

ID: 69030429

10-04-2017

Lote 44 Reserva Tinto 2015URL: <https://www.clubevinhosportugueses.pt/rankings/lote-44-reserva-tinto-2015/>

Foi provado o vinho Lote 44 Reserva Tinto 2015, da Região de Vinhos de Lisboa, produzido pela Adega de Arruda dos Vinhos.

REGIÃO: Lisboa

PRODUTOR: Adega de Arruda

ÁLCOOL: 14,5%

Preço: 4,00EUR

Clima: Seco sem influência atlântica

Solo: Argilo-calcário

Denominação: Regional Lisboa

CASTAS: Syrah e Touriga Nacional

ASPETO: Cor granada com tons violáceos.

AROMA: Apresenta notas de frutos vermelhos maduros, silvestres, boa tosta e balsâmicos.

BOCA: Vinho com boa frescura, taninos macios, encorpado e frutado.

FINAL: Final de médio-longo comprimento.

Classificação: 84

Temperatura de Serviço: 17°C

Harmonização (wine pairing):

Temos um prato com uma carne com alguma gordura, como a de pato, preparado com especiarias e temperos diversos, requer um vinho com algum tanino mas suave, madeira mais discreta e médio corpo.

Trazemos um Magret pato com puré de caril e gengibre, preparado pelo Chef Daniel Sequeira do restaurante da Quinta do Gradil.

Chef Daniel Sequeira Magret pato com puré de caril e gengibre

Receita

Ingredientes

2 magret (peitos de pato grandes)

0.5kg de batata

0.2kg de espargos verdes

50 gr de gengibre
30 gr de caril
30gramas de açafrão
Q.b de sal
Q.b pimenta
Q.b mel
Q.b Azeite
2 dentes de alho

Preparação

Começamos por fazer uns cortes no magret do lado da gordura e temperar com sal e pimenta, numa frigideira quente colocamos o magret na frigideira do lado da gordura em adicionar gordura e vamos corando ate ficar dourado de todos os lados.

Numa panela colocamos a cozer a batata previamente descascada com o gengibre o caril e açafrão, quando estiver cozido passamos ate obter um puré cremoso.

Os espargos com um descascador retiramos a pele mais junto ao pé para retirar as fibras e cozemos com agua e sal a ferver para ficarem bem verdes retiramos da água e arrefecemos com agua e gelo.

Podemos saltear com azeite e alho.

2017-04-10 11:00:57+00:00

Jorge Cipriano