

DE
SOPRI
MMA
VVE
RA

VINHOS



Zona Sul 

FLORES, CORES E SABORES



Tudo fica mais vivo na primavera! Os jardins mais floridos, o clima gostoso e ensolarado, as casas repletas de amigos para uma divertida conversa regada a petiscos e taças prontas para um brinde.

Para aproveitar o melhor do clima da estação mais colorida do ano, nada melhor do que uma seleção especial de vinhos perfeitos para combinar com pratos fáceis, leves e harmonizações que vão muito além do livro de receitas.

Confira a seleção de rótulos que o Expert Zona Sul Dionísio Chaves preparou para o carioca de coração. Veja também, com exclusividade, uma

seleção de cervejas realizada pelo Expert José Padilha que vão encher a sua taça nas mais variadas ocasiões.

Afinal, vinho e cerveja têm muito em comum!

Boa degustação e feliz primavera!



Expert Dionísio Chaves



na beira da piscina



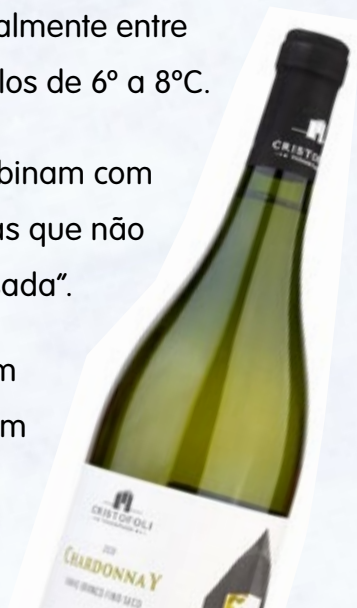
ANTEPASTOS E RECEITAS FÁCEIS PARA HARMONIZAR COM BRANCOS E ROSÉS.

Com a chegada do clima mais animado, melhor do que sombra e água fresca só muito sol e vinho geladinho! Para curtir a estação das flores com jeitinho de verão, os Experts e Chefs Zona Sul prepararam uma lista de receitas fáceis para você receber os amigos em estilo **pool party** carioca. Convide a galera e escolha os vinhos brancos e rosés perfeitos para harmonizar com seus antepastos e aperitivos de primavera.



3 MOTIVOS PARA O MATCH PERFEITO

- 1 Rosés e brancos são servidos em temperatura baixa, geralmente entre 10° e 12°C e alguns rótulos de 6° a 8°C.
- 2 São refrescantes e combinam com comidas pouco untuosas que não deixam a digestão "pesada".
- 3 Os espumantes também são muito apreciados em dias mais quentes.



*dica do
Expert*

NÃO É UMA REGRA,
MAS É UMA ESCOLHA
SEM ERRO: NO CALOR,
ROSÉS E BRANCOS SÃO
SEMPRE BEM-VINDOS.

entradinhas

RECEITA
100%
VEGETAL



CEVICHE DE CAJU

EXPERT CHRISTOPHE LIDY

Nem só de peixe é feito um ceviche!

O caju é o ingrediente brasileiro principal dessa receita 100% vegetariana.



CANAPÉ DE SALMÃO

EXPERT CARLOS OHATA

Um canapé perfeito com salmão defumado e mozzarella fresca para servir com torradinhas Panetto.

ANTEPASTO DE BERINJELA

CHEF ZONA SUL BETH DE SÁ

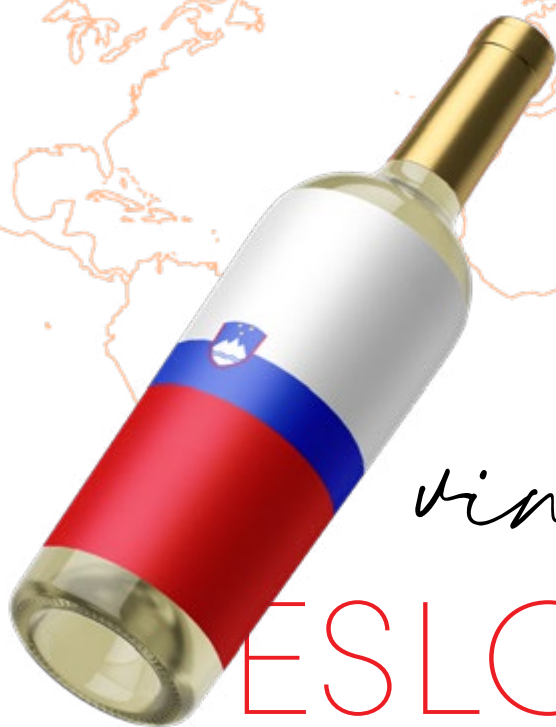
Além de nutritiva e rica em antioxidantes, a berinjela é muito versátil na cozinha e bem comum na culinária italiana. Para o antepasto, a Chef Zona Sul Beth de Sá indica vinhos brancos mais encorpados.



CLIQUE E CONFIRA
MAIS RECEITAS FÁCEIS!







vinhos da ESLOVÊNIA & ÁFRICA DO SUL

Ao pensar em bons vinhos muita gente já se lembra logo dos tradicionais países produtores, como Itália, França ou até mesmo regiões do Novo Mundo como Chile, Argentina e Brasil. No entanto, existem verdadeiras “minas de ouro” que produzem bebidas de qualidade, mas que estão fora dos holofotes populares. É o caso da Eslovênia e da África do Sul. Arrume as malas e separe suas taças para essa viagem.

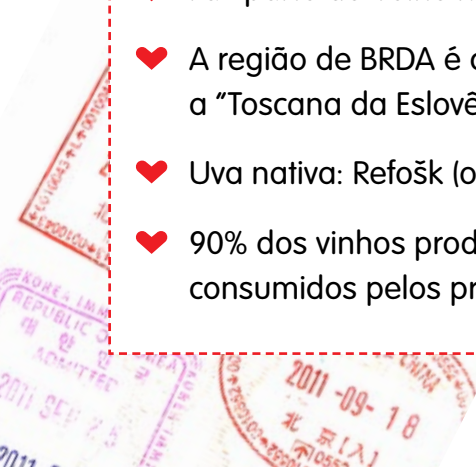


ESLOVÊNIA

- ♥ Faz parte do Velho Mundo dos vinhos.
- ♥ A região de BRDA é conhecida como a “Toscana da Eslovênia”.
- ♥ Uva nativa: Refošk (ou Refosco).
- ♥ 90% dos vinhos produzidos são consumidos pelos próprios eslovenos.

ÁFRICA DO SUL

- ♥ Faz parte do Novo Mundo dos vinhos.
- ♥ Constantia, na Cidade do Cabo, é a principal região vitivinícola do país.
- ♥ Uva nativa: Pinotage.
- ♥ Enoturismo: a Rota 62 é a maior rota produtora de vinhos do mundo.







CASA PERINI

*um brinde
à evolução*

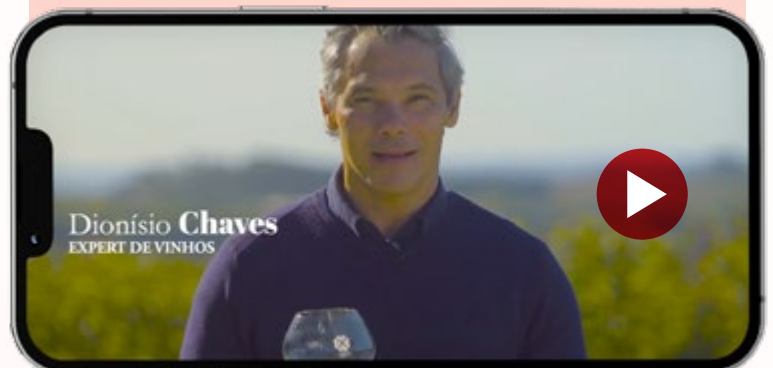
A Casa Perini está localizada na Serra Gaúcha, mais especificamente no Vale Trentino, região montanhosa propícia para o cultivo de videiras. Por apresentar invernos rigorosos, verões quentes com noites amenas, solo e altitude adequados, a região produz uvas superiores e excelentes para a elaboração de sucos, vinhos e espumantes: bebidas que a vinícola desenvolve com qualidade e técnicas de inovação.

Visando a evolução na elaboração de seus produtos, a vinícola vem investindo de maneira crescente em estrutura e tecnologia para conciliar recursos técnicos com o fator humano em prol do vinho.

Com todo esse cuidado em todo o processo produtivo, a Casa Perini coleciona mais de 200 premiações nacionais e internacionais.

Conheça os rótulos da vinícola para sua primavera, selecionados pelo Expert em vinhos Dionísio Chaves e harmonize com pratos e receitas deliciosas dos Experts e Chefs Zona Sul.

ASSISTA AO VÍDEO SOBRE A CASA PERINI



harmonizações



ESPUMANTE ROSÉ AQUARELA

Canapés e entradas com sabores doces como frutas ou geleias, além de sobremesas à base de cremes ou tortas de frutas.



vai bem com ...

TARTELETTE FRUTAS VERMELHAS

Tartelette de frutas vermelhas com creme de amêndoas e Crème Pâtissière de baunilha.



ESPUMANTE BRUT CHARMAT

Saladas, queijos, peixes, defumados e carnes brancas.



vai bem com ...

SALADA CAESAR DE SALMÃO SELVAGEM POR LORENA ABREU

Aprenda a preparar a receita da Expert em Cozinha Saudável Lorena Abreu baixando o seu e-book de receitas gratuito.





CABERNET SAUVIGNON

A rainha das uvas tintas

Você pode ser um apaixonado conhecedor da vitivinicultura ou um discreto iniciante no mundo dos vinhos, mas certamente já ouviu falar das uvas Cabernet Sauvignon. Famosa e queridinha, a cepa possui diversas características peculiares e confere aos vinhos tintos produzidos com seu mosto adjetivos que explicam sua popularidade.

características

Encorpada, alta carga tânica, notas de frutas vermelhas e aromas intensos.

origem

A Cabernet Sauvignon é o cruzamento entre duas cepas naturais de Bordeaux, na França: a tinta Cabernet Franc e a branca Sauvignon Blanc.



terroir

Apesar da naturalidade francesa, a famosa uva é de fácil adaptação no mundo todo, em diferentes solos, climas e condições de terroir.

Aposte na taça Bordeaux para apreciar seu Cabernet Sauvignon.





Se você adora cerveja já sabe que ela é uma das paixões nacionais. Mas faz tempo que o estereótipo de "loira gelada" já não define mais a cerveja e, com a variedade de tipos fabricados, fica difícil saber o que é mito ou verdade no mundo das bebidas fermentadas. Será que você acerta as respostas do jogo da verdade?

mitos e verdades sobre cerveja

CERVEJA EMPAPUÇA?

CERVEJA FAZ BEM À SAÚDE?

IMPORTADA QUE É BOA?

ARTESANAL É CARA?

Expert José Padilha

CLIQUE E CONFIRA AS RESPOSTAS DO EXPERT.







Harmonize sua cerveja



Você ainda acha que cerveja é aquela bebida gelada que combina somente com calor, verão, churrasco e amendoim? Sua cerveja pode harmonizar com os mais distintos momentos e pratos, incluindo as sobremesas! Separe sua taça e siga as dicas do Expert José Padilha.

 *cervejas brasileiras*



**LA BIRRA
AMERICAN IPA**

**+
PEPPERONI OU
COPA LOMBO**



**LA BIRRA
IRISH RED ALE**

**+
SALAME**



**LA BIRRA
DORTMUNDER
EXPORT**

**+
MIX DE
CASTANHAS**



**LA BIRRA
WEISS**

**+
QUEIJO BRIE
OU CAMEMBERT**



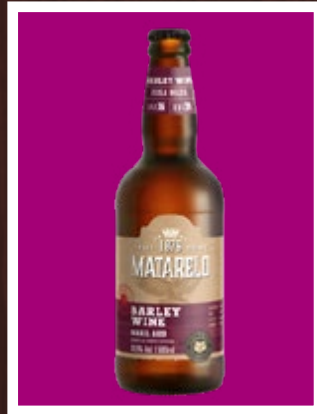
dica do Expert

SIRVA SUA CERVEJA
NA TAÇA, COM O SEU
MERCIDO GLAMOUR.



**MATARELO
BELGIAN
BLOND ALE**

**+
PARMESÃO,
PASSAS E UVAS**



**MATARELO
BARLEY WINE**

**+
TÂMARAS**



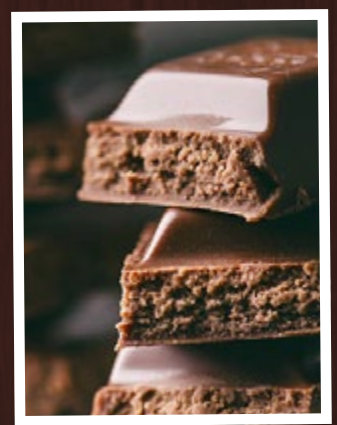
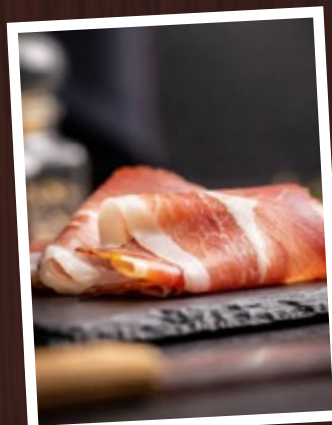
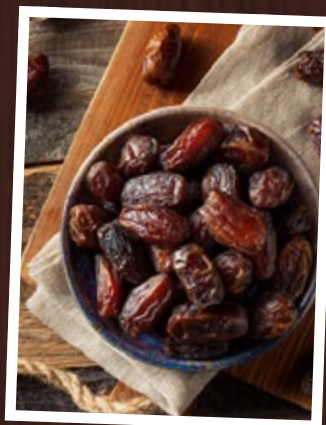
**MATARELO
BRUT IPA**

**+
PRESUNTO
DE PARMA**



















































































**MATARELO
SCOTCH ALE**












































**+
CHOCOLATE
AO LEITE**



Para provar diferentes tipos de cervejas, uma opção interessante é investir em uma tábua de queijos e frios. A dica do **Expert em Queijos e Frios André Guedes** é acrescentar pães e frutas. Tanto as frescas como maçã ou pera quanto as secas e oleaginosas, como castanhas, amêndoas e nozes vão bem e complementam o valor nutricional.

VINHO 	ORIGEM 	PROPRIEDADES 	UVAS 	VAI BEM COM
Tinto San Huberto Red Blend	 Argentina La Rioja	Corpo médio Servir de 16° a 18°C Consumo imediato Prato principal	Malbec; Cabernet Sauvignon; Bonarda	  
Tinto Finca Negra Loco Di Piedra Reserva	 Chile Vale de Curicó	Encorpado Servir de 16° a 18°C Consumo imediato Prato principal	Cabernet Sauvignon	  
Branco Laurent Miquel Pere et Fils Chardonnay & Viognier	 França Languedoc	Corpo leve Servir de 10°C a 12°C Consumo imediato Entrada	Chardonnay; Viognier	  
Rosé Laurent Miquel Cinsault Syrah	 França Languedoc	Corpo leve Servir de 16°C a 18°C Consumo imediato Entrada	Cinsault; Syrah	  
Branco Argento Pinot Grigio	 Argentina Mendoza	Corpo leve Servir de 10°C a 12°C Consumo imediato Entrada	Pinot Grigio	  
Branco Postales Sauvignon Blanc	 Argentina Patagônia	Corpo leve Servir de 10°C a 12°C Consumo imediato Entrada	Sauvignon Blanc; Sémillon	  
Branco Cristofoli Chardonnay	 Brasil Serra Gaúcha	Corpo médio Servir de 8°C a 10°C Consumo imediato Entrada / Principal	Chardonnay	   
Rosé Cristofoli Sangiovese	 Brasil Serra Gaúcha	Corpo leve Servir de 10°C a 12°C Consumo imediato Entrada	Moscatto de Alexandria	  
Tinto Klein Kloof Mountain Red	 África do Sul Paarl	Corpo médio Servir de 16°C a 18°C Guarda até 3 anos Prato principal	Shiraz; Cabernet Sauvignon	 

VINHO 	ORIGEM 	PROPRIEDADES 	UVAS 	VAI BEM COM
Tinto Cristofoli Merlot Reserva	 Brasil Serra Gaúcha	Corpo médio Servir de 16°C a 18°C Guarda até 3 anos Prato principal	Merlot	  
Tinto Cristofoli Sangiovese	 Brasil Serra Gaúcha	Corpo médio Servir de 16°C a 18°C Consumo imediato Prato principal	Sangiovese	   
Tinto Niel Joubert Pinotage	 África do Sul Paarl	Encorpado Servir de 16°C a 18°C Guarda até 3 anos Prato principal	Pinotage	  
Tinto Quercus Cabernet Merlot	 Eslovênia BRDA	Corpo médio Servir de 16°C a 18°C Guarda até 3 anos Prato principal	Cabernet Sauvignon; Merlot	   
Branco Quercus Pinot Grigio	 Eslovênia BRDA	Corpo leve Servir de 10°C a 12°C Consumo imediato Entrada	Pinot Grigio	  
Tinto Penedo Borges Malbec	 Argentina Mendoza	Encorpado Servir de 16°C a 18°C Guarda até 3 anos Prato principal	Malbec	 
Tinto Prunotto Nebbiolo	 Itália Piemonte	Encorpado Servir de 18°C a 20°C Guarda até 3 anos Prato principal	Nebbiolo	   
Espumante Casa Perini Aquarela	 Brasil Serra Gaúcha	Corpo leve Servir a 6°C Consumo imediato Entrada / Sobremesa	Moscato (Branco, Giallo, Hamburgo)	
Espumante Casa Perini Brut	 Brasil Serra Gaúcha	Corpo leve Servir de 6°C a 8°C Consumo imediato Prato principal	Chardonnay; Riesling	   

VINHO 	ORIGEM 	PROPRIEDADES 	UVAS 	VAI BEM COM
Espumante Casa Perini Prosecco	 Brasil Serra Gaúcha	Corpo médio Servir de 6°C a 8°C Consumo imediato Prato principal	Prosecco	   
Espumante Casa Perini Rosé	 Brasil Serra Gaúcha	Corpo leve Servir de 6°C a 8°C Consumo imediato Entrada / Principal	Chardonnay; Gamay; Pinot Noir	  
Espumante Branco Casa Perini Moscatel	 Brasil Serra Gaúcha	Corpo leve Servir a 6°C Consumo imediato Entrada / Sobremesa	Moscatel	 
Tinto Casa Perini Cabernet Merlot	 Brasil Serra Gaúcha	Encorpado Servir de 16°C a 18°C Guarda até 3 anos Prato principal	Cabernet Savignon; Merlot	  
Tinto Casa Perini Tannat	 Brasil Serra Gaúcha	Encorpado Servir de 18°C a 20°C Guarda até 3 anos Prato principal	Tannat	   
Branco Casa Perini Chardonnay	 Brasil Serra Gaúcha	Corpo leve Servir de 10°C a 12°C Consumo imediato Entrada	Chardonnay	   
Rosé Casa Perini Merlot	 Brasil Serra Gaúcha	Corpo leve Servir de 10°C a 12°C Consumo imediato Entrada / Principal	Merlot	  
Branco Casa Perini Sauvignon Blanc	 Brasil Serra Gaúcha	Corpo médio Servir de 8°C a 10°C Consumo imediato Entrada	Sauvignon Blanc	  
Rosé Casa Perini Merlot	 Brasil Serra Gaúcha	Corpo leve Servir de 10°C a 12°C Consumo imediato Entrada	Merlot	   

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!



A venda e o consumo de bebidas alcoólicas são proibidos para menores de 18 anos. Beba com moderação.

CLIQUE E VEJA A LISTA DE VINHOS DE PRIMAVERA

