

A combinação perfeita entre um bom vinho e uma refeição deliciosa



João Machado, um verdadeiro amante da vitivinicultura, realizou o sonho de abrir o seu próprio restaurante com uma adega que possui mais de 200 vinhos tipicamente portugueses.



O restaurante Alvor Wine, situado em pleno centro de Alvor, no Algarve, é um dos pontos mais conceituados da região. Numa fase inicial, o projeto surgiu da ideia de abrir um wine bar, mas logo transitou para um espaço de restauração.

Profundamente ligado ao mundo dos vinhos, o seu gerente, João Machado, diz-nos que, “como o próprio nome indica, a prioridade no Alvor Wine é adequar a cada refeição um bom vinho como acompanhamento e para isso existe aqui uma ampla lista, com preços variados e para todo o tipo de carteira”.

Direcionando-se concretamente para os vinhos nacionais, é fornecido por diversos pequenos produtores, de norte a sul do país, e a adesão do público tem sido evidentemente positiva. “Muitos dos nossos clientes estrangeiros desconhecem o nosso vinho e quando chegam cá e pedem uma garrafa ficam muito admirados porque temos preços bastante competitivos perante um produto muito bom. Muitas vezes, já me pediram para os levar para o seu país porque não os encontram em

mais lado nenhum”, comenta. A propósito disto, o Alvor Wine também dispõe de uma área dedicada à respetiva comercialização de vinhos, ajudando assim a levar o melhor do nosso país para o mundo.

Apresentando um ambiente descontraído e familiar, é composto por uma equipa de sete colaboradores e comporta uma capacidade para 50 pessoas. Contando com uma maior adesão de clientes estrangeiros - maioritariamente ingleses -, o Alvor Wine disponibiliza uma vasta ementa com pratos internacionais, entre os quais destacamos o Entrecôte Black Angus, o Tornado e as Costeletas de Borrego com Molho Menta, conciliada com os pratos tradicionais Algarvios como as Cataplanas (de Lagosta e Marisco), as Ameijoas da Ria de Alvor, e o Polvo Alvor Wine.

“Nós valorizamos a qualidade do produto, temos um cuidado redobrado no que toca ao peixe fresco e à carne mais tenra. É pelos pormenores que fazemos a diferença”, conclui João Machado.



*Convidamo-lo a experimentar a combinação
entre uma boa refeição e um excelente vinho*

R. Frederico Ramos Mendes, 72 • Alvor, Faro • Telefone: +351 968 457 570 • Fax: 03 9417 2737 • E-mail: alvorwine@sapo.pt