



QUATRO RECEITAS FRESCAS

MORANGO

4 morangos
6 cl Royal Oporto Extra Dry
2 colheres de chá de açúcar amarelo
1/3 copo de gelo picado



LIMA

1/2 Lima
6 cl Royal Oporto Extra Dry
3 colheres de chá de açúcar amarelo
1/3 copo de gelo picado



ABACAXI

1 rodela de abacaxi
6 cl Royal Oporto Extra Dry
2 colheres de chá de açúcar amarelo
1/3 copo de gelo picado



MORANGO/LIMA

3 morangos
+ 1/2 Lima
6 cl Royal Oporto Extra Dry
2,5 colheres de chá de açúcar amarelo
1/3 copo de gelo picado



PORTO EM VERSÃO 'LIGHT'

Poderá o célebre vinho do Douro transformar-se em caipirinha? **FLORBELA ALVES**

Aproximar o célebre vinho do Porto às camadas mais jovens é o objectivo da Real Companhia Velha, uma das principais produtoras de vinho do Porto e do Douro, que acaba de conceber uma nova bebida: a Caipiroyal. Dizem que é uma espécie de caipi-

rinha, mas sem a cachaça (aguardente). Aqui a base é o Royal Oporto Extra Dry White, um néctar feito a partir de várias castas, como Malvasia Fina, Donzelinho Branco, Viosinho, Esgana-Cão e Gouveio. Um vinho jovem com um aroma frutado que faz lembrar frutos secos e ideal para o

tempo quente. Mas vamos à tal caipirinha com vinho do Porto, que pode ser preparada em casa, mas estará disponível em vários bares e discotecas em todo o País.

Junte-se gelo picado, açúcar mascavado, limas e frutas (morango, ananás, ou limão) à escolha.

Num copo esmaga-se a fruta seleccionada com açúcar mascavado a gosto. Em seguida, num shaker, junta-se gelo picado e mexe-se bem. Adiciona-se o Royal Oporto Extra Dry e obtém-se uma bebida fresca para se refrescar nos dias mais quentes que, ansiamos todos, cheguem depressa.