

Vale Zias Syrah Tinto 2013

URL: <https://www.clubevinhosportugueses.pt/rankings/vale-zias-syrah-tinto-2013/>

Foi provado o vinho Vale Zias Syrah Tinto 2013, da Região de Vinhos de Lisboa.

REGIÃO: Lisboa

PRODUTOR: Vale Zias

CASTAS: Syrah

ÁLCOOL: 13,5%

CUSTO: 5,00EUR

Clima: temperado mediterrânico

Solo: Franco-arenoso com alguma proporção argilosa

Denominação: Regional Lisboa

ASPETO: Côr granada ligeiramente carregada.

AROMA: Apresenta notas de frutos silvestres maduros, framboesa madura, amora preta, ameixa em passa, grafite, bons balsâmicos, e especiaria.

BOCA: Taninos de bom recorte, textura sedosa, evolução positiva, notas de cacau, tosta e com boa complexidade.

FINAL: Final de médio-longo comprimento.

Classificação: 87

Temperatura de Serviço: 18°C

Harmonização (wine pairing)

Vinho taninoso, especiado e de complexidade vai bem com um prato especiado, bem temperado, com carne de porco gorda e um prato igualmente complexo e de profusão de aromas e sabores.

Escolhemos então uns Lombinho de porco confitado molho de moscatel do Algarve pêra açafroada palha de legumes, do Chefe Augusto Lima

Receita

Ingredientes

Para o lombinho (4 pessoas)

500 gr Lombinho porco

4 Unidades Pêra

1 Unidade Malagueta fresca

Q.b. Azeite
Q.b. Alecrim fresco
Q.b. Batata Doce de Aljezur
Q.b. Flor sal

Para o molho (4 pessoas)

Ingredientes

3 dl Moscatel do Algarve
25 gr Açúcar
1 Unidade Estrela de anis
Q.b. Tomilho fresco
1 Unidade Cebola roxa
Q.b. Vinagre
Q.b. Flor de sal

Para a palha legumes

Ingredientes

1 Unidade Beterraba
1 Unidade Batata Doce de Aljezur
1 Unidade Cenoura
Q.b. Óleo/azeite para fritar

Preparação

Como fazer as pêras

Cozer as pêras, inteiras, com pedúnculo, descascadas, do meio para baixo em água e corcuma (açafraão das índias).

Como fazer o lombinho

Marinar com o sumo de laranja, as ervas e os alhos esmagados com casca.

Escorrer e secar os lombinhos.

Grelhar e finalizar com flor de sal.

Como fazer a palha de legumes

Cortar os hortícolas com casca em juliana. Deixar em água por 15 minutos.

Escorrer, secar e fritar em óleo ou azeite. Secar em papel de cozinha.

Como fazer o molho

Para fazer o molho, fazer uma calda com o açúcar, o vinagre, a estrela de anis e tomilho.

Quando engrossar, juntar a cebola em brunesa, metade de uma malagueta sem sementes e o vinho. Ferver até apurar.

Finalizar, temperando com flor de sal.

Partilhar isto: [Carregue aqui para partilhar no Twitter \(Opens in new window\)](#) [Click to share on](#)

[Facebook \(Opens in new window\)](#)[Click to share on Google+ \(Opens in new window\)](#)

2017-04-28 11:00:33+00:00

Jorge Cipriano