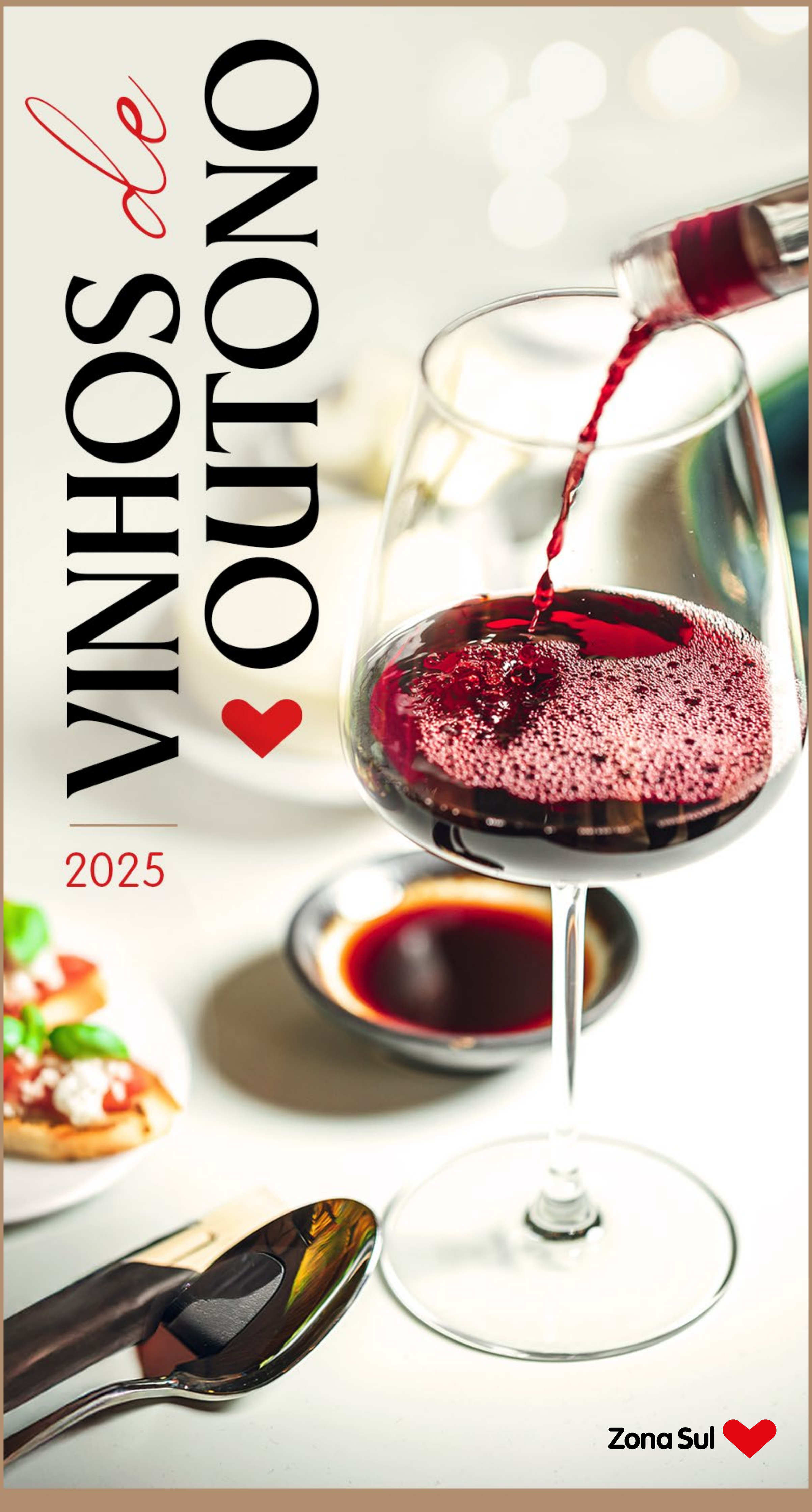
VINHOS de VERÃO

2025



Zona Sul

Zona Sul ❤ Outono 2025

VOCÊ MERECE UM BOM OUTONO

LEIA A MATÉRIA COMPLETA

Se o outono fosse uma pessoa, ele seria alguém calmo, de voz mansa, ao mesmo tempo enérgico e otimista, capaz de animar qualquer um quando o clima está meio desanimado.

O outono é como aquele amigo que abraça com carinho e ouve atentamente cada palavra. Para valorizar a presença dessa estação tão agradável, que só dura três meses por ano, nada melhor do que uma boa seleção de vinhos para brindar cada momento como único.

"NENHUM VINHO É POR ACASO. DESCUBRA COMO HARMONIZAR E APROVEITE!"

Claudio Pinto

O catálogo de vinhos de outono Zona Sul, organizado com criteriosa curadoria do Expert Claudio Pinto, conta com rótulos variados de países emblemáticos da vitivinicultura mundial, como Chile, Portugal, Itália, Espanha e Brasil.

Faça um brinde ao melhor deste outono na companhia do Zona Sul!

Expert em Vinhos
Claudio Pinto

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

ODE
À SERRA GAÚCHA
BRUT
750 ml
Blanc de Blancs
CLIQUE E COMPRE

um brinde com ODE

Brindar um momento gostoso com espumante é bom, mas brindar e harmonizar com ODE é ainda melhor. Produzidos pela renomada vinícola Courmayeur, na Serra Gaúcha, os espumantes ODE são perfeitos para todos os momentos e estações. Basta saber combiná-los com os pratos indicados para cada rótulo.

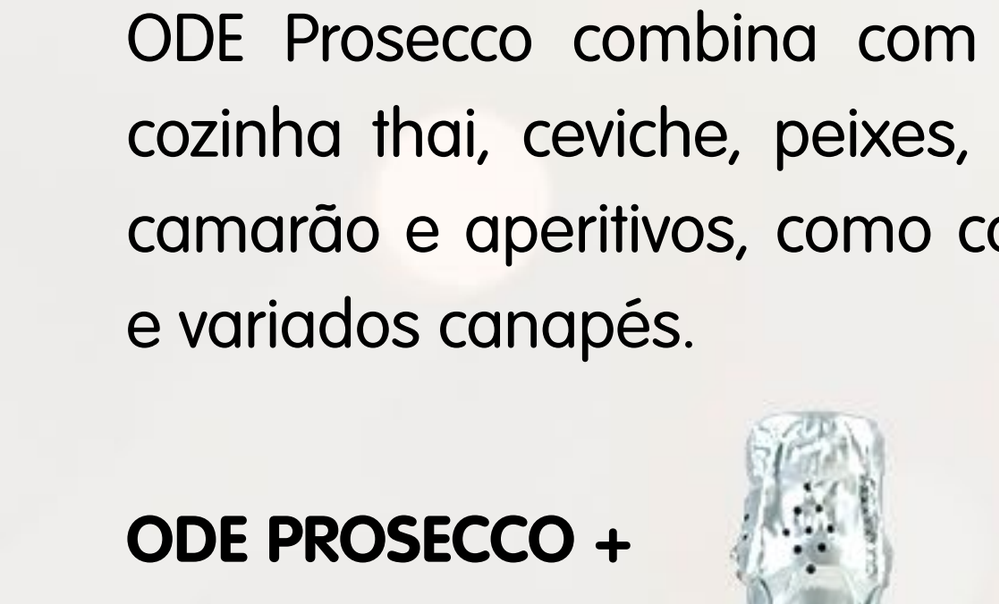
ODE BLANC DE BLANC + SALMÃO

ODE Blanc de Blanc harmoniza com frutos do mar, peixes grelhados, sushi e sashimi, pratos vegetarianos, queijos de maturação média, massas com molhos leves e saladas frescas com legumes.

ODE BRUT + QUEIJOS LEVES

ODE Prosecco combina com saladas, cozinha thai, ceviche, peixes, risoto de camarão e aperitivos, como carpaccios e variados canapés.

ODE PROSECCO + FRUTOS DO MAR

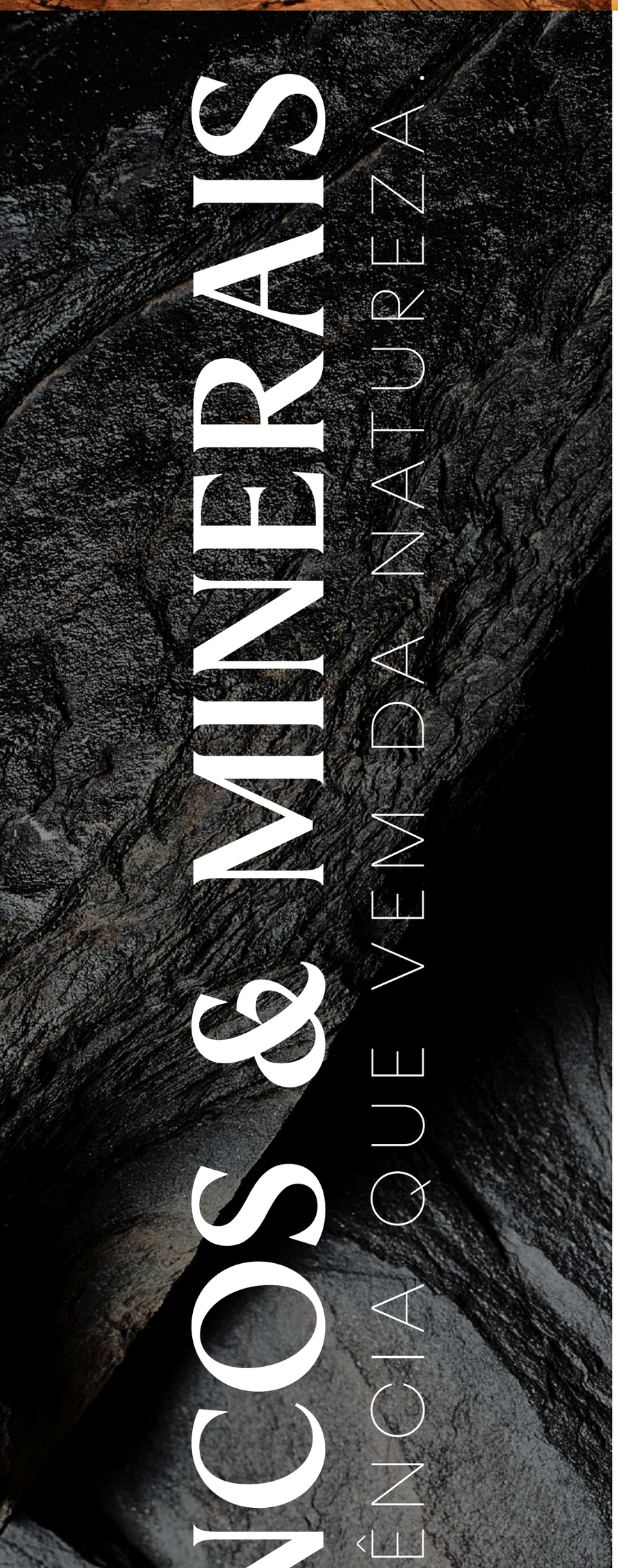


ODE Brut: o espumante tipo Brut é recomendado para quem aprecia bebidas menos doces. Vai bem com peixes, saladas e pratos frescos. ODE Brut também está disponível na versão Rosé.

ODE é uma marca exclusiva do Zona Sul desenvolvida para os cariocas de coração!

LEIA A MATÉRIA COMPLETA

PAGO DEL VICARIO
BLANCO DE
TEMPRANILLO
VINO DE PAGO
FRATELLI GUARDIGLI
ESCUDO ROJO
RESERVA
CHILE
SAUVIGNON BLANC
BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD
VERNACCIA
DI SAN GIMIGNANO
Bartali
CONTE DI CASTIGNANO
MAREMMA TOSCANA
DOC
VERMENTINO
Italia
CLIQUE E COMPRE



Outono e vinho branco

O outono é uma estação fresca e amena, perfeita para apreciar vinhos que evocam distintas sensações e memórias. E, se tem um tipo de vinho que combina frescor com a complexidade de sentidos, é o vinho branco marcado pela mineralidade.

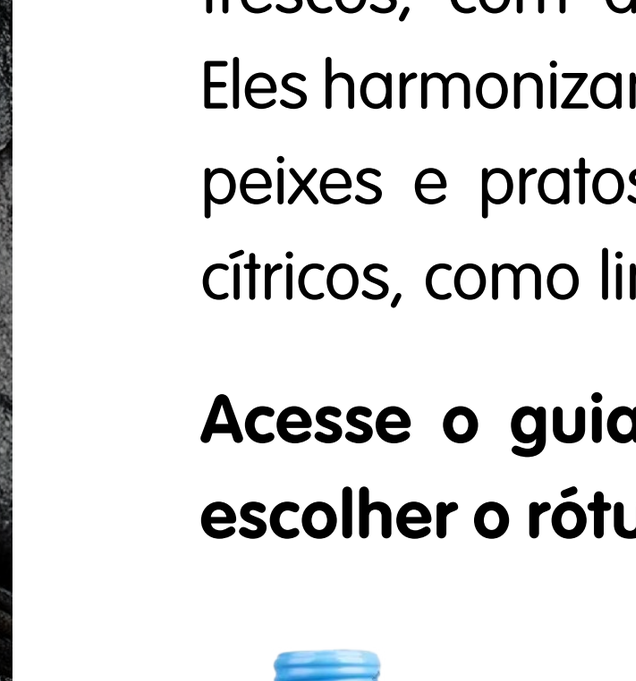
O que é um vinho mineral

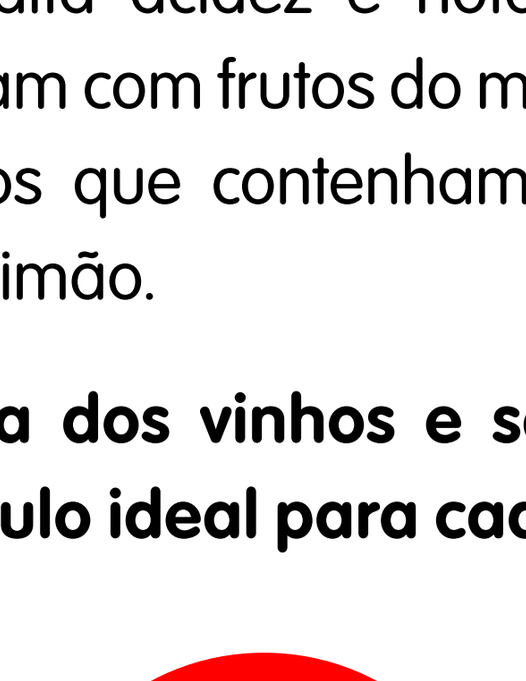
Um vinho branco é considerado "mineral" quando apresenta sabores ou aromas que remetem a elementos como pedras, sais e aspectos terrosos. Essa característica está ligada ao terroir: condições do solo, do clima e, até mesmo, da interferência humana no cultivo das uvas e na produção dos vinhos.

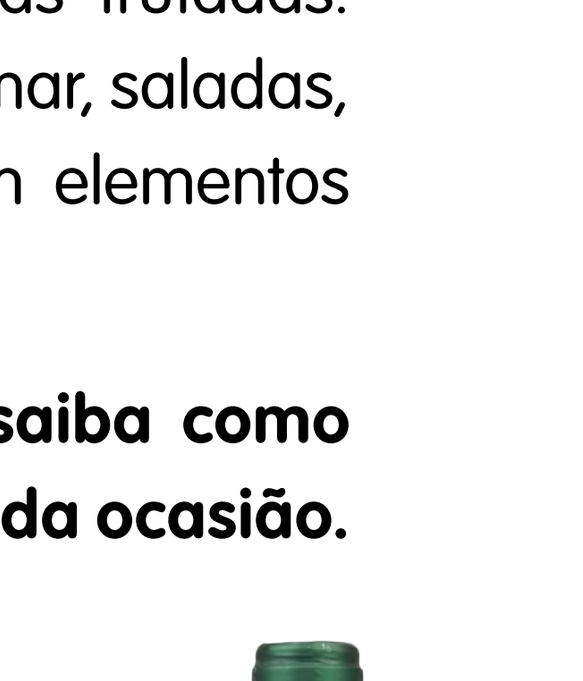
Características e harmonização

Os vinhos brancos minerais são tipicamente frescos, com alta acidez e notas frutadas. Eles harmonizam com frutos do mar, saladas, peixes e pratos que contenham elementos cítricos, como limão.

Acesse o guia dos vinhos e saiba como escolher o rótulo ideal para cada ocasião.







CLIQUE E COMPRE

CASTELO DE
ALANDROAL
VINHO REGIONAL ALENTEJANO
TINTO | RED
Product of Portugal
ADEGA DE REDONDO
75cl 13,5%vol

MONTE DAS ÂNFORAS
VINHO REGIONAL ALENTEJANO
PORTUGAL
BACALHÔA

MARÉ VIVA
VINHO REGIONAL ALENTEJANO
ADEGA DE REDONDO

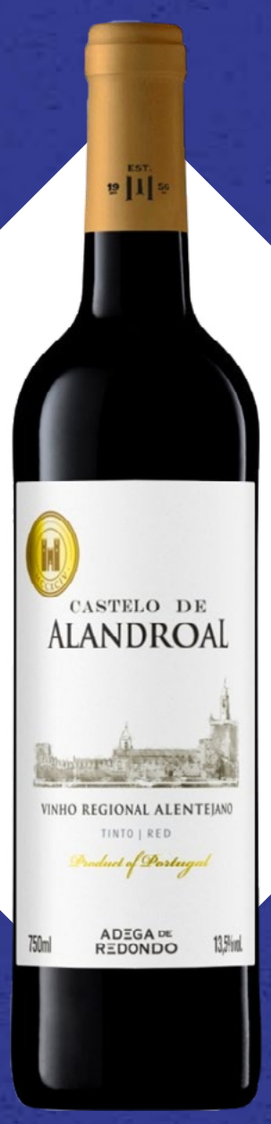
Zona Sul ❤ Outono 2025

A de Alentejo

LEIA A MATÉRIA COMPLETA

O Alentejo é a maior região, em extensão territorial, de Portugal. Situada no sudeste do país, a localidade desfruta dos ventos oceânicos, com planícies, serras e vales, além de solos com diferentes formações minerais. O terroir do Alentejo é perfeito para o cultivo de uvas, o que torna a região uma das maiores produtoras de vinhos portugueses.

Toda essa variedade faz com que o universo de vinhos alentejanos seja vasto, desde os brancos frescos aos tintos mais encorpados. Mas, se você deseja curtir a suavidade do outono, a dica são os tintos alentejanos "fáceis de beber": menos tânicos, jovens e equilibrados. Confira a seleção do Expert em Vinhos Claudio Pinto e faça um brinde à estação com uma mesa portuguesa, com certeza!



Castelão, Aragonez e Trincadeira

Blend clássico, é equilibrado com taninos redondos.

Castelão, Aragonez e Trincadeira

Agradável e equilibrado, com boa estrutura e taninos ligeiros.

Aragonez, Alicante Bouschet, Trincadeira

Vinho fácil de beber, perfeito para momentos descontraídos.

CLIQUE E COMPRE

FONTANAFREDDA Pensiero

LE TERRE di Fontanafredda

Carbonile

MORELLINO DI SCANSANO

CONTE GUICCIARDINI

BARBERA D'ALBA

SUPERIORE

2022

FONTANAFREDDA Pensiero

BARBARESCO

ROCA DELLA SELVA

2020

FONTANAFREDDA Pensiero

vinhos italianos

O "país da bota", já conhecido pela icônica gastronomia, também é símbolo do Velho Mundo quando o assunto é vitivinicultura. A Itália, com seu terroir propício ao cultivo das uvas, oferece mais de 350 variedades de castas, que dão origem a blends e varietais únicos.

LEIA A MATÉRIA COMPLETA

Algumas das diversas regiões de origem refletem, em seus vinhos, características geográficas e climáticas do seu terroir. Entre elas, cinco regiões se destacam na produção italiana:

Piemonte

Barbera D'Alba Fontanafredda

Veneto

Toscana

Morellino Di Scansano DOCG

Santalmazi Sangiovese

Puglia

Só no Zona Sul você encontra uma variedade de rótulos IGP, DOC e DOCG italianos, para você levar exclusividade à sua taça.

Sicília

Sangiovese

O país do Velho Mundo que abriga o maior número de uvas autóctones do planeta destaca-se pelos rótulos cheios de personalidade que representam suas regiões de origem, como Piemonte, Vêneto, Toscana, entre outros.

LEIA A MATÉRIA COMPLETA

O país é dividido em 20 regiões vinícolas principais, e todas elas produzem vinhos DOC (Denominação de Origem Controlada), que utilizam uvas autóctones e regras específicas de produção. Somados aos vinhos DOC, estão os IGT (Indicação Geográfica), que também seguem normas específicas e precisam ter 85% de uvas regionais na sua composição.

Algumas uvas reconhecidamente italianas incluem Nebbiolo e Nero d'Avola, com diversas regiões de denominação de origem. Entretanto, nem todas costumam ser lembradas "de primeira", o que certamente não é o caso da Sangiovese, típica da Toscana, famosa por sua leveza e acidez. Sua harmonização é perfeita com pizzas, massas e charcutaria, como o Guanciale.

A Sangiovese é a uva mais plantada da Toscana e uma das mais cultivadas na Itália.

Conhecida por sua acidez vibrante e taninos elegantes, ela é adaptável a diferentes estilos de vinho.

COM SABOR DE EXCLUSIVIDADE CARIOCA

Você sabia que o Zona Sul desenvolve produtos pensando no estilo de vida do carioca de coração? Do café da manhã ao brinde do happy hour, o Zona Sul conta com mais de 25 marcas exclusivas para levar o melhor da gastronomia à sua mesa.

E ainda tem a linha Amo Rio, com eco-bags e it-bags, para você desfilar o amor pela cidade por onde passar.

Se você busca gastronomia, praticidade e qualidade, pode vir: só tem no Zona Sul!

Bolsa porta-vinhos de couro Amo Rio, para você levar seu espumante ODE.

Que tal fazer uma recepção para os amigos com torradas para canapé Panetto e mel Da Matina?

LEIA A MATÉRIA COMPLETA

Para adoçar o dia, morangos cortados Quasi Pronto com chocolate 70% cacau plant-based Chokoé.

SÓ TEM NO ZONA SUL

RÓTULOS SELECIONADOS

ESPUMANTE ODE BLANDE BLANC DE BLANC

Origem: Brasil / Serra Gaúcha

Uvas: Chardonnay

Ocasião: Entrada e prato principal

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

Vai bem com...

ESPUMANTE ODE BRUT

Origem: Brasil / Serra Gaúcha

Uvas: Chardonnay, Pinot Noir

Ocasião: Entrada

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

Vai bem com...

ESPUMANTE ODE PROSECCO

Origem: Brasil / Serra Gaúcha

Uvas: Glera

Ocasião: Entrada

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

Vai bem com...

TINTO BACALHÔA MONTE DAS ÂNFORAS

Origem: Portugal / Alentejo

Uvas: Aragonez, Alicante Bouschet e Trincadeira

Ocasião: Entrada e prato principal

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

Vai bem com...

TINTO ADEGA DE REDONDO MARÉ VIVA

Origem: Portugal / Alentejo

Uvas: Aragonez, Castelão e Trincadeira

Ocasião: Entrada e prato principal

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

Vai bem com...

TINTO CASTELO DE ALANDROAL

Origem: Portugal / Alentejo

Uvas: Aragonez, Castelão e Trincadeira

Ocasião: Entrada e prato principal

Corpo médio | Servir de 16°C a 18°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...

BRANCO PAGO DEL VICARIO TEMPRANILLO

Origem: Espanha / Castilla la Mancha

Uvas: Tempranillo

Ocasião: Entrada e prato principal

Corpo leve | Servir de 8°C a 10°C | Guarda até 10 anos

Vai bem com...

TINTO I CIPRESSI DEL CASATO SANGIOVESE

Origem: Itália / Toscana

Uvas: Sangiovese

Ocasião: Prato principal

Encorpado | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 10 anos

Vai bem com...

BRANCO CIPRESSI CHARDONNAY

Origem: Itália / Toscana

Uvas: Chardonnay

Ocasião: Entrada e prato principal

Corpo médio | Servir de 8°C a 10°C | Guarda até 3 anos

Vai bem com...

TINTO SANTALMAZI SANGIOVESE

Origem: Itália / Puglia

Uvas: Sangiovese

Ocasião: Entrada

Corpo médio | Servir de 15°C a 17°C | Guarda até 3 anos

Vai bem com...

BRANCO PINOT GRIGIO FRATELLI IGT

Origem: Itália / Puglia

Uvas: Pinot Grigio

Ocasião: Prato principal

Corpo leve | Servir de 8°C a 10°C | Guarda até 3 anos

Vai bem com...

BRANCO VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO BARTALI

Origem: Itália / Toscana

Uvas: Vernaccia

Ocasião: Prato principal

Corpo médio | Servir de 8°C a 12°C | Guarda até 5 anos

Vai bem com...

TINTO CENTALTO BARTALI

Origem: Itália / Toscana

Uvas: Blend base de Sangiovese

Ocasião: Entrada

Corpo médio | Servir de 14°C a 18°C | Guarda até 5 anos

Vai bem com...

RÓTULOS SELECIONADOS

BRANCO CENTALTO BARTALI

Origem: Itália / Toscana

Uvas: Malvasia e Trebbiano

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 8°C a 12°C | Guarda até 3 anos

Vai bem com...

TINTO CENTALTO BARTALI SANGIOVESE

Origem: Itália / Toscana

Uvas: Sangiovese

Ocasião: Entrada e prato principal

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

Vai bem com...

TINTO MORELLINO DI SCANSANO DOCG

Origem: Itália / Toscana

Uvas: Sangiovese, Ciliegiolo e Cabernet Sauvignon

Ocasião: Prato principal

Encorpado | Servir a 18°C | Guarda até 10 anos

Vai bem com...

TINTO CASTELLO DI POPPIANO SANGIOVESE

Origem: Itália / Toscana

Uvas: Sangiovese

Ocasião: Prato principal

Corpo médio | Servir a 18°C | Guarda até 10 anos

Vai bem com...

TINTO BARBERA D'ALBA FONTANAFREDDA

Origem: Itália / Piemonte

Uvas: Barbera

Ocasião: Prato principal

Encorpado | Servir a 18°C | Guarda até 10 anos

Vai bem com...

BRANCO VERMENTINO DI SARDEGNA

Origem: Itália / Sardenha

Uvas: Vermentino

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 10°C a 12°C | Guarda até 5 anos

Vai bem com...

BRANCO VERMENTINO CASTIGNANO DOC

Origem: Itália / Toscana

Uvas: Vermentino

Ocasião: Entrada e prato principal

Corpo leve | Servir de 10°C a 12°C | Guarda até 5 anos

Vai bem com...

RÓTULOS SELECIONADOS

TINTO SANTALMAZI SANGIOVESE

Origem: Itália / Puglia

Uvas: Sangiovese

Ocasião: Entrada

Corpo médio | Servir de 15° a 17°C | Guarda até 3 anos

Vai bem com...

TINTO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Origem: Itália / Abruzzo

Uvas: Montepulciano D'Abruzzo

Ocasião: Prato principal

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

Vai bem com...

TINTO BARON MAXIME PINOT NOIR

Origem: França / Languedoc-Roussillon

Uvas: Pinot Noir

Ocasião: Prato principal

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

Vai bem com...

BRANCO BARON MAXIME CHARDONNAY

Origem: França / Languedoc-Roussillon

Uvas: Chardonnay

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 8°C a 10°C | Consumo imediato

Vai bem com...

ROSÉ LOMA 4 SYRAH MAULE

Origem: Chile / Valle do Colchagua

Uvas: Syrah

Ocasião: Entrada e prato principal

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

Vai bem com...

TINTO LOMA 4 RED BLEND

Origem: Chile / Valle Central

Uvas: Blend uvas tintas

Ocasião: Entrada e prato principal

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

Vai bem com...

TINTO ESCUDO ROJO CARMÉNÈRE GRAN RESERVA

Origem: Chile / Valle do Colchagua

Uvas: Carménère

Ocasião: Prato principal

Encorpado | Servir a 18°C | Guarda até 10 anos

Vai bem com...

RÓTULOS SELECIONADOS

TINTO ESCUDO ROJO PINOT NOIR GRAN RESERVA

Origem: Chile / Valle de Casablanca

Uvas: Pinot Noir

Ocasião: Prato principal

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

Vai bem com...

BRANCO ESCUDO ROJO SAUV. BLANC GRAN RESERVA

Origem: Chile / Valle de Casablanca

Uvas: Sauvignon Blanc

Ocasião: Entrada

Corpo médio | Servir de 10° a 12°C | Guarda até 5 anos

Vai bem com...

CONFIRA A SELEÇÃO DE OUTONO

aprenda mais na ESTAÇÃO SABORES

Com um espaço equipado com aparelhos modernos e uma estrutura ideal para cursos variados, degustações e oficinas, a Estação Sabores se divide em duas salas, localizadas nas lojas Santa Mônica – Av. das Américas, 8.888, Barra da Tijuca, e Ipanema – Rua Barão da Torre, 220.

Com centenas de aulas realizadas e milhares de clientes impactados, a Estação Sabores Zona Sul tem como missão criar experiências para os amantes da gastronomia. Diversas receitas e harmonizações já foram compartilhadas pelos milhares de cariocas de coração que passaram pelas salas. Experimente você também se conectar ao mundo dos sabores.

LEIA A MATÉRIA COMPLETA

Zona Sul

O Zona Sul é uma marca 100% comprometida com a qualidade de seus produtos e conteúdos. Por essa razão, nossos Experts estão sempre selecionando o que há de melhor no mundo da gastronomia e dos vinhos para você aproveitar de todo o coração. Venha brindar seus momentos especiais com a gente. Saúde!

www.zonasul.com.br

SuperZonaSulVideos

Peça pelo WhatsApp

@zonasulsupermercado

zonasulsupermercado

CONFIRA A SELEÇÃO DE OUTONO

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