



Palha Canas Branco 2015

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

por [Jorge Cipriano](#)  há 9 horas

Ler mais



Procuo por ...

Procurar



Castas Brancas – Alvarinho

Castas Brancas – Alvarinho A casta Alvarinho é branca, de cacho pequeno, bago miúdo e baixo rendimento, daí o preço um pouco mais elevado que os outros vinhos verdes, mas duma complexidade a toda a prova e que merece bem o esforço. Cacho: pequeno, alado e frequentemente duplo por desenvolvimento da asa; compacidade média, pedúnculo comprido e de lenhificação média. Bago: tamanho médio, não uniforme; arredondado, às vezes ligeiramente achatado;...

por [Jorge Cipriano](#)  há 1 dia

Ler mais

O autor



POLIFENÓIS DOS VINHOS TINTOS – tipos

Classificação dos polifenóis Os polifenóis encontram-se usualmente divididos em dois grandes grupos: Flavonóides Não-flavonóides. Os flavonóides constituem o grupo mais abundante que engloba





Classificação dos polifenóis Os polifenóis encontram-se usualmente divididos em dois grandes grupos: Flavonóides Não-flavonóides. Os flavonóides constituem o grupo mais abundante que engloba diferentes classes de compostos. Temos como exemplos os flavanóis, os flavonóis, os flavanonóis, as antocianidinas, as flavonas, as isoflavonas, as flavanonas, etc. O grupo dos não-flavonóides inclui, entre outras classes, os ácidos fenólicos e os estilbenos. De uma forma geral, os flavonóides constituem uma grande classe...

por [Jorge Cipriano](#) há 2 dias

Ler mais



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

RSS - Comentários



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 3 dias

Ler mais



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: Côr granada muito opaca. Aroma: Apresenta notas achocolatadas da barrica, fumadas, temos ainda...

por [Jorge Cipriano](#) há 4 dias

Ler mais



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 5 dias

Ler mais



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 6 dias

Ler mais

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	



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 1 semana

Ler mais

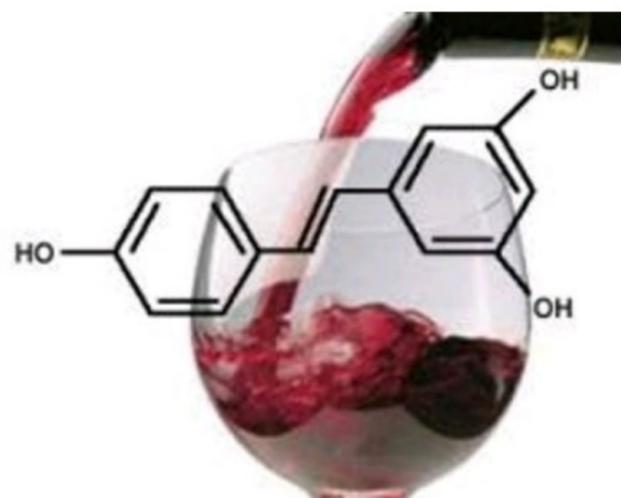


International Wine Challenge 2017 – 1ª Tranche

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 metódica 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 1 semana

Ler mais



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 1 semana

Ler mais



1

2

...

329

Próxima >
