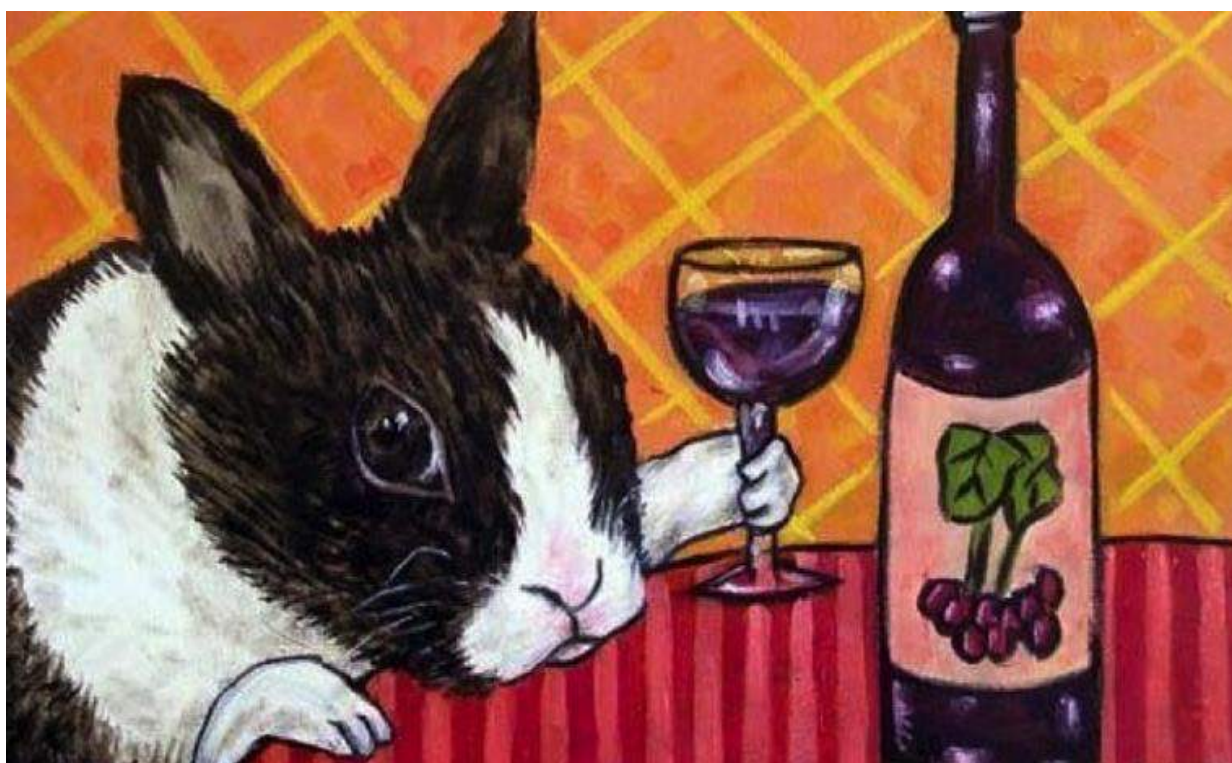


Vinhos obrigatórios para o almoço de Páscoa

Mandatory wines for Easter lunch



Cabrito à Padeiro ou Borrego Assado no Forno são dois dos pratos que vão fazer as delícias dos portugueses no almoço de Páscoa de Domingo. O TRENDY dá-lhe 8 sugestões de vinhos que podem (e devem) estar à mesa com estas iguarias.

O vinho tinto é, desde logo, uma opção natural para acompanhar pratos de carne. Os néctares encorpados e frutados contrastam muito bem com carne assada, mas também podem servir para acompanhar as deliciosas sobremesas de Páscoa, como pudins ou folares.

Mas se a sua opção for o peixe assado, grelhado ou a comida vegetariana, a melhor opção será a escolha de um vinho branco ou verde, mais cítricos e leves.

## 8. Soalheiro ALLO 2015



Os fãs do Alvarinho têm aqui uma excelente opção, aquele que é um dos nossos vinhos preferidos. O ALLO chega-nos à mesa vindo de Melgaço e tem apenas 11%. Já falámos várias vezes deste Soalheiro no **TRENDY**, um vinho branco vibrante e preciso com um equilíbrio impar devido ao perfil aromático, à frescura e ao teor alcoólico moderadamente baixo.