli.

Através do cultivo de uvas *Vitis vinifera*s autóctones da Itália nos vinhedos, tais como Sangiovese, Moscato, Peverella, Barbera e Bonarda, a família Cristofoli que, inicialmente fabricava vinhos para consumo próprio, transformou o prazer em negócio e hoje produz rótulos de alta qualidade, como os que você pode conhecer na seleção de outono Zona Sul feita pelo Expert em vinhos Dionísio Chaves.



## ENOTURISMO

**A Vinícola Cristofoli faz parte da Rota Turística Cantinas Históricas e Vale do Rio das Antas, em Bento Gonçalves, um lugar lindo, que você vai adorar conhecer.**

GASTRONOMIA VINHOS  
ZONA SUL CARIÓCA DECO  
> INTERNACIONAL ♥ VINHOS

# um menu de *happy* hour!



Vinho branco Cristofoli  
Moscato de Alexandria  
vai bem com carpaccio  
de bacalhau.



Vinho tinto  
Cristofoli Merlot  
vai bem com  
hambúrguer!



Vinho tinto Cristofoli  
Sangiovese vai  
bem com presunto  
de Parma.



Espumante Brut  
Rosé Cristofoli  
combina bem  
com carpaccio  
de salmão.



Vinho branco  
Cristofoli Chardonnay  
vai bem com  
bolinhos de peixe  
como o de bacalhau.



Vinho tinto  
Cristofoli Instinto  
combina com  
queijos intensos  
e curados.



Confirmar aquele happy hour com  
os amigos sexta à noite. Menu e  
vinho Cristofoli por minha conta!



OK

Teste da amizade: dê o print e mande o convite. ⬆

Conheça mais  
harmonizações  
com vinhos e  
espumantes  
nacionais Cristofoli.









# casa valduga

***Diretamente do Rio Grande do Sul, os vinhos e espumantes Casa Valduga vão conquistar você.***



Com mais de 300 prêmios nacionais e internacionais acumulados, a Casa Valduga é reconhecida pela elaboração de vinhos finos e espumantes no Brasil. Sendo assim, qualidade e quantidade andam juntas.

Há mais de um século, a tradição da produção familiar aliada às mais modernas técnicas tornou a Casa Valduga uma das vinícolas mais apreciadas do Brasil.

Suas uvas provêm dos melhores terroirs do Rio Grande do Sul. Mas todo esse privilégio geográfico precisa andar junto com a responsabilidade no cultivo dos frutos.

Por isso, a Casa Valduga utiliza unicamente materiais agroquímicos devidamente regulamentados. Ou seja, dentro de todas as normas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura.

Outras iniciativas como a utilização da água das chuvas como afluente e a pulverização eletrostática, que reduz o uso da água e agroquímicos em 50%, somam-se à preocupação com o meio ambiente. Um trabalho completo a favor da qualidade.

***"Antes de fazer duas garrafas de vinho, faça uma, mas bem feita."***

Luiz Valduga, patriarca da Casa Valduga









# Casa Perini: um brinde à evolução

Desde 1929 produzindo vinhos de qualidade, a Casa Perini está localizada na Serra Gaúcha, mais especificamente no Vale Trentino, região montanhosa propícia para o cultivo de videiras. O reconhecimento se comprova com a conquista de mais de 200 medalhas nacionais e internacionais.



Vai bem com  
sobremesas à  
base de frutas.



Vai bem  
com queijos  
leves como o  
de cabra.



Vai bem com  
queijos artesanais  
mais duros como  
meia cura  
ou curados.

Vai bem com  
peixes, frutos  
do mar e um  
delicioso petisco  
de camarão.









# MIOLO

## SÍMBOLO NACIONAL

*Tradição e qualidade se encontram nos vinhos Miolo. Conheça rótulos selecionados pelo Expert para harmonizar com seus melhores momentos.*



Com mais de 30 anos de tradição, o grupo Miolo é um nome de peso quando o assunto são vinhos e espumantes nacionais. Com variedades de vinhos obtidos a partir de uvas plantadas em vinícolas dentro e fora do Brasil, o leque de opções Miolo engloba diversos sabores que harmonizam com qualquer momento.

A história da família Miolo no Brasil começa em 1897 com Giuseppe Miolo, um jovem que já tinha nas veias a paixão pela uva e pelo vinho. Hoje em dia, a Miolo Wine Group é a maior exportadora de vinhos do Brasil e a mais reconhecida no mercado internacional, além de ser uma das fundadoras do projeto Wines of Brasil.

**NOVIDADE: GAMAY WILD VEGAN**  
UM VINHO VEGANO, COM  
LEVEDURAS SELVAGENS E  
SEM ADIÇÃO DE SULFITOS.









# amitié: o sabor da amizade

*A amizade entre duas especialistas do mundo dos vinhos resultou na Amitié. Conheça os rótulos premiados e saboreie com o gostinho do outono.*



Você conhece o sabor da amizade?

As sócias fundadoras da Amitié, **Andreia Gentilini Milan (sommelier)** e **Juciane Casagrande Doro (enóloga)**, garantem que tem sabor de vinho ou espumante.

Afinal, a história dos rótulos Amitié já começa pela escolha da marca, que significa “amizade” em francês. Apesar do nome que carrega o charme europeu, a alma Amitié é brasileira e os prêmios, internacionais.

Confira a linha exclusiva de espumantes e vinhos premium Amitié produzidos na Serra Gaúcha e harmonize com receitas dos Experts e Chefs Zona Sul.









# Maria Maria

*De um cenário  
improvável nasceram  
os vinhos mineiros  
**Maria Maria**,  
premiados no Brasil e  
no mundo. Separe sua  
taça e escolha o seu.*

Se tem uma expressão que resume bem a gastronomia mineira é o famoso “trem bão”, um sinônimo de aprovação e qualidade. Entretanto, Minas Gerais não é um destaque apenas na produção de queijos artesanais e cachaças, mas também na vitivinicultura. Um exemplo são os vinhos premiados mineiros Maria Maria, que nasceram de um projeto visionário de Eduardo Junqueira Nogueira Junior.

Tudo começou quando Eduardo, quinta geração de uma tradicional família de cafeicultores do Sul de Minas Gerais, sofreu um ataque cardíaco e precisou repensar seus hábitos alimentares. Seu médico receitou uma taça de vinho por dia. Dessa forma, teve a grande ideia de produzir seu próprio vinho e tornou o sonho viável através de uma técnica inovadora de dupla poda invertida.

De todos os 16 rótulos produzidos pela vinícola, pelo menos 10 deles são premiados. O Expert em vinhos Dionísio Chaves destaca dois rótulos Maria Maria perfeitos para a estação do outono. Acesse o site Gastronomia Carioca e conheça. Boa degustação.





uma harmonização bem brasileira:

# QUEIÇOS + VINHOS

*Veja as dicas práticas do Expert André Guedes para harmonizar queijos e vinhos 100% nacionais.*



QUEIÇOS



VINHOS

Boursin, queijo de cabra, queijos de fungo branco como o Tomme Vaudoise

Espumantes e vinhos como Sauvignon Blanc e Chardonnay

Média cura como os artesanais mineiros

Rosé como o Sangiovese

Maturados, de massa compacta, de maior intensidade sensorial

Tintos, que variam de acordo com a intensidade do queijo







# CAVE GEISSE



*Os espumantes  
de alma brasileira  
que conquistaram  
o mundo.*



Conhecido como “a bebida dos reis”, o espumante geralmente é associado a celebrações. De fato, temos muito o que celebrar com a produção de espumantes, especialmente os da linha Cave Geisse.

A vinícola está situada em Pinto Bandeira, no sul do Brasil, terroir identificado pelo fundador da vinícola, Mario Geisse.

Entre os rótulos, você encontrará os melhores espumantes da América do Sul, que recebem elogios do mundo inteiro. Você já faz parte dessa história? É hora de experimentar seu espumante Geisse e descobrir o sabor da evolução.



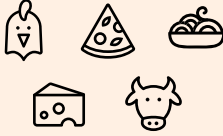
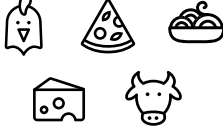
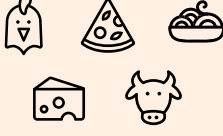
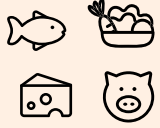




| VINHO  | ORIGEM  | PROPRIEDADES  | UVAS  | VAI BEM COM                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Espumante Branco Brut Amitié</b>                                                     | Serra Gaúcha                                                                             | Corpo leve<br>Servir de 6°C a 8°C<br>Consumo imediato<br>Entrada                               | Chardonnay;<br>Malvasia                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Espumante Branco Brut Amitié Cuvée</b>                                               | Serra Gaúcha                                                                             | Corpo médio<br>Servir de 6°C a 8°C<br>Consumo imediato<br>Entrada                              | Chardonnay;<br>Pinot Noir                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Espumante Rosé Brut Amitié Cuvée</b>                                                 | Serra Gaúcha                                                                             | Corpo médio<br>Servir de 6°C a 8°C<br>Consumo imediato<br>Entrada / Principal                  | Chardonnay;<br>Pinot Noir                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Vinho Tinto Seco Amitié Pinot Noir</b>                                               | Serra Gaúcha                                                                             | Corpo médio<br>Servir a 16°C<br>Consumo imediato<br>Entrada / Principal                        | Pinot Noir                                                                               |   <br>                                                                                                  |
| <b>Vinho Rosé Seco Amitié Merlot</b>                                                    | Serra Gaúcha                                                                             | Corpo leve<br>Servir a 12°C<br>Consumo imediato<br>Entrada                                     | Merlot                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Vinho Branco Miolo Sauvignon Blanc Reserva</b>                                       | Campanha Meridional (RS)                                                                 | Corpo médio<br>Servir de 8°C a 10°C<br>Guarda até 2 anos<br>Entrada / Principal                | Sauvignon Blanc                                                                          |   <br>   |
| <b>Vinho Branco Miolo Reserva Chardonnay</b>                                            | Campanha Meridional (RS)                                                                 | Corpo médio<br>Servir a 12°C<br>Consumo imediato<br>Entrada                                    | Chardonnay                                                                               |  <br>                                                                                                                                                                              |
| <b>Vinho Branco Miolo Sauvignon Blanc Reserva</b>                                       | Campanha Meridional (RS)                                                                 | Corpo médio<br>Servir de 8°C a 10°C<br>Guarda até 2 anos<br>Entrada / Principal                | Sauvignon Blanc                                                                          |   <br>   |
| <b>Vinho Branco Miolo Reserva Pinot Grigio</b>                                          | Campanha Meridional (RS)                                                                 | Corpo leve<br>Servir de 8°C a 10°C<br>Consumo imediato<br>Entrada / Principal                  | Pinot Grigio                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                         |





| VINHO  | ORIGEM  | PROPRIEDADES  | UVAS  | VAI BEM COM                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Vinho Tinto</b><br><b>Miolo Reserva</b><br><b>Cabernet</b><br><b>Sauvignon</b>       | Campanha<br>Meridional (RS)                                                              | Encorpado<br>Servir de 16°C a 18°C<br>Guarda até 5 anos<br>Prato principal                     | Merlot                                                                                   |    |
| <b>Vinho Tinto</b><br><b>Miolo Reserva</b><br><b>Cabernet</b><br><b>Sauvignon</b>       | Campanha<br>Meridional (RS)                                                              | Encorpado<br>Servir de 16°C a 18°C<br>Guarda até 5 anos<br>Prato principal                     | Merlot                                                                                   |    |
| <b>Vinho Tinto</b><br><b>Miolo Gamay</b>                                                | Campanha<br>Meridional (RS)                                                              | Corpo leve<br>Servir de 14°C a 16°C<br>Consumo imediato<br>Entrada / Principal                 | Gamay                                                                                    |    |
| <b>Vinho Tinto</b><br><b>Miolo Reserva</b><br><b>Pinot Noir</b>                         | Campanha<br>Meridional (RS)                                                              | Corpo médio<br>Servir a 16°C<br>Guarda até 5 anos<br>Prato principal                           | Pinot Noir                                                                               |    |
| <b>Vinho Tinto</b><br><b>Miolo Reserva</b><br><b>Syrah</b>                              | Vale do São<br>Francisco (BA)                                                            | Corpo médio<br>Servir de 16°C a 18°C<br>Guarda até 10 anos<br>Prato principal                  | Syrah                                                                                    |  |
| <b>Vinho Tinto</b><br><b>Miolo Reserva</b><br><b>Tannat</b>                             | Campanha<br>Meridional (RS)                                                              | Encorpado<br>Servir a 18°C<br>Guarda até 3 anos<br>Prato principal                             | Tannat                                                                                   |  |
| <b>Vinho Tinto</b><br><b>Miolo Reserva</b><br><b>Tempranillo</b>                        | Campanha<br>Meridional (RS)                                                              | Encorpado<br>Servir a 18°C<br>Guarda até 3 anos<br>Prato principal                             | Tempranillo                                                                              |  |
| <b>Espumante</b><br><b>Branco Brut</b><br><b>Miolo Cuvée</b><br><b>Tradition</b>        | Vale dos<br>Vinhedos (RS)                                                                | Corpo leve<br>Servir de 6°C a 8°C<br>Consumo imediato<br>Entrada / Principal                   | Chardonnay;<br>Pinot Noir                                                                |  |
| <b>Espumante Rosé</b><br><b>Brut Miolo</b>                                              | Vale dos<br>Vinhedos (RS)                                                                | Corpo leve<br>Servir a 6°C<br>Consumo imediato<br>Entrada / Principal                          | Chardonnay;<br>Pinot Noir                                                                |  |



| VINHO  | ORIGEM  | PROPRIEDADES  | UVAS  | VAI BEM COM                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Espumante Rosé</b><br><b>Casa Perini</b><br><b>Aquarela</b>                          | Serra Gaúcha                                                                             | Corpo leve<br>Servir a 6°C<br>Consumo imediato<br>Entrada / Sobremesa                          | Moscato<br>(Branco, Giallo,<br>Hamburgo)                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Espumante Casa</b><br><b>Perini Brut</b>                                             | Serra Gaúcha                                                                             | Corpo leve<br>Servir de 6°C a 8°C<br>Consumo imediato<br>Prato principal                       | Chardonnay;<br>Riesling                                                                  |  <br>          |
| <b>Espumante Casa</b><br><b>Perini Prosecco</b>                                         | Serra Gaúcha                                                                             | Corpo médio<br>Servir de 6°C a 8°C<br>Consumo imediato<br>Prato principal                      | Chardonnay;<br>Riesling                                                                  |  <br>          |
| <b>Espumante Casa</b><br><b>Perini Rosé</b>                                             | Serra Gaúcha                                                                             | Corpo leve<br>Servir de 6°C a 8°C<br>Consumo imediato<br>Entrada / Principal                   | Chardonnay;<br>Gamay;<br>Pinot Noir                                                      |                                                                                                   |
| <b>Espumante</b><br><b>Branco Doce</b><br><b>Casa Perini</b><br><b>Moscatel</b>         | Serra Gaúcha                                                                             | Corpo leve<br>Servir a 6°C<br>Consumo imediato<br>Entrada / Sobremesa                          | Moscatel                                                                                 |                                                                                                                                                                                  |
| <b>Vinho Tinto</b><br><b>Cabernet</b><br><b>Sauvignon/Merlot</b><br><b>Casa Perini</b>  | Serra Gaúcha                                                                             | Encorpado<br>Servir de 16°C a 18°C<br>Guarda até 3 anos<br>Prato principal                     | Cabernet<br>Sauvignon;<br>Merlot                                                         |                                                                                             |
| <b>Vinho Tinto</b><br><b>Casa Perini</b><br><b>Tannat</b>                               | Serra Gaúcha                                                                             | Encorpado<br>Servir de 18°C a 20°C<br>Guarda até 3 anos<br>Prato principal                     | Tannat                                                                                   |  <br>  |
| <b>Vinho Branco</b><br><b>Casa Perini</b><br><b>Chardonnay</b>                          | Serra Gaúcha                                                                             | Corpo leve<br>Servir de 10°C a 12°C<br>Consumo imediato<br>Entrada                             | Chardonnay                                                                               |  <br>  |
| <b>Vinho Rosé</b><br><b>Casa Perini</b><br><b>Merlot</b>                                | Serra Gaúcha                                                                             | Corpo leve<br>Servir de 10°C a 12°C<br>Consumo imediato<br>Entrada / Principal                 | Merlot                                                                                   |                                                                                             |





| VINHO  | ORIGEM  | PROPRIEDADES  | UVAS  | VAI BEM COM                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Vinho Branco</b><br><b>Maria Maria Diva</b><br><b>Sauvignon Blanc</b>                | Três Pontas<br>Minas Gerais                                                              | Corpo leve<br>Servir de 10°C a 12°C<br>Consumo imediato<br>Entrada                             | Sauvignon<br>Blanc                                                                       |  <br>  |
| <b>Vinho Tinto</b><br><b>Maria Maria</b><br><b>Diana Syrah</b>                          | Três Pontas<br>Minas Gerais                                                              | Encorpado<br>Servir a 18°C<br>Guarda até 3 anos<br>Prato principal                             | Syrah                                                                                    |                                                                                                                                                                              |
| <b>Vinho Branco</b><br><b>Cristofoli</b><br><b>Chardonnay</b>                           | Serra Gaúcha                                                                             | Corpo médio<br>Servir de 8°C a 10°C<br>Consumo imediato<br>Entrada / Principal                 | Chardonnay                                                                               |  <br>  |
| <b>Vinho Tinto</b><br><b>Cristofoli Moscato</b><br><b>de Alexandria</b>                 | Serra Gaúcha                                                                             | Corpo leve<br>Servir de 8°C a 10°C<br>Consumo imediato<br>Entrada / Principal                  | Moscato de<br>Alexandria                                                                 |                                                                                           |
| <b>Vinho Rosé</b><br><b>Cristofoli</b><br><b>Sangiovese</b>                             | Serra Gaúcha                                                                             | Corpo leve<br>Servir de 10°C a 12°C<br>Consumo imediato<br>Entrada                             | Moscato de<br>Alexandria                                                                 |                                                                                     |
| <b>Vinho Tinto</b><br><b>Cristofoli Instinto</b>                                        | Serra Gaúcha                                                                             | Encorpado<br>Servir a 18°C<br>Guarda até 3 anos<br>Prato principal                             | Merlot                                                                                   |                                                                                                                                                                          |
| <b>Vinho Tinto</b><br><b>Cristofoli Tannat</b>                                          | Serra Gaúcha                                                                             | Encorpado<br>Servir a 18°C<br>Guarda até 3 anos<br>Prato principal                             | Tannat                                                                                   |                                                                                     |
| <b>Vinho Tinto</b><br><b>Cristofoli Cabernet</b><br><b>Sauvignon</b>                    | Serra Gaúcha                                                                             | Corpo médio<br>Servir de 16°C a 18°C<br>Guarda até 3 anos<br>Prato principal                   | Cabernet<br>Sauvignon                                                                    |                                                                                     |
| <b>Vinho Tinto</b><br><b>Cristofoli Merlot</b><br><b>Reserva</b>                        | Serra Gaúcha                                                                             | Corpo médio<br>Servir de 16°C a 18°C<br>Guarda até 3 anos<br>Prato principal                   | Merlot                                                                                   |                                                                                     |



| VINHO  | ORIGEM  | PROPRIEDADES  | UVAS  | VAI BEM COM                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Vinho Tinto</b><br><b>Cristofoli</b><br><b>Sangiovese</b>                            | Serra Gaúcha                                                                             | Corpo médio<br>Servir de 16°C a 18°C<br>Consumo imediato<br>Prato principal                    | Sangiovese                                                                               |  <br>          |
| <b>Espumante</b><br><b>Cristofoli Brut</b><br><b>Branco</b>                             | Serra Gaúcha                                                                             | Corpo leve<br>Servir de 6°C a 8°C<br>Consumo imediato<br>Entrada                               | Chardonnay;<br>Riesling Itálico                                                          |                                                                                                   |
| <b>Espumante</b><br><b>Cristofoli Brut Rosé</b>                                         | Serra Gaúcha                                                                             | Corpo leve<br>Servir de 6°C a 8°C<br>Consumo imediato<br>Entrada                               | Chardonnay;<br>Riesling Itálico;<br>Pinot Noir                                           |  <br>          |
| <b>Espumante</b><br><b>Casa Valduga</b><br><b>Brut Branco</b>                           | Serra Gaúcha                                                                             | Corpo leve<br>Servir a 6°C<br>Consumo imediato<br>Entrada                                      | Chardonnay;<br>Pinot Noir                                                                |  <br>          |
| <b>Espumante</b><br><b>Casa Valduga</b><br><b>Brut Rosé</b>                             | Serra Gaúcha                                                                             | Corpo leve<br>Servir a 6°C<br>Consumo imediato<br>Entrada                                      | Chardonnay;<br>Pinot Noir                                                                |  <br>  |
| <b>Vinho Tinto</b><br><b>Origem Casa</b><br><b>Valduga Cabernet</b><br><b>Sauvignon</b> | Vale Central                                                                             | Encorpado<br>Servir a 18°C<br>Guarda até 3 anos<br>Prato principal                             | Cabernet<br>Sauvignon                                                                    |                                                                                             |
| <b>Vinho Tinto Origem</b><br><b>Casa Valduga</b><br><b>Carménère</b>                    | Vale Central                                                                             | Encorpado<br>Servir a 16°C<br>Guarda até 3 anos<br>Prato principal                             | Carménère                                                                                |                                                                                                                                                                                  |
| <b>Vinho Branco</b><br><b>Origem Casa</b><br><b>Valduga</b><br><b>Chardonnay</b>        | Serra Gaúcha                                                                             | Corpo leve<br>Servir de 10°C a 12°C<br>Consumo imediato<br>Entrada                             | Chardonnay                                                                               |                                                                                             |

Clique e veja a lista de vinhos de outono





## 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 outono



[zonasul.com.br](https://zonasul.com.br)



[zonasulsupermercado](#)



[SuperZonaSulVideos](#)