

Chão das Móias Branco 2015URL: <http://www.clubevinhosportugueses.pt/rankings/chao-das-moias-branco-2015/>

Foi provado o Chão das Móias Branco 2015, produzido na região de vinhos de Lisboa, pelo produtor Chão das Móias.

Região: Lisboa

Produtor: Chão das Moias

Castas: Arinto, Fernão Pires, Verdelho e Chardonnay

Álcool: 12,50%

.Preço: 4,50EUR

Clima: Atlântico com influência mediterrânica

Solo: Argilo-calcários

Denominação: Regional Lisboa

NOTAS DE PROVA

Aspeto: Amarelo palha seco, límpido e cristalino

Aroma: Notas cítricas, herbáceas, lima, casca de laranja, erva fresca e boa mineralidade.

Na boca: Vinho muito fresco, notas de maçãs verdes, muito frutado e leve. Sem sentir o peso do álcool.

O final: Final de médio comprimento.

Classificação: 80

Temperatura de Serviço: 10°C

Harmonização (wine pairing):

O vinho provado tem boa acidez, estrutura, é frutado, combina bem com um prato de marisco mais elaborado, e com o queijo, permite uma conjugação bastante harmoniosa.

Camarões Tigre no forno pelo Chef Joe Best

Receita

Ingredientes:

Camarões Tigre quanto maiores, melhor

Queijo (este na ocasião era um tipo Serra, curado, com pimentão)

Malaguetas grandes, capsicum frutescens

Azeite

Sal
Pimenta (opcional)
Lima (zest e sumo)
Vinho moscatel
Todas as quantidades a gosto.

Modo de preparação:

Pré-aqueça o forno a 180°.

Abrir os camarões sem os separar, de modo a que fiquem espalmados.

Abrir as malaguetas e cortar às rodelas ou em tiras finas.

Salpicar de sal, pingar de azeite, acrescentar o zest da lima, espremer o sumo e acrescentar a malagueta.

Ralar queijo a gosto para cima.

Levar ao forno quente por 10 minutos.

Tirar o tabuleiro ao fim deste tempo e refrescar com o vinho moscatel.

Levar ao forno por mais 10 minutos.

Não deixem cozinhar mais do que isto porque fica seco e perde toda a suculência.

Servir de imediato.

VEJA O VÍDEO DA NOTA DE PROVA

2017-02-24 11:00:05+00:00

Jorge Cipriano