



vinhos de

OUTONO

Zona Sul 



CHILE
BRASIL
PORTUGAL
ESP
ARG
ÁFRICA



UM OUTONO COM *versatilidade*

O outono é a estação do ano que marca a transição da alta temperatura e da vivacidade do verão para o friozinho e o clima intimista do inverno. Com isso, o outono é o ponto de equilíbrio perfeito, que combina com um bom vinho, um generoso petisco e uma boa companhia! Para deixar sua estação amena, contudo não menos generosa em sabor, confira a seleção de vinhos feita pelo Expert Dionísio Chaves e curta seu outono de todo o coração!

DICA DO EXPERT

A previsão para o outono no sudeste é de menos chuvas e mais frio, principalmente a partir de maio. Logo, você pode escolher vinhos que combinem com esse gostoso clima de transição como:

- ♥ **ROSÉS E BRANCOS MAIS ENCORPADOS;**
- ♥ **TINTOS MENOS ENCORPADOS E MAIS DELICADOS;**
- ♥ **TINTOS FÁCEIS DE BEBER.**



Expert em Vinhos
Dionísio Chaves







BLEND

a arte de combinar

Se você ama vinhos, provavelmente tem suas uvas preferidas. Muita gente admira os taninos acentuados de um Cabernet Sauvignon, enquanto outros preferem um aromático Pinot Noir. Mas os vinhos de qualidade não precisam ser exclusivamente fabricados com um único tipo de uva.

Para produzir um bom vinho, um enólogo precisa conhecer as características das diferentes e variadas castas e, além disso, saber mesclá-las nas nuances ideais para um resultado que realce bem a experiência sensorial proporcionada pela bebida. Essa mistura é conhecida como blend, vinhos de corte ou ainda assemblage em francês.

DICA DO EXPERT

UM VINHO CUJO PROTAGONISMO ESTÁ EM UMA ÚNICA CASTA É CHAMADO DE VARIETAL. JÁ OS FEITOS COM DIVERSAS UVAS É UM BLEND.







100% PORTUGAL

Harmonize vinhos e receitas por região.

Como dizem os portugueses: “Ao teu amigo e ao teu vizinho, o melhor pão e o melhor vinho”. O ditado oriundo do norte do país já revela uma das maiores tradições nacionais: a vitivinicultura. Além de um ícone do Velho Mundo, Portugal também esbanja talento

na criação de receitas, com pratos repletos de peixes e frutos do mar e de deliciosos doces feitos com ovos. Que tal conhecer mais sobre a produção dos vinhos portugueses e harmonizá-los com receitas típicas de acordo com cada região produtora mais famosa?

Alentejo

Os tintos Gaio Azul e António Saramago Seleção são alentejanos. Ficam perfeitos com a quiche de bacalhau elaborada pelo Expert Zona Sul Dominique Guerin.



Dão e Lafões

Para combinar o blend tinto de uvas portuguesas Flor D’Penalva produzido em Dão, aposte no tradicional arroz de pato. Também combina com aves, queijos leves e carne bovina e suína.





CHILE



VERSATILIDADE & QUALIDADE

Se tem um país que representa o Novo Mundo na vitivinicultura, o nome dele é Chile. De acordo com a Wines of Chile, são abertas duas garrafas de vinho chilenos no mundo a cada segundo.

O país, que se destaca entre os dez principais produtores de vinho do mundo, é famoso pela diversidade e ótima qualidade dos seus rótulos, oferecendo um bom custo-benefício aos enófilos. Clique e conheça de perto algumas vinícolas chilenas selecionadas pelo Expert Dionísio Chaves e se prepare para uma deliciosa viagem.

CURIOSIDADES

O Chile possui um dos melhores terroirs do mundo para a produção de vinhos: altas temperaturas no verão e invernos chuvosos.

Até meados de 1.800 era a uva País a variedade mais plantada no Chile, até ser superada pela tinta Cabernet Sauvignon.

O Brasil está entre os principais importadores de vinhos do Chile e ocupa o quarto lugar no ranking mundial de países.



VINÍCOLAS
CASA SILVA
MIGUEL TORRES
VIÑA VIK
HARAS DE PIRQUE
BESTIAS WINES







as uvas da ARGENTINA

Apesar da proximidade dos hermanos com o Brasil em termos geográficos, pouco os brasileiros conhecem sobre os vinhos varietais e interessantes blends produzidos na Argentina. Além da Malbec, símbolo da vitivinicultura da "terra da fogo", outras castas dão origem a vinhos incríveis que podem ser a resposta que você procura para sua harmonização. Conheça as uvas viníferas mais famosas da Argentina:



Bonarda

Notas de frutas vermelhas com nuances de especiarias. Geralmente dá origem a vinhos fáceis de beber.



Malbec

Dá origem a vinhos versáteis, frutados, frescos e de taninos macios.



Torrontés

Um vinho Torrontés apresenta boa acidez, toque frutado e notas florais. É ideal para o consumo jovem.



Cabernet Sauvignon

É a rainha das uvas tintas, cruzamento da Cabernet Franc com a Sauvignon Blanc.




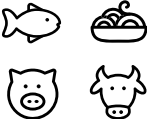



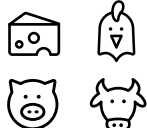

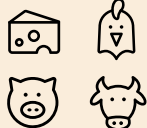





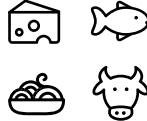

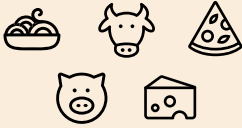





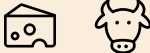









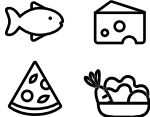

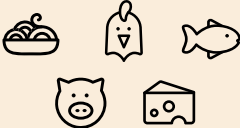



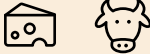

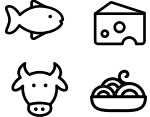
BELO
COMPRANILLO



BELO
CABERNET SAUVIGNON

VINHO 	ORIGEM 	PROPRIEDADES 	UVAS 	VAI BEM COM
Vinho Tinto Finca Negra Cabernet Sauvignon	 Chile Valle Central	Corpo médio Servir de 16°C a 18°C Consumo Imediato Prato principal	Cabernet Sauvignon	  
Vinho Tinto San Huberto Red Blend	 Argentina La Rioja	Corpo médio Servir de 16°C a 18°C Consumo Imediato Entrada	Malbec; Cabernet Sauvignon; Bonarda	  
Vinho Tinto Argentino Cabernet Sauvignon	 Argentina Mendoza	Encorpado Servir de 16°C a 18°C Guarda 3 anos Prato principal	Cabernet Sauvignon	  
Vinho Tinto Piu Rosso Puglia IGP	 Itália Puglia	Corpo médio Servir de 16°C a 18°C Guarda 3 anos Prato principal	Malvasia Nera; Negroamaro; Sangiovese	  
Vinho Branco San Huberto White Blend	 Argentina La Rioja	Corpo leve Servir de 8°C a 10°C Consumo imediato Entrada	Torrontés; Chardonnay	  
Vinho Tinto Argentino Malbec	 Argentina Mendoza	Encorpado Servir de 16°C a 18°C Guarda 3 anos Prato principal	Malbec	 
Vinho Tinto Doña Dominga Cabernet Sauvignon Reserva	 Chile Valle de Colchagua	Encorpado Servir de 15°C a 16°C Guarda 5 anos Prato principal	Cabernet Sauvignon	 
Vinho Tinto Casco Viejo Malbec	 Uruguai Canelones	Corpo médio Servir de 16°C a 18°C Guarda 3 anos Prato principal	Malbec	 
Vinho Tinto Bravio Carménère Reserva	 Chile Valle Central	Corpo médio Servir de 16°C a 18°C Consumo imediato Prato principal	Carménère	  

<p>Vinho Branco Argento Pinot Gris</p>	 Argentina Mendoza	<p>Corpo leve Servir de 6°C a 8°C Consumo imediato Entrada</p>	<p>Pinot Grigio</p>	
<p>Vinho Tinto Gaio Azul</p>	 Portugal Alentejo	<p>Encorpado Servir de 16°C a 18°C Guarda 3 anos Prato principal</p>	<p>Syrah; Aragonez; Castelão</p>	
<p>Vinho Tinto Belo Cabernet Sauvignon</p>	 Espanha Castilla - La Mancha	<p>Corpo médio Servir de 14° a 16°C Guarda até 2 anos Prato principal</p>	<p>Cabernet Sauvignon</p>	
<p>Vinho Tinto Belo Tempranillo</p>	 Espanha Castilla - La Mancha	<p>Corpo médio Servir de 14° a 16°C Guarda até 2 anos Prato principal</p>	<p>Tempranillo</p>	
<p>Vinho Tinto Flor D'Penalva</p>	 Portugal Dão	<p>Corpo médio Servir de 14° a 16°C Guarda até 2 anos Prato principal</p>	<p>Tinta Roriz; Jaen; Afrocheiro</p>	
<p>Vinho Rosé Flor D'Penalva</p>	 Portugal Dão	<p>Corpo leve Servir de 8°C a 10°C Consumo imediato Entrada</p>	<p>Touriga nacional; Aragonez</p>	
<p>Vinho Rosé Le Beau Sud</p>	 França Languedoc- Roussillon	<p>Corpo leve Servir de 6°C a 9°C Consumo imediato Entrada</p>	<p>Grenache</p>	
<p>Vinho Tinto Antônio Saramago</p>	 Portugal Alentejo	<p>Encorpado Servir de 16°C a 18°C Guarda 3 anos Prato principal</p>	<p>Trincadeira; Aragonez; Syrah</p>	
<p>Vinto Tinto Pinotage Bayede Royal</p>	 África do Sul Robertson Valley	<p>Corpo médio Servir de 16°C a 18°C Guarda até 3 anos Prato principal</p>	<p>Pinotage</p>	
<p>Vinto Branco Sauvignon Blanc Van Loveren</p>	 África do Sul Robertson Valley	<p>Corpo leve Servir de 8°C a 10°C Guarda até 2 anos Entrada / Principal</p>	<p>Sauvignon Blanc</p>	

<p>Vinho Tinto Noite Rossa Primitivo di Manduria</p>	 Itália Puglia	<p>Encorpado Servir de 16°C a 18°C Guarda até 3 anos Prato principal</p>	<p>Primitivo</p>	
<p>Vinho Tinto Terrazas Reserva Malbec</p>	 Argentina Mendoza	<p>Encorpado Servir de 16°C a 18°C Guarda 5 anos Prato principal</p>	<p>Malbec</p>	
<p>Vinho Tinto Terrazas Reserva Cabernet Sauvignon</p>	 Argentina Mendoza	<p>Encorpado Servir de 16°C a 18°C Guarda 5 anos Prato principal</p>	<p>Cabernet Sauvignon</p>	
<p>Vinho Tinto Milla Cala</p>	 Chile Valle del Cachapoal	<p>Encorpado Servir de 16°C a 18°C Guarda 5 anos Prato principal</p>	<p>Cabernet Franc; Cabernet Sauvignon; Carménère; Merlot; Syrah</p>	
<p>Vinho Tinto La Piu Belle</p>	 Chile Valle del Cachapoal	<p>Encorpado Servir de 16°C a 18°C Guarda 5 anos Prato principal</p>	<p>Cabernet Sauvignon; Carménère; Merlot; Syrah</p>	
<p>Vinho Rosé La Piu Belle</p>	 Chile Valle del Cachapoal	<p>Corpo leve Servir de 10°C a 12°C Consumo imediato Entrada</p>	<p>Cabernet Sauvignon; Carménère; Merlot; Syrah</p>	
<p>Vinho Branco Haras de Pirque Chardonnay</p>	 Chile Valle del Maipo	<p>Corpo médio Servir de 10°C a 12°C Consumo imediato Entrada</p>	<p>Chardonnay</p>	
<p>Vinho Tinto Haras de Pirque Reserva de Propriedad</p>	 Chile Valle del Maipo	<p>Encorpado Servir de 16°C a 18°C Guarda até 3 anos Prato principal</p>	<p>Carménère; Cabernet Sauvignon; Cabernet Franc</p>	
<p>Vinho Tinto Haras de Pirque Galantas Gran Reserva</p>	 Chile Valle del Maipo	<p>Encorpado Servir de 16°C a 18°C Guarda até 5 anos Prato principal</p>	<p>Cabernet Franc</p>	
<p>Vinho Tinto Haras de Pirque Hussonet Gran Reserva</p>	 Chile Valle del Maipo	<p>Encorpado Servir de 16°C a 18°C Guarda até 5 anos Prato principal</p>	<p>Cabernet Sauvignon</p>	

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 OUTONO

