

Janíar Harmonizado

Matua Valley - Nova Zelândia

15 de Setembro de 2006 - Brasília - DF

Com a participação do Licenciado Luciano Neto,
Enólogo da Vinhos do Mundo.

1° VINHO Paretaí Sauvignon Blanc 2005	Prato Escalibada (Legumes assados servidos com pão e jamon serrano)
2° VINHO Matheson Chardonnay 2004	Prato Conejo a la Andaluzia (Coelho, champignon, cebolinhas douradas e molho Jerez. Purê rustico)
3° VINHO Shingle Peak Pinot Noir 2005	Prato Codorna Palma de Maiorca (Codornas ao molho de limão com arroz de amendoas)
4° VINHO Matheson Syrah 2004	Prato Cordeiro a la Segoviana (Tranche de paleta de cordeiro ao molho de Rioja com batatas segovianas e legumes de Paris)
5° VINHO Gisborne Late Haverst Muscat	Prato Puros de Almendra (Charutinhos de amêndoa)

LOCAL:

Restaurante La Torreta, 402 Sul, Bloco A,

DATA:

15 de Setembro de 2006

HORA:

20:30

VALOR

R\$ 120,00

RESERVAS:

La Torreta, Tel: 3225 7669 ou

Muggler, Tel: 3323 3651

Realização:



www.vinhosdomundo.com.br