

Medalhões de Vitela na grelha regados de azeite d'alho – Gáudio Reserva

A carne de vitela tem um sabor relativamente neutro e, por isso, os medalhões de vitela são cortados minuciosamente, para uma perfeita suculência. Como são servidos com um molho, forte e gorduroso, requerem um vinho encorpado, robusto e taninoso, como o Gáudio Reserva. Os taninos do vinho suavizam com a proteína da carne e, devido à acidez presente, a digestão é facilitada devido à dissolução das gorduras.