

# VINHO & HARMONIA

## CARTA DE VINHOS FESTAS DE FINAL DE ANO

### CHURRASCO

#### VINHOS: CABERNET SAUVIGNON, MALBEC OU PETIT VERDOT

Para acompanhar a intensidade das carnes assadas e grelhadas do churrasco, opte por um Cabernet Sauvignon Malbec ou Petit Verdot. Esses vinhos encorpados e com taninos firmes equilibram a gordura e realçam o sabor das carnes, tornando a combinação irresistível.

### TENDER

#### VINHOS: MERLOT

O Merlot, com sua suavidade e leveza, é ideal para harmonizar com o sabor levemente adocicado do tender. Sua fruta vermelha e taninos delicados complementam a doçura e a textura do prato sem sobrecarregar o paladar.

### PERNIL

#### VINHOS: TEMPRANILLO

O Tempranillo, com notas de frutas escuras e um leve toque de especiarias, harmoniza bem com o pernil, realçando seu sabor suculento. A acidez equilibrada do vinho ajuda a cortar a gordura e traz frescor ao prato.

### LOMBO

#### VINHOS: PINOT NOIR OU NEGROAMARO

O Pinot Noir, com sua elegância e leveza, é perfeito para acompanhar o lombo, especialmente se estiver temperado com ervas e especiarias. O Negroamaro também é uma ótima escolha, trazendo um toque de intensidade para o prato.

### BACALHOADA

#### VINHOS: VINHO VERDE OU SAUVIGNON BLANC

A acidez vibrante do Vinho Verde ou do Sauvignon Blanc é perfeita para equilibrar a intensidade e a salinidade da bacalhoadada. Esses vinhos frescos e aromáticos realçam o sabor do bacalhau, tornando a experiência leve e saborosa.

### PERU

#### VINHOS: PINOT NOIR OU ESPUMANTE

O Peru, com sua carne mais delicada, harmoniza bem com um Pinot Noir, que traz notas de frutas vermelhas e taninos suaves. O espumante também é uma excelente escolha, proporcionando frescor e uma leveza que combina com o prato.

### FRANGO ASSADO

#### VINHOS: SAUVIGNON BLANC OU ESPUMANTE

O frango assado harmoniza bem com a acidez refrescante do Sauvignon Blanc, que realça os temperos do prato. Outra ótima opção é o Espumante, que traz leveza e frescor, equilibrando a suculência do frango e tornando a experiência ainda mais agradável.

# VINHO & HARMONIA

CARTA DE VINHOS FESTAS DE FINAL DE ANO

## CHESTER

### VINHOS: ROSÉ OU MERLOT

O Rosé, com sua leveza e frescor, é uma excelente opção para o Chester, equilibrando seus sabores suaves. O Merlot também harmoniza bem, trazendo um toque de frutas vermelhas que complementa a carne.

## PEIXES ASSADOS

### VINHOS: SAUVIGNON BLANC OU VINHO VERDE

Peixes assados pedem vinhos brancos com boa acidez, como o Sauvignon Blanc ou o Vinho Verde. Esses vinhos destacam a delicadeza do peixe, proporcionando uma combinação fresca e harmoniosa.

By Adriano Rodrigues - Sommelier