

## Comunicado de Imprensa

Julho 2015

### **Vinhos da Casa Agrícola Alexandre Relvas no programa de culinária “Ingrediente Secreto” do Chef Henrique Sá Pessoa**

Os vinhos Herdade São Miguel, Branco e Tinto (Reserva 2011 e Colheita Seleccionada 2013), foram as sugestões do Chef Henrique Sá Pessoa para quatro episódios da nova temporada do programa de culinária “Ingrediente Secreto”.

Na 7.<sup>a</sup> temporada do “Ingrediente Secreto”, o programa mais visto da RTP 2 ao Domingo, o Chef apresenta a preparação da sua receita e sugere três vinhos da CAAR, que harmonizam em pleno com a sua criação culinária.

No dia 14 de junho, no episódio dedicado às frutas biológicas, a receita escolhida pelo Chef, robalo com molho de damasco e abacate, foi acompanhada pelo Herdade São Miguel, Branco.

A 28 de junho, o programa contou como ingrediente principal com as conservas e o Chef preparou um fantástico arroz de polvo fumado com chouriço e ervilhas, acompanhado pelo Herdade São Miguel, Tinto, Colheita Seleccionada 2013.

Em julho, no dia 5, o besugo no forno com camarão e espargos fez as delícias dos mais exigentes e a sugestão de acompanhamento de Henrique Sá Pessoa foi novamente para o Herdade São Miguel, Branco.

No último episódio, no dia 12, os enchidos foram os reis da cozinha, transformados pelo Chef em croquetes de alheira com maionese de gemas de ovo e mostarda e acompanhados, numa combinação perfeita, pelo Herdade São Miguel, Tinto, Reserva 2011.



CASA AGRÍCOLA  
ALEXANDRE RELVAS

ALENTEJO|PORTUGAL

Links episódios “Ingrediente Secreto”, acompanhados pelos vinhos da CAAR:

14 junho: <http://www.ingredientesecreto.tv/episodios/s7/ep6/frutas-biologicas/robalo-com-molho-de-damasco/>

28 junho: <http://www.ingredientesecreto.tv/episodios/s7/ep7/as-conservas/arroz-de-polvo-fumado-com-chourico-e-ervilhas/>

5 julho: <http://www.ingredientesecreto.tv/episodios/s7/ep8/besugo/besugo-no-forno-com-camarao-e-espargos/>

12 julho: <http://www.ingredientesecreto.tv/episodios/s7/ep9/alheira/croquetes-de-alheira-com-maionese-de-gemas-de-ovo-e-mostarda/>

#### **Sobre a CAAR:**

Desde o início do ano, os vinhos da CAAR já arrecadaram sete medalhas de Ouro e treze medalhas de Prata em França (Bordéus), na Alemanha (Berlim) e no Canadá (Quebec) em alguns dos mais prestigiados concursos internacionais de vinho.

Localizada no Redondo, a CAAR dedica-se à produção e comercialização de vinho regional alentejano. Fundada em 1997 por Alexandre Relvas, a CAAR explora 300 ha de vinhas, dos quais 100 ha de vinhas próprias, tem 40 trabalhadores e os seus vinhos estão à venda em mais de 15 mil pontos de venda.

Com mais de 150 clientes espalhados por todo o mundo e posicionada entre os cinco maiores produtores privados de vinho do Alentejo, a CAAR está presente nos mercados dos EUA, Brasil, Bélgica, Áustria, Alemanha, Holanda, Inglaterra, Irlanda, Angola, China, França, Timor, Coreia, Japão, Moçambique, Cabo Verde, Namíbia e África do Sul, que equivalem a cerca de 70% da sua atividade.

O ano passado, a CAAR cresceu 30 por cento, produziu 3,6 milhões de garrafas, tendo atingido um volume de negócios de cerca de 6,5 milhões de Euros.

[www.herdadesaomiguel.com](http://www.herdadesaomiguel.com)

**Para mais informações contactar o Gabinete de Imprensa da CAAR:**



CASA AGRÍCOLA  
ALEXANDRE RELVAS

ALENTEJO|PORTUGAL



Elisabel Soares - [elisabel.soares@jervispereira.pt](mailto:elisabel.soares@jervispereira.pt) - 93 7814436

Isa Martins - [isa.martins@jervispereira.pt](mailto:isa.martins@jervispereira.pt) - 21 3916600

[www.jervispereira.pt](http://www.jervispereira.pt)