

## **Açorda de Espinafres c/ Bacalhau, Queijo e Ovos – Pato Frio Grande Escolha**

Sendo a açorda, o prato mais conhecido da culinária alentejana, o Pato Frio Grande Escolha, foi escolhido delicadamente para uma combinação perfeita. Como este é um prato com um caldo saboroso onde é mergulhado o pão duro, acaba por apresentar uma textura mole. Por esta razão, os vinhos brancos com alguma madeira, que apresentam mais corpo acabam por ganhar algum destaque. De todo o conjunto de sabores é, o umami que prevalece, e por isso, os vinhos com menos acidez, mais corpo e mais aromáticos são os mais indicados pois conferem alguma envolvência que vai de encontro à linha do prato.