



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 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, 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 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



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 e Instagram (@foppaeambrosi)

FOTOS REPRODUÇÃO