

Chef Hernâni Ermida prepara

Para esta semana, sugerimos ao Chef Hernâni Ermida um Allo Alvarinho & Loureiro Branco 2015. Por sua vez, o Chef Hernâni Ermida preparou-nos Medalhões de pescada no forno com esmagada de batata doce. Ingredientes 4 medalhões de pescada 1 limão 4 c.s de maionese 200g de miolo de broa desfeita 2 dl de azeite 1 kg de batata doce descascada 400g de espinafres 150g de tomate cereja 3 dentes de...

por Jorge Cipriano [há 13 horas](#)[Ler mais](#)

sh

Lopo de Freitas Tinto 2009

Foi provado o vinho Lopo de Freitas Tinto 2009, produzido na região de vinhos da Bairrada, pelo produtor Caves do Solar de São Domingos. Região: Bairrada Produtor: Caves São Domingos Castas: Touriga Nacional, Baga e Cabernet Sauvignon Álcool: 14,0% Preço: 15,0€ Clima: Suavemente temperado devido à proximidade com o OceanoAtlântico Solo: Argiloso Denominação: DOC Bairrada NOTAS DE PROVA Aspeto: Cór granada muito opaca. Aroma: Apresenta notas achocolatadas da barrica, fumadas, temos ainda...

por Jorge Cipriano [há 2 dias](#)[Ler mais](#)

sh

Sakura Women Wine Awards 2017 – Japão

O que é o Concurso Em 2011, foi criada a "Wine & Spirits Culture Association", com o nosso objectivo de contribuir para o aumento do consumo de vinho e bebidas espirituosas e também para o desenvolvimento / promoção das actividades que dependem destas bebidas. A organização tenta promover o primeiro serviço de acreditação no Japão do "Instrutor Oficial de Vinhos" numa escala nacional. Ao mesmo tempo, esses instrutores estão trabalhando...

por Jorge Cipriano [há 3 dias](#)[Ler mais](#)

sh

Receção de uva, Desengace, Esmagamento e Esgotamento

Receção da uva O ideal é transportar a uva em caixas pequenas (cerca de 20 kg de capacidade), para evitar que as uvas cheguem à adega esmagadas/amassadas pelo seu próprio peso. Na maioria dos casos, o transporte é feito em reboques que, normalmente, têm capacidade para 1000 kg. Posto isto, a receção pode ser feita em tegões, que encaminham as uvas para o equipamento seguinte, ou num tapete de...

por Jorge Cipriano [há 4 dias](#)[Ler mais](#)

sh

Chão das Móias 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 Móias Castas: Arinto, Fernão Pires, Verdelho e Chardonnay Álcool: 12,50% .Preço: 4,50€ 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:...

por Jorge Cipriano [há 5 dias](#)[Ler mais](#)

sh



Procurar por ...

[Procurar](#)

O autor

Jorge Cipriano[Sobre o autor](#)

Gosta de Vinhos?

Receba no seu email todas as novidades sobre vinhos portugueses.

[Subscrever](#)

Comentários recentes

[Ler mais](#)

sh

[logo-iwc](#)

International Wine Challenge 2017 – 1ª Tranche

O Concurso O International Wine Challenge (IWC), propriedade da William Reed Business Media, está agora no seu 35º ano. A IWC é considerada como a mais exigente e mais meticulosa competição de vinhos do mundo, avaliando todos os vinhos de forma cega e julgando cada um respeitando o seu estilo, a região e o vintage. Método Ao longo dos rigorosos processos de julgamento, cada vinho vencedor de medalhas é degustado em três ocasiões distintas por...

por [Jorge Cipriano](#) [há 6 dias](#) [access_time](#)

[Ler mais](#)

sh

[resveratrol-2](#)

POLIFENÓIS DOS VINHOS TINTOS – Introdução

Vinho: Uma amálgama de compostos! O vinho é um produto com uma grande complexidade química em constante evolução que encerra mistérios que constituem um verdadeiro desafio para a comunidade científica, empresas e consumidores. Atributos Sensoriais De facto, os principais atributos sensoriais dos vinhos, tais como a cor, o sabor e o aroma, resultam da presença de inúmeros compostos orgânicos provenientes da uva e das suas transformações químicas que ocorrem durante...

por [Jorge Cipriano](#) [há 7 dias](#) [access_time](#)

[Ler mais](#)

sh

Chef Hernâni Ermida prepara

Para esta semana, sugerimos ao Chef Hernâni Ermida um Quinta de Santiago Reserva Segredo da Avó Branco 2014. Por sua vez, o Chef Hernâni Ermida preparou-nos Bochechas de porco no tacho com cuscus e brócolos. Ingredientes 1kg de bochechas de porco 1 cebola 3 dentes de alho 5 c.s de azeite 3,5 dl de vinho branco 1 folha de louro 1 raminho de tomilho ou alecrim Sal e pimenta q.b....

por [Jorge Cipriano](#) [há 1 semana](#) [access_time](#)

[Ler mais](#)

sh

Quinta da Ponte Pedrinha Branco 2015

Foi provado o Quinta da Ponte Pedrinha Branco 2015, produzido na região do Dão, sub-região Serra da Estrela, pela Quinta da Ponte Pedrinha Região: Dão Produtor: Quinta da Ponte Pedrinha Castas: Encruzado e Malvasia Fina Álcool: 13,0% Preço: 5,00€ Clima: Continental de altitude Solo: granítico Denominação: DOC Dão NOTAS DE PROVA Aspeto: Côr amarelo palha com laivos esverdeados. Aroma: Apresenta notas vegetais ainda, mas muito agradáveis, deambulando para carácter cítrico, espargos...

por [Jorge Cipriano](#) [há 1 semana](#) [access_time](#)

[Ler mais](#)

sh

[cavala](#)

GASTRONOMIA COM CHEFE AUGUSTO LIMA

COLABORAÇÃO: Chefe Augusto Lima (Al-zait) – Cozinheiro, Formador, Consultor, Presidente da ACPA, Associação de Cozinheiros e Pastelheiros do Algarve . Vinhos e Sabores Falar de sabores nacionais é falar também de harmonização dos vinhos com a gastronomia. Portugal tem inúmeros sabores e paladares endógenos, logo, diversas formas de combinarmos vinhos e gastronomia. Para este apontamento trazemos um prato de Filetes de cavala alhada servida em cama de batata-doce, do...

por [Jorge Cipriano](#) [há 1 semana](#) [access_time](#)

[Ler mais](#)

sh

Comentários recentes

[Jorge Cipriano](#) em[Os frisantes dos Vinhos do Tejo](#)[Tereza Cristina](#) em[Os frisantes dos Vinhos do Tejo](#)[Ivo Sousa](#) em[ILHA DO PICO – LAGES DO PICO, MADALENA E SÃO ROQUE DO PICO](#)[Ivo Sousa](#) em[VINHO NOS AÇORES – ILHA DO PICO](#)[Elísio Castanheira](#) em[Marquês de Marialva Grande Reserva Tinto 2010](#)

Arquivo

Parceiros



RSS Feed

[RSS - Artigos](#)[RSS - Comentários](#)

Etiquetas

[Alentejo](#)[Algarve](#)[Azeite](#)[Açores](#)[Bairrada](#)[Beira Interior](#)[blogue do ano](#)[clube](#)[Compras](#)[Concursos](#)[Cozinha Internacional](#)[Douro](#)[Dão](#)[Estremadura](#)[Eventos e Feiras](#)[Gastronomia](#)[Gordon Ramsay](#)[Jamie Oliver](#)[Madeira](#)[melhores vinhos](#)[Menus e Degustações](#)[MINHO](#)[Nota de Prova](#)[Para a garrafeira](#)[Península de Setúbal](#)[Portugal](#)[portugueses](#)[Produtores de Vinho](#)[Reportagem e provas](#)[Ribatejo](#)[Segredos](#)[SUGESTÕES](#)[top100](#)[Trás-os-Montes](#)[Turismo](#)[Távora-Varosa](#)[vinho do Porto](#)

Vinhos

Vinhos de Lisboa

Vinhos do Tejo

vinho tinto

Vinho Verde

VOTAÇÕES

Wines

wine spectator



© 2017 Statusknowledge, LDA. Todos os Direitos Reservados

