

## Harmonize vinhos com pratos à base de carne vermelha



A harmonização tradicional com pratos à base de carne vermelha é com vinhos tintos. Mas o que deve ser levado em conta na hora de escolher a bebida é o modo de preparo da receita e os temperos empregados.



A intensidade do vinho depende, principalmente, do tipo de molho utilizado. De modo geral, quanto mais intenso o sabor do prato, mais encorpado deve ser o vinho.

### Confira dicas que podem ajudar na hora da harmonização:

#### **GRELHADAS**

- Carnes grelhadas se dão bem com vinhos tintos amadeirados.
- Malbec e Tannats são ideais para esse tipo de preparo.
- Carnes bem passadas não combinam com vinhos tânicos, uma vez que esses conferem uma sensação de amargor indesejada. Harmonizam melhor com Merlot ou Pinot Noir de média intensidade.

#### **COM MOLHO**

- Quanto mais intensos o aroma e o sabor do molho, mais potente deve ser o vinho.
- Vinhos com uva Shiraz harmonizam com carnes com molhos gordurosos e suculentos.
- Carnes com molho à base de vinho tinto ficam perfeitas quando servidas com o mesmo vinho utilizado no preparo do prato.

#### **CAÇA E CORDEIRO**

- Podem vinhos tintos encorpados, como Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon.

#### **ASSADAS**

- Tintos com passagem por carvalho combinam com carnes assadas.
- Vinhos complexos e com taninos presentes são uma ótima escolha.

Fonte: ZH Bebidas