

Quindim de Coco - Gáudio Licoroso

Grande parte da doçaria tradicional portuguesa recorre a gemas e claras de ovos, frutos secos, massas e açúcares. Assim é o Quindim de coco, uma sobremesa marcada pelo ovo em combinação com o côco. Sendo um prato que contém elevados níveis de açúcar, a escolha do vinho deve ser cuidadosa, pois a doçura deste, deve ser superior à doçura do prato. Uma vez que, o “gran finale” de toda a refeição é a sobremesa, elegemos o Gáudio Licoroso, para este momento, pois é um vinho de aromas intensos, a mel e frutas brancas, de presença marcante e com um final longo e persistente, que contrasta na perfeição com as diferentes texturas do quindim.