

**A estação mais quente do ano é sempre sinônimo de festa. E nada melhor do que celebrá-la com uma deliciosa taça de vinho**

# Um brinde ao verão!

POR MARIA JÚLIA LLEDÓ

Festas de fim de ano são sinônimo de geladeira farta e adega preparada para receber amigos e familiares que sempre aparecem nesse período para fazer uma visita. Mesmo após as celebrações de Natal e de réveillon, vale a pena reabastecer o freezer. Mas qual seria a bebida ideal para acompanhar almoços, jantares, aperitivos e até mesmo sobremesas na estação mais

quente do ano? “Os vinhos mais indicados para o verão são os brancos e rosés, além dos espumantes, porque todos eles podem ser servidos gelados, que é a pedida do verão. Caso se queira um tinto, indico os feitos da uva pinot noir, que podem ser servidos a 12 ou 13 graus, sendo ainda refrescantes”, aconselha Fernando Rodrigues, sócio da Grand Cru e especialista em vi-

nhos. A escolha fica a gosto do freguês, mas vale prestar atenção: janeiro é mês de aproveitar promoções e descontos e investir em uma boa safra para acompanhar a comilança das férias. Por isso mesmo, manter a adega ou mesmo a geladeira em dia é imprescindível. Afinal de contas, a qualquer momento, outra reunião festiva poderá tomar conta da sua casa.

## De olho nas promoções



Maison de Caves/Divulgação

Adega Basique 25 preta com porta prata: compacto e de design arrojado, o modelo tem capacidade para 25 garrafas, porta de vidro duplo e sistema compressor de refrigeração. Ideal para os iniciantes no universo do vinho, de R\$ 2.430 por R\$ 1.579, na Maison de Caves.



Vintage/Divulgação

Cabernet Sauvignon Orquestra: aromas de frutas pretas e vermelhas e uma pitada de pimenta verde, de R\$ 30,00, por R\$ 25,50, na Vintage.

Fotos: Maison de Caves/Divulgação



Linha clássica de taças Schott Zwiesel, de R\$ 41 por R\$ 35, na Maison de Caves.



Vintage/Divulgação

Sangiovese de Puglia Fontella: feito com a uva típica dos vinhos Chianti, porém cultivada na ensolarada região de Puglia, ao sul da Itália, perto da cidade de Bari. Tem cor vermelho-rubi, grande frescor e complexidade, de R\$ 35 por R\$ 29,75, na Vintage.



Maison de Caves/Divulgação

Beyerkloof Pinotage Reserve (sul africano), de R\$ 90 por R\$ 69, na Maison de Caves.



Marcelo Ferreira/CB/D.A Press

Legras & Haas (tradition brut), de R\$ 198 por R\$ 158,40, na Grand Cru.



Marcelo Ferreira/CB/D.A Press

Legras & Haas (rosé brut), de R\$ 180 por R\$ 144, na Grand Cru.



Marcelo Ferreira/CB/D.A Press

Kankura rosé, de R\$ 23 por R\$ 15, na Grand Cru.