

Bacalhau Assado no forno com azeite e batata assada: Pato Frio Antão Vaz

Para uma harmonização perfeita com este prato sugerimos o nosso Pato Frio Antão Vaz, pois sendo o bacalhau, um peixe, com baixo teor de gordura, exigente em sal, de corpo untuoso e sabor intenso, requer um vinho estruturado, intenso e, com uma acidez bem vigorosa para compensar a sua suculência. O sal presente irá aumentar o potencial aromático do vinho, fazendo sobressair ainda mais as notas cítricas, nomeadamente, a maçã verde.