

vinhos de
INVERNO



Zona Sul  2025

Olá, QUERIDO INVERNO (carioca)

Pode até não ter gelo ou neve, mas é inegável que, para o carioca acostumado com o calor praiano, o inverno é uma estação rigorosa. Durante os meses de julho, agosto e parte de setembro, é comum ver os cariocas tirando do armário seus casacos, gorros, luvas e cachecóis — desfilando com toda a sua elegância pela Cidade Maravilhosa.

Apesar de o inverno não ser exatamente a estação mais “carioca” do ano, ele tem seu charme. E esse friozinho é um convite irresistível aos prazeres da enogastronomia.

Pensando nisso, o Expert em Vinhos do Zona Sul, Claudio Pinto, selecionou rótulos especiais da Itália, Portugal, França, Espanha, Argentina e Chile. Uma verdadeira viagem pelo universo da vitivinicultura — com sugestões de receitas e harmonizações para você brindar a chegada do inverno em grande estilo. Saúde!

Claudio Pinto

Expert Zona Sul em Vinhos



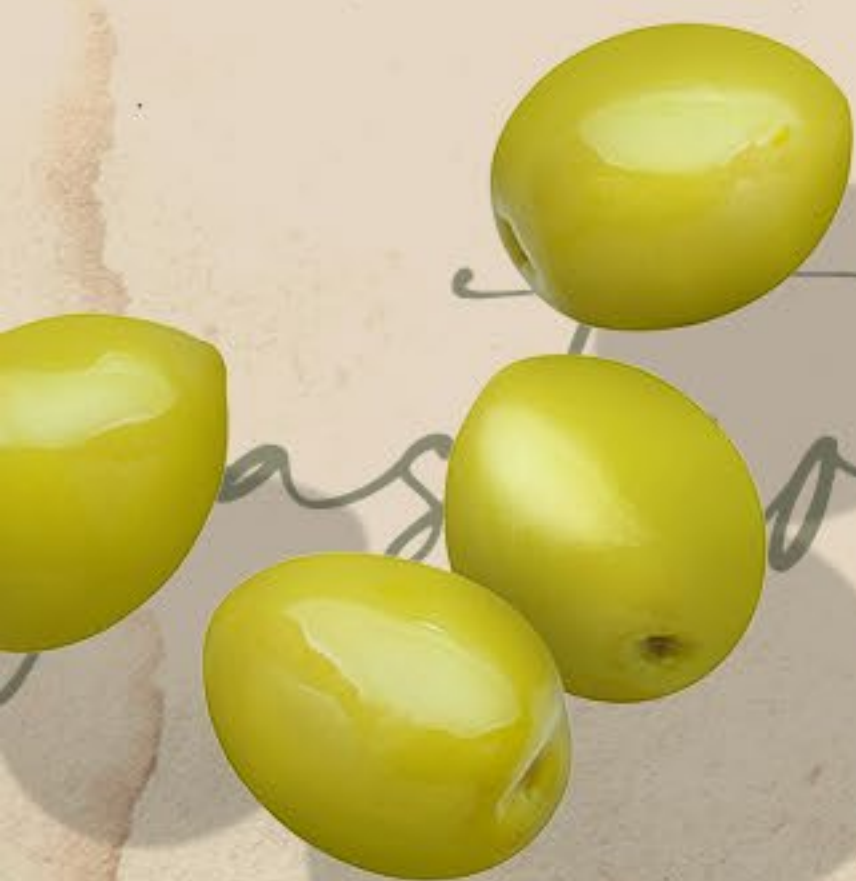
A venda e o consumo de bebidas alcoólicas são proibidos para menores de 18 anos. Beba com moderação.

Douro



Vinho

Madeira



Alentejo

portuguesa



Alentejo

UMA HARMONIZAÇÃO

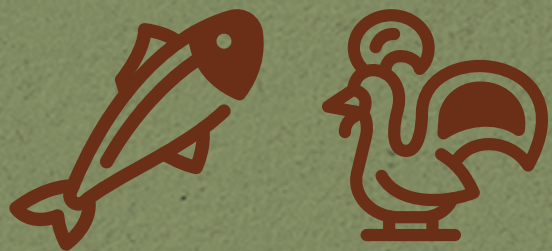
lusitana



BACALHAU À BRAS

+ QUINTA DO ESPÍRITO SANTO

Para os portugueses, “bacalhau não é peixe” —e, diferentemente da harmonização clássica de peixes com vinhos brancos ou rosés, o bacalhau combina muito bem com tintos. A harmonização com o Quinta do Espírito Santo revela um equilíbrio elegante entre intensidade e delicadeza, com os taninos ideais para ressaltar sabores sem sobrepor. Uma combinação cheia de personalidade.



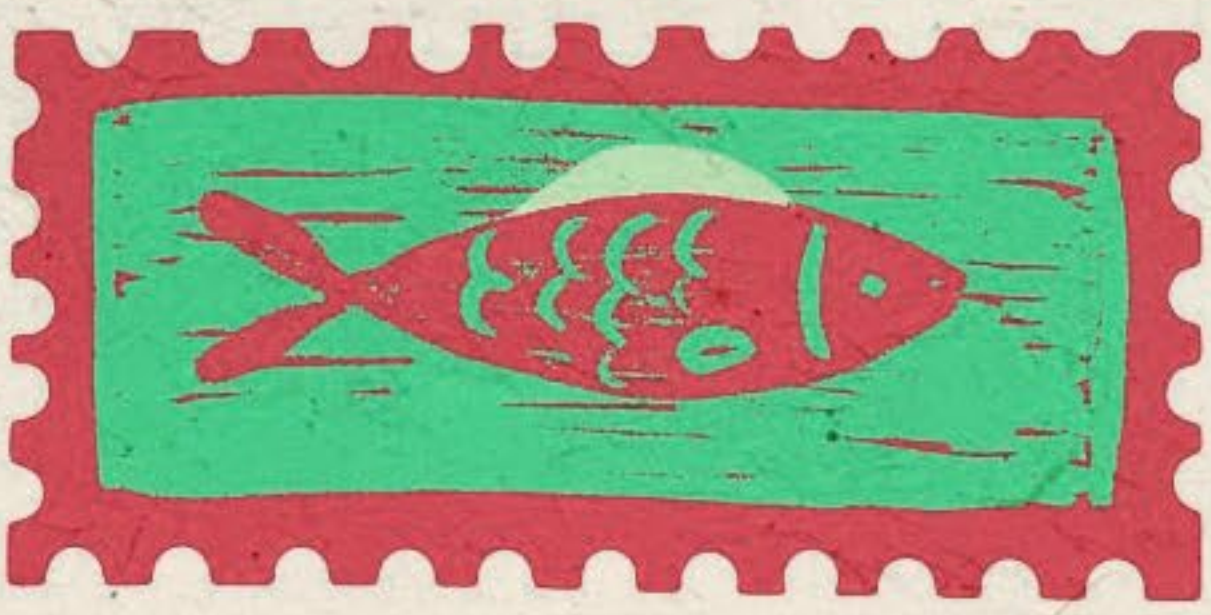
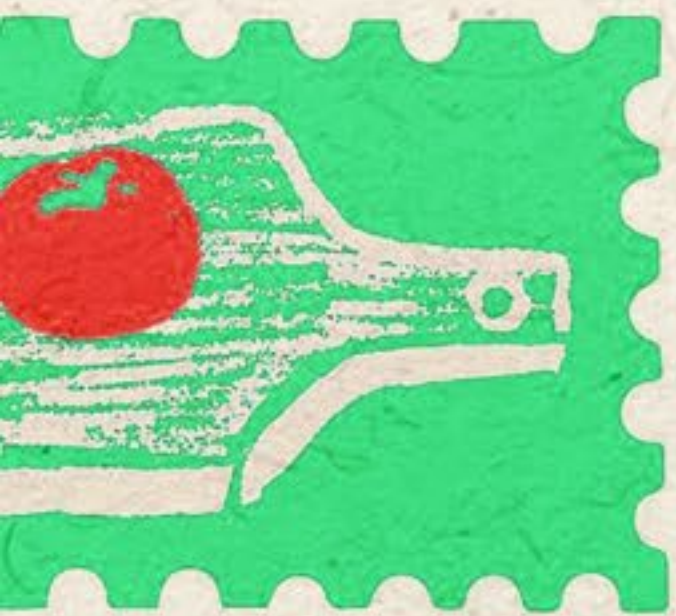
PUDIM ABADE DE PRISCOS

+ RUBY ROMARIZ

O Pudim Abade de Priscos é uma das joias da doçaria tradicional portuguesa, criado no século XIX pelo abade Manuel Joaquim Machado Rebelo. Famoso por sua textura sedosa e sabor intenso, o pudim se destaca por um ingrediente inusitado: o toucinho de porco. A doçura do pudim vai bem com o vinho do Porto Ruby Romariz. É uma combinação indulgente, ideal para encerrar um jantar com sofisticação e alma portuguesa.

APRENDA AS RECEITAS E
VEJA MAIS HARMONIZAÇÕES

Receitas por Tiago Guimarães, Chef Zona Sul. Tiago é apaixonado pela fusão entre culturas, especialmente pela gastronomia portuguesa.





INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS ITALIANAS



A Itália é mundialmente conhecida pela riqueza de sua culinária e pela excelência dos seus vinhos, valorizados não só pelo sabor, mas também pela origem. Para proteger essa tradição e garantir autenticidade, foi criado um sistema de indicações geográficas que regulamenta produtos ligados a regiões específicas.

Termos como DOP, DOC, DOCG e IGT não são apenas siglas: representam diferentes níveis de controle e prestígio, assegurando ao consumidor que aquele queijo, vinho ou azeite carrega consigo cultura, técnica e território.

Conheça cada uma dessas categorias e entenda como elas preservam o legado gastronômico.

DOP

DOP (Denominação de Origem Protegida) se refere a produtos em geral, e não apenas vinhos, cuja produção, transformação e elaboração ocorrem em uma área geográfica específica, como o Parmigiano Reggiano DOP.

DOC

DOC – Denominação de Origem Controlada, é a classificação para vinhos produzidos em áreas delimitadas, com regras rígidas sobre tipo de uva, rendimento por hectare, técnicas de vinificação e envelhecimento.

DOCG

Denominação de Origem Controlada e Garantida — representa o nível mais elevado da pirâmide de qualidade dos vinhos italianos. Essa classificação incorpora as exigências da categoria DOC, submetendo ainda os vinhos a rigorosos exames químicos e provas de degustação feitas por comissões especializadas antes que possam ser vendidos.



Morellino Di Scansano
DOCG



Borgo Del Mandorlo
DOC



Bocelli
Toscana
IGT

No Zona sul você encontra rótulos italianos de diferentes indicações geográficas.

IGT

A categoria IGT — Indicação Geográfica Típica — representa uma classificação mais flexível dentro do sistema de vinhos italianos, permitindo maior liberdade criativa aos produtores. Embora não exija o cumprimento rigoroso das normas DOC ou DOCG, o IGT ainda garante que o vinho mantenha a ligação com sua região de origem.

Essa liberdade tem favorecido a inovação e a produção de novos rótulos como os “Super Toscanos”, que conquistaram reconhecimento internacional ao explorar novas combinações no contexto regional.







UM ROTEIRO PARA O *novo mundo*

O mundo dos vinhos está longe de ser antiquado. Inovação nas técnicas de produção, cultivo de novas castas e blends surpreendentes criados por enólogos transformam a vitivinicultura em uma verdadeira arte.

Países com produção mais recente se superam a cada dia, conquistando prestígio no cenário mundial. Comparados aos milenares produtores tradicionais, esses países são conhecidos como países do Novo Mundo.

Apesar de jovens, destacam-se pela alta qualidade e pelas características marcantes de seus vinhos. Na América do Sul, por exemplo, estão Chile e Argentina, dois expoentes dessa nova geração.

Conheça mais sobre esses países e explore os rótulos selecionados pelo expert Claudio Pinto para deixar seu inverno ainda mais especial.

ARGENTINA

Capital e roteiros

A capital Buenos Aires respira boemia e cultura. Conheça o charme das ruas de San Telmo, assista a um show de tango em La Boca e tome um café no Café Tortoni. Além da capital, você pode conhecer Bariloche e esquiar nos Andes, admirar as Cataratas do Iguaçu pelos olhos dos argentinos, conhecer o Ushuaia e a cultura de Salta e Jujuy.

Vinhos e gastronomia

A tradicional uva da Argentina é a Malbec e a principal região produtora é Mendoza. Viaje sem sair de casa apreciando os vinhos da vinícola Argento e Bodega Kaiken. Já na gastronomia, as delícias argentinas vão além de empanada e alfajor, com pratos típicos como choripán, asado e muita carne na parilla.



CHILE

Capital e roteiros

Do deserto à neve. O Chile coleciona roteiros para quem ama diversificar os passeios: os encantos da capital Santiago, o deserto do Atacama, o Valle Nevado para os amantes de esqui e snowboard, a Patagônia chilena e a enigmática Ilha de Páscoa.

Vinhos e bebidas

O Chile é um dos maiores produtores de vinho do mundo e variedades como a Carménère, uva símbolo do país, e a "rainha das tintas" Cabernet Sauvignon são largamente cultivadas. Entre as principais regiões produtoras estão Maipo, Colchagua e Casablanca.

Experimente rótulos das vinícolas chilenas Morandé, Miguel Torres e Baron Philippe de Rothschild, que você encontra no Zona Sul.

Gastronomia

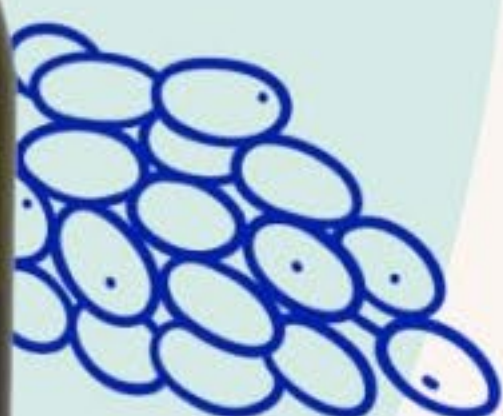
A gastronomia chilena é marcada por influências que misturam raízes indígenas, herança espanhola e criatividade local. Entre os pratos tradicionais estão empanadas, pastel de choclo, cazuela e curanto. Também fazem parte do cardápio o lomo a lo pobre, a chorrillana e o caldillo de congrio. Para adoçar, há alfajores, torta de milhojas e outras delícias variadas.

POR QUE NOVO E VELHO MUNDO?

O termo “Novo Mundo” surgiu com a chegada dos europeus às Américas no século XV e marcou a ampliação da visão geográfica da época, antes limitada à Europa, Ásia e África. Séculos depois, essa expressão passou a ser usada para classificar vinhos produzidos em países fora da tradição europeia, como Chile, Argentina, EUA e Austrália — regiões que ganharam destaque no mercado global a partir do final do século XX.

Saiba mais sobre os Mundos dos Vinhos nos artigos do site Gastronomia Carioca, o portal de gastronomia do Zona Sul.







UVAS BRANCAS DE INVERNO

Ao contrário do que muitos imaginam, não são apenas os tintos que brilham na estação — há variedades brancas que, quando cultivadas e vinificadas com certas técnicas, revelam camadas de sabor e complexidade perfeitas para harmonizar com pratos quentes e queijos intensos. Conheça uvas brancas que dão origem a vinhos perfeitos para o inverno e garanta os seus rótulos no Zona Sul.

CHARDONNAY



Vinhos Chardonnay envelhecidos em carvalho, mais encorpados com textura cremosa — perfeitos para pratos como fondue de queijo, massas com molho branco e carnes brancas assadas.

Alguns Chablis, um tipo de vinho francês, que oferecem acidez vibrante e mineralidade, mas com complexidade suficiente para harmonizar com pratos mais quentes.

SAUVIGNON BLANC

Sauvignon Blanc é conhecida por produzir vinhos frescos e com alta acidez, mas também pode surpreender no inverno — especialmente quando passa por envelhecimento em barricas, é vinificada em colheitas tardias (Late Harvest) ou utilizada em blends com outras castas, como a Sémillon. Esses estilos resultam em vinhos mais densos e estruturados, perfeitos para harmonizar com queijos, aves e pratos à base de cogumelos.



Branco Francês
Baron Maxime
Chardonnay



Vinho Branco
Francês Chablis
Jean Bouchard



Vinho Branco
Chileno Escudo Rojo
Sauvignon Blanc
Gran Reserva

SAIBA TAMBÉM COMO ESCOLHER VINHOS ROSÉS E ESPUMANTES NO INVERNO.



BORGIO DEL MANDORLO PRIMITIVO DI MANDURIA

Origem: Itália / Puglia 

Uvas: Primitivo

Ocasião: Prato principal

Encorpado | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 5 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: Base de Sangiovese

Ocasião: Prato principal

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

Vai bem com...



TINTO CASTELLO DI POPPIANO SANGIOVESE

Origem: Itália / Toscana 

Uvas: Sangiovese

Ocasião: Prato principal

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

Vai bem com...



TINTO PRIMITIVO DEL SALENTO MERVIM

Origem: Itália / Puglia 

Uvas: Primitivo

Ocasião: Prato principal

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

Vai bem com...



MARCHESE DI BORGIOLE SALICE SALENTINO RESERVA

Origem: Itália / Puglia 

Uvas: Malvasia Nera e Negroamaro

Ocasião: Prato principal

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

Vai bem com...



BORGIO DEL MANDORLO APASSIMENTO

Origem: Itália / Puglia 

Uvas: Negroamaro, Lambrusco e Merlot

Ocasião: Prato principal

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

Vai bem com...





TINTO TORDELCOLLE RESERVA

Origem: Itália / Puglia 

Uvas: Blend base de Negroamaro

Ocasião: Prato principal

Encorpado | Servir de 16°C a 18°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...



TINTO I CIPRESSI DEL CASATO SANGIOVESE

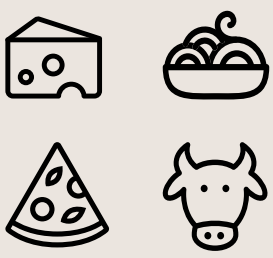
Origem: Itália / Toscana 

Uvas: Sangiovese

Ocasião: Prato principal

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

Vai bem com...



TINTO TOSCANA BOCELLI IGT

Origem: Itália / Toscana 

Uvas: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese e Syrah

Ocasião: Prato principal

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

Vai bem com...



TINTO BRUNELLO DI MONTALCINO RIDOLFI DOCG

Origem: Itália / Toscana 

Uvas: Sangiovese

Ocasião: Prato principal

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

Vai bem com...



TINTO CHIANTI DOCG BARTALI

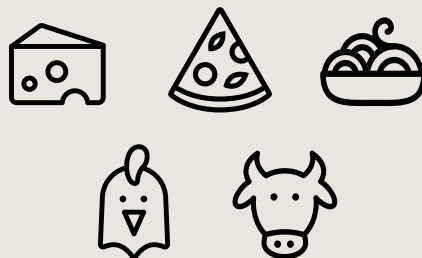
Origem: Itália / Toscana 

Uvas: Blend com base Sangiovese

Ocasião: Prato principal

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

Vai bem com...



TINTO PIU ROSSO PUGLIA

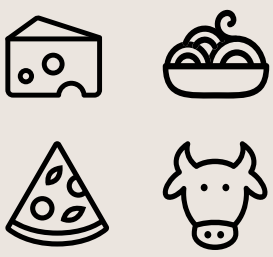
Origem: Itália / Puglia 

Uvas: Malvasia Nera, Negroamaro e Sangiovese

Ocasião: Prato principal

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

Vai bem com...





ESPUMANTE PROSECCO EXTRA DRY CA'VAL DOC

Origem: Itália / Vêneto 

Uvas: Glera

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 6° a 8°C | Consumo imediato

Vai bem com...



TINTO QUINTA DO ESPÍRITO SANTO

Origem: Portugal / Lisboa 

Uvas: Castelão e Tinta Roriz

Ocasião: Prato principal

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

Vai bem com...



TINTO PORTA DA RAVESSA SPECIAL EDITION

Origem: Portugal / Alentejo 

Uvas: Alicante Bouschet, Aragonez e Syrah

Ocasião: Prato principal

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

Vai bem com...



VINHO DO PORTO ROMARIZ FINE RUBY

Origem: Portugal / Douro 

Uvas: Blend de uvas tintas

Ocasião: Sobremesa

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

Vai bem com...



TINTO PACHECA DOURO DOC

Origem: Portugal / Douro 

Uvas: Tinta Barroca, Tinta Roriz e Touriga Franca

Ocasião: Prato principal

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

Vai bem com...



TINTO SANGRE DE TORO

Origem: Espanha / Cataluña 

Uvas: Base de Tempranillo

Ocasião: Prato principal

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

Vai bem com...



TINTO ESPANHOL 34 TEMPRANILLO

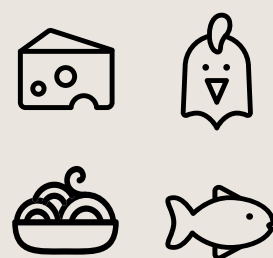
Origem: Espanha / Castilla La Mancha 

Uvas: Tempranillo

Ocasião: Prato principal

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

Vai bem com...





BRANCO 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...



TINTO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Origem: França / Borgonha 

Uvas: Chardonnay

Ocasião: Prato principal

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

Vai bem com...



TINTO CHATEAU D'ORSAN CÔTES DU RHÔNE

Origem: França / Vale do Rhône 

Uvas: Grenache, Syrah e Cinsault

Ocasião: Prato principal

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

Vai bem com...



BRANCO MORANDÉ VISIONARIO CHARDONNAY

Origem: Chile / Valle Central 

Uvas: Chardonnay

Ocasião: Entrada e prato principal

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

Vai bem com...



ESCUDO ROJO CABERNET SAUVIGNON ORIGINE

Origem: Chile / Valle del Maipo 

Uvas: Cabernet Sauvignon

Ocasião: Prato principal

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

Vai bem com...



TINTO CHILENO ESCUDO ROJO GRAN RESERVA

Origem: Chile / Valle Central 

Uvas: Blend Cabernet Sauvignon, Merlot e Carménère

Ocasião: Prato principal

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

Vai bem com...



BRANCO ESCUDO ROJO SAUV. BLANC GRAN RESERVA

Origem: Chile / Valle de Casablanca 

Uvas: Sauvignon Blanc

Ocasião: Prato principal

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

Vai bem com...





TINTO FINCA NEGRA CARMÉNÈRE

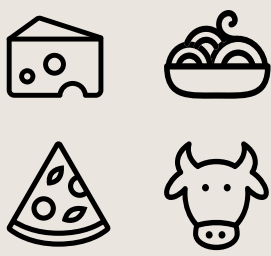
Origem: Chile / Valle Central 🇨🇱

Uvas: Carménère

Ocasião: Prato principal

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

Vai bem com...



ROSÉ ARGENTO

Origem: Argentina / Mendoza 🇦🇷

Uvas: Pinot Grigio e Syrah

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 6°C a 8°C | Consumo imediato

Vai bem com...



TINTO KAIKEN

Origem: Argentina Mendoza 🇦🇷

Uvas: Cabernet Sauvignon, Malbec e Petit Verdot

Ocasião: Prato principal

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

Vai bem com...



seleção de vinhos de inverno

Zona Sul ❤️ 66 anos

Ao longo de seus 66 anos de história, o Zona Sul construiu muito mais do que um supermercado — criou conexões, experiências exclusivas e sabores que fazem parte do dia a dia dos cariocas. Cada conquista dessa trajetória é fruto do talento e da dedicação de pessoas que acreditam no poder de fazer o melhor, expressando diariamente seu amor pelo Rio e pelo próximo. E nada disso seria possível sem a participação de cada cliente, que ajuda a transformar cada loja em um ponto de encontro, cada compra em um momento especial.

Que tal conhecer mais sobre a jornada do Zona Sul e comemorar um novo capítulo nessa história de afeto, qualidade e tradição? Leia aqui!

Foto por: Frederico de Souza Filico | Chef do Coração



Foto por: Carol Oliveira | Páscoa Zona Sul

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

seleção de vinhos de inverno