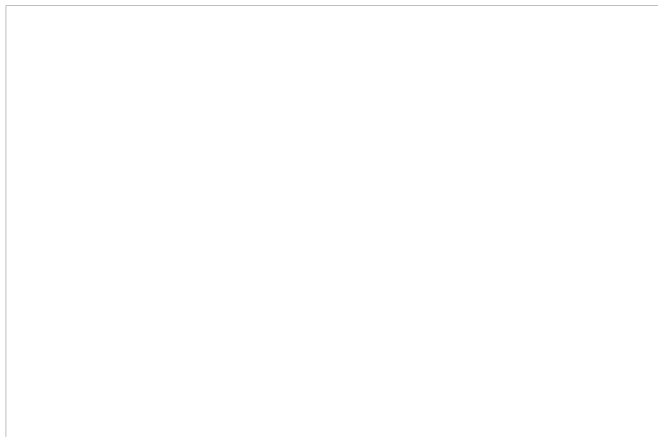


Produtos Gourmet do Empório Epamig são opção para o fim de ano

Sex 16 dezembro

A [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) disponibiliza, por meio do Empório Epamig: Vitrine de Tecnologias, produtos Gourmet de marca própria que são boas sugestões para presentes regionalizados nas festas de fim de ano.



Erasmoo Pereira / Ascom Epamig

Entre as opções, blends de cafés especiais, nas séries ouro e bronze, em pó e em grão, vinhos finos e espumantes com terroir mineiro. Além de presentear, as bebidas podem ser servidas nas comemorações e confraternizações.

O enólogo da Epamig, Lucas Amaral, listou algumas das características e as possíveis sugestões de harmonização para o Espumante Blanc e para os vinhos Bordô e Syrah.

Confira as dicas:

O Espumante Epamig Nature é um Blanc de Blanc, classificação dada aos vinhos feitos exclusivamente de uvas Chardonnay, possui 24 meses de autólise, ou seja, descansa sobre as borras finas durante dois anos, o que confere à bebida maior cremosidade, perlage (bolhas) delicado e aromas de brioche e amanteigado. É ideal para harmonizar com queijos variados, entradas geladas e quentes, massas, carnes gordurosas e brancas. Um verdadeiro coringa na mesa.

O vinho Syrah Epamig possui cor rubi bastante intensa, aromas finos e complexos, como frutas negras e vermelhas, notas de couro e tabaco. Em boca, apresenta taninos redondos, acidez marcante e boa estrutura. É um vinho com potencial de envelhecimento em garrafa. Combina com carnes vermelhas, carnes de caça, massas com molho bolonhesa e é indicado para acompanhar o prato principal do dia.

O vinho Bordô Epamig possui cor rubi, com tons de violáceo. No nariz apresenta aroma característico de uva ou aframboesado e na boca, apresenta boa acidez e corpo equilibrado. É um vinho para se apreciar sozinho ou acompanhando algum aperitivo, como queijos artesanais ou o prato do dia.

O Empório funciona na Sede da Epamig, em Belo Horizonte, na Avenida José Cândido da Silveira, 1647, Bairro União, e está aberto ao público de 9h às 16h30. Mais informações: (31) 3242-9722.

