

ID: 71410576

22-09-2017

Casa Santos Lima Sauvignon Blanc Branco 2016

URL:

<https://www.clubevinhosportugueses.pt/rankings/casa-santos-lima-sauvignon-blanc-branco-2016/>

Foi provado o vinho Casa Santos Lima Sauvignon Blanc Branco 2016, produzido na Região de Vinhos de Lisboa, zona de Alenquer

Dados do Vinho

Região: Vinhos de Lisboa

Produtor: Casa Santos Lima

Castas: Sauvignon Blanc

Álcool: 13,5°

Clima: Temperado, Mediterrânico

Solo: Aluvião, argilo-calcário

Denominação: Vinho Regional Lisboa

Notas de Prova

Aspeto: Cor amarelo palha

Aroma: Apresenta notas herbáceas, erva fresca acabada de cortar, trevos, azedas (erva-pata), muita mineralidade e nuances florais.

Na boca: Tem muita frescura, acidez muito fina, textura linear, corpo bem estruturado, frutado e com boa complexidade.

O final: Final de médio comprimento

Classificação: 87

Temperatura de serviço: 9°C

Harmonização (Wine Pairing)

Um vinho com estrutura e notas herbáceas cruza bem com um prato de polvo que tem estrutura e alguma fibra e a salsa que o tempera.

Polvo com molho verde

Prato típico portuense

Ingredientes:

1,200 kg de polvo

1 cebola picada finamente
2 dentes de alho
1 raminho de salsa picada
2 dl de azeite Valle Madruga
1 dl de vinagre
2 ovos cozidos
Sal Marinho Rui Simeão

Confeção:

Limpe e sove o polvo, lave-o e leve ao lume a cozer em pouca água.

Quando estiver cozido, escorra-o, deixe arrefecer e depois corte-o em pedaços e tempere com sal.

Disponha os bocados de polvo numa travessa previamente forrada com folhas de alface.

À parte, misture a cebola, os dentes de alho e a salsa picada e tempere tudo com azeite, vinagre, sal e pimenta.

Deite o molho sobre o polvo, decorada com os ovos cortados aos gomos.

Sirva fria.

Polvo com molho verde - 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)

2017-09-22 12:46:59+00:00

Jorge Cipriano