

ID: 71447369

25-09-2017

**Cortém Sauvignon Blanc-Viognier Branco 2012**

URL:

<https://www.clubevinhosportugueses.pt/sem-categoria/cortem-sauvignon-blanc-viognier-branco-2012/>

Foi provado o vinho Cortém Sauvignon Blanc-Viognier Branco 2012, produzido na Região de Vinhos de Lisboa, zona das Caldas da Rainha

Dados Sobre o Vinho

REGIÃO: Lisboa

PRODUTOR: Vinhos Cortém

CASTAS: Sauvignon Blanc, Viognier

ÁLCOOL: 15%

Clima: Atlântico com forte influência marítima

Solo: Argilo-calcário, com declives inclinados para Sul.

Denominação: IG Lisboa

Notas de Prova

ASPETO: cor alourado com tonalidade laranja. Estamos perante um orange wine

AROMA: Apresenta notas mentoladas, suave compota, frutos tropicais e alguns balsâmicos.

BOCA: Vinho muito complexo, com muita estrutura, sem sentir-se o peso do álcool, frutado ligeiro e acidez viva.

FINAL: Final de médio comprimento.

Classificação: 85

Temperatura de Serviço: 10°C

Harmonização (Wine Pairing)

Um vinho branco de curtimenta, com mais alguns taninos, estrutura e corpo que o habitual, vai bem com uma carne delicada mas de alguma intensidade como o fígado de vitela.

Fígado De Vitela À Algarvia

Prato típico

INGREDIENTES

600 grs de fígado de vitela (limpo) ;

Azeite Valle Madrugã

100 grs de cebolas ;  
1 limão ;  
800 grs de batatas ;  
2 dentes de alho ;  
Sal Marinho Rui Simeão q.b. ;  
pimenta q.b.

#### PREPARAÇÃO

Limpe o fígado de peles e de nervos, que eventualmente se encontrem no interior do mesmo. Corte em fatias pequenas.

Tempere com sal, pimenta, sumo de limão e alho picado fino. Deixe marinar de 2 a 3 horas.

Leve a lume médio uma frigideira com a azeite e deixe aquecer, sem queimar.

Frite o fígado do dois lados. Retire para uma travessa.

Corte a cebola às rodas finas e deite-a na gordura onde fritou o fígado. Mexa e deixe refogar, sem alourar completamente.

À parte, num tacho, coza as batatas com pele.

Depois de cozidas, descasque-as e corte-as em dados ou às rodela. Sirva o fígado na travessa, acompanhado das batatas, e sobre o fígado deite a cebola e umas gotas de sumo de limão.

Fígado De Vitela À Algarvia - Versão de Impressão

Sal DOP Tavira

Azeite DOP Trás-os-Montes

Tanoaria

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+ \(Opens in new window\)](#)

2017-09-25 15:21:44+00:00

Jorge Cipriano