

Zona Sul 

CATÁLOGO DE
QUEIJO
E **VINHOS**
DE **INVERNO**



NO RIO faz FRIO?

O inverno chegou para os cariocas e muita gente se pergunta se no Rio de Janeiro realmente faz frio ou é verão o ano todo. De fato, o inverno na Cidade Maravilhosa é tropical e apresenta diversos dias de sol e suave frescor. Todavia, a versatilidade do clima não tira o charme do inverno.



Começar a manhã com uma corrida na praia não exclui a chance de encerrar o dia com um apetitoso fondue de queijo com vinho branco ou uma massa italiana com um vinho tinto encorpado e potente.

A fim de oferecer aos cariocas de coração os melhores vinhos e queijos para o versátil inverno do Rio, os Experts Dionísio Chaves e André Guedes fizeram uma criteriosa seleção para uma experiência completa. Confira e aproveite a estação!



Expert em Vinhos
Dionísio Chaves



Expert em Queijos e
Frios André Guedes

BRANCO NO INVERNO?



BRANCO VAI BEM COM:



Queijos leves e macios, como queijo de cabra, mozzarella, Brie e Camembert.



Massas com molhos à base de queijos e molho branco em geral.



Um clássico fondue de queijo ou uma raclette.



Pratos à base de peixes, como moquecas e orientais.



Pratos à base de vegetais assados ou grelhados.

Inverno é a estação dos vinhos tintos, certo? Errado! Afinal, os vinhos brancos também combinam com o frio carioca, mesmo quando o menu não tem salada, peixes ou aperitivos.

Para isso, basta escolher o vinho branco ideal para pratos mais complexos, como os vinhos brancos mais estruturados e envelhecidos em madeira. Além disso, algumas uvas brancas vão muito bem com pratos de inverno, como a Chardonnay, para um clássico fondue de queijo, ou Sauvignon Blanc, para queijos como o Brie, o Camembert e queijos de cabra. Para massas com molhos à base de queijo também é indicado apostar nos vinhos brancos.

"Você sabia que os vinhos também podem virar ingredientes para suas receitas? O vinho branco pode ser utilizado em risottos e molhos para carnes, principalmente a suína."

Expert em Vinhos Dionísio Chaves



 FEIRA DE
QUEIJOS

Acompanhe a Feira de Queijos Zona Sul, com queijos artesanais variados de produtores locais de qualidade!



Queijo de cabra



Muita gente acha que o queijo de cabra se resume em um único tipo de queijo. Porém, muitas são as variedades e sabores dessa iguaria que, além de deliciosa, é mais saudável do que o queijo produzido com leite de vaca.

Apesar de rico em proteínas, o leite e os queijos de cabra não possuem o fator alergênico da proteína A1. Portanto, naturalmente A2A2.

E não precisa ir muito longe para conhecer toda essa variedade. Você encontra diversos queijos de cabra de produtores nacionais e internacionais no Zona Sul, o supermercado mais amado do Rio.

O LEITE DE CABRA NÃO CONTÉM A CASEÍNA A1, PROTEÍNA RESPONSÁVEL POR CAUSAR ALERGIA AO LEITE DE VACA E SEUS DERIVADOS.



BRIQUE



CROTTIN



PYRAMIDE



CHAROLAIS



dica do Expert

Aposte na harmonização clássica: queijos de cabra com vinhos brancos, principalmente os produzidos com a uva **Sauvignon Blanc**.



Expert em Vinhos Dionísio Chaves



POR
TU
SAL

GASTRONOMIA . DOURO . VINHAS VELHAS . ZONA SUL . INVERNO





TÁBUA DE QUEIJS

Como servir uma tábua de queijos na melhor ordem para uma experiência sensorial completa.



4

Queijos duros como Grana Padano e artesanais curados.



Finalize com queijos azuis e de sabor mais marcante, como o Roquefort ou Gorgonzola.

5



1

Comece com os queijos mais frescos, como feta, mozzarella, queijos de cabra.



2

Em segundo lugar, vá de queijos macios como Brie ou Camembert.



3

Aposte em semiduros como Gouda ou Maasdam.





ITALIA



FRANÇA



PARA A HORA DA SOBREMESA

Expert da
Pâtisserie
Dominique
Guerin



Faça chuva ou faça sol, ninguém abre mão de uma boa sobremesa. Por isso, antes de deixar o seu espumante guardado para o próximo verão, experimente combiná-lo com doces variados. Veja as dicas dos Experts e não deixe de lado seu doce favorito.



ESPUMANTE MOSCATEL

Combina
com bolos

ESPUMANTE BRUT BRANCO

Combina com tortas
de frutas cítricas e
com chocolate branco



VINHOS DE SOBREMESA

(DO PORTO, MADEIRA)

Combina com
sobremesas
de chocolate



ESPUMANTE BRUT ROSÉ OU VINHO ROSÉ

Harmoniza
com tortas e
sobremesas de
frutas vermelhas







AS UVAS VINÍFERAS QUE SÃO ÍCONES DOS PAÍSES SELECIONADOS PARA O CATÁLOGO DE INVERNO ZONA SUL.

protagonistas



ESPANHA

A variedade mais famosa da Espanha é a Tempranillo e a principal região de cultivo é Rioja.



ITÁLIA

A Itália possui diversas uvas viníferas como Nebbiolo, Nero d'Avola, Sangiovese, com várias regiões de denominação de origem.



FRANÇA

Na França, o corte bordelês (formado com as uvas Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc) é admirado mundialmente.



CHILE

A mais popular no país é a Cabernet Sauvignon, conhecida como a rainha das uvas tintas, mas a Carménère também merece destaque.



EUA

País considerado do Novo Mundo, os EUA têm uma variedade de uvas viníferas e, entre elas, a Cabernet Sauvignon tem grande destaque, assim como no Chile.



PORTUGAL

Portugal possui uma série de uvas autóctones e outras que são as mesmas de outros países, mas que recebem nomes diferentes, como a Tinta Roriz, que é a Tempranillo.



TINTO PINOT NOIR GRAN RESERVA 85% HONREMOS

Origem: Chile / Valle Central 

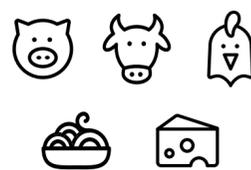
Uvas: Pinot Noir

Ocasião: Prato principal

Corpo médio | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



BRANCO RAYUELA CHARDONNAY RESERVA

Origem: Chile / Valle Colchagua 

Uvas: Chardonnay

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 10°C a 12°C | Consumo imediato



Vai bem com...



TINTO GRAND RESERVA LOS BOLDOS CABERNET SAUV.

Origem: Chile / Valle Cachapoal 

Uvas: Cabernet Sauvignon

Ocasião: Prato principal

Encorpado | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 5 anos



Vai bem com...



TINTO FINCA NEGRA CABERNET SAUVIGNON

Origem: Chile / Valle Central 

Uvas: Cabernet Sauvignon

Ocasião: Prato principal

Corpo médio | Servir de 16°C a 18°C | Consumo imediato



Vai bem com...



TINTO VOLADA CABERNET SAUVIGNON RESERVA

Origem: Chile / Valle Colchagua 

Uvas: Cabernet Sauvignon

Ocasião: Prato principal

Corpo médio | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



BRANCO DE MARTINO 347 CHARDONNAY GRAN RESERVA

Origem: Chile / Valle de Casablanca 

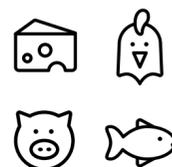
Uvas: Chardonnay

Ocasião: Entrada / Prato principal

Corpo leve | Servir de 10°C a 12°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



TINTO RED BLEND RESERVA LOS BOLDOS

Origem: Chile / Valle Cachapoal 

Uvas: Syrah, Cabernet Sauvignon

Ocasião: Prato principal

Encorpado | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



COMPRE VINHOS E QUEIJOS DE INVERNO

TINTO DE MARTINO CABERNET SAUVIGNON RESERVA

Origem: Chile / Valle del Maipo 

Uvas: Cabernet Sauvignon

Ocasião: Prato principal

Encorpado | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



BRANCO RAYUELA SAUVIGNON BLANC RESERVA

Origem: Chile / Valle Colchagua 

Uvas: Sauvignon Blanc

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 4°C a 6°C | Consumo imediato



Vai bem com...



TINTO DE MARTINO CARMÉNÈRE GRAN RESERVA

Origem: Chile / Valle del Maipo 

Uvas: Carménère

Ocasião: Prato principal

Encorpado | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 5 anos



Vai bem com...



BRANCO VIU MANENT CLASSICO SAUVIGNON BLANC

Origem: Chile / Valle Colchagua 

Uvas: Sauvignon Blanc

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 6°C a 8°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



TINTO DON JORGE GEISSE CARMÉNÈRE RESERVA

Origem: Chile / Valle Colchagua 

Uvas: Carménère

Ocasião: Prato principal

Encorpado | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



TINTO MARIO GEISSE EL SUEÑO CARMÉNÈRE

Origem: Chile / Valle Colchagua 

Uvas: Carménère

Ocasião: Prato principal

Encorpado | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



BRANCO HONREMOS CHARDONNAY RESERVA

Origem: Chile / Valle Central 

Uvas: Chardonnay

Ocasião: Entrada / Prato principal

Corpo médio | Servir de 10°C a 12°C | Consumo imediato



Vai bem com...



COMPRE VINHOS E QUEIJOS DE INVERNO

TINTO FINCA NEGRA CABERNET SAUV. GRAN RESERVA

Origem: Chile / Curicó 

Uvas: Cabernet Sauvignon

Ocasião: Prato principal

Encorpado | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 5 anos



Vai bem com...



TINTO LOS BOLDOS CARMÉNÈRE

Origem: Chile / Cachapoal 

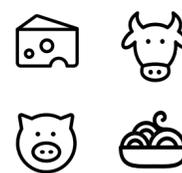
Uvas: Carménère

Ocasião: Prato Principal

Corpo médio | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



TINTO MARIO GEISSE BLEND RESERVA

Origem: Chile / Valle Colchagua 

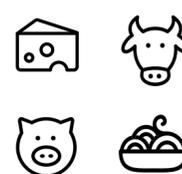
Uvas: Cabernet Sauvignon, Carménère

Ocasião: Prato principal

Encorpado | Servir de 18°C a 20°C | Guarda até 5 anos



Vai bem com...



TINTO DON JORGE CABERNET SAUV. E CARMÉNÈRE

Origem: Chile / Valle Colchagua 

Uvas: Cabernet Sauvignon, Carménère

Ocasião: Prato principal

Corpo médio | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



TINTO VIU MANENT SECRETO MALBEC

Origem: Chile / Valle Colchagua 

Uvas: Malbec

Ocasião: Prato principal

Encorpado | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



TINTO VIU MANENT VIBO CABERNET SAUV./MALBEC

Origem: Chile / Valle Colchagua 

Uvas: Cabernet Sauvignon, Malbec

Ocasião: Prato principal

Encorpado | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 5 anos



Vai bem com...



**TINTO BRUNELLO DI MONTALCINO AGRICOLTORI
GEOGRAFICO**

Origem: Itália / Toscana 

Uvas: Sangiovese

Ocasião: Prato principal

Encorpado | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 5 anos



Vai bem com...



COMPRE VINHOS E QUEIJOS DE INVERNO

TINTO CHIANTI COLLI SENESI GEOGRAFICO

Origem: Itália / Toscana 

Uvas: Sangiovese, Canaiolo

Ocasião: Entrada

Corpo médio | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 2 anos



Vai bem com...



TINTO CHIANTI CLASSICO GEOGRAFICO

Origem: Itália / Toscana 

Uvas: Sangiovese, Canaiolo

Ocasião: Entrada / Prato principal

Corpo médio | Servir de 18°C a 20°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



TINTO PAVO NERO ROSSO D'ITALIA GEOGRAFICO

Origem: Itália / Toscana 

Uvas: Merlot, Montepulciano D'Abruzzo, Nero D'Avola

Ocasião: Prato principal

Corpo médio | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



TINTO TRAJANO PRIMITIVO

Origem: Itália / Puglia 

Uvas: Primitivo

Ocasião: Prato principal

Corpo médio | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



TINTO LE MOUNANT BORDEAUX

Origem: França / Bourdeaux 

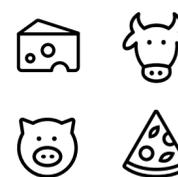
Uvas: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

Ocasião: Prato principal

Corpo médio | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



TINTO CHÂTEAU LAUZANET BORDEAUX

Origem: França / Bourdeaux 

Uvas: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Ocasião: Prato principal

Corpo médio | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



TINTO PENÍNSULA DE LISBOA

Origem: Portugal / IG Lisboa 

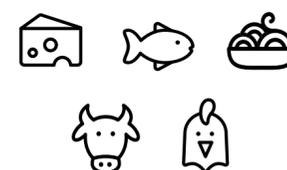
Uvas: Aragonez, Castelão

Ocasião: Prato principal

Corpo leve | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 2 anos



Vai bem com...



TINTO VINHAS VELHAS PORTA DA RAVESSA

Origem: Portugal / Alentejo 

Uvas: Shiraz/Syrah, Alicante Bouschet, Touriga Nacional

Ocasião: Prato principal

Encorpado | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



TINTO PACHECA

Origem: Portugal / Douro 

Uvas: Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca

Ocasião: Prato principal

Corpo médio | Servir de 14°C a 16°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



TINTO +34 TEMPRANILLO

Origem: Espanha / Castilla La Mancha 

Uvas: Tempranillo

Ocasião: Prato principal

Corpo leve | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



TINTO PAGO DEL VICARIO 6 MESES

Origem: Espanha / Castilla La Mancha 

Uvas: Grenache, Merlot, Petit Verdot, Tempranillo

Ocasião: Prato principal

Corpo médio | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



TINTO EDULIS RIOJA

Origem: Espanha / La Mancha 

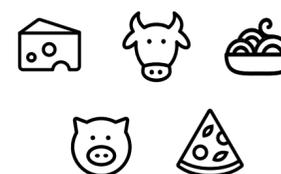
Uvas: Tempranillo

Ocasião: Prato principal

Encorpado | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



TINTO VIÑA SAN JUAN

Origem: Espanha / La Mancha 

Uvas: Merlot, Syrah, Tempranillo

Ocasião: Prato principal

Encorpado | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



TINTO ROUND HILL ZINFANDEL

Origem: EUA / Califórnia 

Uvas: Zinfandel

Ocasião: Prato principal

Encorpado | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



COMPRE VINHOS E QUEIJOS DE INVERNO

Zona Sul

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!



www.zonasul.com.br



SuperZonaSulVideos



Peça pelo WhatsApp



@zonasulsupermercado



zonasulsupermercado

COMPRE VINHOS E QUEIJOS DE INVERNO