



Doçura é sinônimo de alegria e, nesse momento, mais do que nunca, momentos de alegria são muito bem-vindos para valorizar os pequenos prazeres da vida.

A Família Salton oferece dicas de espumantes e vinhos ideais para que você possa apreciar com os doces tradicionais na celebração dessa Páscoa, ou em qualquer época do ano.

Aprecie!



O QUE É A HARMONIZAÇÃO?

Harmonizar é a arte de combinar alimentos e bebidas.

Chamamos arte pois não se trata de uma ciência, mas sim de percepções e experiências que são aprimoradas ao longo de nossa existência.

Nosso objetivo, com a harmonização é fazer com que os sabores de ambos - vinho e alimento - ganhem com esta integração e potencializem as sensações.

Abaixo, algumas dicas para te ajudar a escolher boas combinações entre vinhos e doces.



LICOROSO







ESPUMANTE MOSCATEL







Sobremesas



Queijos





Harmonização com doces

Para os que não abrem mão do doce, a Família Salton indica rótulos de "sobremesa". Nosso Salton Demi-sec combina bem com colomba pascal. É um espumante curinga, pois não é brut, totalmente seco, e nem suave, totalmente doce. A acidez equilibra-se com a doçura em uma satisfatória sensação de complemento de sabores.





SALTON DEMI-SEC & COLOMBA PASCAL

Harmonização com doces

De forma geral, receitas à base de chocolates devem ser harmonizadas com o Salton Intenso Licoroso, pois os sabores se misturam e a presença marcante do vinho potencializa a textura do doce.





SALTON INTENSO LICOROSO & MOUSSE DE CHOCOLATE

Harmonização com doces

Em especial, o chocolate branco vai muito bem com o **Salton Moscatel,** porque juntos apresentam equilíbrio perfeito entre doçura e frescor, além de o espumante potencializar a deliciosa sensação que preenche toda a boca.





SALTON MOSCATEL & CHOCOLATES





FAMÍLIA SALTON

#BRINDECOM**SALTON**

DICAS DE HARMONIZAÇÃO — **DOCES & VINHOS**

