

Dia dos Namorados: Três vinhos para despertar os sentidos

Valentine's Day: Three wines to awaken the senses



## Dia dos Namorados: Três vinhos para despertar os sentidos

COMER E BEBER | 13.02.2019 às 7h00



**O** Dia dos Namorados é celebrado em muitos países a 14 de fevereiro, o dia evocativo de São Valentim, cuja vida sempre esteve envolvida em lendas e cujo nome acabou por ser retirado pela Igreja Católica do calendário dos santos, há 50 anos. Nada se alterou, porém, nos festejos mundanos. Em Portugal, que tem Santo António por patrono do amor, também se comemora este dia, talvez porque, no que respeita a festejos, o melhor seja não desperdiçar oportunidades. Havendo festa, não pode faltar o vinho para brindar e acompanhar a refeição ou para alegrar a conversa. Convém escolher vinhos com beleza – sim, no vinho a estética conta, sendo especialmente relevantes o aspeto e a cor – e com fragrância, vigor, frescura, elegância, equilíbrio;



### Soalheiro Espumante Bruto Barrica 2014

Só Alvarinho; fermentou e estagiou em barricas de carvalho usado durante 12 meses (antes da segunda fermentação), seguindo-se três anos na cave. Daí o seu carácter: aspeto brilhante, cor amarela intensa, bolha fina e persistente, aroma complexo e paladar elegante, com acidez e álcool em harmonia perfeita. Decisivamente gastronómico. €17