

A vida é uma passagem

Life is a passage



PANORAMA

Alimentação, saúde e dinheiro



<p>78 BOA QUALIDADE</p> <p>ERMELINDA Freitas Bruto € 5,99 a € 7,99</p>	<p>78 BOA QUALIDADE</p> <p>MURGANHEIRA Reserva Bruto 2012 € 8,19 a € 10,99</p>	<p>78 BOA QUALIDADE</p> <p>LUÍS PATO Bruto Maria-Gomes € 6,30 a € 9,49</p>	<p>78 BOA QUALIDADE</p> <p>SOALHEIRO Bruto Alvarinho € 11,85 a € 15,90</p>
--	--	--	--

ESPUMANTE BRUTOS

A vida é uma passagem

Dê as boas-vindas a 2018 com vinhos espumantes entre € 5,99 e 16 euros. É a nossa melhor seleção

É um hábito enraizado celebrar a transição de um ano para outro com uma garrafa de espumante. Mas não é preciso gastar muito dinheiro para fazer a festa. De entre os 20 vinhos espumantes brancos brutos que testamos, selecionámos quatro que se destacam pela qualidade: Murganheira Reserva 2012, Ermelinda Freitas, Luís Pato Maria-Gomes e Soalheiro - Alvarinho 2016.

Sem gelo, a uma temperatura entre 6 e 8°C: é desta forma que retira o melhor sabor do espumante. Para obter aquela temperatura, coloque o vinho num recipiente com água e gelo durante 15 a 20 minutos ou três a quatro horas no frigorífico. Não deixe o espumante no congelador. Na azafama dos preparativos

para a passagem de ano, pode esquecer-se e arrisca-se a que a garrafa rebente.

Para servir o espumante, prefira copos de vidro altos e estreitos, os chamados flûtes. Além de permitirem observar a "corrida" das bolhas, fazem com que o líquido, ao cair, perca pouco gas. Depois de retirar a garrafa do recipiente ou do frigorífico, incline-a ligeiramente e distorça a argola do açaim. Remova-a juntamente com a cápsula que envolve a rolha (se esta estiver a sair, retire tudo de uma vez). Com uma mão, pegue na garrafa e, com a outra, segure a rolha. Rode a garrafa (se rodar a rolha, pode partir-se). A rolha deve sair lentamente e com pouco ruído. *Et voilà!* Tudo a postos para o brinde!