

Vinhos para acompanhar Leitão

wines to accompany piglets

EVASÕES

VINHOS

PARA ACOMPANHAR LEITÃO

HARMONIZAÇÕES O espumante branco bairradino é o que mais fãs incondicionais congrega, mas há mais, muito mais, a explorar no tocante a harmonizações vínicas com o bacorinho assado. Há que ter em conta, sobretudo, a tenrura do leitão e a pouca gordura que possui no momento em que normalmente o comemos. Por vezes, os temperos e a força adquirida no forno a lenha merecem mais atenção do que a matéria-prima propriamente dita. Boas provas!



15
EUROS

SOALHEIRO
PRIMEIRAS VINHAS
ALVARINHO MONÇÃO
E MELGAÇO DOC
VINHO VERDE 2016
SOALHEIRO

Vinho de grande
talante enológico,
perfil mineral e
frescura notável.
Harmoniza bem todas
as variantes do leitão,
ou mesmo o dito
assado e consumido
diretamente.