Quatro nomes emblemáticos dos Vinhos Portugueses em destaque no Restaurante do Tivoli Carvoeiro Algarve Resort

**The One é o anfitrião de jantares vínicos durante o mês de outubro**

**Lisboa, 3 de outubro de 2022 –** Espaço duplamente galardoado pela prestigiada revista norte-americana *Wine Spectator* pela excelência da sua carta de vinhos, o [The One Restaurant](https://www.tivolihotels.com/pt/tivoli-carvoeiro/restaurants-and-bars/the-one-restaurant) coloca toda a sua mestria em novos jantares vínicos, propostas gastronómicas de exceção com assinatura do chef executivo Bruno Augusto, num *foodpairing* mais que perfeito com alguns dos mais conceituados produtores vinícolas nacionais.

Numa dança fluida e equilibrada, entre algumas das propostas gastronómicas mais emblemáticas do The One Restaurant e novas sugestões idealizadas especialmente para esta ocasião e para cada vinho, os jantares vínicos estão agendados para cada um dos sábados do mês de outubro, oferecendo um menu diferente a cada fim de semana, todos eles inspirados nos melhores produtos tradicionais, mantendo a sua autenticidade e respeitando o que de melhor se produz nesta época do ano.

O primeiro evento tem data agendada para **8 de outubro**, um jantar com *pairing* de vinhos [**Cabrita Wines**](https://www.cabritawines.com), da região do Algarve. O Cabrita Branco, um *blend* aromático de arinto e verdelho, dará as boas-vindas a todos os que embarquem neste jantar vínico, numa viagem de sabores que segue rumo ao Creme *Brulée* de Sapateira, Mousse de Gengibre e Coentros, na companhia do Cabrita Reserva Branco, fruto de uma Vindima manual muito seletiva. Segue-se o Robalo com *Beurre-blanc* e Caviar, servido com Arroz de Citrinos, acompanhado pelo Cabrita Arinto, *blend* onde sobressaem as notas de limão confitado, maçã e breve nota amadeirada; o elegante Cabrita Tinto chega em seguida acompanhado do Jarrete de Borrego com *Gnocchi* de Batata e molho de Alecrim, e o jantar tem como destino final a *Tartlete* de Figos com Chocolate de Madagáscar, em *pairing* com a boca elegante, intensa e fresca do vinho Cabrita Negra Mole.

Situados no coração do Algarve, os vinhos [**Barranco Longo**](https://www.quintadobarrancolongo.com) dão o mote para o jantar vínico do sábado seguinte, **dia 15**, com o B.L. Viognier, um monocasta cristalino, delicado e expressivo no aroma a dar as boas-vindas, seguido de um Rosé Espumante que acompanha com uma seleção da Terra ao Mar – Mexilhões com molho virgem, Codorniz, Moreia frita, Chamuças de Queijo de Cabra e Pera com Nozes e ainda Ostras com Yuzu. Segue-se o Polvo grelhado com Arroz de Berbigão em *pairing* com o elegante, fresco e sedutor B.L. Grande Escolha Branco; o *Magret* de Pato, *Gnocchi* de salsa, molho de Chocolate e Pimenta acompanha com o B.L Syrah Reserva, um *blend* encorpado e com notas de chocolate, e para finalizar a refeição e enaltecer a seleção de doces regionais algarvios, apresenta-se o knockout, também chamado de K.O. Late Harvest, um critério de vitória e encerramento de combate válido no final de uma excelente refeição.

**Dia 22** é tempo dos vinhos [**Esporão**](https://www.primedrinks.pt/pt/) tomarem o palco, com o Assobio Rosé, proveniente de castas tradicionais do Douro, de vinhas em parcelas com alguma altitude a dar o *welcome* a este evento e o primeiro ato reservado para a dupla Ameal Loureiro, vinho nascido na sub-região do Lima, e Salada de Camarão e Abacate com Vinagrete de *Bergamot*, seguindo-se o *Risotto* de Beterraba com *Confit* de Bacalhau, acompanhado pelo intenso e equilibrado Esporão Colheita Branco, com um corpo elegante e um final vibrante e persistente. De produção biológica de vinhas com maturidade, o Esporão Reserva Tinto entra de seguida em cena acompanhado por Bochechas de Porco com Puré de Aipo e *Topinambur* e para finalizar, é tempo de degustar o Mil Folhas de Pastel de Nata servido com Gelado de Canela, na companhia de um Tawny Porto Murças 10 Anos, que exprime todo o potencial da região de Covelinhas para a produção de grandes Tawnys.

Chegados ao **último fim de semana de outubro, 29** é a data reservada para os Vinhos [**Dona Maria**](http://donamaria.pt/pt/), da região alentejana, mais precisamente de Estremoz. O Rosé estará pronto e fresco para dar início ao jantar, com a primeira opção de menu a recair no *Knodel* de Tomate e Papoila com lascas de Bacalhau e Rúcula acompanhado pelo D.M. Branco, um vinho aromático, sabor rico a fruta. De seguida, será servido o Risotto de Tomate seco com Presunto e Manjericão em *pairing* com o D.M. Amantis Branco, viognier fermentado em barrica, muito equilibrado, e a proposta de carne, um *Jarret* de Borrego com Polenta Branca, será acompanhado pelo D.M. Amantis Tinto, um vinho complexo, rico e muito elegante, com um final bem persistente, um vinho perfeito para acompanhar carnes vermelhas, queijos e assados. Queijos de Nisa, Azeitão e Beira Baixa em companhia do D.M. Tinto, *blend* com frutos vermelhos no aroma e no paladar, dão por finalizada esta experiência de sabores e sentidos.

A paisagem deslumbrante para a falésia do Carvoeiro conjuga-se na perfeição com a viagem de sabores dos jantares vínicos do The One Restaurant, numa verdadeira celebração aos melhores produtos que o País tem para oferecer.

Cada jantar vínico tem o valor de €60 por pessoa, com água, café ou chá incluído.

O The One Restaurant está aberto todos os dias para jantares, entre as 19:00h e as 22:00h.

Informações e Reservas em:

[f.meira@tivoli-hotels.com](mailto:f.meira@tivoli-hotels.com) | T : +351 282 351 100

**Nota ao editor:**

**Sobre a** [**Tivoli Hotels & Resorts**](https://www.tivolihotels.com/pt)

A Tivoli Hotels & Resorts faz parte da Minor Hotels e gere 16 hotéis em Portugal, no Brasil, no Qatar e na China. Com mais de 80 anos de existência, a Tivoli Hotels & Resorts destaca-se pela oferta de experiências únicas que dão a conhecer o mais autêntico em cada destino, e por um serviço inovador e com foco no cliente. Em Portugal, a Tivoli está presente nos principais destinos turísticos: da cosmopolita cidade de Lisboa à romântica vila de Sintra e às praias e campos de golfe do Algarve. No Brasil, marca presença na vibrante São Paulo e na calorosa Bahia. No Qatar, o portfolio da marca inclui três unidades, duas no centro histórico de Doha e uma junto à costa, em Al Wakra.

A Tivoli Hotels & Resorts é membro da Global Hotel Alliance (GHA), a maior aliança de marcas de hotéis independentes.

Para mais informações sobre a Tivoli Hotels & Resorts, visite www.tivolihotels.com/pt. Siga-nos no Facebook e Instagram @TivoliHotels

**Para mais informações:**

Andrea Granja | [a.granja@nh-hotels.com](mailto:a.granja@nh-hotels.com) |+351 962 186 891

Director of Public Relations & Communications – Tivoli Hotels & Resorts

Marta Pablo | [m.pablo@nh-hotels.com](mailto:m.pablo@nh-hotels.com) |+351 933 113 943

Public Relations & Communications Assistants – Tivoli Hotels &

**BDC – Empower to Lead**

Patrícia Brito | [pb@bdc.pt](mailto:pb@bdc.pt) | +351 915 087 003

Sónia Alves | [sa@bdc.pt](mailto:sa@bdc.pt) | +351 932 966 430