

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière

Catena Lunlunta, a excelência da uva Malbec

Santé! A Bodega e Viñedos Catena Zapata lançou a safra 2022 do Catena Appellation Lunlunta Malbec, que expressa toda a diversidade do terroir argentino.

A família Catena é reconhecida por seu pioneirismo em terras de alta altitude e por revolucionar o cultivo da uva Malbec na Argentina desde 1902. Também são responsáveis por fazer a primeira grande seleção clonal da Malbec, dando origem a exemplares bem mais finos, concentrados, com taninos sedosos, em um estilo que inspirou outros produtores, inclusive na França, berço desta variedade.

São tintos absolutamente fantásticos, com potencial de guarda, elaborados a partir de vinhedos de altitude da família e com um perfil aromático distinto, demonstrando a Malbec em uma dimensão muito peculiar de seu terroir.

Na Borgonha, por exemplo, os Vins de Village são produzidos com uvas

cultivadas no território de certas vilas, que dão nome à denominação ou appellation, como: Volnay, Pommard, Mersault ou Vosne-Romanée. De forma semelhante, as cidades rurais de Lunlunta, Vista Flores, Tupungato, Agrelo e La Consulta emprestam seus nomes aos belos vinhedos históricos que os cercam.

Lunlunta é um distrito idílico de pequenos pomares e estradas rurais arborizadas, conhecido por suas antigas vinhas de Malbec. O vinhedo foi plantado em 1930, a 920 metros de altitude em solos argilosos de origem aluvial, com pedras ovalizadas em profundidade, cuja composição é 45% areia, 30% silte, 20% argila e 5% pedras de superfície.

A Catena é uma das mais tradicionais e afamadas bodegas da Argentina. Indubitavelmente, faz grandes vinhos.

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR
@CLAUDIAENOAMIGOS

PROVEI E INDICO

Catena Appellation Lunlunta Malbec
2022, Mendoza/AR - Edição Limitada

Amadurecimento de 11 a 13 meses em barricas francesas, sendo de 25 a 40% de barricas novas, o restante de usadas

Uva: 100% Malbec

Cor: vermelho rubi brilhante (13,5° GL)

Nariz: aromas florais, frutas silvestres maduras, toque terroso e de especiarias, que deixa o vinho mais complexo

Boca: seco, fresco, corpo médio mais, suculento e cativante, taninos sedosos, apontam um vinho intenso de terroir, longo e poderoso.

Potencial de guarda: 10 anos

Harmonização: carnes, queijos e massas.

Preço: R\$ 269,10 na Mistral Importadora ou empórios e enotecas



PRÊMIOS

■ Antonio Galloni 92 PTS / 2022

■ James Suckling 91 PTS / 2022

■ Wine Spectator 90 PTS / 2022

■ Guia Descorchados 90 PTS / 2022

REPRODUÇÃO

NOVIDADES DELICIOSAS



ALEXSANDER FERRAZ

>>Lasanha de bacalhau

Para celebrar a Sexta-Feira Santa e a Páscoa em família, nada melhor do que um prato feito para compartilhar. Essa é a lasanha, prato que tem camadas de muito sabor. E a Cantina Babbo Américo, reforçando a tradição do bacalhau como estrela da mesa nesse período, traz de volta ao menu a Lasanha de Bacalhau (no restaurante: R\$ 165 a inteira e R\$ 107 a meia). Com massa de azeitonas pretas, intercalada com lascas de bacalhau ao molho branco e massa verde de espinafre, ela é gratinada. Pelo telefone 3284-5999 ou no restaurante, à Avenida Ana Costa, 404, Gonzaga, Santos.



DIVULGAÇÃO

>>Ovos de Páscoa

A produção dos tradicionais ovos de Páscoa da Revo já começou e traz, além do clássico RevoTop (240g, a R\$ 129), uma novidade: o ovo de pistache com frutas vermelhas (390g, a R\$ 159, foto). Ambos, assim como a colomba pascal 600g (R\$ 120), já estão disponíveis para pronta entrega. Encomendas e reservas pelo WhatsApp (13) 99755-7386. Fica na Avenida Dr. Epitácio Pessoa, 737, Ponta da Praia, Santos.



DIVULGAÇÃO

>>Tortas especiais

A Pitutu Delicatessen (Rua Machado de Assis, 40, Santos) preparou um cardápio especial para o feriado de Páscoa, com opções que prometem agradar tanto os fãs de sabores clássicos quanto os que buscam novidades. O destaque vai para duas tortas que traduzem bem o espírito da casa: a Torta de Bacalhau (R\$ 105), perfeita para o almoço de Páscoa, e a Torta de Pão de Mel (R\$ 105, foto). O doce já caiu no gosto dos clientes e promete ser um dos hits do feriado. Além dessas, o menu conta com outras tortas salgadas e doces. Encomendas até a próxima quarta-feira, com retirada no sábado de Páscoa. Pedidos pelo WhatsApp (13) 97802-3663 ou no restaurante.



DIVULGAÇÃO

>>Brasil à Francesa

O Lorient Bistrô (Praça Fernandes Pacheco, 34, Gonzaga, Santos) preparou menu especial de Páscoa que celebra o encontro entre a sofisticação da culinária francesa e os sabores vibrantes do Brasil. Assinado pelo chef João Souza, o cardápio Brasil à Francesa tem de entrada salada de manga com folhas verdes, cebola roxa e hortelã e vinagrete de maracujá. O prato principal traz lombo alto de peixe branco cozido no vapor da moqueca, com arroz de ervas e castanhas e molho cremoso do caldo da moqueca (foto). A sobremesa é torta cremosa de chocolate meio-amargo com raspa de laranja e crocante de castanhas. O valor é R\$ 98,70 por pessoa.



DIVULGAÇÃO

>>Peixes e cordeiro

A Cantina Liliana preparou um cardápio especial para a Semana Santa. Na Sexta Santa, as opções são: Do Chef, peixe à milanesa coberto com molho branco, camarões e catupiry, acompanhado de arroz com passas e batata griseite (R\$ 320, foto); Frutos do Mar à Liliana, peixe grelhado com mariscos, polvo e lula, gratinado ao forno e arroz (R\$ 340); e Filé à Fiorentina (R\$ 290). Já no Domingo de Páscoa, os destaques são a Paleta de Cordeiro com arroz de brócolis e batatas assadas (R\$ 415) e Lasanha de Salmão (R\$ 180). Fica na Avenida Washington Luís, 302, Gonzaga, Santos.



DIVULGAÇÃO

>>Noite espanhola

Amanhã, o Restaurante Espanhol (Rua Espírito Santo, 9, Campo Grande) faz Uma Noche Española, que celebra a cultura da Espanha com um jantar em três etapas, com música ao vivo e apresentação de dança flamenca. O valor é R\$ 159 por pessoa, incluindo show e menu completo (o prato principal pode ser escolhido entre Bacalhau, Paella ou Cachopo Asturiano, foto, e Garbanzos al terra, vegetariano). Reservas pelo WhatsApp (13) 4141-0277.