

À mesa com Soalheiro e Bacalhau

Soalheiro has a place at the table with cod

Vinhos de Corte

Chegou a vez do bacalhau. Escolha seu vinho

by  DANIEL PERCHES in GERAL

 Twitter

 Facebook

 13 DE ABRIL DE 2017

 0 COMMENTS

A- A A+



Chegou o momento do ano em que o consumo de bacalhau supera o arroz com feijão. Então vamos listar aqui algumas receitas e possibilidades de vinhos para a sua Páscoa ficar mais feliz. Coloquei só as mais conhecidas e utilizadas, porque receita de bacalhau é o que não falta, não é mesmo? Mas dá pra ter uma idéia.

Tipo de Vinho: Branco Leve

Um vinho Verde pode ser uma boa solução, pela sua acidez e força.

Se for Alvarinho, melhor ainda.

Sugestão: Soalheiro Alvarinho