

Zona Sul 

VINHOS DE

PRIMA
VERA



2025

TODAS AS CORES DA ESTAÇÃO DAS FLORES

Na primavera carioca, os dias ganham leveza e os encontros finalmente saem do campo do “vamos marcar” — agora são recheados de petiscos, receitas frescas e taças cheias. É a estação perfeita para explorar vinhos brancos vibrantes, rosés delicados e espumantes cheios de vida, sem esquecer dos tintos jovens e fáceis de beber — todos ideais para harmonizar com saladas coloridas, frutos do mar, queijos suaves e sobremesas cítricas.

Conheça a seleção especial do Expert em Vinhos Claudio Pinto, e descubra rótulos nacionais e internacionais que combinam com cada momento desta estação. Um brinde à primavera!



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.



ESPUMANANTES





ODE

brisa

**A FAMÍLIA ODE ESTÁ
MAIS COMPLETA COM
O NOVO MOSCATEL.**

ODE é uma linha de espumantes exclusiva do Zona Sul. A marca é uma homenagem à tradição vinícola brasileira e ao terroir de alta qualidade da Serra Gaúcha.

Produzidos em parceria com a renomada vinícola Courmayeur, os espumantes ODE destacam o que há de melhor na excelência dos espumantes brasileiros.

Para garantir o seu, basta visitar o Zona Sul mais perto de você ou fazer seu pedido pelo site, app e canais digitais de atendimento.



DICA DO EXPERT

ODE Brisa é o Moscatel ideal para curtir com os amigos, a qualquer hora e em qualquer lugar. Leve e delicioso, combina com pratos mais condimentados, receitas adocicadas e até sobremesas — sempre trazendo frescor e alegria à mesa.

♥ *Claudio Pinto*





ROSÉ



Versátil e refrescante, o rosé tem origem na região de Provence, no sudeste da França, mas já era produzido pelos gregos há mais de 2.600 anos.

Ao contrário do que muitos imaginam, os vinhos rosés não são feitos com sobras de tintos. Eles são elaborados a partir de uvas tintas, e durante o processo de maceração, o contato com as cascas dura poucas horas — o suficiente para conferir cor e leveza ao vinho.



Primitivo Salento Masso Antico



Vai bem com pratos leves como saladas, frutos do mar, aperitivos e pratos à base de frango ou peixe grelhado. Dica: todo dia tem variedade de saladas e pratos no Salada Bar, com receitas dos Chefs Zona Sul.



Quer um rosé elegante?

Domaine des Gillières



Vai bem com salada de presunto royale com muçarela de búfala e tomate seco Panetto.



É possível encontrar diversos tons de rosé, desde o conhecido “casca de cebola”, com reflexos alaranjados, até o rosa intenso estilo “groselha”. Essas variações estão ligadas ao método de produção e ao tempo de contato com as cascas das uvas.

Há também os espumantes rosés, que passam por uma segunda fermentação — responsável pela famosa efervescência e pelo frescor característico. Versáteis e cheios de charme, os rosés combinam com uma ampla variedade de receitas. Capriche na escolha e... saúde!



Harmoniza com frutos do mar, saladas, queijos suaves, pratos leves e culinária japonesa como sushi, sashimi e temakis.



Les Bories Blanques Syrah



Conheça as diferenças entre espumante, vinho branco e vinho rosé.



BRANCO

CO





TIPOS DE VINHOS

brancos

O que você sabe sobre vinhos brancos? Será que eles são todos iguais? Será que espumante é vinho branco? Saiba mais sobre essa categoria com o Expert Zona Sul Claudio Pinto e escolha o seu rótulo para brindar a primavera!

Os vinhos brancos são feitos, em geral, com uvas de casca clara, mas também podem ser elaborados com uvas tintas — desde que as cascas sejam retiradas antes da fermentação. Como os taninos estão concentrados nas cascas, os brancos costumam ser menos adstringentes e mais leves no paladar.

Os vinhos brancos não são todos iguais. Além das diferenças entre as castas utilizadas, o terroir e o processo de fermentação, alguns passam por envelhecimento em barris — o que os torna mais encorpados e complexos. Esses estilos são ideais para dias mais frios e pratos mais untuosos, como um bom fondue de queijo ou risotos cremosos.

Vinhos brancos podem ser leves e cítricos, aromáticos e florais, encorpados e complexos, doces e licorosos. Só escolher!



VINHOS *regionais*

Alguns vinhos brancos se destacam não apenas pelo sabor, mas pela forte ligação com suas origens geográficas, que garantem identidade e qualidade. O Petit Chablis, por exemplo, é produzido na região de Chablis, na Borgonha (França), e expressa a mineralidade dos solos calcários com a elegância da uva Chardonnay.

Mais regiões também são reconhecidas pelos vinhos brancos com a identidade regional, como os Vinhos Verdes da região do Minho (Portugal) e outras localidades como Alsácia (França), Napa Valley (Estados Unidos), Delle Venezie (Itália), etc.



espumantes

Os espumantes são vinhos — geralmente brancos — que apresentam bolhas, conhecidas como perlage, formadas durante a segunda fermentação. Dependendo de onde e como essa fermentação ocorre, eles recebem nomes diferentes: o Champagne e o Cava são produzidos com fermentação dentro da garrafa (método tradicional), enquanto o Prosecco é elaborado em tanques de inox (método Charmat).

Além disso, os espumantes são classificados de acordo com o nível de açúcar residual, indo do mais seco Nature aos mais doces, como Moscatel e Doux.





TINTOS



tintos jovens.

&

fáceis

Dias quentes pedem um vinho refrescante e leve. Mas nem só de espumantes, brancos e rosés é feito esse universo. Os tintos fáceis de beber são perfeitos para os dias mais quentes e para quem deseja começar a explorar o mundo dos vinhos. Saiba como escolher o tinto leve ideal:

Fácil não é sinônimo de qualidade inferior

1 Muita gente se engana ao associar o termo "vinho fácil de beber" à qualidade, como se fosse ruim. Pelo contrário! Muitos são premiados e reconhecidos internacionalmente, conquistando os mais refinados e distintos paladares.

Leve é diferente de suave

2 Um vinho fácil de beber não é um vinho suave, tampouco um vinho doce, mas é um vinho leve. Um vinho leve é um vinho seco de pouca estrutura para consumo imediato, como brancos e rosés, e vinhos tintos mais frutados como Gamay e Pinot Noir.

Menos taninos e varietais

3 Para escolher um vinho fácil de beber, você pode optar por vinhos varietais (produzidos com uma única uva), pois a identificação das características sensoriais da casta se torna mais fácil do que em um blend. Vá nos mais frutados e evite os vinhos com presença de muitos taninos, como os envelhecidos em barris de madeira.



Vinho italiano Sangiovese Borgo Thaulero
Leve, frutado, taninos suaves. Vai bem com pizzas, queijos semicurados, carnes brancas e massas com molho vermelho.





VINÍCOLAS ITALIANAS QUE VOCÊ PRECISA CONHECER

Da elegância dos vinhos do Piemonte à intensidade dos tintos da Sicília, a Itália abriga milhares de vinícolas com estilos e tradições únicas, espalhadas por mais de 20 regiões produtoras em todo o território. Com uma grande diversidade de uvas e terroirs, é possível encontrar um vinho perfeito para cada dia do ano.

E para celebrar a chegada da primavera com leveza e frescor, o Expert Claudio Pinto realizou uma curadoria especial de vinícolas para os cariocas de coração:



Baixe o e-book **Italianorio** Receitas da Itália para harmonizar seus vinhos com receitas legítimas, pelos Chefs e Experts Zona Sul.

- ❤️ **Gran Picco**
- ❤️ **Borgo Thaulero**
- ❤️ **Bartali**
- ❤️ **Sella & Mosca**
- ❤️ **Masso Antico**





ESPUMANTE BRANCO BRUT CAVE AMADEU

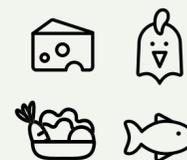
Origem: Brasil / Serra Gaúcha 

Uvas: Chardonnay e Pinot Noir

Ocasião: Entrada

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

Vai bem com...



ESPUMANTE ROSÉ BRUT CAVE AMADEU

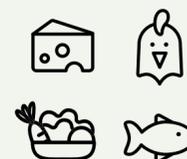
Origem: Brasil / Serra Gaúcha 

Uvas: Pinot Noir

Ocasião: Entrada

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

Vai bem com...



ESPUMANTE ROSÉ ODE BRISA

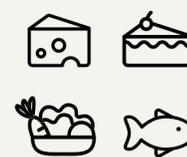
Origem: Brasil / Serra Gaúcha 

Uvas: Moscatel

Ocasião: Entrada e Sobremesa

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

Vai bem com...



ESPUMANTE ODE PROSECCO

Origem: Brasil / Serra Gaúcha 

Uvas: Prosecco

Ocasião: Entrada

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

Vai bem com...



VINHO ROSÉ LES BORIES BLANQUES SYRAH

Origem: França / Pays d'Oc 

Uvas: Syrah

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 8°C a 12°C | Consumo imediato

Vai bem com...



VINHO ROSÉ DOMAINE DES GILLIÈRES

Origem: França / Val de Loire 

Uvas: Grolleau

Ocasião: Entrada

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

Vai bem com...



VINHO ROSÉ PRIMITIVO SALENTO MASSO ANTICO

Origem: Itália / Puglia 

Uvas: Primitivo

Ocasião: Entrada e Prato principal

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

Vai bem com...





VINHO BRANCO JEAN GEILER RIESLING

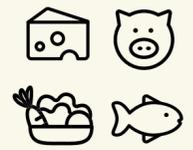
Origem: França / Alsácia 

Uvas: Riesling

Ocasião: Entrada e Prato principal

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

Vai bem com...



VINHO BRANCO JEAN GEILER PINOT GRIS

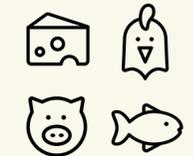
Origem: França / Borgonha 

Uvas: Pinot Gris

Ocasião: Entrada e Prato principal

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

Vai bem com...



VINHO BRANCO PETIT CHABLIS

Origem: França / Borgonha 

Uvas: Chardonnay

Ocasião: Entrada e Prato principal

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

Vai bem com...



VINHO BRANCO PARELLADA SAN VALENTIN

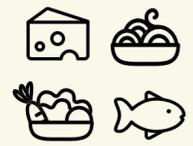
Origem: Espanha / Cataluña 

Uvas: Parellada

Ocasião: Prato principal

Corpo leve | Servir de 10°C a 12°C | Guarda até 2 anos

Vai bem com...



VINHO BRANCO DOÑA DOMINGA LATE HARVEST

Origem: Chile / Valle do Colchagua 

Uvas: Gewürztraminer, Semillon e Viognier

Ocasião: Sobremesa

Encorpado | Servir de 8°C a 10°C | Guarda até 5 anos

Vai bem com...



VINHO SAUVIGNON BLANC ARMADOR ODFJELL

Origem: Chile / Valle de Casablanca 

Uvas: Sauvignon Blanc

Ocasião: Entrada

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

Vai bem com...



VINHO RAVANAL SELECTION TERROIR CHARDONNAY

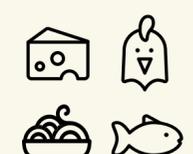
Origem: Chile / Central Valley 

Uvas: Chardonnay

Ocasião: Entrada e Prato principal

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

Vai bem com...





VINHO RAVANAL SELECTION TERROIR SAUV. BLANC

Origem: Chile / Central Valley 

Uvas: Sauvignon Blanc

Ocasão: Entrada

Corpo leve | Servir de 8°C a 10°C | Guarda até 2 anos

Vai bem com...



VINHO BRANCO VERMENTINO SARDEGNA

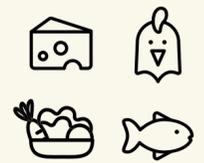
Origem: Itália / Sardenha 

Uvas: Vermentino

Ocasão: Entrada

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

Vai bem com...



VINHO BRANCO ALGHERO TORBATO DOC

Origem: Itália / Sardenha 

Uvas: Torbato

Ocasão: Entrada

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

Vai bem com...



VINHO VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO BARTALI

Origem: Itália / Toscana 

Uvas: Vernaccia di San Gimignano

Ocasão: Prato principal

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

Vai bem com...



VINHO BRANCO PINOT GRIGIO BORGO THAUERO

Origem: Itália / Abruzzo 

Uvas: Pinot Grigio

Ocasão: Entrada

Corpo leve | Servir de 8°C a 10°C | Guarda até 2 anos

Vai bem com...



VINHO BRANCO FRASCATI GRAN PICCO

Origem: Itália / Lazio 

Uvas: Trebbiano, Malvasia Bianca e Malvasia del Lazio

Ocasão: Entrada

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

Vai bem com...



VINHO BRANCO VERMENTINO GRAN PICCO

Origem: Itália / Lazio 

Uvas: Vermentino

Ocasão: Entrada

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

Vai bem com...





VINHO BRANCO ORVIETO CLASSICO GRAN PICCO

Origem: Itália / Umbria 

Uvas: Grechetto e Trebbiano

Ocasião: Entrada

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

Vai bem com...



VINHO BRANCO PINOT GRIGIO GABBIA D'ORO

Origem: Itália / Vêneto 

Uvas: Pinot Grigio

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 8°C a 10°C | Guarda até 2 anos

Vai bem com...



VINHO TINTO GARNACHA SAN VALENTIN

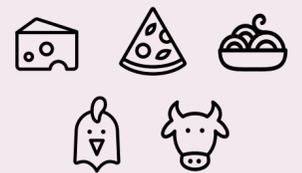
Origem: Espanha / Cataluña 

Uvas: Grenache

Ocasião: Prato principal

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

Vai bem com...



VINHO CAB. SAUV. SELECTION TERROIR RAVANAL

Origem: Chile / Central Valley 

Uvas: Cabernet Sauvignon

Ocasião: Prato principal

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

Vai bem com...



VINHO CARMÉNÈRE SELECTION TERROIR RAVANAL

Origem: Chile / Central Valley 

Uvas: Carménère

Ocasião: Prato principal

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

Vai bem com...



VINHO TINTO CARMÉNÈRE ARMADOR ODFJELL

Origem: Chile / Vale do Maule 

Uvas: Carménère

Ocasião: Prato principal

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

Vai bem com...



VINHO CENTALTO ROSSO BARTALI

Origem: Itália / Toscana 

Uvas: Sangiovese e Canaiolo

Ocasião: Prato principal

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

Vai bem com...





VINHO TINTO MERLOT TREVENEZIE CASTELTORRE

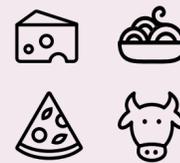
Origem: Itália / Vêneto 🇮🇹

Uvas: Merlot

Ocasião: Prato principal

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

Vai bem com...



VINHO TINTO SANGIOVESE BORGIO THAULERO

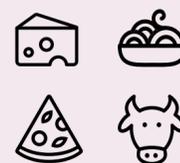
Origem: Itália / Abruzzo 🇮🇹

Uvas: Sangiovese

Ocasião: Prato principal

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

Vai bem com...



O Zona Sul traz uma novidade cheia de estilo para quem ama desfilas seu amor pela cidade: a linha de ecobags **Amo Rio + Maria Filó**, marca carioca reconhecida pela autenticidade e delicadeza. Com estampas exclusivas, a nova coleção une moda, praticidade e sustentabilidade em um acessório que acompanha desde as compras do dia a dia até os passeios pela orla, parques e ruas charmosas do Rio. Conheça mais essa colab e garanta já a sua ecobag!



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 PRIMAVERA