

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

Home / Vinhos / Notas de Prova / [Escondido Tinto 2012](#)

2017 2017 2017 [A nossa escolha](#) [Notas de Prova](#) [Os melhores](#) [Premium](#) [Rankings](#) [Regiões](#) [Vinhos](#)
[Vinhos de Lisboa](#) [Vinhos Tintos](#) [Wines](#)

Escondido Tinto 2012

Por [Jorge Cipriano](#)  há 1 dia  1



Foi provado o vinho **Escondido Tinto 2012**, produzido na região de *Vinhos de Lisboa*, pelo produtor **Anibal Coutinho**.

WAY OF DOURO

Programas de cruzeiro em iate exclusivo. Desde 2 horas a uma semana. Saiba mais! Ir para wayofdouro.com



O vinho teve um estágio de 24 meses em três barricas, duas de carvalho americano (uma nova e outra no segundo ano), a outra de carvalho francês (no segundo ano), tendo sido sujeito a provas regulares durante mais de um ano, após o seu engarrafamento.

REGIÃO: Lisboa

PRODUTOR: anibal Coutinho

CASTAS: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Touriga Nacional

ÁLCOOL: 14,5%



Procuo por ...

Procurar



O autor



PRODUTOR: Amador Coutinho
CASTAS: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Touriga Nacional

ÁLCOOL: 14,5%

CUSTO: 90€

Clima: Clima Atlântico marcado pela brisa marinha.

Solo: Argilo-calcário, com textura argilosa e franca

Denominação: IG Lisboa

- **ASPETO:** cor violácea viva.
- **AROMA:** Apresenta notas de fruta silvestre amoras, framboesas maduras, cacau, frutos secos, avelã, noz, suave tosta, grafite, ainda alguns herbáceos e couro.
- **BOCA:** Vinho com taninos sedosos, concentrado, com boa dose de complexidade, frescura, notas de baunilha, corpo untoso e mastigável.
- **FINAL:** Termina com muito boa persistência.

Classificação: 95

Temperatura de Serviço: 16°C

Harmonização (wine pairing):

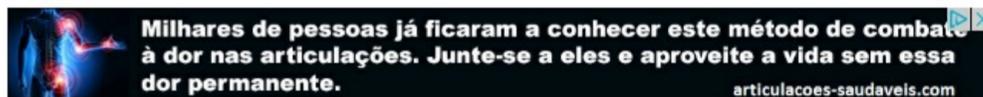
Um vinho taninoso, com estágio em madeira, muita fruta requer um prato bem condimentado. Este leva pimenta e mostarda que são temperos relativamente fortes.



Coelho com molho de mostarda do *Chef Hernâni Ermida*

Receita

Ingredientes (para 5 pessoas):



- 1 embalagem de 600 g de pernas de coelho
- Sal q.b.
- Pimenta q.b.
- 2 dl de vinho do Porto
- 1,5 dl de azeite
- 2 colheres (sopa) de mostarda
- 1 lata de cogumelos
- 2 dl de natas
- Farinha para polvilhar

Preparação:

Aprox. 1 hora + tempo de marinar

Tempere as pernas de coelho com sal, pimenta e o vinho do Porto. Mexa e deixe marinar no frio durante 2 horas.

Depois, escorra a carne e reserve a marinada. Passe as pernas de coelho por farinha e frite-as no azeite até ficarem douradinhas.

Junte a marinada à carne, bem como a mostarda, tape e deixe cozinhar em lume brando durante 40 minutos. Se verificar que tem pouco molho, vá acrescentando água aos poucos.

Ao fim desse tempo, junte os cogumelos previamente escorridos e deixe cozinhar mais 5 minutos.

Por fim, acrescente as natas e deixe ferver até obter um molho cremoso. Retire e sirva quente. Pode acompanhar com massa cozida ou arroz branco.

VEJA O VÍDEO DA NOTA DE PROVA

Escondido Tinto 2012 →



Jorge Cipriano

Sobre o autor

Gosta de Vinhos?

Receba no seu email todas as novidades sobre vinhos portugueses.

Endereço de email

Subscrever

Comentários recentes

Silvina Marília em

RESTAURANTE RECOMENDADO: Tasca o Chalavar, Faro

manuel jeronimo sousa teixeira manuel teixeira em

Alpedrinha Tinto 2012

MELHORES VINHOS DO ALGARVE 2016 | Clube de Vinhos Portugueses em

Vida Nova Verdelho Viognier Branco 2013

MELHORES VINHOS DO ALGARVE 2016 | Clube de Vinhos Portugueses em

Onda Nova Alicante Bouschet Tinto 2013

MELHORES VINHOS DO ALGARVE 2016 | Clube de Vinhos Portugueses em

Convento do Paraíso Reserva Tinto 2013

Arquivo

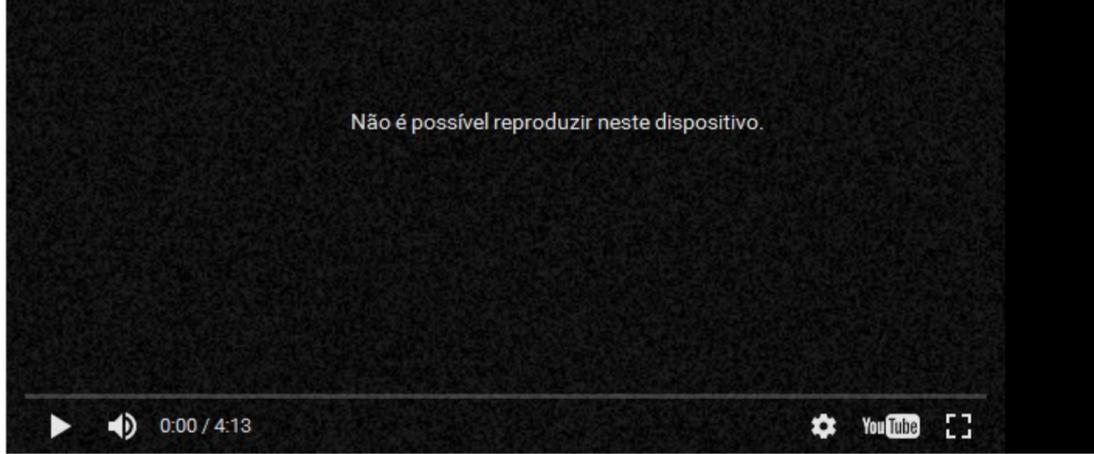
Seleccionar mês

Parceiros



RSS Feed





Etiquetas



Relacionado



ANÍBAL COUTINHO APRESENTA O "ESCONDIDO TINTO 2012"
26 Fevereiro, 2016
Em "Estremadura"



VINHOS CORTÊM
10 Outubro, 2015
Em "Alojamento"



NA ROTA DOS VINHOS DE LISBOA 2: Encostas d'Aire
1 Julho, 2015
Em "Estremadura"

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



Post anterior

← [Madalena do Pico – Cidade Portuguesa do Vinho 2017](#)

Post Seguinte

[RESTAURANTE RECOMENDADO: Tasca o Chalavar, Faro](#) →



1 Comentário



Por [Carlos Sintra](#) [Mar 10, 2017](#)

Honestamente, começo a duvidar que haja mercado para vinhos deste preço (independentemente da sua qualidade), estes níveis de preços, respondem mais a questões de marketing ou mesmo de vaidadezinhas que a reais situações de custos produção e procura! e é só uma questão de acumular de stocks, que o bom senso reporá as coisas no seu lugar.Como no mercado accionista! Com os devidos estragos!

Deixe o seu comentário

Insira aqui o seu comentário...