

Tintos PORTUGUESES

de bom custo/benefício

Diante de tantos rótulos disponíveis no mercado, é natural que a gente pense se ele vale realmente o quanto custa. E, para te ajudar nessa questão, convidamos um time de especialistas para degustar rótulos que estão ao alcance de todos os bolsos

Texto e Fotos Walter Tommasi*

O consumo de vinhos finos no Brasil, mesmo com todas as dificuldades, continua crescendo. Mas a questão diante desse novo cenário é: qual vinho comprar dentro da imensidão de rótulos disponíveis no mercado?

A *Go Where* aproveita esta matéria para ajudar os consumidores que buscam bons vinhos e com preço ao alcance de seus bolsos. Uma boa pedida para nossa prova poderiam ser os vinhos tintos de entrada chilenos ou argentinos, mas decidi escolher uma origem europeia que tem crescido muito e é a segunda mais importada no Brasil: os vinhos portugueses, que só perdem para os chilenos.

Esta prova, portanto, tem o objetivo de apresentar aos leitores o que de melhor podemos encontrar hoje em nosso mercado quando o tema é “Tintos portugueses de ótimo custo/benefício”.

Recebemos 36 exemplares, sendo 11 do Douro, 9 do Dão 9, 5 do Tejo, do Alentejo e de Lisboa, e 1 de Setúbal. Esses vinhos – disponíveis no mercado entre R\$ 40 e R\$ 150 – foram divididos em dois painéis: vinhos até R\$ 99 e vinhos de R\$ 100 até R\$ 150.

O grupo de degustadores foi composto por: **Alessandro Tommasi** (Wine Fun), **Alvaro Galvão** (Blog Divino Guia), **Beto Acherboim** (Vinho e Cia), **José Maria Santana** (Blog Brasil Vinhos), **José Luiz Pagliari**, **Miguel Lopes**, e **Paulo Sampaio** (SBAV-SP) e **Walter Tommasi** (Go Where). A degustação nos trouxe uma agradável surpresa, a melhora sensível no padrão de qualidade dos vinhos de regiões menos conhecidas, o que é uma boa nova para os consumidores, afinal estes vinhos normalmente custam menos.

*Walter Tommasi - Consultor e Palestrante
E-mail: walter_tommasi@yahoo.com.br
Blog: wtommasi.blogspot.com

VINHOS DE R\$ 40 ATÉ R\$ 99



Vileña 2017

★★★★

REGIÃO: Tejo
AVALIAÇÃO DOS JURADOS
 Rubi, média concentração, sem halo. Fruta vermelha madura, ervas aromáticas, sálvia, couro, cacau e erva doce. Boa acidez, taninos presentes – mas resolvidos –, corpo médio, final longo e elegante. Vinho bem elaborado valendo definitivamente quanto custa.

PREÇO: R\$ 69
ONDE ENCONTRAR:
 Franco Suíssa
 TEL.: (11) 5549 7599
 NOTA: 89/100



Pinha 2017

★★★★

REGIÃO: Dão
AVALIAÇÃO DOS JURADOS
 Violáceo com traços rubi, média concentração, sem halo. Olfativamente, muito limpo, com frutas negras frescas, floral, eucalipto e mineral. Alta acidez, taninos finos, corpo médio, álcool ok, retrogosto frutado e fresco. Um vinho muito harmonioso, sedoso, fácil de beber e gostar.

PREÇO: R\$ 82
ONDE ENCONTRAR:
 Winebrands
 TEL.: (11) 2344 5555
 NOTA: 89/100



Vinha da Malhada 2017

★★★★

REGIÃO: Lisboa
AVALIAÇÃO DOS JURADOS
 Rubi, média concentração e sem halo. Fruta negra, defumado, maçã, herbáceo, tostado e ligeiramente reduzido. Ótima acidez, taninos presentes, corpo médio, retrogosto frutado e tostado. Vinho ainda jovem, mas com potencial.

PREÇO: R\$ 96
ONDE ENCONTRAR:
 Belle Cave
 TEL.: (11) 3624 0048
 NOTA: 88/100



Periquita Reserva 2017

★★★★

REGIÃO: Setúbal
AVALIAÇÃO DOS JURADOS
 Violáceo, média concentração e sem halo. Fechado, frutas negras, pimenta, químico e tostado. Alta acidez, corpo médio, retrogosto frutado e tostado. Vinho simples, mas muito fácil de beber pelo seu equilíbrio em boca.

PREÇO: R\$ 92
ONDE ENCONTRAR:
 Interfood
 TEL.: (11) 2602 7266
 NOTA: 88/100



Vela Cheia 2014

★★★★

REGIÃO: Tejo
AVALIAÇÃO DOS JURADOS
 Rubi ralo, sem halo. Fruta vermelha madura com ligeira evolução, morango, couro, especiarias doces e madeira velha. Boa acidez, taninos finos, corpo médio, final frutado e terroso. Um vinho vivaz, fácil de gostar.

PREÇO: R\$ 66
ONDE ENCONTRAR:
 Franco Suíssa
 TEL.: (11) 5549 7599
 NOTA: 88/100



Quinta do Correio 2016

★★★★

REGIÃO: Dão
AVALIAÇÃO DOS JURADOS
 Violáceo, média concentração e sem halo. Frutas vermelhas azedas, seivoso, floral, alecrim e tostado bem delicado. Boa acidez, leve adstringência, corpo curto, seco, leve e final austero. Um vinho elegante, leve e senhoril.

PREÇO: R\$ 81
ONDE ENCONTRAR:
 Decanter
 TEL.: (11) 3702 2020
 NOTA: 88/100



A prova ocorreu às cegas, sendo todas as garrafas envoltas em embalagens escuras especialmente criadas para a realização de degustações às cegas, evitando o reconhecimento dos rótulos e produtores no momento do serviço do vinho. Contamos com taças ISO especiais para degustação, e os vinhos foram servidos em grupos de quatro exemplares. Os experts convidados utilizaram fichas de degustação padrão de 50 a 100 pontos, onde o aspecto visual vale 10, o olfativo 30 e o gustativo 60. Na média das notas, visando evitar distorções, tomamos o cuidado de eliminar a nota mais alta e a mais baixa de cada vinho analisado. Vamos agora à classificação dos vencedores e seus curtos descritivos, o que deverá facilitar aos leitores entender as principais características de cada um dos vinhos.

A classificação dos vinhos segue a seguinte tabela

★★★★★	De 95 a 100 pontos	Excepcional qualidade
★★★★	De 90 a 94 pontos	Ótima qualidade
★★★	De 85 a 89 pontos	Boa qualidade
★★	De 80 a 84 pontos	Sem defeitos
★	Abaixo de 80 Pontos	Baixa qualidade



FOTO: FOTOLIA

VINHOS DE R\$ 40 ATÉ R\$ 99



Val da Ucha 2016

★★★

REGIÃO: Douro
AVALIAÇÃO DOS JURADOS
 Violáceo, ralo e sem halo. Floral, frutas vermelhas maduras, vinoso, perfumado e pimenta-do-reino. Alta acidez, corpo curto, taninos verdes e final seco. Vinho direto, mais austero.

PREÇO: R\$ 92
ONDE ENCONTRAR:
 World Wine
 TEL.: (11) 4003 9463
 NOTA: 88/100



Ecos de Sequeira 2017

★★★

REGIÃO: Douro
AVALIAÇÃO DOS JURADOS
 Violáceo, extratinto e sem halo. Vinoso, frutas negras, ameixa, café, alcaçuz, anis e toque de ervas. Tripé correto, vibrante, longo, estruturado, final frutado e tostado. Vinho vivo e vibrante que precisa de tempo para perder as arestas.

PREÇO: R\$ 80
ONDE ENCONTRAR:
 Dominio Cassis
 TEL.: (11) 5183 2584
 NOTA: 88/100



Quadrifolia 2018

★★★

REGIÃO: Douro
AVALIAÇÃO DOS JURADOS
 Violáceo, média concentração e sem halo. Frutas negras, herbáceo, floral, ligeiro químico. Ótima acidez, taninos presentes, picante, corpo médio, final de boca com fruta doce, madeira e leve acidez volátil. Vinho jovem, mais rústico e com potencial gastronômico.

PREÇO: R\$ 79
ONDE ENCONTRAR:
 PPS
 TEL.: (11) 3554 2541
 NOTA: 88/100



Catedral Dão 2015

★★★

REGIÃO: Dão
AVALIAÇÃO DOS JURADOS
 Rubi indo para granada sem halo. Floral morango, especiarias, herbáceo e tostado. Seco, acidez correta, leve adstringência, corpo curto, final com forte presença de madeira. Vinho leve seco e direto, bom para o dia a dia.

PREÇO: R\$ 73
ONDE ENCONTRAR:
 Domno
 TEL.: (54) 3388 3999
 NOTA: 88/100



Silent Oak Reserva 2017

★★★

REGIÃO: Tejo
AVALIAÇÃO DOS JURADOS
 Violáceo, média concentração e sem halo. Herbáceo, floral, geleia de frutas vermelhas, pitanga, incenso e baunilha. Boa acidez, taninos presentes, corpo médio e final de boca frutado com ligeiro dulçor. Vinho de entrada, mas muito correto.

PREÇO: R\$ 85
ONDE ENCONTRAR:
 EVino
 TEL.: (11) 4200 4999
 NOTA: 88/100



Ruelas 2016

★★★

REGIÃO: Lisboa
AVALIAÇÃO DOS JURADOS
 Rubi, extratinto e sem halo. Frutas negras em compota, cereja, terroso, floral e sem presença de madeira. Seco, acidez baixa, taninos leves, corpo curto e final de boca fácil de beber com muita fluidez.

PREÇO: R\$ 66
ONDE ENCONTRAR:
 Ravin
 TEL.: (11) 4270 0122
 NOTA: 88/100



Almendra 2015

★★★

REGIÃO: Douro
AVALIAÇÃO DOS JURADOS
 Violáceo, ralo e sem halo. Terroso, fruta vermelha, floral e terciário. Ótima acidez, seco, taninos presentes, corpo curto e final gastronômico. Este vinho foi polêmico.

PREÇO: R\$ 93
ONDE ENCONTRAR:
 La Pastina
 TEL.: (11) 3383 9300
 NOTA: 88/100



Terras de Cartaxo 2016

★★★

REGIÃO: Tejo
AVALIAÇÃO DOS JURADOS
 Violáceo, ralo e sem halo. Vinoso, floral, ameixa, herbáceo e especiarias doces. Boa acidez, taninos presentes, corpo médio e final com ligeiro amargor. Um vinho simples com excelente relação custo/benefício.

PREÇO: R\$ 40
ONDE ENCONTRAR:
 Malbec do Brasil
 TEL.: (11) 3326 2890
 NOTA: 88/100



Regia Colheita 2017

★★★

REGIÃO: Alentejo
AVALIAÇÃO DOS JURADOS
 Rubi, extratinto e sem halo. Frutas negras, floral, tostado, confitado e resinoso. Boa acidez, taninos verdes, corpo médio, alcoólico e final herbáceo com ligeiro amargor. Vinho onde álcool e tanino superaram a acidez.

PREÇO: R\$ 90
ONDE ENCONTRAR:
 Casa Flora
 TEL.: (11) 2842 5199
 NOTA: 87/100

VINHOS DE R\$ 40 ATÉ R\$ 99

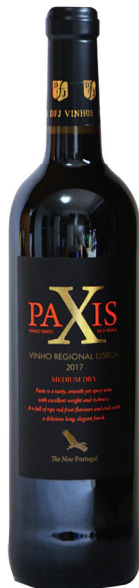


Porca de Murça 2017

★★★★

REGIÃO: Douro
AVALIAÇÃO DOS JURADOS
 Violáceo, extratinto e sem halo. Fechado, cereja, floral, azeitona, químico e baunilha. Ótima acidez, rústico, taninos verdes, corpo médio e retrogosto adocicado com cereja e terra. Um vinho simples, picante, pedindo comida.

PREÇO: R\$ 60
ONDE ENCONTRAR:
 Barrinhas
 TEL.: (21) 2131 0021
 NOTA: 87/100



Paxis 2017

★★★★

REGIÃO: Lisboa
AVALIAÇÃO DOS JURADOS
 Rubi, boa concentração e sem halo. Herbáceo, anis, fruta negra com potada, floral e tostado. Média acidez, doce, taninos presentes, corpo médio e retrogosto trazendo groselha e terra. Vinho de entrada suave, estilo docinho.

PREÇO: R\$ 59
ONDE ENCONTRAR:
 Lusitano
 TEL.: (11) 2386 3184
 NOTA: 87/100



Paxis Bulldog Red Blend 2015

★★★★

REGIÃO: Lisboa
AVALIAÇÃO DOS JURADOS
 Rubi, ralo e leve halo. Frutas vermelhas maduras, madeira, floral e herbáceo intenso. Boa acidez, taninos finos, corpo curto e retrogosto frutado com açúcar residual.

PREÇO: R\$ 87
ONDE ENCONTRAR:
 Lusitano
 TEL.: (11) 2386 3184
 NOTA: 87/100



Alves Vieira Tinto 2018

★★★★

REGIÃO: Alentejo
AVALIAÇÃO DOS JURADOS
 Violáceo, média concentração e sem halo. Fruta vermelha madura confitada, amendoim, terroso, lírio e lácteo. Acidez média, taninos verdes, corpo médio, alcoólico e retrogosto com fruta doce. Vinho simples e bem adocicado.

PREÇO: R\$ 94
ONDE ENCONTRAR:
 La Pastina
 TEL.: (11) 3383 9300
 NOTA: 86/100



OS FAVORITOS DE CADA DEGUSTADOR

Vinhos de R\$ 40 até R\$ 99

Alessandro Tommasi	Vilena 2017 Franco Suíssa - Nota 88
Alvaro Galvão	Porca de Murça 2017 Barrinhas - Nota 91
Antonio Medes	Regia Colheita 2017 Casa Flora - Nota 88
Beto Acherboim	Periquita Reserva 2017 Interfood - Nota 90
José Luiz Pagliari	Vela Cheia 2014 Franco Suíssa - Nota 89
José Maria Santana	Silent Oak Reserva 2017 EVino - Nota 88/
Miguel Lopes	Periquita Reserva 2017 Interfood - Nota 91
Paulo Sampaio	Val da Ucha 2016 World Wine - Nota 89
Walter Tommasi	Pinha 2017 Winebrands - Nota 90

VINHOS DE R\$ 100 ATÉ R\$ 150



Bridão Colheita Seleccionada 2016

★★★★★

REGIÃO: Tejo
AVALIAÇÃO DOS JURADOS
 Rubi, extratinto e sem halo. Complexo, fruta negra madura, amora, tabaco, couro, cominho e tostado. Ótima acidez, taninos presentes, boa estrutura, corpo intenso, final longo, frutado e tostado. Um grande vinho, já pronto para consumo, mas com predicaos para levá-lo mais longe. Foi destaque.

PREÇO: R\$ 120
ONDE ENCONTRAR:
 Malbec do Brasil
 TEL.: (11) 3326 2890
 NOTA: 90/100



A Descoberta 2016

★★★★

REGIÃO: Dão
AVALIAÇÃO DOS JURADOS
 Violáceo, média concentração e sem halo. Frutas negras maduras, violetas, mineral, ervas aromáticas, grafite e leve tostado. Ótima acidez, tripé correto, taninos finos, corpo médio, final leve e suculento. Vinho direto, mineral, austero e muito elegante.

PREÇO: R\$ 129
ONDE ENCONTRAR:
 Premium
 TEL.: (11) 2574 8303
 NOTA: 89/100



Quinta da Meira Reserva 2013

★★★★

REGIÃO: Douro
AVALIAÇÃO DOS JURADOS
 Granada, alta concentração e halo de evolução. Complexo, fruta vermelha madura com ligeira evolução, ameixa, violetas, toffee e chocolate. Ótima acidez, taninos presentes, encorpado e ponta de álcool. Vinho envolvente, pronto, maduro e suculento.

PREÇO: R\$ 144
ONDE ENCONTRAR:
 Galeria dos Vinhos
 TEL.: (11) 3995 9550
 NOTA: 89/100

VINHOS DE R\$ 100 ATÉ R\$ 150



Flor das Tecedeiras 2017

★★★

REGIÃO: Douro
AVALIAÇÃO DOS JURADOS
 Violáceo, média concentração e sem halo. Frutas vermelhas maduras, herbáceo, floral e especiarias doces. Alta acidez, taninos finos presentes e corpo intenso. Final longo, frutado e com toque de alcaçuz. Um vinho jovem, mais estruturado, porém muito harmônico e com longa vida pela frente.

PREÇO: R\$ 137
ONDE ENCONTRAR:
 Winebrands
 TEL.: (11) 2344 5555
 NOTA: 89/100



Quinta da Falorca 2012

★★★

REGIÃO: Dão
AVALIAÇÃO DOS JURADOS
 Rubi, boa concentração e sem halo. Couro, frutas vermelhas maduras, ervas aromáticas, floral e toque canforado. Ótima acidez, taninos presentes, corpo médio, retrogosto frutado e leve acidez volátil que não prejudicou sua performance. Vinho austero de corpo médio e estilo mais tradicionalista.

PREÇO: R\$ 120
ONDE ENCONTRAR:
 World Wine
 TEL.: (11) 4003 9463
 NOTA: 89/100



Ribeiro Santo 2017

★★★

REGIÃO: Tejo
AVALIAÇÃO DOS JURADOS
 Rubi, média concentração e sem halo. Fruta vermelha madura, terroso, especiarias e floral. Ótima acidez, taninos presentes ainda rascantes, corpo médio, retrogosto frutado e herbáceo. Um vinho jovem austero, mas agradavelmente gastronômico.

PREÇO: R\$ 102
ONDE ENCONTRAR:
 Winebrands
 TEL.: (11) 2344 5555
 NOTA: 89/100



Alvaro Castro 2015

★★★

REGIÃO: Dão
AVALIAÇÃO DOS JURADOS
 Rubi, média concentração e sem halo. Complexo, couro, frutas vermelhas com leve evolução, lácteo, chá mate e leve tostado. Acidez correta, seco, taninos finos ainda adstringentes, bom corpo, final seco, austero e gastronômico. Vinho mais maduro com bom potencial de guarda.

PREÇO: R\$ 130
ONDE ENCONTRAR:
 PPS
 TEL.: (11) 3554 2541
 NOTA: 89/100



Sequeira 2016

★★★

REGIÃO: Douro
AVALIAÇÃO DOS JURADOS
 Violáceo, concentrado e sem halo. Floral, frutas negras, notas de redução, ervas aromáticas e especiarias. Boa acidez, taninos verdes empoirados, corpo médio e final com frutas negras. Vinho mais rústico, pedindo comida.

PREÇO: R\$ 120
ONDE ENCONTRAR:
 Dominio Cassis
 TEL.: (11) 5183 2584
 NOTA: 89/100



Alves Vieira Reserva 2015

★★★

REGIÃO: Alentejo
AVALIAÇÃO DOS JURADOS
 Violáceo, ralo e sem halo. Boa complexidade, fruta vermelha madura, lácteo, ervas aromáticas, perfumado e toque tostado. Alta acidez, taninos presentes, corpo médio e final frutado. Vinho mais evoluído e equilibrado. Pronto para consumo.

PREÇO: R\$ 126
ONDE ENCONTRAR:
 La Pastina
 TEL.: (11) 3383 9300
 NOTA: 89/100



Dona Maria 2016

★★★

REGIÃO: Alentejo
AVALIAÇÃO DOS JURADOS
 Violáceo, ralo e sem halo. Groselha, ameixa, couro, terroso e tabaco. Boa acidez, taninos presentes, corpo curto e final seco, trazendo de volta as frutas e o tabaco. Surpreendentemente elegante, apesar de seus 14% de álcool. Agradou.

PREÇO: R\$ 130
ONDE ENCONTRAR:
 PPS
 TEL.: (11) 3554 2541
 NOTA: 89/100



Quinta do Romeu 2014

★★★

REGIÃO: Douro
AVALIAÇÃO DOS JURADOS
 Violáceo e alta concentração. Fruta vermelha com ligeira evolução, violetas, vegetal, mineral e toque floral. Acidez média, taninos integrados, corpo médio, final com forte presença de madeira e toque de amêndoa. Vinho mais leve, já maduro. Fácil de beber e gostar.

PREÇO: R\$ 135
ONDE ENCONTRAR:
 Wine Lovers
 TEL.: (11) 5531 0081
 NOTA: 89/100



Esporão Colheita 2017

★★★

REGIÃO: Alentejo
AVALIAÇÃO DOS JURADOS
 Violáceo, média concentração e leve halo. Pólvora, mirtilo, terroso, vegetal, terroso e mineral. Boa acidez, taninos ainda verdes, encorpado, retrogosto seco e frutado. Belo vinho, mas, definitivamente, pedindo guarda em garrafa.

PREÇO: R\$ 128
ONDE ENCONTRAR:
 Qualimpor
 TEL.: (11) 5181 4492
 NOTA: 88/100



Crasto 2017

★★★

REGIÃO: Douro
AVALIAÇÃO DOS JURADOS
 Violáceo, extratinto e sem halo. Fechado, frutas negras frescas, ervas aromáticas, mineral, framboesa, floral e leve tosta. Ótima acidez, taninos verdes de boa qualidade, corpo médio para amplo, ponta de álcool e retrogosto frutado e mineral. Mais um vinho picante, vibrante, pedindo guarda.

PREÇO: R\$ 140
ONDE ENCONTRAR:
 Qualimpor
 TEL.: (11) 5181 4492
 NOTA: 88/100



TN Morgado Silgueiros 2014

★★★

REGIÃO: Dão
AVALIAÇÃO DOS JURADOS
 Rubi violáceo, extratinto e com halo de evolução. Frutas negras maduras, uvas-passas, café, canela, eucalipto e toque tostado. Ótima acidez, seco, taninos presentes, corpo curto e final de boca seco e frutado.

PREÇO: R\$ 143
ONDE ENCONTRAR:
 La Pastina
 TEL.: (11) 3383 9300
 NOTA: 88/100



Solo Dão 2014

★★★

REGIÃO: Dão
AVALIAÇÃO DOS JURADOS
 Rubi indo para granada, média concentração e leve halo. Fruta vermelha confitada, floral, lácteo, cacau e baunilha. Ótima acidez, taninos presentes, corpo médio e retrogosto frutado com toque vegetal. Vinho vivaz com vocação para a mesa.

PREÇO: R\$ 113
ONDE ENCONTRAR:
 Domno
 TEL.: (54) 3388 3999
 NOTA: 88/100



Quinta Seara d'Ordens Reserva 2017

★★★

REGIÃO: Douro
AVALIAÇÃO DOS JURADOS
 Violáceo, ralo e sem halo. Fruta negra fresca, floral, cassis, pimenta e animal. Boa acidez, taninos bem verdes e secantes, corpo médio e retrogosto frutado com toque de couro. Vinho muito jovem, pedindo bom tempo de garrafa para arredondar.

PREÇO: R\$ 114
ONDE ENCONTRAR:
 Lusitano
 TEL.: (11) 2386 3184
 NOTA: 88/100



Portada Winemakers Selection 2017

★★★

REGIÃO: Lisboa
AVALIAÇÃO DOS JURADOS
 Violáceo, ralo e sem halo. Geleia de frutas vermelhas, floral, violetas e adocicado. Boa acidez, taninos resolvidos, corpo médio e retrogosto confirmando a geleia de frutas vermelhas. Um vinho simples, extremamente doce.

PREÇO: R\$ 115
ONDE ENCONTRAR:
 EVino
 TEL.: (11) 4200 4999
 NOTA: 86/100

OS FAVORITOS DE CADA DEGUSTADOR	
Vinhos de R\$ 100 até R\$ 150	
Alessandro Tommasi	Ribeiro Santo 2017 Winebrands - Nota 88
Alvaro Galvão	Sequeira 2016 Dominio Cassis - Nota 91
Antonio Medes	Quinta do Romeu 2014 Wine Lovers - Nota 89
Beto Acherboim	Bridão Colheita Seleccionada 2016 Malbec do Brasil - Nota 90
José Luiz Pagliari	Bridão Colheita Seleccionada 2016 Malbec do Brasil - Nota 90
José Maria Santana	Flor das Tecedeiras 2017 Winebrands - Nota 92
Miguel Lopes	Alves Vieira Reserva 2015 La Pastina - nota 91
Paulo Sampaio	Quinta da Miera Reserva 2013 Galeria dos Vinhos - Nota 90
Walter Tommasi	A Descoberta 2016 Premium - Nota 91



GRUPO DE DEGUSTADORES: de pé no centro, Antonio Mendes. Sentados da esq. para a direita, Paulo Sampaio, José Maria Santana, Mendes, Alvaro Galvão, Walter Tommasi, Miguel Lopes, José Pagliari, Beto Acherboim e Alessandro Tommasi

Local da degustação

Esta degustação foi realizada no novo endereço do tradicionalíssimo restaurante **Bacalhau, Vinho & Cia**. Falar sobre este restaurante é muito fácil, pois desde sua fundação, que ocorreu no longínquo ano de 1973, sempre primou pela alta qualidade de seus pratos elaborados com a melhor matéria-prima: o legítimo Gadus Morhua pescado nas águas geladas do Atlântico Norte e transformado em bacalhau na cidade do Porto. No restaurante, fundado pela família Pallas, este bacalhau passa para as mãos do **Chef Andrade** e sua equipe que há 35 anos o oferece em 16 deliciosos pratos. **Mendes**, o gerente do novo endereço, garante que o padrão dos pratos será o mesmo da matriz da Barra Funda que fez o sucesso da casa. A novidade e charme do novo endereço é a grande e linda adega climatizada. Por falar em adega, **Carlos Pallas**, o proprietário, já está pensando em construir uma mais ampla no antigo endereço. Ótima decisão, pois disponibilizará aos clientes uma maior variedade de vinhos para acompanhar seus maravilhosos pratos. 🍷

Bacalhau, Vinho & Cia
 ↪ R. Joaquim Floriano, 541 - Itaim - São Paulo