

31 vinhos para o verão

31 wines for summer

The cover features a yellow background with three wine glasses filled with red wine. The word 'Se7e' is printed in large, black, stylized letters across the glasses. The word 'VISÃO' is in the top left, and the date '11-17/8/16' is in the top right. The title '31 VINHOS PARA O VERÃO' is centered in large black text. A descriptive paragraph is in the bottom right, and a vertical line of text is on the left edge.

Este suplemento faz parte integrante da VISÃO nº 2223 e não pode ser vendido separadamente

VISÃO

11-17/8/16

Se7e

**31
VINHOS
PARA
O VERÃO**

A seleção do crítico gastronómico da VISÃO Se7e, Manuel Gonçalves da Silva, a pensar na leveza dos pratos... e da carteira

CAPA



31 VINHOS PARA O VERÃO

Branco, rosés, espumantes, tintos e um Porto. O calor não é inimigo do vinho e estes são todos frescos. Uma seleção a pensar na leveza dos pratos e... da carteira




POR
**MANUEL
GONÇALVES
DA SILVA**

comer&beber@visao.impresa.pt



Em tempos de calor apetece pratos mais leves e estes

pedem a companhia de vinhos com peso equivalente. O calor não é inimigo do vinho e a comida exige a sua presença à mesa, pois são parceiros que se completam. Mas importa, por um lado, escolher o vinho adequado para cada ocasião e, por outro, beber moderadamente para retirar do vinho o prazer, não o desgosto. O tempo é também de despesas e os vinhos não têm de ser uma sobrecarga, se forem escolhidos com critério. Nesta seleção, além da frescura, que é comum aos dez brancos, dez rosés, cinco espumantes, cinco tintos e um Porto, atendemos aos preços, que vão de €4,20 a 18 euros. São vinhos de estilos diferentes, mas todos bem feitos, apetecíveis, refrescantes, uns mais indicados para aperitivo, outros para alegrar a mesa. Façam o favor de provar e beber com prazer, que é como quem diz, com moderação. 



SOALHEIRO PRIMEIRAS VINHAS 2015

O mais recente lançamento da Quinta de Soalheiro, 100% Alvarinho, honra os pergaminhos da casa, que se distingue pela qualidade consistente. Tem uma cor amarela citrina bem definida, aroma fino e firme, paladar complexo, encorpado, fresco, cativante. Tão apto para aperitivo como para acompanhar mariscos e pratos de peixe ou de aves.



VISÃO SE7E

31 vinhos para o verão

A seleção
do crítico
gastronómico
Manuel Gonçalves
da Silva