

Tema: Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto					Âmbito: n.a.	Tiragem: 136540
Título: Feitos um para o outro					Temática: n.a.	GRP: 8.6
2006/06/04	CORREIO DA MANHA – Domingo	Pág.74	Imagem: 1/1		Periodicidade: n.a.	Inv.: n.a.

LIGAÇÃO DE LUXO . POETO E FOIE GRAS

## Feitos um para o OUTRO

Gourmet que se preze coloca sempre o Porto vintage e o foie gras na prateleira dos manjares divinos. Por tradição, o mítico fígado de ganso ou de pato é acompanhado com o não menos famoso sauterne. Isto por tradição, porque experiências feitas por gente de paladar fino afixam que o foie gras vai muito bem com o vinho do Porto vintage. Donde, a San-

deman e a Imperia juntaram-se para criar uma marca de foie gras que começa a combinar com o Vau Vintage Sandeman desde o processo de produção até ao momento da degustação. Isto é, na composição deste novo bloc de foie entram fígado de



pato, maçã, marmelo, especiarias e o vintange da Sandeman. Para que serve o Porto? Para perfumar e amaciar o fígado. Na hora de provar a iguaria dê-lhe por companhia o Vau Vintage, um vinho feito para ser consumido jovem e a temperaturas que não ultrapassem os 17 graus. **E.P.**