

Montes Branco 2015

URL: <https://www.clubevinhosportugueses.pt/rankings/montes-branco-2015/>

Foi provado o vinho Montes Branco 2015, da Região de Vinhos de Lisboa, produzido pela Adega de Alcobaça.

Dados sobre o Vinho

REGIÃO: Lisboa

PRODUTOR: Adega de Alcobaça

CASTAS: Fernão Pires, Arinto e Vital

ÁLCOOL: 12%

CUSTO: 3,50EUR

Clima: Clima Atlântico

Solo: Argilo-calcário com mais argila

Denominação: Regional Lisboa

Notas de Prova

ASPETO: cor amarelo cítrico límpido.

AROMA: Com notas cítricas, maçãs verdes, lima, casca de laranja, boa mineralidade, nuances florais, flores de pétala branca e um toque tropical,

BOCA: Apresenta muito boa frescura, complexidade, frutado, bastante leve, no ponto para ser consumido e muito bom sabor.

FINAL: Termina com média persistência.

Classificação: 83

Temperatura de Serviço: 9°C

Harmonização (wine pairing)

Para hoje trazemos um prato típico algarvio.

Umas Ameijoas na Cataplana e escolhemos um vinho branco simples, de boa mineralidade, com complexidade a combinar com um prato de sabores marinhos, com tempero e bem composto.

Receita

Ingredientes:

Para 4 pessoas

1,5 kg de amêijoas ;
5 cls de azeite ;
300 grs de tomates frescos ;
2 dentes de alho ;
150 grs de cebolas ;
100 grs de chouriço ;
60 grs de presunto ;
1 dl de vinho branco seco ;
1 folha de louro ;
1 ramo de salsa ;
pimenta q.b. ;
sal q.b.

Confeção:

Lave bem as amêijoas em água fria.

Cubra-as com água salgada, ou, na falta desta, utilize água e sal, algumas horas antes da sua confeção.

Descasque a cebola e pique grosseiramente. Descasque, também, o alho e pique bem fino.

Leve um tacho ao lume com o azeite. Junte o alho, a cebola e a folha de louro.

Adicione o ramo de salsa. Deixe refogar.

Junte o vinho branco e deixe reduzir (apurar).

Entretanto, corte o presunto em pedaços pequenos e ponha a demolhar em água fria.

Corte, também, o chouriço em meias luas. Retire os pés aos tomates, escale estes em água a ferver e limpe de peles e sementes.

Corte-os em dados pequenos e ponha-os no tacho.

Junte igualmente o presunto e o chouriço.

Deixe estufar tudo durante 5 a 10 minutos.

Retire o ramo de salsa e a folha de louro. Tire as amêijoas da água salgada e lave novamente em água fria.

Leve uma cataplana ao lume e ponha uma camada do conteúdo do tacho. Sobre esta camada coloque as amêijoas e cubra com o restante conteúdo do tacho.

Tape a cataplana e leve a lume não muito forte.

Quando passarem 5 minutos volte a cataplana e deixe ao lume mais 10 a 12 minutos para que as amêijoas abram.

VEJA O VÍDEO DA PROVA

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)

2017-05-08 11:00:33+00:00

Jorge Cipriano