

2023

*vinhos de*

IN  
VER  
NO



Zona Sul 





# Como escolher o vinho ideal para o inverno?

Dizem por aí que um bom vinho é capaz de aquecer os mais gelados corações. Não seria diferente com a estação mais fria do ano. Por isso, para deixar o seu inverno mais aquecido e gostoso, basta abrir um bom vinho de inverno. Mas não se engane: não basta só escolher um tinto. Para descobrir o que faz de um vinho um perfeito companheiro de inverno, fique de olho nas dicas do **Expert Dionísio Chaves**.

Expert em Vinhos  
Dionísio Chaves



**Vinhos mais encorpados;  
Taninos mais acentuados;  
Envelhecidos em madeira;  
Licorosos;**



**Uvas como Tannat, Cabernet Sauvignon, Malbec e ainda uvas italianas famosas como Nebbiolo ou Nero d'Avola.**

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

**Zona Sul** 



ARGENTINOS



# CARNES & VINHOS

Como harmonizar?

Expert  
em Carnes  
Jimmy Ogro



Carnes e vinhos, como combinar? O mundo das harmonizações não é feito de regras engessadas. Todavia, o conhecimento das características dos vinhos torna ainda mais fácil a combinação das bebidas com pratos, realçando os aromas e sabores de cada um.



## BOVINA MAGRA + PINOT NOIR

O filé mignon é retirado do contra-filé, na parte traseira do boi. Por ser menos gorduroso, vai bem com vinhos tintos mais fáceis de beber, com maior acidez e menor tanicidade, como os produzidos com a uva Pinot Noir.



## GORDURA EXTERNA + CAB. SAUVIGNON

A picanha, por ser uma carne rica em gorduras, combina com um vinho tinto pungente, com uma boa acidez. Vinhos com a uva Cabernet Sauvignon são uma boa pedida, assim como os produzidos com a variedade Shiraz.



## MARMOREADA + MALBEC / TANNAT

Carnes marmoreadas são aquelas cuja gordura está entremeada ao músculo, como o ancho e o chorizo. Vinhos Malbec envelhecidos em madeira realçam o argentino chorizo. Vinhos Tannat também são perfeitos para um churrasco com ancho.



# ALMAVIVA

*O desejado vinho que une o melhor da França e do Chile em um único rótulo.*



**S**e você é um admirador do mundo dos vinhos, certamente já ouviu falar do **vinho Almaviva**. Ganhador de diversos prêmios internacionais, a criação franco-chilena é valorizada e altamente desejada pelos enófilos.

O Almaviva é fruto de uma parceria entre a baronesa Philippine de Rothschild e Don Eduardo Guisasti Tagle, presidente da Viña Concha Y Toro. Entre os conceituados críticos, o vinho alcança 96 pontos por Robert Parker, 98 pontos por James Suckling e 96 pontos pela revista Decanter.



## UVA

Cabernet Franc,  
Cabernet Sauvignon,  
Carménère, Petit Verdot



## CARACTERÍSTICAS

Encorpado  
Guarda 5 anos  
Servir de 18° a 20°C  
Prato principal



## REGIÃO

Valle do Maipo



## PONTUAÇÃO

96 pts Robert Parker,  
98 pts James Suckling,  
96 pts Decanter



## VINÍCOLA

Concha Y Toro & Baron  
Philippe de Rothschild

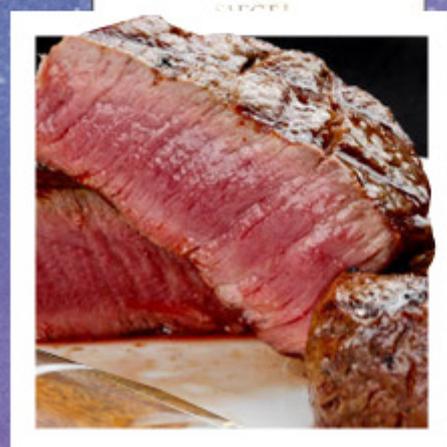
## HARMONIZAÇÃO



Vai bem com Parmeggiano,  
Camembert e Massdam.



 CHILENOS



ESPAÑHÓIS





# TEMPRANILLO

## *a rainha da Espanha*

**N**ão há como negar que a Tempranillo é a rainha das uvas espanholas. Seu nome vem da palavra "temprano", que significa "cedo". Isso porque ela amadurece cedo e tem um ciclo de crescimento mais curto do que outras uvas.

Originária do norte da Espanha, a variedade possui fácil adaptação em diferentes terroirs e climas quente e secos, por isso sua expansão por diferentes regiões e até mesmo outros países é de fácil explicação.

Se você procura uma boa bebida para o inverno, os vinhos produzidos com a Tempranillo possuem um alto teor alcoólico, acidez equilibrada e taninos elegantes. Uma outra forma de deixar os vinhos Tempranillo ainda mais marcantes é utilizar a técnica de envelhecimento em barris de madeira, que ajuda tanto a aumentar a complexidade do vinho quanto a incorporar sabores do próprio carvalho.

*Os vinhos de Rioja são os mais famosos da Espanha. A região conta com mais de 550 produtores.*

## QUEIJOS

Brie  
Gruyère  
Maasdam

## RECEITAS

Canapé de Brie  
Cake de azeite com Gouda  
Piamontese de Risoni  
Paella



 Edulis Rioja +  
Costelinha de  
porco na pressão



 Dominio de Heredia  
Rioja + Cake de  
azeite com Gouda



ESPAÑHÓIS



*Thave - Chivava*





PORTUGUESES





ITALIANOS





# TUTTO ITÁLIA

## *vinhos e receitas para harmonizar*

**N**ão é só na gastronomia que a Itália conquista os paladares. Na produção vinícola, o país do Velho Mundo que abriga o maior número de uvas autóctones do planeta destaca-se pelos diversos rótulos cheios de personalidade que representam

suas regiões de origem como Piemonte, Vêneto, Toscana, entre outros. Para provar que cada dia pode ter um pouco da Itália, confira sugestões de rótulos elaborados nas diferentes regiões e aprenda uma receita para harmonizar com cada um deles.



**BORGO DEL MANDORLO  
PUGLIA ROSSO + PORPETA  
DA FAMÍLIA SCOFANO**



**TOR DEL COLLE  
RISERVA PUGLIA  
+ CARPACCIO  
DE CARNE**



**PAVO NERO  
ROSSO  
D'ITALIA +  
RISOTTO  
ALLA NORMA**





FRANCESES



# 5 DICAS PARA UM fondue DE QUEIJO PERFEITO



Expert Zona Sul  
em Queijos e Frios  
André Guedes



Para fazer do fondue uma experiência saborosa não basta somente servir em uma panelinha bonita. É preciso saber como aproveitar o melhor de cada ingrediente, tal como conhecer o aparelho do fondue, um charme necessário ao cardápio.

O passo a passo para um fondue de queijo perfeito é muito simples e o Expert em Queijos e Frios André Guedes destaca 5 pontos aos quais você se atentar antes de preparar seu prato:

1. CONHEÇA O APARELHO
2. ESCOLHA OS QUEIJOS IDEAIS
3. ESCOLHA UM PÃO ALVEOLADO
4. DIVERSIFIQUE OS INGREDIENTES
5. HARMONIZE COM VINHOS



Para maior digestibilidade, os vinhos brancos são os mais indicados pela sua acidez, como os produzidos com Chardonnay ou Sauvignon Blanc.

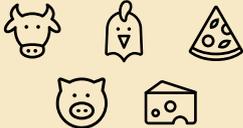
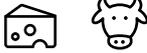
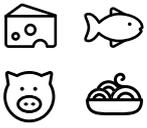
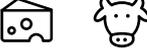
Entretanto, nos dias mais frios, os tintos combinam muito bem. Basta evitar os vinhos muito encorpados ou tânicos e optar pelos tintos de corpo médio e fáceis de beber.



ITALIANOS 



VINHO 	ORIGEM 	PROPRIEDADES 	UVAS 	VAI BEM COM
<b>Tinto Antigo Uno Red Blend</b>	 Argentina Valle de Uco	Corpo médio Servir de 16°C a 18°C Consumo Imediato Prato principal	Cabernet Sauvignon; Malbec; Syrah	  
<b>Tinto Antigo Uno Cabernet Sauvignon</b>	 Argentina Valle de Uco	Corpo médio Servir 16°C a 18°C Guarda até 3 anos Entrada / Principal	Cabernet Sauvignon	   
<b>Tinto Antigo Uno Malbec</b>	 Argentina Valle de Uco	Encorpado Servir de 16°C a 18°C Consumo Imediato Prato principal	Malbec	   
<b>Tinto Almaviva</b>	 Chile Valle do Maipo	Encorpado Servir de 18°C a 20°C Guarda até 5 anos Prato principal	Cabernet Franc; Cab. Sauvignon; Carménère; Petit Verdot	   
<b>Tinto Señá</b>	 Chile Valle do Aconcagua	Encorpado Servir de 18°C a 20°C Guarda até 5 anos Prato principal	Cabernet Franc; Cab. Sauvignon; Carménère; Malbec, Petit Verdot	 
<b>Tinto EPU</b>	 Chile Valle do Maipo	Encorpado Servir de 16°C a 18°C Guarda até 3 anos Prato principal	Cabernet Sauvignon; Merlot	   
<b>Tinto Melchor</b>	 Chile Valle do Maipo	Encorpado Servir de 16°C a 18°C Guarda até 5 anos Prato principal	Cabernet Sauvignon; Cabernet Franc	 
<b>Tinto Volada Cabernet Sauvignon Reserva</b>	 Chile Valle do Colchagua	Encorpado Servir de 16°C a 18°C Guarda até 3 anos Prato principal	Cabernet Sauvignon	   
<b>Tinto Volada Carménère Reserva</b>	 Chile Valle do Colchagua	Corpo médio Servir de 16°C a 18°C Guarda até 3 anos Prato principal	Carménère	 

<p><b>Tinto Volada</b> <b>Red Blend</b></p>	 Chile Valle Central	<p>Corpo médio                      Servir de 16°C a 18°C                      Consumo imediato                      Prato Principal</p>	<p>Cabernet                      Sauvignon;                      Carménère;                      Merlot</p>	
<p><b>Tinto Viña</b> <b>San Juan</b></p>	 Espanha La Mancha	<p>Corpo médio                      Servir de 16°C a 18°C                      Guarda até 3 anos                      Prato principal</p>	<p>Merlot;                      Syrah;                      Tempranillo</p>	
<p><b>Tinto Orquestra</b> <b>Tempranillo</b> <b>Shiraz</b></p>	 Espanha Tierra de Castilla	<p>Encorpado                      Servir de 16° a 18°C                      Guarda até 3 anos                      Prato principal</p>	<p>Tempranillo;                      Shiraz</p>	
<p><b>Tinto Dominio</b> <b>De Heredia</b></p>	 Espanha Rioja	<p>Corpo médio                      Servir de 16° a 18°C                      Guarda até 3 anos                      Prato principal</p>	<p>Tempranillo</p>	
<p><b>Tinto</b> <b>Edulis</b></p>	 Espanha Rioja	<p>Corpo médio                      Servir de 16° a 18°C                      Guarda até 3 anos                      Prato principal</p>	<p>Tempranillo</p>	
<p><b>Tinto</b> <b>Chateau d'Orsan</b> <b>Côtes du Rhône</b></p>	 França Rhône	<p>Encorpado                      Servir de 16°C a 18°C                      Consumo imediato                      Prato principal</p>	<p>Syrah;                      Grenache</p>	
<p><b>Tinto</b> <b>Bourgogne</b> <b>Pinot noir</b> <b>Jean Bouchard</b></p>	 França Borgonha	<p>Corpo médio                      Servir de 16°C a 18°C                      Guarda até 3 anos                      Prato principal</p>	<p>Pinot Noir</p>	
<p><b>Tinto</b> <b>Élegance Gauthier</b> <b>Haut de Valent</b> <b>Pinot Noir</b></p>	 França Languedoc - Roussillon	<p>Corpo médio                      Servir de 16°C a 18°C                      Consumo imediato                      Prato principal</p>	<p>Pinot Noir</p>	
<p><b>Tinto</b> <b>Chateauneuf du</b> <b>Pape Gauthier</b></p>	 França Rhône	<p>Encorpado                      Servir de 16°C a 18°C                      Guarda até 5 anos                      Prato principal</p>	<p>Cinsault;                      Grenache;                      Mourvèdre;                      Syrah</p>	
<p><b>Tinto Borgo</b> <b>del Mandorlo</b> <b>Appassimento</b></p>	 Itália Puglia	<p>Encorpado                      Servir de 16°C a 18°C                      Guarda até 3 anos                      Prato principal</p>	<p>Negroamaro;                      Lambrusco;                      Merlot</p>	

<b>Tinto Borgo del Mandorlo Primitivo di Manduria</b>	 Itália Puglia	Encorpado Servir de 18°C a 20°C Guarda até 5 anos Prato principal	Primitivo	  
<b>Tinto Tor Del Colle Riserva DOC Salice Salentino</b>	 Itália Puglia	Encorpado Servir de 16°C a 18°C Consumo imediato Prato principal	Malvasia Nera; Negroamaro; Sangiovese	  
<b>Tinto Amarone Clássico della Valpolicella Botter</b>	 Itália Veneto	Encorpado Servir de 16°C a 18°C Guarda 5 anos Prato principal	Corvina; Rondinella; Molinara	 
<b>Tinto Sangiovese Collezione</b>	 Itália Puglia	Corpo médio Servir de 16°C a 18°C Consumo imediato Prato principal	Sangiovese	   
<b>Tinto Bastioni della Rocca Apassimento</b>	 Itália Puglia	Encorpado Servir de 16°C a 18°C Guarda 3 anos Prato principal	Negroamaro; Primitivo	 
<b>Tinto Pavo Nero Rosso d'Italia</b>	 Itália Sicília	Corpo médio Servir de 16°C a 18°C Guarda 3 anos Prato principal	Merlot; Montepulciano d'Abruzzo; Nero d'Avola	 
<b>Tinto Bosco Del Grillo Governo All'Uso Toscano Geográfico</b>	 Itália Toscana	Corpo médio Servir de 16°C a 18°C Guarda 3 anos Prato principal	Sangiovese; Merlot; Cabernet Franc	    
<b>Tinto António Saramago Seleção</b>	 Portugal Alentejo	Encorpado Servir de 16°C a 18°C Guarda até 3 anos Prato principal	Trincaderia; Aragonez; Syrah	   
<b>Tinto António Saramago Reserva</b>	 Portugal Alentejo	Encorpado Servir de 16°C a 18°C Guarda até 3 anos Prato principal	Trincaderia; Aragonez; Syrah	   

**CLIQUE E VEJA A LISTA DE VINHOS DE INVERNO ZONA SUL**

## 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 e Enologia para você aproveitar de todo o seu 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 INVERNO**

