

31 vinhos para o verão

31 wines for summer



## 31 vinhos para o verão

COMER E BEBER | 19.08.2016 às 9h46

 |  0 Comments

Branco, rosé, espumante, tinto e um Porto. O calor não é inimigo dos vinhos e estes são todos frescos. Uma seleção do crítico gastronómico da VISÃO Se7e, Manuel Gonçalves da Silva, a pensar na leveza dos pratos e... da carteira



MANUEL GONÇALVES DA SILVA



**E**m tempos de calor apetecem pratos mais leves e estes pedem a companhia de vinhos com peso equivalente. O calor não é inimigo do vinho e a comida exige a sua presença à mesa, pois são parceiros que se completam. Mas importa, por um lado, escolher o vinho adequado para cada ocasião e, por outro, beber moderadamente para retirar do vinho o prazer, não o desgosto. O tempo é também de despesas e os vinhos não têm de ser uma sobrecarga, se forem escolhidos com critério. Nesta seleção, além da frescura, que é comum aos dez brancos, dez rosés, cinco espumantes, cinco tintos e um Porto, atendemos aos preços, que vão de €4,20 a 18 euros. São vinhos de estilos diferentes, mas todos bem feitos, apetecíveis, refrescantes, uns mais indicados para aperitivo, outros para alegrar a mesa. Façam o favor de provar e beber com prazer, que é como quem diz, com moderação.

## **BRANCOS**



**Soalheiro Primeiras Vinhas 2015** O mais recente lançamento da Quinta de Soalheiro, 100% Alvarinho, honra os pergaminhos da casa, que se distingue pela qualidade consistente. Tem uma cor amarela citrina bem definida, aroma fino e firme, paladar complexo, encorpado, fresco, cativante. Tão apto para aperitivo como para acompanhar mariscos e pratos de peixe ou de aves. €16