

Vídeos | Cupatges i DO Catalunya | Actualitzat el 04/04/2023 a les 08:26

Vídeo maridatge: Vi negre amb brioix amb pernil i formatge brie

Maridem un vi negre jove de la DO Catalunya amb un senzill brioix amb pernil i formatge

Maridem aquest brioix farcit de pernil amb un vi negre. És un vi amb una criança lleugera i amb una part de fruita madura molt marcada i intensa. El brioix aporta dolçor, així com sabors làctics i torrats, combinant perfectament amb el cos del vi i la seva criança.

Així mateix, el brie que afegim al plat, dóna sedositat i cremositat a la combinació. Un formatge que gratinem amb un bufador, donant-li aromes torrades que combinen tant amb les aromes torrades del vi fruit de la seva criança, com amb el caràcter torrat del brioix.

Un maridatge molt rodó, en el qual els elements làctics i tendència dolça del brioix rebaixen la salinitat del pernil, fent que no xoqui amb els tanins del vi.

[Ver esta publicación en Instagram](#)

Una publicación compartida de Cupatges (@cupatges)