



vinhos de

PRI MIA VE RA

2023

Zona Sul 





Espumante é vinho ou não é? Rosés e brancos são a mesma coisa? Qual o melhor prato para harmonizar com os vinhos "de calor"? Essas e outras perguntas podem tirar o sono de quem deseja escolher a bebida mais apropriada para as harmonizações de primavera. Por isso, o Expert Dionísio Chaves vai tirar todas as suas dúvidas. Confira a matéria e descubra a combinação perfeita para você.



CLIQUE E COMPRE



Branco, rosé ou espumante: como escolher?



Quando chega o calor, muita gente já separa suas taças para o consumo das bebidas mais refrescantes, ideais para serem servidas em temperaturas mais baixas, como os espumantes e os vinhos brancos e rosés. Mas o que nem todo mundo sabe é que existem muitas diferenças entre elas. Conheça mais sobre o universos dos vinhos e torne o seu brinde ainda melhor nessa primavera!

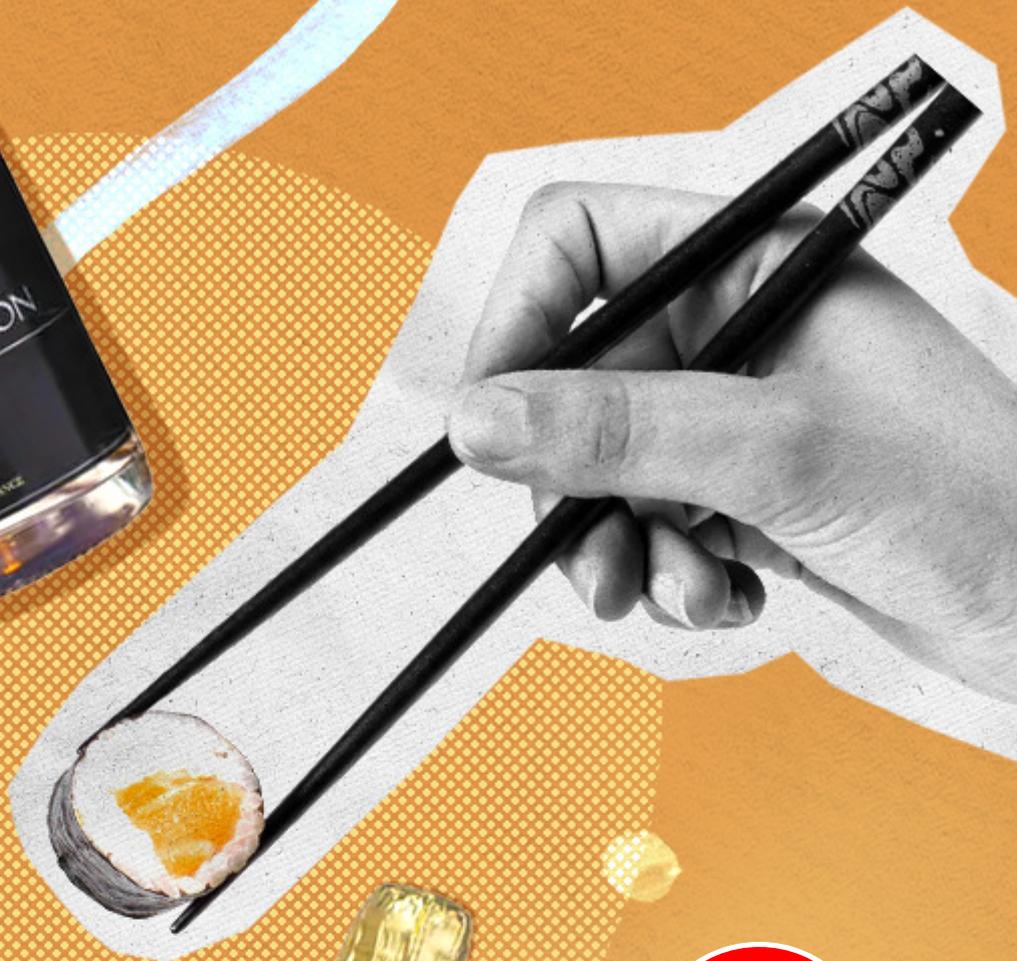
♥ *vinhos brancos e rosés*

Vinhos brancos e rosés, por não sofrerem interferência dos taninos, tornam-se mais delicados e fáceis de beber, exceto os mais complexos e envelhecidos em barris de madeira. São geralmente servidos entre 10° e 12°C.

♥ *espumantes*

Efervescentes e elegantes, são muito associados a celebrações. Os mais doces como Moscatel vão bem com sobremesas. Em geral, aposte em peixes e frutos do mar para espumantes Brut e Nature.





Espumantes que combinam com todos os momentos, da entrada à sobremesa. Conheça a Louis Bourgon, tradicional vinícola francesa, e aprenda harmonizar as suas duas obras-primas do elegante universo do perlage.

CLIQUE E COMPRA



cocktails com LOUIS BOURGON

Fundada em 1898, a Louis Bourgon é dedicada à elaboração de dois grandes espumantes franceses que são suas obras-primas: Louis Bourgon Grande Réserve Brut Blanc de Blancs e Cuvée Rosé. Ambos fenomenais para os mais variados momentos, com o frescor que um bom espumante deve ter.

Os espumantes Louis Bourgon vão muito além de uma “bebida de festa” e podem harmonizar perfeitamente com receitas variadas e leves, e dar origem aos mais deliciosos cocktails.



SPRITZ

- ♥ 100 mL de Aperol
- ♥ 50 mL de água c/ gás Gelada
- ♥ Gelo filtrado
- ♥ 200 mL de Louis Bourgon Brut
- ♥ 1 fatia de laranja
- ♥ 1 ramo de alecrim



KIR ROYAL

- ♥ 90 mL de Louis Bourgon Rosé
- ♥ 20 mL de creme de cassis
- ♥ 1 cereja (conserva ou in natura)





Geralmente associada à região sul do país, a produção nacional de vinhos também ocorre em outras regiões, inclusive dentro do Estado do Rio. É o caso da vinícola Terras Frias, situada em Nova Friburgo. Conheça mais sobre os rótulos Terras Frias com o idealizador da vinícola André Guedes!

Expert em
Queijos e
Frios André
Guedes



CLIQUE E COMPRA





harmonize

seus vinhos Terras Frias

PINOT NOIR

Experimente queijos maturados como Saint Paulin e Gouda e os de mofo branco como Brie e Camembert. Pizza quatro queijos vai muito bem! Uma boa opção é acompanhar com carnes nobres, como filet mignon ou até mesmo carnes suínas como Kasseler.



CABERNET FRANC

Harmonize seu Cabernet Franc com queijos de massa dura de longa maturação como Montanhês, Parmeggiano e Grana Padano, além de pizza de pepperoni, churrasco, carnes vermelhas e massas.

Você sabia que na vinícola Terras Frias é possível agendar uma visita com degustação de queijos? O enoturismo está em alta e você não precisa sair do Rio de Janeiro para um passeio incrível!



A regra é clara: Galvão Bueno é um apaixonado por vinhos. E você pode provar da realização desse sonho através da qualidade da Bueno Wines, uma vinícola que tem raiz em terras gaúchas e frutos em todo o mundo, colecionando vinhos e prêmios.



CLIQUE E COMPRE



Haaaaja coração!



Bueno Wines: os vinhos de Galvão Bueno

Imagine uma pessoa com uma carreira de mais de 30 anos em um ramo de atividade que fez do mundo a sua segunda casa. O globalizado conhecimento de Galvão Bueno, somado à capacidade de se unir aos melhores profissionais do universo dos vinhos, tornou possível transformar em realidade a vontade de produzir bebidas brasileiras de qualidade em uma vinícola própria.

Fundada em 2009, a Bueno Wines está situada em Candiota, no Rio Grande do Sul. uma região estratégica apelidada por Galvão Bueno como "Califórnia Brasileira", no paralelo 31 de latitude.

Entre vários rótulos elaborados em parceria com enólogos renomados, a Bueno Wines ainda conta com outros diversos rótulos de criação própria, assim como a linha Bueno Moments, selecionada pelo Expert Dionísio Chaves para o catálogo de vinhos de primavera 2023 Zona Sul.

HARMONIZE SEU BUENO MOMENTS



Chardonnay vai bem com comida japonesa, carpaccios, burratas e queijos tipo brie, gruyère, maasdam e gouda.



Rosé vai bem com bruschettas e canapés de atum, queijos ricota ou gruyère. Também ratatouille, sushis e temakis, salmão.



Cabernet Sauvignon vai bem com carnes assadas e grelhadas, pizzas ou hambúrguer bovino e churrasco (picanha).



Foi na propriedade de Cazal Viel que a família Miquel começou a plantar uvas e a produzir vinho. Atualmente, Laurent Miquel, juntamente com o seu pai Henri, dão continuidade a essa tradição, produzindo vinhos de qualidade.



CLIQUE E COMPRE





Vinhos com sabor de história de família:

Laurent Miquel

Da região de Languedoc-Roussillon para o mundo. A história da vinícola Laurent Miquel envolve mais do que a fabricação de vinhos, mas uma tradição da família Miquel, que envolve desde o cultivo das uvas até a escolha de cada rótulo. Um dos maiores exemplos de colaboração em família está na linha Père et Fils, criada por Henri (o pai) e Laurent (o filho). Conheça os sabores dessa colaboração a quatro mãos e aprenda receitas francesas para harmonizar com cada momento.



Assista o vídeo sobre a vinícola Laurent Miquel por Dionísio Chaves.



Entre as 12 linhas criadas pela Laurent Miquel, está a Père et Fils, desenvolvida por pai e filho.



Com uma linha completa que conta com queijos, frios e muito mais, a RAR faz questão de trazer os melhores ingredientes do mundo para a mesa dos brasileiros. E com os vinhos não é diferente. Elaborados na Serra Gaúcha, a principal região produtora de vinhos do Brasil, os rótulos RAR vão surpreender você.



CLIQUE E COMPRE





VINHOS RAR

OS SABORES DE UMA GIGANTE DE CORAÇÃO GAÚCHO



Fundada há mais de 40 anos por Raul Anselmo Randon, a RAR já produz outros produtos de qualidade, como o Gran Formaggio, primeiro queijo Grana do Brasil.

Para a produção dos vinhos RAR, as uvas são cultivadas a 1.000 metros de altitude, em vinhedos próprios localizados nos Campos de Cima da Serra Gaúcha.

Entre os vinhos produzidos, está o RAR Riserva di Famiglia, tinto premiado com medalha de menção honrosa na International Wine Challenge. Conheça os outros rótulos RAR selecionados para sua primavera e celebre os vinhos nacionais!





Vinhos de qualidade necessariamente são armazenados em garrafas de vidro, certo? Errado! Assim como os vinhos em lata, os vinhos em caixa, conhecidos como bag-in-box, estão ganhando espaço entre os enófilos, provando que praticidade e sustentabilidade também podem ser sinônimo de qualidade. Guarde seu saca-rolhas na gaveta e separe agora mesmo suas taças para brindar essa tendência!

CLIQUE E COMPRA



BAG-IN-BOX

VINHOS EM CAIXA

Você sabe o que é bag-in-box? A embalagem se traduz ao pé da letra como “bolsa na caixa”: uma bolsa plástica cheia de vinho é colocada dentro de uma caixa de papelão estável e ondulado. Uma torneira conectada à bolsa permite que o vinho seja servido na quantidade definida pelo consumidor.

Criado em 1965, o projeto inicial ganhou aprimoramentos modernos, como a torneira acoplada à caixa, que pode armazenar diversos tipos de bebidas e líquidos, não apenas vinhos. A embalagem é muito bem aceita e ganhou grande notoriedade durante a pandemia em países como Reino Unido, França e Estados Unidos. Conheça as vantagens e experimente.

VANTAGENS



Conserva a bebida por mais tempo (por até 30 dias), evitando que o vinho oxide em contato com o ar, com higiene e qualidade.



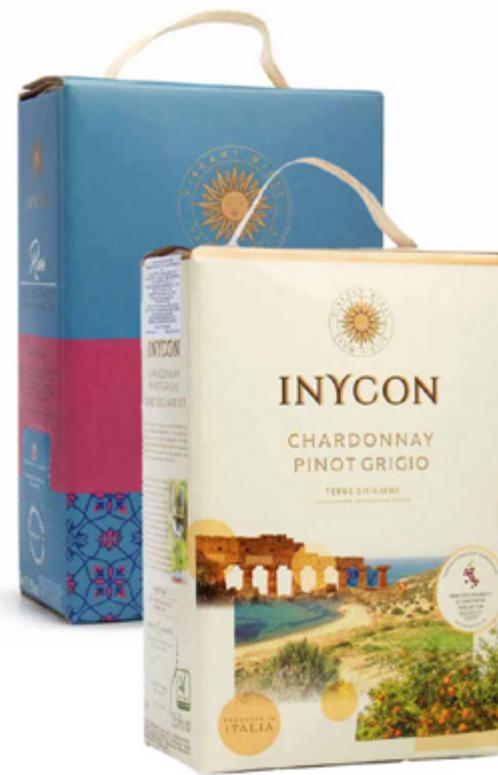
São mais baratas que as garrafas e podem levar a uma economia de até 40% para o consumidor final.



Não precisa de saca-rolhas para abrir e a embalagem pode ser lacrada facilmente.



Não quebram e são perfeitas para servir muitas pessoas em eventos.

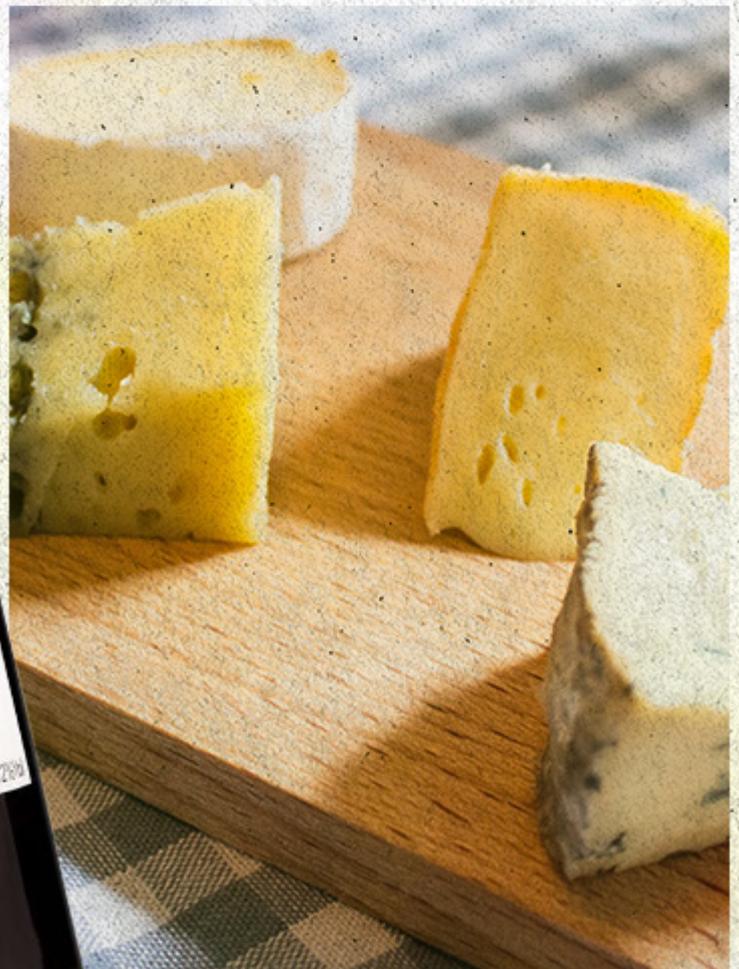


No Zona Sul você encontra vinhos italianos Inycon bag-in-box ideais para a primavera: branco e rosé.





Fora dos bastidores: conheça as uvas diferentes dos países que lideram o ranking em variedades nativas (Itália, França e Portugal) e descubra seus vinhos incríveis.



CLIQUE E COMPRE





AS PECULIARES VARIÉDADES NATIVAS DOS PAÍSES QUE LIDERAM O RANKING DE UVAS AUTÓCTONES

Uvas autóctones são variedades nativas de certas regiões que reservam características peculiares do seu local de origem. Conheça as uvas diferentes dos países líderes em uvas autóctones (Itália, França e Portugal).

DIFE REN TO NAS



Entre as diferentes sicilianas estão as uvas Nerello Mascalese, Catarratto, Nero d'Avola entre outras italianas.



Entre as francesas estão a Viognier e a Cinsault, que recebe vários outros nomes em diferentes países.



São mais de 280 tipos de uvas portuguesas como Aragonez, Trincadeira, Touriga Nacional, Castelão, entre outras.



A Itália é o país que lidera o ranking mundial quando se trata de produção de vinhos. Entre essas icônicas regiões está a ilha de Sicília, localizada ao sul da Itália, que coleciona patrimônios da humanidade e se destaca pelas suas uvas autóctones. Que tal conhecer o sabor siciliano?



CLIQUE E COMPRA





Os vinhos italianos que representam a região da

Sicília



→ Pesto com pistache de Bronte, o "ouro verde" siciliano.

A Sicília é uma ilha localizada ao sul da "bota" italiana, considerada a quinta maior cidade do país, sendo a maior ilha do Mediterrâneo. Por ter sido povoada por diferentes culturas, a região tem uma diversidade gigantesca, refletida também nos idiomas que permeiam entre francês, alemão e até árabe. A mesma mistura acontece na gastronomia, considerada complexa, bem colorida e cenográfica.

Quando assunto é a vitivinicultura, o clima e a geografia promovem o ambiente perfeito para as videiras e a mineralidade de um solo vulcânico é a marca dos vinhos produzidos na região.

O que há em comum nos vinhos sicilianos, de forma geral, é a utilização de uvas autóctones, ou seja, uvas exclusivas cultivadas na região. Para conhecer o sabor a Sicília e seus vinhos, você pode apreciar os rótulos da Cantine Settesoli, como os vinhos Arpeggio e os **variados Inycon**, que oferecem uma grande versatilidade de rótulos para todos os seus momentos.



→ A Sicília abriga diversos patrimônios registrados pela UNESCO, entre tangíveis e imateriais, como o Monte Etna.





Águas que valorizam vinhos.

Famosas mundialmente e preferidas dos chefs, as italianas San Pellegrino e Acqua Panna e a francesa Perrier possuem características únicas, leves e minerais, recomendadas pelos melhores sommeliers para degustações de vinhos.



CLIQUE E COMPRE





água & vinho

A ingestão de água é imprescindível ao corpo humano. Beber água entre uma taça e outra de vinho ou outra bebida alcoólica mantém o corpo hidratado e previne aquela sensação de ressaca. Mas a água também tem uma função especial quando se trata da degustação de vinhos. Para isso, ela precisa cumprir alguns requisitos básicos para limpar o paladar e não alterar o sabor da bebida. Conheça as marcas mais recomendadas para acompanhar as taças dos enófilos.

S. Pellegrino

A fonte de água S. Pellegrino está localizada na região da Lombardia. É uma água mineral natural gaseificada e agradável, com pH 7,6 e vai muito bem com vinhos tintos, queijos e pratos à base de carnes.



Acqua Panna

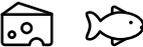
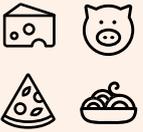
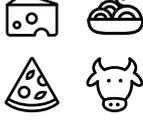
Recomendada mundialmente pela Associação Internacional de Sommeliers para acompanhar as degustações de vinhos, principalmente os brancos.



Perrier

A fonte de Perrier está localizada no sul da França, próxima à cidade de Vergèze. Com mais de 150 anos de tradição, é uma água mineral gasosa natural, que se destaca pela intensidade de suas borbulhas refrescantes.



VINHO 	ORIGEM 	PROPRIEDADES 	UVAS 	VAI BEM COM 
Espumante Branco Brut Louis Bourgon	 França Bourgogne	Corpo leve Servir de 6°C a 8°C Consumo imediato Entrada	Chardonnay; Pinot Grigio	
Espumante Rosé Louis Bourgon	 França Bourgogne	Corpo leve Servir de 6°C a 8°C Consumo imediato Entrada	Pinot Noir; Chardonnay	
Vinho Rosé Laurent Miquel	 França Languedoc	Corpo leve Servir de 9°C a 11°C Consumo imediato Entrada	Cinsault; Syrah	
Vinho Branco Laurent Miquel Chadornnay Viognier	 França Languedoc	Corpo leve Servir de 10°C a 12°C Consumo imediato Entrada	Chardonnay; Viognier	
Vinho Branco Laurent Miquel Sauvignon Blanc	 França Languedoc	Corpo leve Servir de 10°C a 12°C Consumo imediato Entrada	Sauvignon Blanc	
Vinho Branco Inycon Pinot Grigio	 Itália Sicília	Corpo leve Servir de 10°C a 12°C Consumo imediato Entrada	Pinot Grigio	
Vinho Tinto Inycon Shiraz	 Itália Sicília	Corpo médio Servir de 12°C a 14°C Guarda até 3 anos Prato principal	Shiraz	
Vinho Tinto Inycon Nero D'Avola	 Itália Sicília	Corpo médio Servir de 16°C a 18°C Guarda até 3 anos Prato principal	Nero D'Avola	
Vinho Rosé Inycon Nero D'Avola	 Itália Sicília	Corpo leve Servir de 10°C a 12°C Consumo imediato Entrada	Nero D'Avola	

VINHO 	ORIGEM 	PROPRIEDADES 	UVAS 	VAI BEM COM 
Vinho Branco Inycon Sauvignon Blanc	 Itália Sicília	Corpo leve Servir de 8°C a 10°C Consumo imediato Entrada	Sauvignon Blanc	   
Vinho Branco Inycon Chadornnay Pinot Grigio	 Itália Sicília	Corpo leve Servir de 8°C a 10°C Consumo imediato Entrada	Chadornnay; Pinot Grigio	   
Vinho Rosé Inycon	 Itália Sicília	Corpo leve Servir de 8°C a 10°C Consumo imediato Entrada	Chadornnay; Pinot Grigio; Nero D'Avola	   
Vinho Branco Arpeggio	 Itália Sicília	Corpo leve Servir de 8°C a 10°C Consumo Imediato Entrada	Catarratto	  
Vinho Tinto Arpeggio	 Itália Sicília	Corpo médio Servir de 16° a 18°C Consumo imediato Prato principal	Nerello Mascalese	   
Vinho Rosé Arpeggio	 Itália Sicília	Corpo leve Servir de 8°C a 10°C Consumo imediato Entrada	Nerello Mascalese; Sangiovese	  
Vinho Branco Bueno Moments	 Brasil (RS) Campanha Gaúcha	Corpo leve Servir de 8°C a 10°C Consumo imediato Entrada	Chardonnay	   
Vinho Rosé Bueno Moments	 Brasil (RS) Campanha Gaúcha	Corpo leve Servir de 8°C a 10°C Consumo imediato Entrada	Cab. Sauvignon; Merlot; Petit Verdot; Pinot Noir; Sauvignon Blanc	  
Vinho tinto Bueno Moments	 Brasil (RS) Campanha Gaúcha	Encorpado Servir de 16°C a 18°C Guarda até 3 anos Prato principal	Cabernet Sauvignon	    

VINHO 	ORIGEM 	PROPRIEDADES 	UVAS 	VAI BEM COM 
Vinho Tinto Terras Frias Cabernet Franc	 Brasil (RJ) Nova Friburgo	Corpo médio Servir de 16° a 18°C Guarda até 3 anos Prato principal	Cabernet Franc	   
Vinho Tinto Terras Frias Pinot Noir	 Brasil (RJ) Nova Friburgo	Corpo leve Servir de 16° a 18°C Guarda até 3 anos Prato principal	Pinot Noir	  
Vinho Tinto RAR Reserva di Famiglia	 Brasil (RS) Campos de Cima da Serra	Encorpado Servir de 16°C a 18°C Guarda de 4 a 6 anos Prato principal	Cabernet Sauvignon; Malbec	   
Vinho Tinto RAR Collezione Pinot Noir	 Brasil (RS) Campos de Cima da Serra	Corpo médio Servir de 16°C a 18°C Consumo imediato Prato principal	Pinot Noir	   
Espumante RAR Cuvee Raul Brut	 Brasil (RS) Campos de Cima da Serra	Corpo leve Servir de 6°C a 8°C Consumo imediato Entrada	Chardonnay; Pinot Noir	 
Vinho Branco RAR Collezione	 Brasil (RS) Campos de Cima da Serra	Corpo médio Servir de 8°C a 10°C Consumo imediato Prato principal	Viognier	   

peça 
 **entrega
 agendada**

Pra que sair de casa se o Zona Sul está na palma de sua mão?

Peça agora, entregamos na região do Grande Rio. Consulte seu CEP.

www.zonasul.com.br

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!



Expert em
Vinhos
Dionísio
Chaves



CLIQUE E VEJA A LISTA DE VINHOS DE PRIMAVERA



www.zonasul.com.br



[zonasulsupermercado](#)



[SuperZonaSulVideos](#)

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