

VINHOS DE
LOUVO
2026
NO





outono DE CARIOCA

O outono chegou com aquele jeitinho bem carioca de ser: o sol ainda aparece forte durante o dia, mas à noite o clima refresca, mostrando a transição entre verão e inverno. Nesse clima de meia-estação que só o Rio entende, o Expert Claudio Pinto selecionou rótulos que passeiam entre frescor e estrutura, perfeitos para acompanhar desde um piquenique de fim de tarde na praia até uma recepção para aquela

visita que chega de surpresa. A ideia é aproveitar o melhor dos dois mundos: vinhos leves para refrescar e opções mais encorpadas para quando o carioca finalmente admite que esfriou.

A curadoria reúne vinhos brancos e tintos italianos, chilenos, franceses e outros rótulos que mantêm a qualidade como característica principal. Receba o outono de coração na mesa e na taça.

**NESTE ANO, O FRIO
DEMORA MAIS A
CHEGAR DURANTE O
OUTONO, VOCÊ AINDA
PODE CURTIR UM
GOSTINHO DE VERÃO
EM ABRIL E MAIO.**

Claudio Pinto

Expert Zona Sul
em Vinhos





CHILE





Um menu BRASILEIRO CHILE pra quem ama o



A gastronomia sul-americana compartilha muitos ingredientes nativos, como milho, batata, abóbora e pimentas. Mas cada país usa esses elementos do seu próprio jeito. O Chile transforma o milho em pratos como pastel de choclo, enquanto no Brasil ele vira pamonha, curau ou farinhas regionais.

As raízes são parecidas, mas o resultado tem sempre o sotaque de cada cultura. Por isso, alguns pratos brasileiros acabam trazendo um toque que lembra o Chile, não porque sejam iguais, mas porque nascem da mesma herança do continente.

No Chile, o creme de milho cobre a carne, e no Brasil o purê, geralmente feito com batata ou mandioquinha, fica por cima do recheio, mantendo a mesma estrutura.

Que tal fazer uma viagem pelo Chile sem abrir mão da gastronomia brasileira?

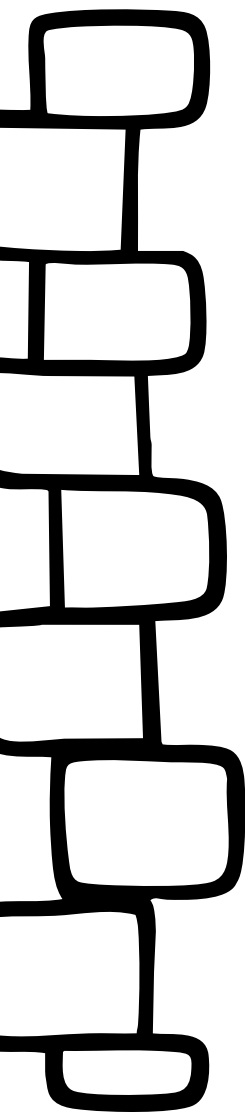


Vaca atolada e cazuela são "parentes": ambas são comidas de panela, com carne cozida lentamente e legumes que deixam o caldo encorpado e cheio de sabor. A vaca atolada usa mandioca, enquanto a cazuela utiliza batata, abóbora e milho.



franca





OS VINHOS QUE SÃO ÍCONES
franceses

Sabe aquele artista multitalentoso, que canta, compõe, dança e ainda interpreta? Se esse artista fosse um país, seria a França. Com estilos de vinhos icônicos e inconfundíveis, ela é referência em brancos, tintos, rosés e espumantes. Cada rótulo carrega a identidade do seu lugar de origem e todos merecem um espaço especial na sua harmonização de outono.

ROSÉS DE PROVENCE

Provence é a região mais famosa do mundo para rosés, vinhos leves, elegantes e super aromáticos. Mas nem todo rosé francês é produzido em Provence.



Champagne

O espumante mais famoso do mundo, produzido exclusivamente na região de mesmo nome.

TINTOS DE BORDEAUX

Vinhos feitos principalmente com Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc. O corte bordelês é o blend mais copiado do mundo.

Outros estilos icônicos:

- ♥ Borgonha
- ♥ Côtes du Rhône
- ♥ Chablis
- ♥ Condrieu
- ♥ Sancerre
- ♥ Sauternes
- ♥ Pouilly-Fumé

Além dos estilos, muitas uvas utilizadas em vinhos do mundo todo também são originárias da França, como Syrah, Pinot Noir, Tannat, Cabernet Sauvignon etc.



S
O
T
O
N
I
T



S
O
N
O
A
L
I
I
T



Prosciutti

DE ORIGEM PROTEGIDA

Poucos produtos traduzem tão bem a essência da gastronomia italiana quanto os suínos curados. Mais do que um ingrediente, os presuntos crus (ou prosciutto) são resultado de uma cultura que valoriza o tempo, o território e a matéria-prima, principalmente quando se trata de produtos com DOP (Denominação de Origem Protegida). Conheça mais sobre o prosciutto e saiba como harmonizar com vinhos italianos.

PRESUNTO DE PARMA

Região de origem:
Emilia-Romagna

Maturação:
tempo pode variar de 12 a 24 meses

Versões Jovens:
Textura macia e sabor equilibrado

Versões maturadas:
Perfume intenso, textura levemente amanteigada e sabor mais concentrado



O "rei da salumeria": o presunto cru utiliza as partes mais nobres do porco e não contém nada além de carne e sal na composição.

SAN DANIELE

Região de origem:
Friuli-Venezia Giulia

Maturação:
tempo pode variar de 13 a 30 meses

Versões Jovens:
equilíbrio elegante, com leve dulçor, aroma marcante e textura macia

Versões maturadas:
Baixo teor de sal, sabor profundo e aroma complexo

Expert André Guedes

HARMONIZA COM PRESUNTOS MENOS MATURADOS



HARMONIZA COM PRESUNTOS MAIS MATURADOS



B R A N C O S

I T A L I A N O S



CLIQUE E COMPRE





Italiano Greco
Classica vai bem
com Burrata com
Caponata, receita
do Chef Zona Sul
Thiago Rossetti.



COMBINE VINHOS BRANCOS ITALIANOS COM RECEITAS

A Itália é um dos grandes berços dos vinhos brancos do mundo, conhecida por transformar uvas nativas em rótulos com frescor e mineralidade. Cada região produz vinhos com características marcantes e combinam com receitas que provam que a Itália é um país repleto de sabor e versatilidade gastronômica.



Cantine Lavorata
DOC Bianco Cirò
vai bem com Fusilli
com Alcachofra e
Limone cremoso,
receita da Expert
Lorena Abreu.



Nuragus Di Cagliari
DOC vai bem
com bruschetta
tradicional italiana
com tomates.



prêmio amovinho

Zona Sul ♥



**Um prêmio
do Zona
Sul que vai
destacar
talentos do
mundo dos
vinhos.**

Aberto a todos os apaixonados pelo universo dos vinhos, apreciadores ou profissionais, o prêmio convida o público a viver uma experiência envolvente de harmonização, aprendizado e troca, com provas ao vivo, curadoria especializada e foco na cultura do vinho italiano, em um formato inédito no Rio de Janeiro.



PARTICIPE

Expert Zona Sul em Vinhos | Claudio Pinto





TINTO CABERNET SAUVIGNON SEPTIMA EMBLEMA

Origem: Argentina / Mendoza 

Uvas: Cabernet Sauvignon

Ocasião: Prato principal

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

Vai bem com...



TINTO PINOT NOIR RESERVA PAYADOR

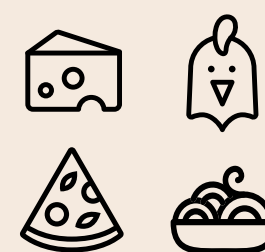
Origem: Chile / Valle de Casabalanca 

Uvas: Pinot Noir

Ocasião: Prato principal

Corpo médio | Servir de 14° a 16°C | Guarda até 5 anos

Vai bem com...



TINTO RED BLEND DINGUI ODFJELL

Origem: Chile / Valle do Maule 

Uvas: Blend de uvas tintas orgânicas

Ocasião: Prato principal

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

Vai bem com...



TINTO CARMENÈRE GRAN CANTO ANDINO

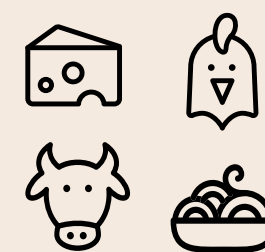
Origem: Chile / Valle Central 

Uvas: Carménère

Ocasião: Prato principal

Corpo médio | Servir de 16°C a 18°C | Guarda de 3 a 5 anos

Vai bem com...



TINTO MALBEC RESERVA CANTO ANDINO

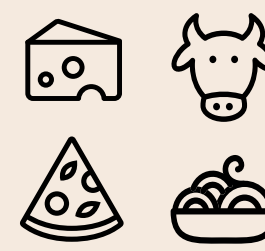
Origem: Chile / Valle Central 

Uvas: Malbec

Ocasião: Prato principal

Corpo médio | Servir de 16°C a 18°C | Guarda de 3 a 5 anos

Vai bem com...



TINTO CAB. SAUVIGNON RESERVA CANTO ANDINO

Origem: Chile / Valle Central 

Uvas: Cabernet Sauvignon

Ocasião: Prato principal

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

Vai bem com...



ESCUDO ROJO CABERNET SAUVIGNON ORIGINE

Origem: Chile / Valle do Maipo 

Uvas: Cabernet Sauvignon

Ocasião: Prato principal

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

Vai bem com...





TINTO ESPANHOL 34 TEMPRANILLO

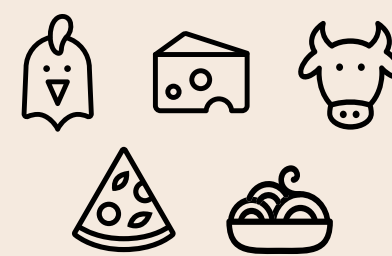
Origem: Espanha / Castilha 

Uvas: Tempranillo

Ocasão: Entrada e Prato principal

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

Vai bem com...



BRANCO LEGARIS RUEDA VERDEJO

Origem: Espanha / Rueda 

Uvas: Verdejo


Ocasão: Entrada e Prato principal

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

Vai bem com...



TINTO PINOT NOIR BARION MAXIME

Origem: França / Languedoc-Roussillon 

Uvas: Pinot Noir

Ocasão: Entrada e Prato principal

Corpo médio | Servir de 12°C a 14°C | Guarda até 3 anos

Vai bem com...



BRANCO SAUVIGNON BLANC BARON MAXIME

Origem: França / Languedoc-Roussillon 

Uvas: Sauvignon Blanc


Ocasão: Entrada

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

Vai bem com...



TINTO CHAPOUTIER PAYS D'OC

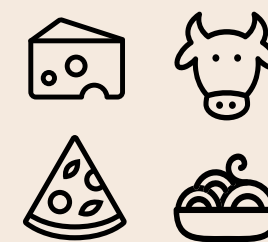
Origem: França / Languedoc-Roussillon 

Uvas: Grenache e Syrah

Ocasão: Entrada e Prato principal

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

Vai bem com...



ROSÉ BARON MAXIME GARRAFA

Origem: França / Languedoc-Roussillon 

Uvas: Blend de uvas


Ocasão: Entrada

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

Vai bem com...



TINTO CHAPOUTIER CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGE

Origem: França / Côtes du Roussillon Villages 

Uvas: Syrah, Grenache e Carignan

Ocasão: Prato principal

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

Vai bem com...





BRANCO FRASCATI FONTANA CANDIDA

Origem: Itália / Frascati 

Uvas: Malvasia e Trebbiano


Ocasião: Entrada

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

Vai bem com...



BRANCO CANTINE LAVORATA DOC BIANCO CIRÒ

Origem: Itália / Calábria 

Uvas: blend de uvas brancas tradicionais locais


Ocasião: Entrada

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

Vai bem com...



BRANCO GRECO CLASSICA

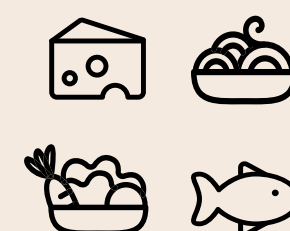
Origem: Itália / Campânia 

Uvas: Greco


Ocasião: Entrada e prato principal

Corpo médio | Servir de 8°C a 10°C | Guarda de 3 a 5 anos

Vai bem com...



BRANCO NURAGUS DI CAGLIARI DOC

Origem: Itália / Sardenha 

Uvas: Nuragus


Ocasião: Entrada

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

Vai bem com...



BRANCO VERMENTINO DI SARDEGNA DOLIANOVA

Origem: Itália / Sardenha 

Uvas: Vermentino

Ocasião: Entrada

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

Vai bem com...



ESPUMANTE BRUT EXTRA DRY RAUSCEDO

Origem: Itália / Vêneto 

Uvas: Glera

Ocasião: Entrada

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

Vai bem com...



TINTO ROSSO AMABILE GRAN PICCO

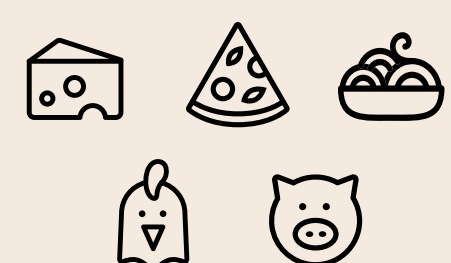
Origem: Itália / Lázio 

Uvas: Blend de uvas tintas regionais

Ocasião: Entrada e Prato principal

Corpo leve | Servir de 12°C a 14°C | Consumo imediato

Vai bem com...





TINTO NERO D'AVOLA CASTELTORRE

Origem: Itália / Sicília 

Uvas: Nero d'Avola

Ocasião: Prato principal

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

Vai bem com...



TINTO FRIULI MERLOT DOC RAUSCEDO

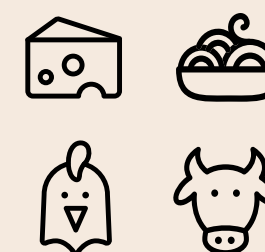
Origem: Itália / Friuli Venezia-Giulia 

Uvas: Merlot


Ocasião: Prato principal

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

Vai bem com...



TINTO CHIANTI DOCG COPPIERE

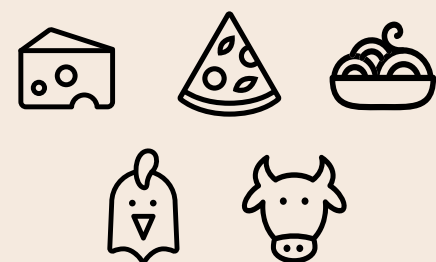
Origem: Itália / Toscana 

Uvas: Sangiovese e Canaiolo


Ocasião: Prato principal

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

Vai bem com...



TINTO CONTESSA DI RADDA GEOGRAFICO

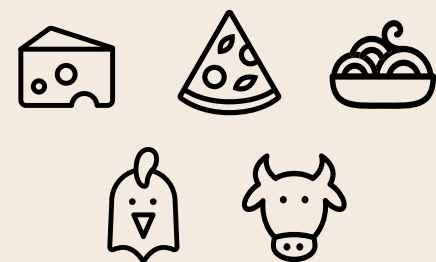
Origem: Itália / Toscana 

Uvas: Blend de uvas típicas da Toscana

Ocasião: Prato principal

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

Vai bem com...



TINTO LAVORATA TERRE SICILIANE

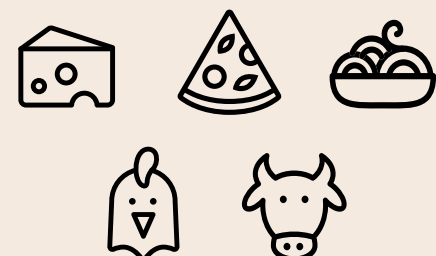
Origem: Itália / Sicília 

Uvas: Blend de uvas regionais

Ocasião: Prato principal

Corpo médio | Servir de 14° a 16°C | Consumo imediato

Vai bem com...



TINTO TERRE SICILIANE DUCA DI SARAGNANO SYRAH

Origem: Itália / Sicília 

Uvas: Syrah

Ocasião: Prato principal

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

Vai bem com...



TINTO REFOSCO FRIULI DOC RAUSCEDO

Origem: Itália / Friuli Venezia-Giulia 

Uvas: Refosco dal Peduncolo Rosso

Ocasião: Prato principal

Encorpado | Servir de 16°C a 18°C | Guarda de 3 a 5 anos

Vai bem com...





TINTO TEROLDEGO ROTALIANO CONCILIO

Origem: Itália / Trentino Alto-Ádige 

Uvas: Teroldego

Ocasião: Prato principal

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

Vai bem com...



TINTO PRIMITIVO LA VELA

Origem: Itália / Puglia 

Uvas: Primitivo

Ocasião: Prato principal

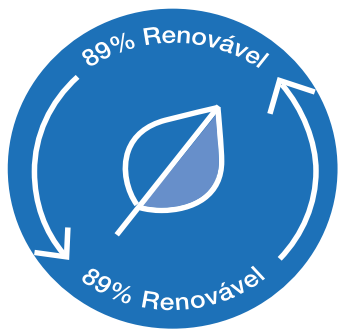
Encorpado | Servir de 16°C a 18°C | Guarda de 3 a 5 anos

Vai bem com...



Me Bebe agora

ÁGUA MINERAL NA CAIXINHA



**EMBALAGEM
89% RENOVÁVEL
(FEITO QUASE SÓ DE PLANTAS)**



**1ª E ÚNICA ÁGUA
CARBONO NEUTRO
DO BRASIL**



**TOPO FEITO
DE FIBRA DE
CANA-DE-AÇÚCAR**



REUTILIZÁVEL



RECICLÁVEL



CONTEÚDO
500mL
SEM GÁS

NOVIDADES

O QUE TÁ ROLANDO NO ZONA SUL



Viva a experiência: com café da manhã, Sushi Bar, Padaria, Pizzaria, Ateliê Doce, Parrilla e Bar do Rio, o Zona Sul se transforma no ponto de encontro ideal para um bate-papo acompanhado de ótima gastronomia.

ZONA SUL, O MAIS AMADO DO RIO

O título de Mais Amado do Rio acompanha o Zona Sul desde 2021 e mostra que o carinho do público só cresce. Descubra o que faz do Zona Sul o preferido dos cariocas por mais um ano consecutivo.



ZONA SUL CATETE: NOVIDADE COM SABOR DE HISTÓRIA

O casarão histórico do Catete ganha nova vida com a abertura do novo Zona Sul Catete, que preserva a arquitetura do século XIX e transforma o espaço em um ponto de encontro do bairro, unindo memória, cultura e gastronomia em uma nova fase para a região e para os cariocas de coração.



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 VINHOS DE OUTONO