

**Sabores de outono e Alvarinho: a harmonia perfeita**

Flavors of autumn and Alvarinho: the perfect harmony



## Sabores de outono e Alvarinho: a harmonia perfeita

25 DE NOVEMBRO DE 2018 - 11:13

Os sabores de outono inspiraram seis chefes de renome nacional nas harmonizações com vinhos e espumantes da casta alvarinho que marcaram presença na iniciativa «Monção e Melgaço à Prova no Porto». O evento, realizado pelo segundo ano consecutivo, levou à Casa do Vinho Verde, na cidade Invicta, 12 produtores daquela sub-região, berço de um produto afamado e de reconhecida qualidade.



A harmonização das criações dos chefes convidados pela Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (CVRVV), atingiu nível qualitativo elevado, a exemplo dos vinhos e espumantes, todos Alvarinho, que marcaram presença.

O menu camiliano criado por Renato Cunha foi a escolha do chefe do famalicense Ferrugem: a sopa de feijoca branca, caldo de legumes e tora raiou a perfeição.

Excelente textura de sabores. Para casar na perfeição, Soalheiro Primeiras Vinhas 2017 e Anselmo Mendes Curtimenta 2016.

Os 12 produtores presentes – 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 - apresentaram 24 referências, as melhores dos respetivos portefólios, nesta iniciativa inserida no plano de promoção da CVRVV para a sub-Região de Monção e Melgaço, o designado Acordo Alvarinho, que prevê um conjunto de ações de certificação da autenticidade, origem e qualidade dos vinhos daquele território da Região do Vinhos Verdes.