

**Restaurante "Atlantic View" esteve inserido na rota dos vinhos**

URL: <http://www.oalcoa.com/restaurante-atlantic-view-esteve-inserido-na-rota-dos-vinhos/>

01 de Julho de 2014

O restaurante "Atlantic View", do Hotel Miramar Sul, foi o cenário de dois jantares enomusicais, que tiveram lugar nos passados dias 27 e 28 de junho. Numa parceria entre o departamento de F&B dos Hotéis Miramar e a Rota dos Vinhos de Lisboa, os produtores da região foram desafiados a associar os aromas específicos dos seus vinhos a temas musicais à sua escolha.

À chamada responderam a Quinta do Sanguinhal (Bombarral), Adega Mãe (Torres Vedras), Quinta do Gradil (Cadaval), Quinta de S. Sebastião (Arruda dos Vinhos) e Quinta da Chocapalha (Alenquer).

Ao longo das duas noites, os vinhos foram degustados ao som dos temas selecionados por cada casa agrícola, cabendo aos respetivos representantes a explicação da escolha musical. E, na verdade, a variedade musical esteve ao nível da qualidade dos vinhos apresentados. Desde os temas dedicados ao mar, motivados pela proximidade geográfica de algumas das casas ao litoral, à música clássica para vinhos com notas maduras, passando pelo pop e pelo rock para vinhos com características mais jovens e frescas, foram muitas as surpresas das escolhas dos produtores.

Na primeira noite, foram servidos pratos do menu "Prove Nazaré", uma carta temática dos Hotéis Miramar inspirada nos sabores tradicionais da vila piscatória e da região de Cister. O Duo de Sopas "Nazarena" & "Monges Agricultores" em shot com folhado de morcela de arroz envolvida em Maçã de Alcobaça acompanhou a degustação do Arinto Sauvignon blanc da Quinta do Gradil, do Rosé Casabel da Quinta do Sanguinhal, e do Dory Branco da Adega Mãe.

A massinha de robalo com algas e o carapau enjado à moda Nazaré com batata doce e fio de azeite aromatizado foram acompanhados pelos aromas do Viosinho da Quinta do Gradil, do Chardonnay-Arinto da Quinta do Sanguinhal e do Dory Branco Reserva da Adega Mãe.

"Alcobaça em Côdea", a mais recente e inovadora proposta do menu "Prove Nazaré", acompanhou a apresentação dos tintos da noite: Cabernet e Tinta Roriz da Quinta do Gradil, São Francisco da Quinta do Sanguinhal e Dory Tinto da Adega Mãe.

Na noite seguinte, os sabores do buffet temático "Tachos e Tachinhos" serviram de pretexto para uma experiência de descoberta dos aromas e sensações dos brancos Verdelho e Viosinho, da Quinta do Gradil; Quinta de Chocapalha Arinto e Chocapalha Branco Reserva; e Quinta de S. Sebastião branco, Mina Velha e QSS Colheita. A selecção de tintos recaiu sobre o Cabernet/Tinta Roriz da Quinta do Gradil, Quinta da Chocapalha, e Mina Velha e QSS Colheita tinto da Quinta de S. Sebastião.

Dar a conhecer a excelência dos vinhos da região de Lisboa e proporcionar aos clientes uma experiência emocional diferenciada, foram os principais objetivos do evento "Lisbon Wine & Music" que, segundo o diretor de F&B dos Hotéis Miramar, Arnaldo Ferreira, foram "totalmente atingidos".