

BRANCOS PARA BEBER E HARMONIZAR

Nos últimos anos, os vinhos Brancos tornaram-se companhia indispensável nas nossas mesas. Longe vão os tempos em que "Brancos" só no verão, sendo (mal) apelidados de "refrescos". Agora há para todos os perfis: ácidos, doces, frescos, minerais,

secos e mais uma dezena de adjectivos. Hoje em dia são altamente gastronómicos, e a harmonização faz-se com pratos muito mais complexos. A carne deixou de ser exclusiva dos tintos, havendo inúmeras opções para reflectir nos brancos. A GQ foi a provas e seleccionou

para recomendação uma curta amostra de quatro regiões: Verdes, Alentejo, Douro e Tejo com alguns dos néctares que não pode deixar de provar. E não se esqueça: seja carne, peixe, marisco ou até sobremesas, há sempre um branco que cai bem! **GB**

Monte da Ravasqueira Branco 2010

Região Alentejo Regional

Castas: Alvarinho, Viognier, Arinto

Gradação: 13,20%

Temperatura de Serviço: 11°C

Nota de Prova

Cor citrina. Aroma frutado, boa intensidade aromática, com notas evidentes de frutos cítricos e alguma complexidade ganha com a fermentação parcial em barrica. Paladar equilibrado, fresco e mineral.

PVP: €6,50

