

★ **MELHOR VINHO DE MARÇO 2017** ★  
**RECEBA JÁ UMA CAIXA EM SUA CASA**

Home / Vinhos / Regiões / Estremadura / [Palha Canas Branco 2015](#)

2017 2017 3,01-5 Euros Estremadura Notas de Prova Os melhores Rankings Regiões Vinhos  
Vinhos Brancos Vinhos de Lisboa Wines



## Palha Canas Branco 2015

Por [Jorge Cipriano](#) há 14 horas [Faça o seu comentário](#)



Foi provado o vinho **Palha Canas Branco 2015**, produzido na *região de vinhos de Lisboa*, pelo produtor **Casa Santos Lima**.

**Crédito Pessoal 500€ a 50 000€**

Sem sair de casa nem custos de amortização antecipada. Taxa fixa Use como quiser Ir para [linhavalor.com/credito+peessoal/emprestimo](http://linhavalor.com/credito+peessoal/emprestimo)



O vinho foi vinificado com **Desengace total** seguido de esmagamento e prensagem. Fermentação com sistemas de controlo de temperatura entre os 16.°C – 18.° C. As vindimas decorreram entre o fim de Agosto a meados de Setembro.

**Região:** Vinhos de Lisboa

**Produtor:** [Casa Santos Lima](#) (clique para conhecer)

**Castas:** Arinto, Fernão Pires, Chardonnay e Viognier

**Álcool:** 12,5°

Procurar por ...

Procurar



O autor \_\_\_\_\_



**Castas:** Arinto, Fernão Pires, Chardonnay e Viognier

**Álcool:** 12,5°

**Custo:** 3,50 €

**Clima:** Temperado, Mediterrânico

**Solo:** Aluvião, argilo-calcário

**Denominação:** Vinho Regional Lisboa

- **Aspetto:** Côr amarela com laivos esverdeados.
- **Aroma:** O impacto inicial reveste-se de notas vegetais, com excelente mineralidade, como pano de fundo temos muita tropicalidade, abacaxi, papaia e maçãs verdes a dar algum toque cítrico.
- **Na boca:** Vinho vivo e fresco, crocante, muito frutado e complexo. No rebordo do copo aparece alguma untosidade sinal de boa concentração.
- **O final:** Final longo.

**Classificação:** 85 (50-100)

**Temperatura de Serviço:** 10°C

## Harmonização (wine pairing):

Um vinho de boa acidez e com notas herbáceas, vai bem com um prato de marisco temperado e com ervas aromáticas.



Arroz de camarão com Coentros do Chef Henrique Sá Pessoa

## Receita

### INGREDIENTES

- 200 gr de camarão 30/40
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- 1 molho de coentros
- 1 cenoura
- 1/2 alho francês
- 2 colher de polpa de tomate
- 25 ml de brandy
- louro qb
- 1 ramo de salsa
- 1/2 colher de chá de pimenta cayenne
- Tabasco
- 100 gr de ervilhas
- Meia cebola para o caldo, a outra meia para o arroz

### PREPARAÇÃO

Prepare um caldo com as cascas e as cabeças do camarão. Comece por fritar as cabeças com um fio de azeite, num tacho. Junte meia cebola com uma folha de louro, a cenoura em pedaços e uns talos de salsa picados. Adicione o alho francês. Depois de bem quente, perfume com o brandy. Junte a polpa de tomate. Cubra com água fria e deixe cozinhar cerca de meia hora.

Pique a outra meia cebola finamente, juntamente com o alho e talos de coentro picados. Refogue num tacho com uma quantidade generosa de azeite, com a pimenta cayenne e 1 colher de café de Tabasco. Tempere com uma pitada de sal. Junte o arroz e, com o tacho bem quente, junte 2x e 1/2 a medida em caldo de camarão. Baixe o lume, tape e deixe cozinhar cerca de 10 minutos.

Na fase final, quando faltarem cerca de 1 a 2 minutos, adicione os camarões cortados em pedaços e as ervilhas. Se ficar um pouco seco, junte mais caldo. Envolve. Pique os coentros grosseiramente e junte no final, com um fio de azeite.



Jorge Cipriano

Sobre o autor

## Gosta de Vinhos?

Receba no seu email todas as novidades sobre vinhos portugueses.

Endereço de email

Subscrever

## Comentários recentes

POLIFENÓIS DOS VINHOS TINTOS – tipos | Clube de Vinhos Portugueses em

POLIFENÓIS DOS VINHOS TINTOS – Introdução

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

## Arquivo

Seleccionar mês

## Parceiros



## RSS Feed

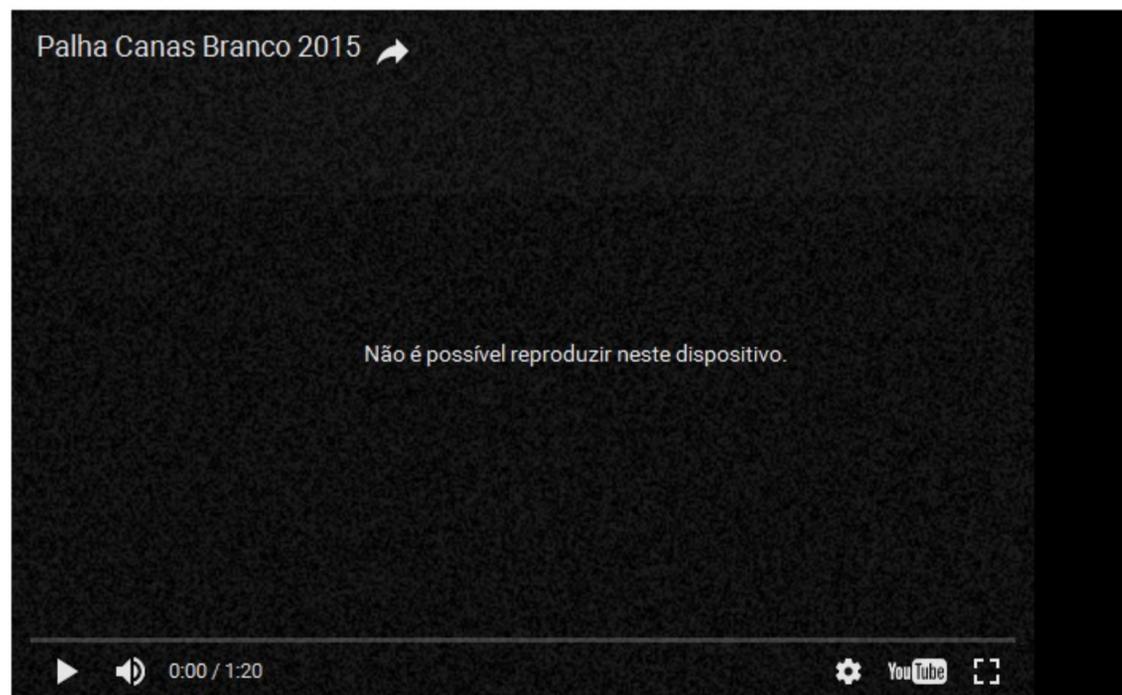


RSS Artigos

# VEJA O VÍDEO DA NOTA DE PROVA

RSS - Artigos

RSS - Comentários



## Etiquetas



### Relacionado



Palha Canas Branco 2015  
5 Janeiro, 2017  
Em "2017"



Chão das Móias Branco 2015  
24 Fevereiro, 2017  
Em "2017"



Palha-Canas Branco 2014  
20 Março, 2016  
Em "2016"

Tagged in: [Estremadura](#), [Gastronomia](#), [Nota de Prova](#), [Reportagem e provas](#), [Vinhos](#), [Vinhos de Lisboa](#), [Wines](#)



Escrito por **Jorge Cipriano**

Post anterior

[Castas Brancas – Alvarinho](#)

## Deixe o seu comentário

Insira aqui o seu comentário...

  
www.portwein-shop.ch