



ESPECIAL DE INVERNO

HARMONIZAÇÃO DE **QUEIJOS E VINHOS**

INTRODUÇÃO

Tradicional, a combinação entre queijos e vinhos faz parte da nossa cultura há séculos. Com o passar do tempo, novas técnicas de elaboração permitiram a diversificação e facilitaram nosso acesso tanto a um quanto a outro, em qualquer lugar do mundo. Porém, às vezes, essa diversidade assusta um pouco, afinal, como saber qual vinho acompanha melhor tal queijo?

E foi justamente pensando nisso que, em parceria com a Faixa Azul, preparamos algumas dicas para facilitar a sua experiência enogastronomica e as reunimos aqui, neste e-book.

Use e abuse, teste e aprecie e não se esqueça de compartilhar os resultados de suas harmonizações, marcando a gente no instagram @familiasalton.

Saúde!



QUEIJO GOUDA + SALTON PARADOXO MERLOT

A textura macia e o sabor suave, ligeiramente adocicado e frutado do queijo Gouda, que marca sua presença no paladar, são potencializados pelos sedosos taninos do Salton Paradoxo Merlot, que por sua vez, carrega e espalha as sensações combinadas por toda a boca.

CARACTERÍSTICAS DO VINHO



Corpo Médio



Campanha Gaúcha



Merlot



QUEIJO GRUYERE + SALTON CAMPANHA MARSELAN

A textura macia e consistente do queijo Gruyere, com sabor levemente picante e com um toque de nozes, preenche o paladar por si só, enquanto o vinho Domenico Salton Campanha Marselan, com uma acidez equilibrada e aromas frutados, traz vivacidade, fazendo surgir novas texturas a cada instante.

CARACTERÍSTICAS DO VINHO



Corpo Médio



Campanha Gaúcha



Marselan



QUEIJO TIPO EMMENTAL + SALTON VIRTUDE

De textura macia que derrete na boca, a estrutura do queijo tipo Emmental concentra seu sabor amendoado e levemente adocicado, de modo que as texturas do Salton Virtude e seu aroma frutado, ajudam a libertá-lo, conduzindo às texturas por entre a boca, conforme as sensações vão surgindo.

CARACTERÍSTICAS DO VINHO



Encorpado



Campanha Gaúcha



Chardonnay



QUEIJO BRIE + SALTON OURO BRUT

Cremoso e com um sabor próprio, que ganha intensidade ao longo de sua vida preenchendo o paladar por completo e se espalha em toda a boca, o queijo Brie tem no espumante Salton Ouro Brut um par perfeito: com acidez refrescante, a bebida faz emergir texturas em meio aos sabores combinados, enquanto as borbulhas limpam o paladar estimulando as papilas gustativas.

CARACTERÍSTICAS DO VINHO



Corpo Médio



Serra Gaúcha



Chardonnay, Pinot Noir e
Riesling



QUEIJO GORGONZOLA + SALTON VIRTUDE

Os aromas intensos e a cremosidade antecedem o sabor agradável e característico deste queijo Gorgonzola de personalidade marcante. Combinação perfeita de texturas com o Salton Virtude, encorpado e macio, enquanto no sabor, se contrastam, gerando novas sensações, refrescantes e agridoces.

CARACTERÍSTICAS DO VINHO



Encorpado



Campanha Gaúcha



Chardonnay



QUEIJO PARMESÃO 12 MESES + SALTON CAMPANHA MARSELAN + TANNAT

Resultado da maturação, o queijo Parmesão tem sabor inconfundível, levemente picante, harmonizando perfeitamente com o Domenico Salton Campanha Marselan/Tannat, um vinho frutado e encorpado, com taninos sedosos que provocam a percepção de novas texturas, a partir dessa combinação.

CARACTERÍSTICAS DO VINHO



Corpo Médio



Campanha Gaúcha



Marselan e Tannat



QUEIJO PARMESÃO 18 MESES + SALTON TALENTO

De textura firme e quebradiça que derrete na boca, o queijo Parmesão possui sabor intenso e evoluído encontrando os taninos sedosos e acidez equilibrada do Salton Talento, uma combinação marcante que, delicadamente, desprende sabores em meio às texturas.

CARACTERÍSTICAS DO VINHO



Encorpado



Serra e Campanha
Gaúcha



Cabernet Sauvignon,
Merlot e Tannat

As combinações sugeridas se baseiam no conceito de harmonização entre queijos e vinhos por conciliação ou por contraste de sabores, texturas e sensações de um ou outro, no paladar.

Além disso, buscamos sempre perceber e ressaltar as características que mais se destacam na combinação entre o alimento e a bebida. Tudo isso, para tornar ainda mais marcante a sua experiência com os rótulos de espumantes e vinhos da Família Salton.

Siga [@familiasalton](#) e [@queijos_faixaazul](#) nas redes sociais e compartilhe conosco suas harmonizações.