



Momentos de Bom Gosto #2

JANTAR VÍNICO MULTI-REGIÕES ≈ Enóloga convidada: Tânia Sousa



Amuse Bouche

Mini Voul au Vent com gamba e molho de amejoa

Burmester D.O.C.

(Branco Douro) 13% vol.

Castas: Malvasia Fina, Gouveio e Rabigato.

Vinhas: Uvas provenientes da Região de Sabrosa Altitude 450 metros.

Notas de Prova: Cor esverdeada. No nariz aroma intensos a frutos tropicais. Na boca, as notas de fruta bem presentes, boa acidez, equilibrado e final de boca persistente.



Entrada

Say Cheese

Embrulho de queijo camambert com maçã confitada em ginja e espetada de tâmaras com bacon .

Herdade da Comporta Tinto

14% Vol.

Castas: Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet e Touriga Franca

Notas de Prova: aroma cheio com notas de fruta muito madura e notas das madeiras onde estagiou. O seu paladar é fino com uma concentração de fruta e com taninos bem estruturados. Final de boca prolongado e complexo.



Prato Principal

Borrego 64º

Borrego confitado à portuguesa, molho de castanhas, terrina de batata violeta com molho de coentros e feijão verde.

Quinta Lagoalva de Cima Reserva (Tejo)

13% Vol.

Castas: Alfocheiro, Cabernet Sauvignon, Syrah.

Notas de Prova: cor granada intensa, tem um aroma complexo a frutos pretos maduros, especiarias e baunilha. Na boca tem bom volume, os taninos são elegantes e termina longo.



Quinta dos Carvalhais Reserva (Dão)

13% Vol.

Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz e Alfocheiro

Notas de Prova: cor vermelha profunda. Tem um conjunto aromático suave de frutos maduros (ameixa), resina, mineral e especiarias, que se completa pelo estágio em madeira de carvalho. Na boca é elegante e equilibrado, com um aroma muito intenso. Os taninos estão presentes embora finos e suaves, formando um conjunto que prima pela descrição, mas igualmente pela complexidade.



Sobremesa

Fetish de Chocolate

Fondant de chocolate
c/mousse de manjeriçã e ostias de péra

Burmester Tawny ou LBV

13% Vol.

Castas: Tinta Roriz, Touriga Nacional e Touriga Franca.

Notas de Prova: Cor vermelha. Aroma a frutos vermelhos.

Na boca taninos redondos e final de boca persistente.

Recomendações: Ideal para acompanhar carnes vermelhas.

Servir entre 16oC e 18oC.

