

TAPADA DOS MONGES

DOC VINHO VERDE ROSÉ 2010

ENÓLOGO OENOLOGIST
Guilherme Pereira
CASTAS VARIETAIS
Espadeiro
10,5 % VOL.

MANUEL DA COSTA CARVALHO LIMA & FILHOS, LDA
T. +351 253 509 040
F. +351 253 502 354
marketing@vinhosnorte.com
www.vinhosnorte.com
facebook VINHOS NORTE



Num momento irreverente surpreenda-se com o Tapada dos Monges Espadeiro, um Vinho Verde rosé elaborado a partir de uma das mais singulares castas da região – Espadeiro. Das suas uvas rosadas nasce algo de admirável: uma cor rosa intensa, um aroma surpreendente a morangos e framboesas e um paladar fresco e jovem. Ideal como aperitivo, acompanha pratos orientais, pastas e sobremesas exóticas. Servir a 8-10°C.

In an irreverent moment, let yourself be surprised by Tapada dos Monges Espadeiro wine, a Vinho Verde rosé wine made from one of the most unique varieties of the region – Espadeiro. From its colorful grapes something remarkable is born: an intense pink colour, a surprising aroma of strawberries and raspberries and a fresh, young flavour. Ideal to serve as an aperitif, to accompany Oriental dishes, pastas and exotic desserts. Serve at 8-10°C.



Chefs Dalila & Renato Cunha • Ferrugem {Famalicão}

BARRIGA DE ATUM DOS AÇORES COM ESCABECHE DE MORANGOS E VINHO VERDE

AZORES TUNA BELLY
WITH STRAWBERRY «ESCABECHE» AND VINHO VERDE

INGREDIENTES:

400g barriga atum rabilho ou patudo; flor de sal q.b.; azeite extra virgem q.b.; 10g microverdes "Seleção Ervas Finas"; 200g cebola em brunesa; 200g morangos em brunesa; 1 dente alho picado; 1/2 malagueta peq.; 20ml vinho Tapada dos Monges Espadeiro; 1 c. sopa vinagre; 1 c. café açúcar; q.b.sal.

PREPARAÇÃO:

Colocar um fio de azeite no fundo da sertã, juntar cebola e alho, tapar e deixar suar durante alguns minutos em lume brando. Juntar 1/3 dos morangos, malagueta, vinho, vinagre e açúcar e deixar cozinhar até se formar uma geleia rosada. Por fim, juntar os restantes morangos, retirar a malagueta, retificar o sal e reservar no frio. Cortar o atum em paralelepípedos (aprox. 3x3x8cm), selar em lume muito forte em todas as faces, exceto nos topos. Laminar com cerca de 1cm de espessura, distribuir sobre o escabeche, coroar com alguns microverdes e temperar com flor de sal.

INGREDIENTS:

400g bluefin or bigeye tuna belly; fleur de sel to taste; extra virgin olive oil to taste; 10g fine herbs "Seleção Ervas Finas"; 200g onion brunoise cut; 200g strawberries brunoise cut; 1 clove of garlic chopped; 1/2 small chilli; 20ml Tapada dos Monges Espadeiro wine; 1 tbsp. vinegar; 1 csp. sugar; salt to taste.

PREPARATION:

Drizzle a frying pan with olive oil, add onion and garlic, cover and let it sweat for a few minutes in gentle heat. Add 1/3 of the strawberries, the chilli, the wine, the vinegar and the sugar and let it cook until you have a pink jelly. Finally, add the rest of the strawberries, remove the chilli, correct the salt and set aside in the fridge. Cut the tuna in parallelepipeds (ca. 3x3x8cm), seal in strong heat on all sides, except on the tops. Laminate the tuna (ca. 1cm thick), put over the «escabeche», top with some fine herbs and season with fleur de sel.