



Zona Sul 

vinhos DE VERÃO





3

VERÃO GOOD VIBES

Conheça o que são vinhos fáceis de beber.

4

ROSÉS: OS FRANCESES APAIXONANTES

O que os vinhos e espumantes rosés têm de especial?

6

CHILE SEM FRONTEIRAS PARA O SABOR

Combine seu vinho chileno com receitas típicas do país.

9

UM MENU DE VERÃO BEM BRASILEIRO

Conheça sobre as vinícolas Miolo e Cristófoli e aprenda a harmonizar com pratos típicos do nosso país.

12

VINHO + PRAIA

Não deixe a sua bebida favorita de fora do seu passeio de verão.

14

É HORA DE PREPARAR SEUS DRINKS DE VERÃO

Uma nova roupagem para seus vinhos e espumantes nos dias de calor.

16

VINHOS SELECIONADOS

Lista completa de vinhos selecionados pelo Expert Dionísio Chaves.

19

E AGORA, QUAL TAÇA ESCOLHER?

Selecione a taça ideal para realçar as qualidades do seu vinho.

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

VERÃO GOOD VIBES

Zona Sul 



COMECE BEM:
ENTENDA O QUE
SÃO VINHOS
FÁCEIS DE BEBER

Céu azul, bom humor, amigos e muito vinho! O verão chegou com aquele clima descontraído que é a cara do carioca de coração! E para deixar a estação com um tempero especial do verão ao redor do mundo, o Expert Zona Sul em vinhos Dionísio Chaves selecionou rótulos de países como Chile, França, Itália e claro, aqueles brasileiros que não podem faltar na sua taça!

Confira as dicas para brindar a chegada do sol com vinhos leves que trazem o frescor perfeito para combinar com pratos cheios de cores e sabores do mar. Bom verão e boa degustação!



Expert
Dionísio
Chaves







Oii
Oii

VINHOS E ESPUMANTES ROSÉS: OS FRANCESES APAIXONANTES



Versátil e refrescante, o rosé tem uma origem bem francesa. Oriundo da região de Provence, no sudeste da França, o rosé já era produzido pelos gregos no mesmo local há mais de 2.600 anos.

Entre as possibilidades de tonalidades de vinhos rosés é possível encontrar desde a cor conhecida como "casca de cebola" ao rosa cereja, quase tinto. Essas variações estão ligadas ao tipo de produção.

Os vinhos e espumantes rosés têm a cara do verão e, além da leveza e do frescor característicos, vão bem da entrada ao prato principal, sobretudo se harmonizados com carnes brancas. Confira já os rótulos selecionados pelo Expert Dionísio Chaves!

anote a dica

Os vinhos rosés selecionados para o verão carioca têm corpo leve, vão bem para a ocasião de entrada, são ideais para consumo imediato e devem ser servido gelados. O trio "salada, queijos leves e peixes" vai bem com todos eles. Na dúvida, combine com uma dessas opções e vá sem medo.







SEM FRONTEIRAS PARA O SABOR

Se existe um país do Novo Mundo com tradição na produção de vinhos, ele é o Chile. Nosso quase vizinho de fronteiras, o Chile é rico em climas, cultura e gastronomia, com destaque para os frutos do mar e para a presença do milho "choclo" como ingrediente para as mais variadas receitas locais.

Quanto às uvas produzidas, a Cabernet Sauvignon está no topo da lista das cepas utilizadas pelas vinícolas do Chile, seguida da Carménère, francesa que se adaptou facilmente ao terroir.

O Expert em Vinhos Dionísio Chaves selecionou rótulos das vinícolas Veroni, Veramonte e Miguel Torres para harmonizar com o seu verão bem carioca. Inspire-se na gastronomia chilena para criar suas combinações repletas de aromas, sabores e cores.

anote a dica

O Chile também é reconhecido pelos azeites de qualidade. O país conta com diversas espécies de oliveiras para a obtenção de azeites, como Arbequina, Arbosana, Leccino, Coratina e Frantoio. No Zona Sul você encontra azeites de qualidade como Ecolive, Alonso, O-live, Izaro etc.

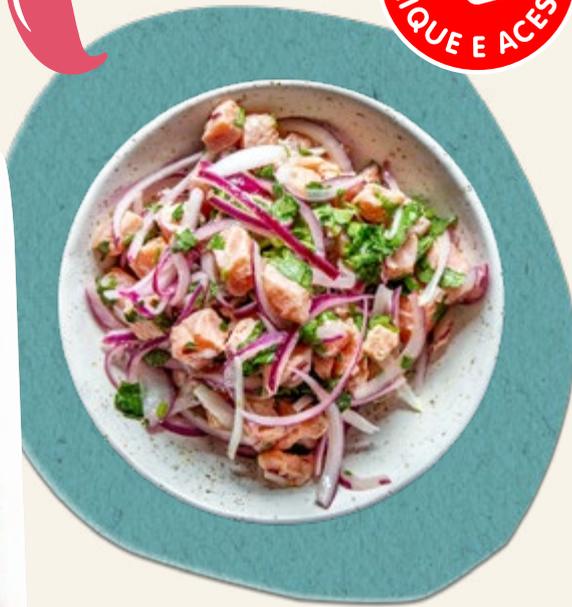


Expert
Marcelo
Scofano



MATCH CHILENO

Combine seu vinho chileno
com receitas típicas do país.

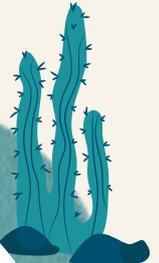


ceviche

O ceviche chileno é feito com salmão, peixe branco e até mesmo com mariscos; não economiza na cebola, ervas aromáticas e pimenta, claro!

salada chilena

A salada (ou "ensalada" em espanhol) chilena é composta por tomates e cebolas, temperada com coentro e regada com bastante azeite de oliva.



empanada



As empanadas não são comuns somente na Argentina. Os chilenos também adoram uma boa empanada de "pino", nome dado ao recheio composto por carne, cebola e alguns temperos.



gastronomia brasileira



vinhos brasileiros



UM MENU DE VERÃO BEM

brasileiro

Um país banhado pelo mar, aquecido pelo sol e agraciado com a diversidade da natureza. Não tem como não encontrar centenas de ingredientes para criar toda e qualquer receita com os sabores nacionais, seja ela clássica, exótica ou inovadora.

Da mesma forma que a culinária nacional é diversificada, assim também é a produção de vinhos, que tem se destacado cada vez mais no cenário mundial, conquistando prêmios e reconhecimento.

Um exemplo são as vinícolas brasileiras Miolo e Cristófoli, cujos vinhos selecionados para o seu verão pelo Expert Dionísio Chaves mostram a versatilidade dos rótulos produzidos no Brasil, sejam eles blends ou varietais (feitos com um só tipo de uva).

Conheça sobre as vinícolas Miolo e Cristófoli, aprenda a harmonizar com pratos típicos do nosso país e curta um verão mais tropical!





Bobó de frutos do mar



Moqueca de pirarucu



Pirarucu assado com legumes



Queijos brasileiros



Casquinha de siri vegana de palmito de pupunha



vinho+ praia



Pensou em verão, pensou em praia. Ainda mais no Rio de Janeiro! Por isso, se você é um amante de vinhos, não precisa deixar sua bebida favorita de fora do passeio. Basta seguir as dicas do Expert Dionísio Chaves para o brinde ser tão gostoso quanto a sua praia.

1 Conserve o seu vinho na temperatura certa por mais tempo em bolsas especiais, como as bolsas térmicas da linha Amo Rio.



2 Os tintos também combinam no verão, mas na dúvida, rosés, brancos e espumantes caem sempre bem.



3 Praticidade: as vedações de garrafa do tipo "rosca" facilitam tanto para abrir quanto para transportar o vinho durante o passeio.



4 Para harmonizar, escolha comidas leves. Sempre conserve em recipientes bem vedados e, de preferência, em bolsas térmicas para evitar que estraguem com a alta temperatura.





É HORA DE PREPARAR SEUS DRINKS DE VERÃO

Seus vinhos também podem servir como ingredientes de receitas de drinks saborosos e coloridos, com a cara do verão do Rio! Drinks como Spritz, Sangria, Clericot, Mimosa, Kir Royal, entre outros, podem dar uma nova roupagem ao seu espumante ou vinho, trazendo mais frescor e versatilidade aos seus momentos.

Que tal aprender a preparar o seu drink de verão? Fique de olho nas receitas do mixologista Zona Sul Claudio Adriano, responsável pelo Bar do Rio e ouse na criatividade. Um brinde à estação mais carioca do ano!

CHAMPAGNE COCKTAIL

SANGRIA

KIR ROYAL

MIMOSA

CLERICOT

SPRITZ

Mixologista Claudio Adriano



VINHO 	ORIGEM 	PROPRIEDADES 	UVAS 	VAI BEM COM
Vinho Branco Domaine Des Gillières Blanc	 França Vale do Loire	Corpo leve Servir de 10°C a 12°C Consumo Imediato Entrada	Melon de Bourgogne; Chardonnay; Grolleau Gris	  
Vinho Branco San Huberto White Blend	 Argentina La Rioja	Corpo leve Servir de 10°C a 12°C Consumo Imediato Entrada	Chardonnay; Torrontés	  
Vinho Branco Round Hill Chardonnay	 EUA Califórnia	Corpo médio Servir de 10°C a 12°C Consumo Imediato Entrada / Principal	Chardonnay	 
Vinho Branco Pinot Grigio Delle Venezie Geografico	 Itália Veneto	Corpo leve Servir de 10°C a 12°C Consumo Imediato Entrada	Pinot Grigio	  
Vinho Tinto Edulis Rioja	 Espanha Rioja	Corpo médio Servir de 16°C a 18°C Guarda até 3 anos Prato principal	Tempranillo	   
Vinho Orgânico Veramonte Sauvignon Blanc Reserva	 Chile Valle de Casablanca	Corpo leve Servir de 10°C a 12°C Consumo Imediato Entrada / Principal	Sauvignon Blanc	  
Vinho Branco Volada Chardonnay Reserva	 Chile Valle Central	Corpo médio Servir de 10°C a 12°C Consumo Imediato Entrada / Principal	Chardonnay	 
Vinho Rosé Domaine Des Gillières	 França Vale do Loire	Corpo leve Servir de 10°C a 12°C Consumo Imediato Entrada	Grolleau	  
Vinho Rosé Orgânico Veramonte Pinot Reserva	 Chile Valle de Casablanca	Corpo leve Servir de 10°C a 12°C Consumo Imediato Entrada	Pinot Noir	  

VINHO 	ORIGEM 	PROPRIEDADES 	UVAS 	VAI BEM COM
Vinho Branco Azulejo	 Portugal Lisboa	Corpo leve Servir de 10°C a 12°C Consumo Imediato Entrada	Arinto; Fernão Pires; Moscatel; Vital	  
Espumante Rosé Zonin	 Itália Veneto	Corpo leve Servir de 8°C a 10°C Consumo Imediato Entrada	Nerello Mascalese	  
Vinho Rosé Skouras Cuvée Prestige	 Grécia Peloponeso	Corpo leve Servir de 8°C a 10°C Consumo Imediato Entrada	Agiorgitiko; Moscofilero	  
Espumante Rosé Geisweiler Excellence	 França Bourgogne	Corpo leve Servir de 6°C a 8°C Consumo Imediato Entrada	Grenache	  
Vinho Branco Pinot Grigio Zonin	 Itália Friuli	Corpo leve Servir de 10°C a 12°C Consumo Imediato Entrada	Pinot Grigio	  
Vinho Branco Sacred Hill Semillon Sauvignon	 Austrália Riverina	Corpo leve Servir de 10°C a 12°C Consumo Imediato Entrada	Sémillon	  
Vinho Branco Miguel Torres Finca Negra Sauvignon Blanc	 Chile Valle Central	Corpo médio Servir de 10°C a 12°C Consumo Imediato Entrada	Sauvignon Blanc	  
Vinho Rosé Côtes de Provence La Borie Gauthier	 França Côtes de Provence	Corpo leve Servir de 9°C a 11°C Consumo Imediato Entrada	Grenache	  
Vinho Branco Blue Nun Gewürztraminer	 Alemanha Rheinhessen	Corpo médio Servir de 9°C a 11°C Consumo Imediato Entrada / Principal	Gewürztraminer	  

VINHO 	ORIGEM 	PROPRIEDADES 	UVAS 	VAI BEM COM
Vinho Rosé Laurent Miquel Cinsault Syrah	 França Languedoc Roussillon	Corpo leve Servir de 9°C a 11°C Consumo Imediato Entrada	Cinsault; Syrah	  
Vinho Branco Miolo Reserva Pinot Grigio	 Brasil Campanha Meridional	Corpo leve Servir de 8°C a 10°C Consumo imediato Entrada / Principal	Pinot Grigio	  
Vinho Branco Miolo Sauvignon Blanc Reserva	 Brasil Campanha Meridional	Corpo médio Servir de 8°C a 10°C Guarda até 2 anos Entrada / Principal	Sauvignon Blanc	     
Vinho Branco Miolo Chardonnay Reserva	 Brasil Campanha Meridional	Corpo médio Servir a 12°C Consumo imediato Entrada	Chardonnay	   
Vinho Rosé Miolo Seleção	 Brasil Campanha Meridional	Corpo leve Servir de 8°C a 10°C Consumo imediato Entrada / Principal	Cabernet Sauvignon; Tempranillo	   
Vinho Branco Miolo Seleção	 Brasil Campanha Meridional	Corpo médio Servir de 10°C a 12°C Consumo Imediato Entrada	Chardonnay; Viognier	   
Vinho Veroni Branco	 Chile Valle de Colchagua	Corpo médio Servir de 9°C a 11°C Consumo Imediato Entrada / Principal	Chardonnay	  
Vinho Veroni Rosé	 Chile Valle Central	Corpo leve Servir de 6°C a 8°C Consumo Imediato Entrada	Syrah; Merlot	  
Vinho Veroni Rosé Go!	 Chile Valle Central	Corpo leve Servir de 6°C a 8°C Consumo Imediato Entrada	Syrah; Merlot	  

VINHO 	ORIGEM 	PROPRIEDADES 	UVAS 	VAI BEM COM
Vinho Veroni Sauvi Go!	 Chile Valle Central	Corpo leve Servir de 9°C a 11°C Consumo Imediato Entrada	Sauvignon Blanc	  
Vinho Rosé La Piu Belle	 Chile Valle Del Cachapoal	Corpo leve Servir de 10°C a 12°C Consumo imediato Entrada	Cabernet Sauvignon; Cabernet Franc; Syrah	  
Vinho Branco Cristofoli Moscato de Alexandria	 Brasil Serra Gaúcha	Corpo leve Servir de 8°C a 10°C Consumo imediato Entrada / Principal	Moscato de Alexandria	  
Vinho Rosé Cristofoli Sangiovese	 Brasil Serra Gaúcha	Corpo leve Servir de 10°C a 12°C Consumo imediato Entrada	Sangiovese	  

E AGORA, QUAL TAÇA ESCOLHER?

Sabia que a taça que você escolhe para beber seu vinho faz toda a diferença na experiência sensorial? A largura do bojo, a profundidade e até a forma de segurar influenciam na liberação dos taninos e na concentração dos aromas.

Veja o guia rápido de taças com o Expert Dionísio Chaves e confira a taça indicada para seu vinho. Vale lembrar, no entanto, que algumas taças servem para tintos e rosés, tintos e brancos e até mesmo para todos eles!

Não se prenda a um só estilo e conheças as diferentes opções para brindar.

Boa degustação e um verão cheio de sabor!



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 VERÃO

