ID: 70724019

03/08/2017

Casa Santos Lima Merlot Tinto 2014URL: <https://www.clubevinhosportugueses.pt/rankings/casa-santos-lima-merlot-tinto-2014/>

Foi provado o vinho Casa Santos Lima Merlot Tinto 2014, produzido na Região de Vinhos de Lisboa

Dados do Vinho

Região: Vinhos de Lisboa

Produtor: Casa Santos Lima

Castas: Merlot

Álcool: 13,5°

Clima: Temperado, Mediterrânico

Solo: Aluvião, argilo-calcário

Denominação: Vinho Regional Lisboa

Notas de Prova

Aspeto: Cór rubra bem carregada.

Aroma: Apresenta boas notas de frutos secos, com predominância de avelãs, alguns frutos silvestres, ligeiro cacau, boa tosta e balsâmicos. Ainda em evolução.

Na boca: Vinho que se desfaz bem na boca, sem quaisquer arestas, taninos suavíssimos, sedosos, estrutura de grande presença e volume. Um vinho muito bem conseguido.

O final: Termina com longa persistência.

Classificação: 88

Temperatura de Serviço: 16°C

Harmonização (Wine Pairing)

A bochecha de porco é uma carne com boa gordura e para um prato com bom tempero, requer um vinho estruturado, encorpado e de tanino suave.

Burras de Porco com Migas

Chefe Luís Baena

Ingredientes

1,200 kg de burras (bochechas de porco)

6 dentes de alho

60 grs. de banha

1 colher de sobremesa de massa de pimentão
1 folha de louro
1 colher de sobremesa de margarina
2 cebolas médias
2,5 dl de vinho branco
2 colheres de sopa de vinagre
Sal Marinho Rui Simeão q.b.
Colorau q.b.
Piripiri q.b.
Azeite Valle Madruga q.b.
Batatinhas q.b.
Laranjas q.b.

Preparação

Num almofariz, pise os dentes de alho, um pouco de sal, o piripiri e a folha de louro sem o veio e cortada aos bocados.

Amasse esta pasta com a banha, margarina e a massa de pimentão. Com a pasta obtida barre as burras. Deixe tomar gosto, cerca de 3 horas.

Espalhe no fundo de uma assadeira de barro, a cebola cortada em meias-luas não muito finas.

Distribua as burras por cima da cebola, regue com o vinho branco, vinagre e um fio de azeite.

Descasque as batatinhas e tempere-as com um pouco de colorau, disponha-as à volta das burras.

Leve a assar em forno moderado cerca de 45 a 50 minutos, ou até a carne estar tenra, virando a carne e regando de vez em quando com o molho.

Acompanhe com esparregado e rodela de laranja. *Se achar pouco molho, e se necessário junte um pouco de caldo de carne.

Burras de Porco com Migas - Versão para Impressão

Sal DOP Tavira

Azeite DOP Trás-os-Montes

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)

2017-08-03 17:00:09+00:00

Jorge Cipriano