

Gastronomia e Vinhos Verdes de Monção & Melgaço

Gastronomy and Vinhos Verdes of Monção & Melgaço

alivetaste
editorial services of wine, cuisine & quality hotels

Gastronomia e Vinhos Verdes de Monção & Melgaço

alivetaste | Mário Rodrigues, 3 dias atrás | ⌚ 1 min leitura | 👁 13

A 19 de Novembro, entre as 17 e as 21 horas, a segunda edição do evento Monção & Melgaço à Prova no Porto reúne 6 chefes de referência nacional



António Carvalho, Álvaro Costa, Cláudio Policarpo, Hélio Loureiro, Marco Gomes e Renato Cunha aceitaram o convite da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (CVRV) para apresentar propostas gastronómicas inspiradas nos sabores de Outono harmonizadas com os Vinhos Verdes de Monção e Melgaço

Um roteiro pela Casa do Vinho Verde com diferentes momentos de degustação convida a provar 24 vinhos e a descobrir o território que dá origem a uma das mais celebradas castas portuguesas. Doze produtores da sub-Região que é berço do Alvarinho – Adega de Monção, Anselmo Mendes, Cortinha Velha, João Portugal Ramos, Provam, Quinta das Pereirinhas, Quinta do Regueiro, Quintas de Melgaço, Soalheiro, Solar de Serrade e Valados de Melgaço – elegem as melhores referências vnicas para conjugar com gastronomia de excepção.

O evento, destinado a profissionais do sector, está integrado no Plano de Promoção da CVRVV para a sub-Região de Monção & Melgaço, que prevê um conjunto de acções de certificação da autenticidade, origem e qualidade dos vinhos de Monção e Melgaço e alavancagem autónoma daquele território dentro da Região dos Vinhos Verdes. Ao abrigo do “Acordo Alvarinho”, a promoção conta com três milhões de euros distribuídos durante seis anos.

“Monção & Melgaço à prova no Porto – Sabores de Outono”
19 de Novembro | Das 17 às 21 horas | Casa do Vinho Verde
Rua da Restauração, nº 318, Porto