

Destaque nacional

No Bla's Comida Criativa, os vinhos nacionais são destaque. Diversificada e extensa, a carta da casa oferece opções como o Miolo Riesling da linha Single Vineyards (R\$ 134,90) — rótulo fruto de um vinhedo plantado em 1978, na região gaúcha da Campanha Central. Segundo o chef Gabriel Bla's e o sommelier Avenilson Silva, a escolha harmoniza perfeitamente com o prato pato modernista do Pará (R\$ 89), coxa e sobrecoxa de pato confit ao molho de tucupi, acompanhado por nhoque caseiro de batata e espinafre na manteiga de sálvia com tomates confit.

Outra opção de rótulo nacional para harmonizar com a ave é o Garziera chardonnay e Chenin Blanc (R\$ 99,90). Segundo o sommelier, trata-se de um vinho "com acidez marcante e volátil, com um toque de expressividade".



Segundo o sommelier Gabriel Cunha Campos, o tartar de filé do Palomina Bar harmoniza perfeitamente com o Pinot Noir da casa

Rótulo exclusivo

Prestes a completar um ano, o Palomina Bar oferece uma carta de vinhos cuidadosamente selecionada pelo sommelier e também proprietário Gabriel Cunha Campos. Em meio às opções variadas, o destaque nacional vai para o Pinot Noir da casa (R\$ 100). "Ele é elaborado pela vinícola Cavalleri, no Rio Grande do Sul, feito de forma artesanal e exclusiva", conta Gabriel.

"Além do sabor leve que o rótulo possui, ele é considerado versátil por ser mais fácil de harmonizar com os pratos que servimos na casa, o que faz dele um dos mais pedidos", afirma. Para harmonizar, a indicação do sommelier é o tartar de filé (R\$ 70): "Essa combinação respeita a delicadeza da carne crua e, ao mesmo tempo, devido a acidez do Pinot, permite a untuosidade, resultando em uma experiência leve, elegante e muito saborosa".

