

## **Carne de Porco à Alentejana – Barrancôa Tinto**

A Carne de Porco à Alentejana é um dos pratos mais típicos e saborosos da gastronomia portuguesa, tendo direito a uma harmonização especial, principalmente devido ao facto do prato equilibrar carne de porco com um bivalve, que confere um ligeiro sabor adocicado, aumentando a percepção do amargor, acidez e o efeito ardente do álcool no vinho.

A receita original recomenda a utilização do lombo de porco, que é uma carne fina, delicada e, com pouca gordura. A escolha do vinho passa pelo Barrancôa Tinto, que é um vinho fácil de entender, bastante aromático, com notas subtis com taninos redondos e macios e, que acima de tudo tem tanta intensidade quanto o prato.