



Peixes do Mar de Portugal – Foto de Ciência Viva | Todos os Direitos Reservados

Ora se no pescado damos cartas, é no campo dos vinhos brancos que começamos a ganhar pontos e sem dúvida alguma que nos dias de hoje Portugal dispõe dos melhores brancos, quer em perfil quer em qualidade, para acompanhar na perfeição o pescado que nos chega à mesa. O Homem pensa com o estômago, facto este que associa a cozinha regional ao tipo de vinho ali produzido, basta pensar que as melhores ligações são produzidas entre cozinha + vinho de determinada região. No vinho branco o salto qualitativo que foi dado nas últimas duas décadas em Portugal tornou tudo isto possível e hoje em dia não haverá melhor ligação com o nosso pescado do que o nosso vinho, o **Vinho de Portugal**.



Alho 2014 – Foto de João Pedro de Carvalho | Todos os Direitos Reservados

Um desses exemplos é o **Alho 2014**, criado na Quinta de Soalheiro (Vinhos Verdes) e que resulta do lote entre Alvarinho e Loureiro. Enquanto a casta Alvarinho lhe dá toda a estrutura e vigor, a casta Loureiro contribui com toda a parte exuberante, o resultado é um branco viciante com apenas 11% Vol que se bebe de forma tão descontraída que quando damos conta a garrafa já acabou. Um verdadeiro vinho de esplanada, que cheira a Verão, a pedir marisco ou como foi o caso uns Pargos assados no forno, combinando toda a frescura dos aromas e sabores com uma acidez revigorante que limpa por completo o palato e pede sempre mais um trago. Se quiser saber mais sobre a Quinta de Soalheiro e os seus vinhos, veja aqui.