

Seleção de Vinhos / Abril

Sociocultural

Postado em: 05/04/2019

Com a ajuda do Seleção de Vinho, você receberá mensalmente opções de rótulos especiais escolhidos e selecionados pela Sommeliére Debora Breginski.

Sair para comprar uma garrafa de vinho pode ser uma tarefa prazerosa, mas é preciso ter tempo disponível para escolher com calma e carinho um rótulo para ser saboreado. Com a ajuda do Seleção de Vinho, você receberá mensalmente opções de rótulos especiais escolhidos e selecionados pela Sommeliére Debora Breginski. Sem valor adicional por isso. Sem dor de cabeça. Sem precisar separar tempo na rotina para isso.

COMO FUNCIONA?

Você escolhe um ou mais vinhos das opções abaixo, referentes ao mês de janeiro. Pague com desconto em folha e retire na Funcel no dia 29 de março (sexta-feira).

As encomendas acontecem até o dia 15 de abril!

Clique aqui para selecionar os seus. **LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGT BIANCO**

Região: Emilia Romagna. Uvas: Lambrusco Salamino - Lambrusco Grasparossa. Cor: Amarelo palha tênue. Aroma: O seu bouquet é frutado e fresco, muito agradável. Sabor: Suave, delicado, limpo e harmônico. Harmonização: Especialmente indicado para todas as ocasiões que pedem um bom vinho "Bianco Frizzante" delicado. Se harmoniza perfeitamente com carnes brancas e peixes.

LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGT ROSSO

Região: Emilia Romagna. Uvas: Lambrusco di Sorbara - Lambrusco Salamino. Cor: Vermelho rubi brilhante de média intensidade e com espuma rosada. Aroma: O seu bouquet é agradável, persistente, frutado e fresco. Sabor: Suave, frutado e agradavelmente sádico. Harmonização: Ideal para acompanhar queijos e sobremesas. Igualmente interessante para degustar fora das refeições.

TORO LOCO D.O.P. TEMPRANILLO 2017

Mais do que um vinho, uma companhia para qualquer momento! Além das refeições, vai bem com um momento relax após o trabalho, um livro, ou mesmo para curtir quem você mais gosta.

Elaborado com a uva Tempranillo, não amadurece em barricas, para trazer o máximo da expressão da uva, da videira para a taça. **SANGIOVESE RUBICONE IGT POGGIO DELLA QUERCIA**

Região: Emilia Romagna. Uvas: 100% Sangiovese. Cor: Vermelho rubi brilhante. Aroma: Agradável aroma floral, com notas de violeta e frutas como cereja e ameixa. Sabor: Ao paladar é seco, macio, pouco tânico e de bom frescor. É um vinho agradável, pronto para beber, em todas as estações.

Harmonização: Excelente com antepastos de salames, queijos frescos, massas e sopas de verduras.

CASA DEL TOQUI CABERNET SAUVIGNON 2017

A linha de varietais de Casas del Toqui compreende aquela que provém de vinhedos mais jovens, de 8 a 15 anos. A prioridade do enólogo é prover vinhos frutados, macios, de excelente tipicidade varietal e de boa persistência na boca. Este Cabernet Sauvignon é um vinho frutado, agradável e fácil de beber, ideal para acompanhar o dia-a-dia.