

Leia mais notícias em
blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo



LIANA SABO/CB/DA PRESS

Syrah candango

Faltando uma semana para a Expovitis, a grife Marchese, uma das sócias da Vinícola Brasília, já tem pronto o seu primeiro Syrah, que será lançado na Feira Nacional de Viticultura, Enologia e Enoturismo, de 19 a 21 de julho no mesmo local da AgroBrasília, km 5 da BR 251, que liga Brasília a Unaí. O tinto

Syrah Premium, Safra 2022, leva a assinatura do enólogo Marcos Vian, passou 14 meses em barricas e seis meses em garrafas, explicou Renata Sanches (foto), que ao lado do marido Fabricio Marchese, toca a empresa fundada pelo casal gaúcho Elias e Odete Marchese, pais de Fabricio, na área do PAD-DE.



MARCHESE/DIVULGAÇÃO

DELÍCIAS DO MÊS

DIVULGAÇÃO



TEM UMA GALERA QUE CURTE FÉRIAS EM JULHO, MAS TEM OUTRA QUE FICA NA CIDADE E ATÉ RECEBE VISITANTES. PARA QUEM FICA, A COLUNA GARIMPOU ALGUMAS SUGESTÕES:

» Hoje, o rooftop da **Mormaii** na Orla Ponte JK do Lago Sul oferece Let's Wine com mais de 70 rótulos a partir de R\$ 13 em doses de 75 e 100ml, além de comidinhas e música ao vivo. Adquira ingresso por R\$ 30 no Sympla.

» Até o dia 31, Festival de Bacalhau Dom Francisco na Asbac e na 402 Sul com cinco sabores clássicos que servem duas pessoas por R\$ 165 somente no jantar. Tem ainda **bacalhau à portuguesa**

FACUNDO FOTOGRAFIA/DIVULGAÇÃO



assado no forno em cama de batatas, cebola, pimentão verde, azeitonas pretas e finalizado com tomates, azeite extravirgem e ovo cozido por R\$ 220.

» Já na Ticiane Werner (201 Sul), o menu de julho é servido no almoço e no jantar com entrada, principal e sobremesa por R\$ 119. Desde risoto de funghi e tomate seco a nhoque de bacalhau do Porto ao molho de natas, além de risoto de camarão e filé-mignon ao molho madeira com mix de cogumelos e manjeriço escoltado de polenta italiana cremosa. Reservas: 3226-9947.

» Acaba de chegar à Asa Norte (402 Bloco A) a grife Porks, especializada em carne de

WILLIAM TODD HARTMANN/DIVULGAÇÃO



porco. Destaque para o Bacon Burger com maionese, creme de cheddar e tiras de bacon crocante (R\$ 15) e o Pernil Municipal, maturado por 12h coberto por muçarela por R\$ 22.

» Domingo, 14 de julho, data nacional da França, o Le Vin (402 Sul) servirá menu especial com escargô na manteiga de ervas (R\$ 148), **mexilhões à provençal** (R\$ 98) e filé-mignon Rossini com foie gras (R\$ 268). Telefone: 99253-8444.

» Dias 19 e 20, Arraiá em frente ao Empório Boechat na Quadra 300 A, Sudoeste, terá quadrilha, brincadeiras infantis, comida típica e shows ao vivo.