

# Uva clássica

**PREFERIDA DOS PALADARES** mais conservadores, a uva cabernet sauvignon é uma das mais difundidas na produção de vinhos tintos chilenos. O nível de tanino e a acidez da fruta formam o par ideal com carnes vermelhas, como o chorizo de picanha (R\$ 32,40), que integra as opções de petisco do Pobre Juan, e está entre os mais pedidos do cardápio. A linguiça composta por carne importada do Uruguai é preparada na parrilla, grelha bastante utilizada nos países que formam o Cone Sul.

O sommelier da casa, Creumir



Silva, indica a harmonização do petisco com o vinho Montes Alpha 2011 (R\$ 139). “Esse vinho envelhece por um ano em barris de carvalho franceses. Seu modo de produção é similar ao de Bordeaux, na França. É um vinho jovem e um dos melhores rótulos do Chile”, garante o especialista.

**Chorizo de picanha importado do Uruguai é uma das opções encontradas no Pobre Juan**