



# Escolha o vinho certo e curta as festas

Santé! Nestas festas, escolha o vinho que combine com o prato, ou se preferir, combine apenas com seu desejo. Concordo que as regras de harmonização podem ser flexibilizadas, uma vez que as ceias são diversas.

No geral, vinhos brancos combinam com peixes, frutos do mar e carnes

brancas, e vinhos tintos com carnes vermelhas e caças. Pratos mais gordurosos pedem vinhos com bastante acidez e refrescância, sejam espumantes, brancos, rosés ou tintos. Um prato mais salgado requer vinhos com tanino mais ameno e delicado, para não causar amargor desagradável. É impor-

tante conhecer todos os ingredientes do prato e também a personalidade do vinho, para obtermos uma boa harmonização. Escolha o seu estilo entre espumante, branco, rosé ou tinto. A seguir ofereço opções para você harmonizar vinho e comida nas festas.

Aproveito para agradecer o carinho

recebido dos leitores, amigos, assessorias e parceiros neste ano e que todos tenham muita paz e alegria junto aos seus familiares. Vamos juntos desvendando o mundo maravilhoso do vinho.

Boas Festas a todos e até 2025!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR  
@CLAUDIAENOAMIGOS

## PROVE E INDICO



**Nero Moscato Brut Live Dream**, Serra Gaúcha, BR  
**Uva:** Moscato (10° GL)  
**Cor:** palha com esverdeado, límpido, perlage delicada  
**Nariz:** frutas cítricas, lima, abacaxi, melão, floral  
**Boca:** seco, aromas em boca, vivaz  
**Harmoniza:** frutos do mar, queijos, massas, aves, bacalhau  
**Preço:** R\$ 44,90  
**Onde encontrar:** site [pontonero.com.br](http://pontonero.com.br) e Instagram (@ponto\_nero)



**Cabriz Espumante Natural Bruto** 2017, D.O.C. Dão, PT  
**Uva:** Encruzado, Bical e Malvasia  
**Cor:** amarelo, límpido, boa espuma, perlage fina e intensa  
**Nariz:** maçã verde, cítricos, notas de tostado  
**Boca:** seco, bom corpo, ótima acidez, espuma macia e persistente  
**Harmoniza:** aperitivos e pratos principais  
**Preço:** R\$ 70,00 (em promoção)  
**Onde encontrar:** (11)97443-4683e Instagram (@cabrizwines e @cabrizbr)



**Espumante La Linda Extra Brut**, Mendoza, AR  
**Uva:** Chardonnay e Sémillon (12,6° GL)  
**Cor:** amarelo brilhante, perlage, intenso e fino  
**Nariz:** maçã, pera, notas florais  
**Boca:** seco, leve, acidez vivaz, cremoso, macio e refinado  
**Harmoniza:** comida japonesa, aves e massas brancas  
**Preço:** R\$ 69,90  
**Onde encontrar:** Enoteca Decanter e Empório Villa Borghese



**Becas Reserva Sauv. Blanc** 2023 D.O. Vale Central, CL  
**Uva:** Sauvignon Blanc (12,5° GL)  
**Cor:** amarelo palha brilhante  
**Nariz:** pêssego e maracujá frescos  
**Boca:** seco, leve, frutado, vivaz ou muito fresco  
**Harmoniza:** frutos do mar, salada poke, vegetais grelhados  
**Preço:** R\$ 52,90  
**Onde encontrar:** site [domno.com.br](http://domno.com.br), empórios e Instagram (@becaswine)



**Fabre Phebus Reserva Chardonnay** 2023, Mendoza, AR  
**Uva:** Chardonnay (13,4° GL)  
**Cor:** amarelo limão brilhante  
**Nariz:** lima, abacaxi maduro  
**Boca:** seco, frutado, fresco, corpo médio, untuoso e longo  
**Harmoniza:** peru, queijos brie e camembert, massas brancas, bacalhau, carnes vermelhas  
**Preço:** R\$ 75,99  
**Onde encontrar:** Decanter Santos e Empório Villa Borghese



**Santa Colina Rosé** 2023, Santana do Livramento, RS  
**Uva:** Merlot (11,5° GL)  
**Cor:** salmão pálido e brilhante  
**Nariz:** framboesa, morango, cereja, toque floral  
**Boca:** seco, corpo leve, frutado e vivaz  
**Harmoniza:** pizzas, queijos, peixes, carnes leves  
**Preço:** R\$ 34,90  
**Onde encontrar:** site [loja.novaalianca.coop.br](http://loja.novaalianca.coop.br) e Instagram (@novavinhoseespumantes)



**Perez Cruz Lingal Rosé** 2024, Maipo, CL  
**Uva:** Grenache e Mourvèdre 12° GL  
**Cor:** salmão claro brilhante  
**Nariz:** frutas vermelhas destaque morango  
**Boca:** seco, fresco, taninos leves, marcante e delicioso  
**Harmoniza:** entradas, peixes, aves, comida oriental  
**Preço:** R\$ 84,90  
**Onde encontrar:** Laticínios Marcelo (@laticiniosmarcelo)



**Willian Fèvre Espino Pinot Noir** 2023, Maipo, CL  
**Uva:** Pinot Noir  
**Cor:** rubi intensidade média e límpido  
**Nariz:** morango, cereja, toque mineral  
**Boca:** seco, fresco, frutado, taninos médios e presentes  
**Harmoniza:** massas, aves, carnes, atum, salmão, bacalhau  
**Preço:** R\$ 99,00  
**Onde encontrar:** Laticínios Marcelo (@laticiniosmarcelo)



**Cabriz Reserva 2018 D.O. C.** Dão, PT  
**Uva:** Alfrocheiro, Aragonez, Touriga Nacional  
**Cor:** rubi boa intensidade brilhante  
**Nariz:** frutas vermelhas e pretas afinadas e maduras  
**Boca:** seco, acidez vivaz, taninos macios, equilibrado  
**Harmoniza:** assados, carnes vermelhas, bacalhau  
**Preço:** R\$ 137,00  
**Onde encontrar:** site [zattomarket.com.br](http://zattomarket.com.br)



**Foppa & Ambrosi Insolito Corte VI**, Serras Gaúcha e do Sudeste, BR  
**Uva:** Merlot, Tannat, Cabernet Sauvignon (13,5° GL)  
**Cor:** rubi profundo  
**Nariz:** ameixa, amora, cassis, tabaco, chocolate, baunilha  
**Boca:** seco, fresco, frutado, untuoso, taninos aveludados  
**Harmoniza:** carnes nobres, massas, pratos condimentados  
**Preço:** R\$ 280,00  
**Onde encontrar:** [tenutafa.com.br](http://tenutafa.com.br) e Instagram (@foppaeambrosi)