

## **Bife da vazia na grelha regados em manteiga d'alho – Gáudio Clássico**

Normalmente, associamos sempre a harmonização de vinhos tintos às carnes vermelhas. No entanto, é preciso entender que, a forma como a carne é preparada e o molho são importantes na escolha do vinho. Sendo o bife da vazia uma carne cozinhada na grelha e, com um molho de manteiga d'alho, bem intenso e gorduroso, o vinho escolhido para esta harmonização tem que ser tão intenso quanto o prato. A harmonização perfeita passará pelo Gáudio Clássico, que é um vinho com bastante corpo, taninos e, discretamente ácido, acabando por contrastar com a gordura do prato, enaltecendo o seu sabor.