

ID: 70765816

07/08/2017

**Casa Santos Lima Moscatel Branco 2016**

URL:

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

Foi provado o vinho Casa Santos Lima Moscatel Branco 2016, produzido na região de Vinhos de Lisboa, zona de Alenquer.

Dados do Vinho

Região: Vinhos de Lisboa

Produtor: Casa Santos Lima

Castas: Moscatel Graúdo

Álcool: 12,5°

Clima: Temperado, Mediterrânico

Solo: Aluvião, argilo-calcário

Denominação: Vinho Regional Lisboa

Notas de Prova

Aspeto: Cór amarelo palha esverdeada.

Aroma: Apresenta notas tropicais, com alperce, herbáceos e alguma mineralidade.

Na boca: De boa estrutura de boca, equilibrado, fresco, leve e muito frutado.

O final: Termina com médio comprimento.

Classificação: 85

Temperatura de Serviço: 9°C

Harmonização (Wine Pairing)

Temos um vinho delicado, ainda em evolução, frutado mas com estrutura, que combina bem com um prato feito de bochecha de bacalhau, uma parte nobre .

Bochechas de bacalhau com berbigão e cebolinho

Ingredientes:

1 dente de alho picado;

75 ml de azeite Valle Madruga;

200 g de bochechas de bacalhau Lugrade;

30 berbigões;

50 ml de vinho branco;

1 colher de sopa de cebolinho picado;  
sal marinho Rui Simeão.

Preparação:

Ponha numa caçarola tapada o vinho branco e o berbigão.

Deixe cozinhar até o berbigão abrir.

Com a ajuda de uma escumadeira, retire todos os berbigões para uma bandeja congelada, para interromper a cozedura e não fiquem "borracha".

Retire a concha com cuidado.

Reduza o líquido que fica na caçarola até ter apenas três colheres de sobremesa de suco. Arrefeça.

Refogue numa frigideira o dente de alho picado e os 75 ml de azeite.

Quando o alho começar a "dançar", junte as bochechas de bacalhau e deixe cozinhar cerca de 3 minutos.

Retire o azeite e deite as bochechas numa tampa virada ao contrário para arrefecerem um pouco.

Volte a colocar as bochechas na frigideira, fazendo movimentos de vaivém e deitando aos poucos as colheres do líquido dos berbigões que preparou anteriormente.

Por último, quando os ingredientes estiverem ligados, junte os berbigões e o cebolinho picado e sirva.

Bochechas de bacalhau com berbigão e cebolinho - Versão de Impressão

Azeite DOP Trás-os-Montes

Sal DOP Tavira

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)

2017-08-07 11:00:28+00:00

Jorge Cipriano