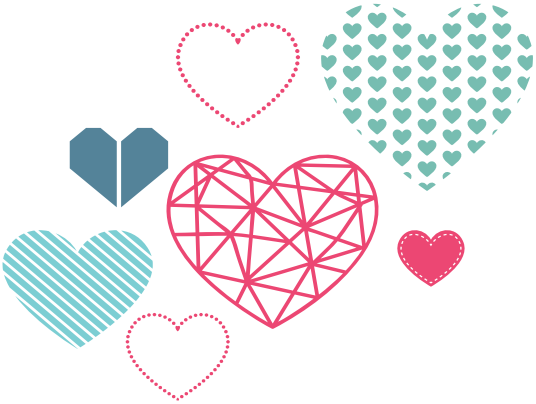
FEVEREIRO
COM AMOR

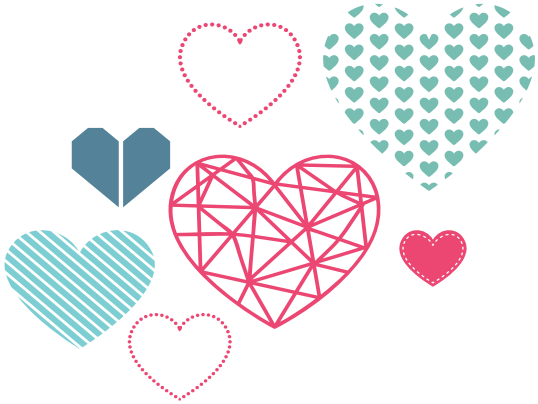
pmc®
WINE & FOOD



PMC WINE & FOOD TRAZ-LHE AS MELHORES HARMONIZAÇÕES PARA O DIA DOS NAMORADOS

O vinho está para os jantares românticos como o oxigénio para as pessoas e, por isso, a boa escolha do mesmo é essencial. Não se preocupe, a PMC Wine & Food traz-lhe as melhores dicas para fazer da noite um verdadeiro sucesso.

pmc®
WINE & FOOD



Com o Dia de S. Valentim à porta, é natural que queira surpreender a sua cara metade com um jantar romântico, com boa comida e excelentes vinhos. Por isso, a PMC Wine & Food, empresa dedicada à comercialização de vinhos nacionais e das suas marcas próprias Malandra e Jaburu, traz-lhe as melhores harmonizações de forma a garantir a melhor experiência possível.

pmc®
WINE & FOOD

CARIL DE CAMARÃO COM GENGIBRE MALACA CRATO BRANCO

Se procura uma refeição quente e picante, a sugestão da PMC é harmonizá-la com um vinho **MALACA CRATO BRANCO**. A frescura e mineralidade do vinho vai refrescar o palato dos sabores exóticos e picantes do caril... deixando assim espaço para o resto.

RISOTO DE ESPARGOS COM PARMESÃO HERDADE DA AJUDA COLHEITA SELECIONADA

Já reparou que nem todos os vinhos combinam bem com um risoto de espargos com parmesão? Deixe de fora os tintos com taninos mais vincados e os brancos com madeira e aposte nos brancos secos e mais frescos, com aromas a citrinos, como um **HERDADE DA AJUDA COLHEITA SELECIONADA**!

OSTRAS
ESPUMANTE MIGUELS

Quer melhor forma de começar o serão do que com umas ostras afrodisíacas? Quando aliadas a um **ESPUMANTE MIGUELS**, fazem uma dupla intemporal e imbatível, criando o ambiente perfeito para o desenvolvimento de algo mais.

SUSHI
MALANDRA BRANCO

Festeje o amor com um **MALANDRA BRANCO**. O nome, a untuosidade e a frescura deste vinho são a combinação infalível para uma noite inesquecível. Bebam-no a acompanhar algumas das vossas peças preferidas de sushi e a noite está ganha.

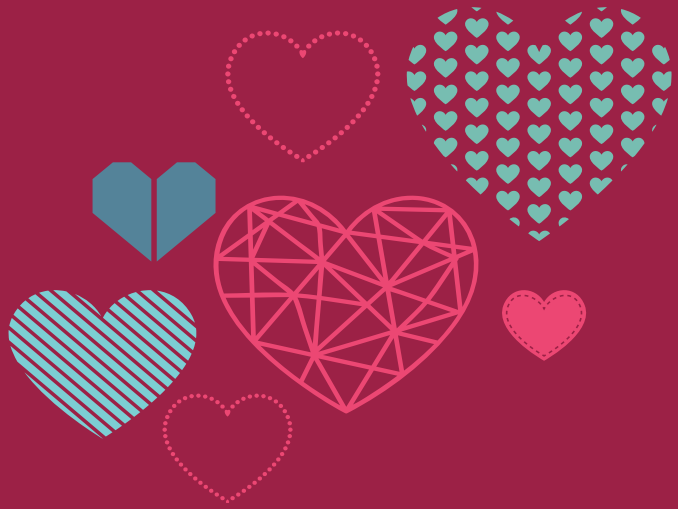
FONDUE DE CHOCOLATE COM FRUTAS EXÓTICAS TAWNY MIGUELS

Para abrir as sobremesas, junte este clássico porto português a uma das sobremesas mais românticas de sempre. Entre risos, conversas e um copo ou outro, saboreie kiwis, manga, morangos e tudo o que desejar... coberto de chocolate.

CRUMBLE DE MAÇÃ
MIGUELS WHITE SWEET

E se ao fruto proibido e à canela juntasse um vinho doce, fresco e sedutor? Parece-lhe uma boa combinação? Então aposte num **MIGUELS WHITE SWEET**, um porto capaz de o guiar por esta sobremesa... até chegar à próxima.

BOAS
HARMONIZAÇÕES!



pmc®
WINE & FOOD