

Receitas para Dois



Ebook para o Dia dos Namorados

Expediente

Editor - Ricardo Assumpção
Organização – Nádia Bernardelli
Correção – Diana Locatelli
Diagramação - Lance Comunicação

Colaboradores

Harmonização - Luis André Dian
Grand Cru

Receitas

Chef Carla Pernambuco
Chef Cleber Chiovetto
Chef Izaqueu Novais
Grand Cru
Painéis Rochedo
Portal Cyber Diet
Portal Umami
Restaurante Brown Sugar
Restaurante Carlotta
Restaurante Fazenda Paladino
Restaurante Premiatto
Selmi Alimentos
Sorvetes Jundlá
Temperos & Especiarias

Portal: www.gastrovia.com.br
Blog : www.gastrovia.blogspot.com
facebook:Gastrovia Turismo e
Gastronomia
twitter: @gastrovia
contato@gastrovia.com.br
19 – 3834 4050

Comemore o amor com muito sabor!

O Dia dos Namorados está chegando e montamos uma seleção de receitas fáceis e rápidas para você surpreender o seu amor com um jantar delicioso.

Você pode pensar que não tem aptidão para a cozinha, mas o melhor tempero é a dedicação no preparo, quando feito com carinho não tem erro.

Siga as instruções, relaxe e aproveite para desfrutar os melhores momentos ao lado da pessoa amada.

E para aquecer o clima, uma boa pedida é degustar os prazeres do vinho. Pensando nisso harmonizamos todos os pratos, assim namorado(a) nenhum vai resistir.

Una a criatividade ao romantismo e comemore em grande estilo.





Check list

Como arrumar a mesa.....04



Petiscos

Cogumelos recheados com queijo05

Bruschetta.....06



Acompanhamento

Batata Recheada07



Massas

Espaguete com frutos do mar.....08

Fettucine al limone.....08



Carnes

Beef Ancho com risoto de palmito.....09

Filé de frango ao catupiry.....09



Peixes

Linguado crocante.....10

Salmão com Molho Pesto de Manjericão.....10



Salada

Salada de Manga com camarões.....11



Risotos

Risoto de cogumelos12

Risoto de camarão.....13



Sobremesas

Bolo de chocolate com vinho.....14

Strudel de Maçã.....14

Banana Caramelada.....15

Bolo de Chocolate.....15



Vinhos

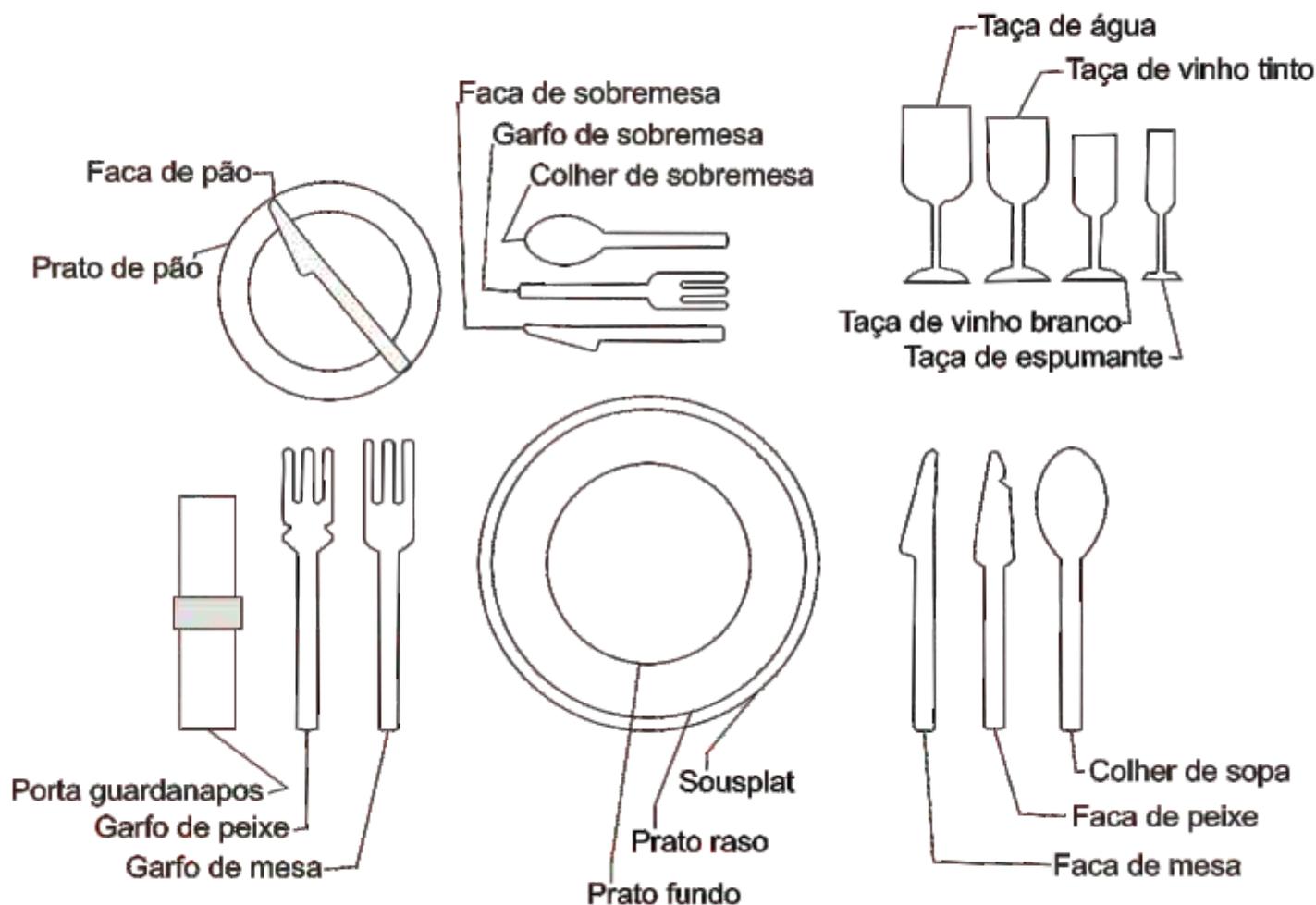
Dicas de harmonização.....16 e 17

Para arrumar a mesa

Além do preparo do prato vamos decorar o ambiente, afinal uma bela mesa faz toda a diferença. Montamos uma mesa completa, utilize os utensílios conforme o menu escolhido.

Separe os pratos, taças e talheres:

- Pratos para aperitivos, jantar e sobremesa;
- Talheres de aperitivo, jantar e sobremesa;
- Taças adequadas a cada bebida servida;
- Guardanapos de pano ou papel;
- Um jarro de água sempre deve acompanhar um jantar com vinho.



Cogumelos recheados com queijo



Rendimento: 6 porções
Tempo de preparo: 30 minutos

Ingredientes

- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- 1 cebola roxa pequena cortada em fatias finas (80g)
- 3 colheres (sopa) de tomate seco picado
- 1/2 xícara (chá) de queijo tipo gouda picado
- Folhas de 1 talo de salsa picadas
- 1/2 colher (chá) de sal
- 20 cogumelos paris grandes, sem os talos (400g)

Dica harmonização



pág 16

Modo de Preparo

- Em uma panela média, coloque o azeite e leve ao fogo alto para aquecer.
- Junte a cebola e refogue por 3 minutos, ou até dourar.
- Retire do fogo, transfira para uma tigela e junte o tomate seco, o queijo, a salsa e o sal.
- Misture bem e reserve.
- Retire a parte interna dos cogumelos e disponha-os em uma forma untada.
- Recheie com a mistura reservada e leve ao forno médio (180°), pré-aquecido, por 5 minutos, ou até o queijo derreter.
- Retire do forno e sirva em seguida.

Receita - Portal UMAMI

Bruschetta



Ingredientes

- 4 pães (tipo francês) ou 2 (baguetes de pão italiano)
- 5 tomates picados em cubinhos
- 1/2 cebola picada em cubinhos
- 2 colheres de café de chimichurri
- 4 colheres de sopa de azeite
- 300 gramas de mussarela (fatias finas)
- Pimenta do reino
- Folhas de manjericão
- Sal
- Opcional com azeitonas pretas picadas

Dica harmonização



Pig 16

Modo de preparo

Em um recipiente misture o tomate, a cebola, o chimichurri, algumas folhas de manjericão picadas, o sal e parte (duas colheres) do azeite. Misture bem, com cuidado. Reserve

Pré aqueça o forno na temperatura máxima. Corte o pão em 15 fatias, de preferência na diagonal, para aumentar a área de recheio. Regue com fios de azeite.

Arrume as fatias de pão numa assadeira e leve ao forno por quatro minutos, esta ação é para deixar o pão mais crocante, portanto não os deixe torrar.

Abaixe a temperatura do forno para 190°. Retire as fatias do forno e cubra com a mussarela fatiada (uma fatia pode ser dividida em duas partes, reserve o restante) em seguida coloque a mistura de tomate (mesma quantidade em cada torrada) após, salpique o restante de mussarela fatiada cortada em quadrados.

Volte às fatias para o forno até que os ingredientes iniciem o processo de cozimento, que deve durar cerca de 10 minutos. Esta etapa dependerá da sua preferência para ficar mais ou menos crocante.

Sirva imediatamente.

Receita - Blog Temperos e Especiarias

Batatas recheadas



Ingredientes

4 batatas grandes, com casca e bem lavadas

Para o recheio

- 1 copo de requeijão (200 g) ou Catupiry
- 1 cebola pequena cortada em cubinhos pequenos
- 2 colher de sopa da manteiga
- 200g de presunto cortado em cubinhos
- 200g de mussarela em cubinhos
- 4 ramos de salsinha picadas
- sal a gosto
- chimichurri

Preparo das batatas

Pré-aqueça o forno em temperatura média de 180°.

Em uma panela de pressão cozinhe as batatas de 5 a 10 minutos após início da pressão, fique atento para que não fiquem moles.

Retire as batatas da panela corte um tampo e com uma colher retire a polpa, cuidado para não furar nem retirar a casca no manuseio.

Preparo do recheio

Numa panela derreta a 1 ½ colher de manteiga, frite a cebola, misture também o presunto, os demais ingredientes e por fim a mussarela. Retire do fogo e junte o catupiry ou requeijão.

Polvilhe um pouco de sal nas cavidades das batatas, preencha-as com o recheio, passe o restante da manteiga por fora das batatas e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos ou até dourar. Sirva quente.

Recelta - Blog Temperos e Especiarias

Espaguetti com frutos do mar

Ingredientes

- 210g de espaguete
- 25g de anéis de lula
- 25g de mariscos
- 25g de cabeça de lula
- 25g de camarão
- 30g de molho ao sugo
- 30g de parmesão
- 30g de manteiga
- 10g de salsinha



Modo de Preparo

Em uma frigideira colocar a manteiga e deixar ferver, acrescentar os frutos do mar e o molho ao sugo. Colocar o molho sobre o espaguete e o parmesão ralado. Gratinar e servir em seguida.

Rendimento: 2 porções

Receita - Restaurante Premiatto

Dica harmonização



Pág 16

Fettucine al limone

Ingredientes

- 220g de fettucine
- 15 camarões grandes
- 1 aspargo fresco picado
- 1/2 xícara de creme de leite
- Suco de 1/2 limão siciliano e raspas desse limão
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1/2 xícara de leite
- 1/2 xícara de caldo de peixe líquido
- 6 colheres de sopa de queijo ralado
- 1 colher de sopa de sal grosso
- 1 colher de sopa de salsinha
- sal e pimenta a gosto



Rendimento: 2 porções

Modo de Preparo

Em uma panela com água, cozinhar a massa por quatro minutos, acrescentar o sal grosso, escorrer a massa e esperar.

Modo de preparar o molho

Em uma frigideira, colocar a manteiga, os camarões, refogar por três minutos, acrescentar o creme de leite, os aspargos picados, o limão, sal, pimenta a gosto e acrescentar o leite e o caldo de peixe. Retomar à massa em água fervendo, escorrer e juntar o molho e acrescentar o queijo ralado e a salsinha picada.

Receita - Restaurante Brown Sugar

Dica harmonização



Pág 16

Beef Ancho com risoto de palmito

Ingredientes

- 300g Beef Ancho
- 70g de arroz arbóreo (italiano)
- 50g de Palmito fresco
- 200ml vinho branco
- 50g queijo parmesão ralado
- 35g de manteiga sem sal
- Sal a gosto

Modo de Preparo

Tempere a carne com sal grosso e asse na brasa. Cozinhe o arroz arbóreo em uma panela com metade de água e metade de vinho branco. Após cozido, salteie o palmito na manteiga e acrescente o arroz, com sal a gosto. Por fim, acrescente o queijo parmesão ralado.

Rendimento: 2 porções

Receita - Chef Izaqueu Novais



Dica harmonização



Pág 16

Filé de frango ao catupiry

Ingredientes

- 240g de filé de frango empanado
- 240g de molho de catupiry
- 100g de mussarela fatiada
- 60g de parmesão ralado
- 300g de arroz à grega
- 40g de ervilhas
- 60g de palmito
- 60g de batata palha
- 40g de margarina
- 10g de salsinha

Modo de Preparo

Fritar o filé. Em um prato (especial para forno) oval de 29 cm colocar um pouco do catupiry em uma parte, e colocar sobre o molho o filé. Sobre o filé, colocar na seguinte ordem: a mussarela e o molho. Levar ao forno e gratinar. Colocar o arroz à grega em uma cuba e desenformar na parte vazia do prato, e no outro lado colocar as ervilhas, os palmitos gratinados na margarina e a batata palha. Finalizar o prato decorando com salsinha.

Receita - Restaurante Premiatio



Rendimento: 2 porções

Dica harmonização



Pág 16

Linguado crocante

Ingredientes

- 400g de Filé de Linguado
- 100g de fubá
- 2 ovos batidos
- 100g de farinha de trigo
- 200ml de Azeite Cocinero Tradicional
- 50ml de Azeite Cocinero Marcante
- 30g de mini batata com casca
- 20g de mini cebola sem casca
- Limão
- Sal e pimenta do reino
- Sal grosso
- Ervas (tomilho, manjericão e salsinha)



Rendimento: 2 porções

Modo de preparo

Coloque os legumes temperados com sal grosso e as ervas em uma assadeira e assá-lo por 40 minutos até as batatas ficarem macias.

Tempere o linguado com limão, sal e pimenta e passe-o na farinha de trigo, nos ovos batidos e no fubá misturado com as ervas picadas. Frite-o no azeite dos dois lados até ficar dourados e crocantes.

Coloque o linguado no centro do prato e os legumes assados ao lado. Sirva com arroz branco.

Receita - Chef Josué Silveira Monteiro

Dica harmonização



Pág 17

Salmão com Molho Pesto de Manjericão

Ingredientes

- 400g de salmão
- 175g de manjericão
- 520ml de azeite de oliva
- 120g de queijo parmesão ralado
- 60g de alho triturado
- 60g de nozes
- 1 limão siciliano

Modo de preparo

Colocar todos os ingredientes (exceto o salmão e o limão) no liquidificador e bater até formar uma pasta homogênea.

Salmão

Cortar o salmão em tiras de 200g.

Temperar com sal e limão e grelhar com azeite, servir em seguida coberto com o molho pesto.

Receita - Restaurante Premiatio



Rendimento: 2 porções

Dica harmonização



Pág 17

Salada de Manga com Camarões



Rendimento: 2 porções

Dica harmonização



Pin 17

Ingredientes

- 1 unidade de repolho pequeno
- 500g de camarão cinza limpo
- 2 unidades de pimentão vermelho médio
- 2 copo de iogurte natural
- 1 xícara de chá de salsinha
- 3 unidades de manga sem casca
- 1 colher sopa de suco de limão
- 1 colher sopa de molho de pimenta vermelha
- 1/4 colher sopa de sal

Modo de preparo

Tempere os camarões e cozinhe rapidamente, até que fiquem opacos. Corte finamente o repolho, corte os camarões ao meio e corte as mangas em tiras. Combine os vegetais, a manga e os camarões. Adicione iogurte, sal, molho de pimenta, salsinha e suco de limão. Misture bem e deixe na geladeira até a hora de servir.

Receita - Cyber Diet

Risoto de cogumelos

Ingredientes

- 100g de arroz vialone nano
- 200g de cogumelos frescos picados como brunoise
- 1 dente de alho amassado
- 1 cebola pequena picada
- 400ml de caldo de frango (tablete ou preparado*)
- Azeite extra-virgem
- Sal e pimenta moída na hora
- Salsinha picada
- 50g de manteiga
- 50g de parmesão ralado
- 1/2 xícara de vermute branco seco
- 1/2 xícara de vermute rosso



Rendimento: 2 porções

Modo de preparo

Aqueça um fio de azeite e doure a cebola e o alho, acrescente o arroz e os vermutes mexendo sempre até evaporar o líquido. Aos poucos, vá colocando o caldo bem quente, mexendo de tempos em tempos. Quando o arroz começar a ficar no ponto de cozimento, coloque os cogumelos, a manteiga, o queijo e um pouco do caldo para emulsionar e ficar com uma textura aveludada. Prove o sal e adicione pimenta do reino e salsinha. Sirva em pratos fundos uma quantidade igual a duas colheres.

*Caldo de frango

- 1 kg de carcaças de frango
- 2 cebolas picadas grosseiramente
- 2 cenouras picadas grosseiramente
- 1 xícara de vinho branco seco
- 1 talo de salsão picado grosseiramente
- 1 bouquet garni grande
- 2 ½ litros de água

Modo de preparo

Lave as carcaças com água para retirar o excesso de gordura. Coloque todos os ingredientes em uma panela e adicione a água e o vinho. Leve ao fogo alto, abaixe quando ferver e deixe cozinhar por aproximadamente 2 horas. Com uma escumadeira, retire as impurezas,coe e esfrie.

Receita - chef Carla Pernambuco.

Dica harmonização



Pig 17

Risoto de camarão

Ingredientes

- 100g de arroz arbório
- 600g de camarão descascados e limpos (previamente temperados com 1 suco de limão, sal e pimenta do reino branca a gosto)
- 200g de camarões inteiros (para decoração)
- 1 cebolas pequenas descascadas e finamente picadas
- 1 dentes de alho descascados e amassados
- 1 taças de vinho branco seco
- 1L de caldo de legumes
- 50g de manteiga
- 2 colheres de sopa de salsa picada
- 4 colheres de sopa de azeite extra virgem sal e pimenta do reino branca a gosto

Para finalizar

- 40g de manteiga
- 3 colheres (sopa) de catupiry
- 50g de parmesão ralado



Rendimento: 2 porções

Modo de preparo

Em uma panela larga e funda derreta as 50g de manteiga e doure ligeiramente a cebola e o alho. Acrescente o arroz arbório e refogue os grãos até que fiquem completamente envoltos na manteiga. Acrescente o vinho branco seco e deixe reduzir. Sempre mexendo acrescente uma concha do caldo de legumes. Quando secar, acrescente mais uma concha do caldo e faça isso sucessivamente até que o arroz fique "al dente".

Adicione os camarões descascados e limpos (previamente temperados) sempre mexendo e deixe que cozinhem por aproximadamente 6 minutos (sempre mexendo). Finalize com 40g de manteiga, o catupiry e o queijo parmesão ralado. Salpique a salsa picada.

Para decorar

Em uma frigideira com 4 colheres (sopa) de azeite extra-virgem, junte o alho os camarões inteiros e o sal e puxe até dourar

Receita - chef Cleber Chiovetto.

Dica harmonização



Pin 17

Bolo de chocolate com vinho

Ingredientes

- 1 Mistura para Bolos Renata sabor chocolate

Calda para umedecer o bolo

- 2 colheres de achocolatado em pó
- 1 copo de leite

Cobertura

- 300 g de chocolate meio amargo
- 1 caixa de creme de leite
- 1 colher de sopa de vinho do Porto ou vinho licoroso (opcional)



Modo de preparo

Prepare a Mistura para Bolos Renata, conforme as instruções da embalagem. Logo após, umedeça o bolo com a calda preparada com a mistura do achocolatado e o leite. Derreta o chocolate em banho maria e misture o creme de leite e o vinho. Cubra o bolo com essa mistura e leve a geladeira.

Rendimento: 10 porções

Tempo de preparo: 1 hora

Receita - Selmi Alimentos

Dica harmonizadora



Pág 17

Strudel de Maçã

Ingredientes

- 1 pacote de massa folhada
- 3 maçãs
- 1/2 xícara (chá) de farinha de rosca
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de canela em pó
- 100g de uva passas
- 50g de nozes picadas
- 1 ovo
- Açúcar de confeiteiro



Modo de Preparo

Abra a massa folhada cuidadosamente com um rolo, polvilhando farinha de trigo na mesa. Em uma tigela coloque as maçãs descascadas e fatiadas. Polvilhe a farinha de rosca, o açúcar e a canela na maçã fatiada. Arrume sobre a massa as fatias de maçãs, espalhe as passas e as nozes.

Dobre as beiradas da massa folhada e enrole como um rocambole. Pincele com ovo batido, coloque numa forma e leve ao forno em temperatura moderada por aproximadamente 40 minutos.

Retire do forno, coloque na travessa que vai servir e polvilhe com o açúcar de confeiteiro.

Sirva com chantilly.

Receita - panelas Rochedo

Banana Caramelada

Ingredientes

- 1 banana
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 bola de sorvete de creme Sorvetes Jundiá
- Canela em pó (para decorar)

Modo de preparo

Divida a banana ao meio

Forme 2 meia-lua, uma contrário da outra

Jogue o açúcar sobre as bananas e salpique a canela em pó

Leve ao forno de micro-ondas de 10 segundos a 1 minuto até que a banana amoleça sem desmanchar

Retire e coloque entre as bananas o sorvete de creme riscado em caramelo

Decore com 1 folha de hortelã

Sirva quente



Porção individual

Receita - Sorvetes Jundiá

Bolo de Chocolate

Ingredientes:

- 1 colher de café de essência de baunilha
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 2 colheres de sopa de cacau em pó
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 4 colheres de sopa de farinha de trigo
- 4 gemas
- 6 claras em neve

Calda

250 g de chocolate ao leite

Modo de preparo

Bata as claras até o ponto de neve. Acrescente as gemas e bata por mais 5 minutos. Adicione a farinha, o adoçante, o cacau em pó e a baunilha. Coloque a massa em uma forma untada e enfarinhada. De preferência com aro removível. Leve ao forno pré-aquecido e asse por cerca de 20 minutos



Receita - Blog Temperos e Especiarias

Dica harmonização



Pág 17

Sugestão de harmonização para as receitas

Receita: **Cogumelos recheados com queijo**



Tabalí Reserva Chardonnay 2010
100% Chardonnay 14%
Valle de Limarí
Estilo: Branco leve
Produtor: Viña Tabalí
Temperatura: 8 °
Envelhecimento: 8 meses em barricas de carvalho

Amarelo profundo. Notas de frutas amarelas e flores. Amplo, redondo, harmonioso e complexo.

Preço médio R\$ 49,00

Receita: **Bruschetta**



San Pancrazio Chianti DOCG 2009 | 2 Bicchieri
100% Sangiovese 13%
Toscana-Itália
Estilo: Tinto
Produtor: Fattoria Viticcio
Temperatura: 18 °
Envelhecimento: 10 meses

Vermelho violeta claro, com boa textura, delicado, vinoso, com um toque herbáceo e notas de violeta, o paladar é suave, persistente com uma estrutura excelente e bem equilibrada.

Preço médio R\$ 48,00

Receita: **Espaguete com frutos do mar**



Cobos Felino Chardonnay 2009 | 91 RP
100% Chardonnay 14,9%
Luján de Cuyo, Mendoza
Estilo: Branco Médio
Produtor: Viña Cobos
Temperatura: 9 °
Envelhecimento: Inox

Aromas de frutas tropicais maduras, amanteigado e mel, na boca mostra consistência, equilíbrio e muita persistência.

Preço médio R\$ 70,00

Receita: **Fettucine Al Limone**



Leyda Single Vineyard Neblina Riesling 2010
100% Riesling 13,5%
Valle de Leyda
Estilo: Branco leve frutado
Produtor: Leyda
Temperatura: 8 °
Envelhecimento: Inox

Elegante e de forte caráter, este riesling expressa as melhores características do vale de Leyda. Mineral com notas herbáceas. Na boca aparecem grapefruit, limão. É redondo e equilibrado, com acidez perfeita e fruta persistente no final

Preço médio R\$ 65,00

Receita: **Beef de ancho com risoto de palmito**



La Flor de Pulenta Cabernet Sauvignon 2010
100% Cabernet Sauvignon 13,5%
Luján de Cuyo, Mendoza
Estilo: Tinto Leve
Produtor: Pulenta Estate
Temperatura: 16 °
Envelhecimento: 6 meses em barricas de carvalho francês

Vermelho profundo, seus aromas lembram pimentão e especiarias, com notas de baunilha e tabaco provenientes do carvalho. Na boca apresenta boa concentração e taninos suaves que lhe conferem uma estrutura volumosa. Seu final elegante e longo fazem dele um grande vinho.

Preço médio R\$ 49,00

Receita: **Filé de frango à Premiatto**



Tabalí Reserva Carménère 2009
100% Carmenere 14%
Valle de Limarí
Estilo: Tinto
Produtor: Viña Tabalí
Temperatura: 17 °
Envelhecimento: 12 meses em barricas de carvalho

Rubi, com luzes violetas. No nariz frutas frescas, como morangos e groselhas e um leve toque de canela associado à baunilha. Na boca, médio corpo, com taninos aveludados e elegantes.

Preço médio R\$ 54,00

Sugestão de harmonização para as receitas

Receita: **Linguado crocante**



Leyda Single Vineyard Falaris Hill Chardonnay 2009 | 90 RP
100% Chardonnay 13,9%
Vale Santo Antonio
Estilo: Branco estruturado
Produtor: Leyda
Temperatura: 8 °
Envelhecimento: 8 meses em barricas de carvalho

Cor amarelo palha. Aromas refinados e complexos, cítrico e mineral. Influência do carvalho, combinado com notas de limão e trigo seco. Na boca é fresco e denso, textura cremosa, acidez correta e frescor, com notas de amêndoas torradas no final.

Preço médio R\$ 65,00

Receita: **Salmão com Molho Pesto de Manjeriço**



Vicar's Choice Sauvignon Blanc 2011 | 88 WS
100% Sauvignon Blanc 13°
Marlborough
Estilo: Aromático
Produtor: Saint Clair
Temperatura: 9 °
Envelhecimento: 3 meses em barricas de carvalho

Amarelo pálido. Notas herbáceas, maçã verde e florais. Um vinho leve e refrescante. A Sauvignon Blanc é a grande casta da Nova Zelândia, sobretudo em Marlborough, região localizada na ilha sul com "terroir" que engloba um conjunto de fatores como clima, solo e variedade de uva, permitindo a esta grande cepa francesa sentir-se em casa do outro lado do mundo.

Preço médio R\$ 79,00

Receita: **Salada de Manga com Camarões**



Leyda Single Vineyard Garuma Sauvignon Blanc 2010 | 91 RP
100% Sauvignon Blanc 13,7%
Valle de Leyda
Estilo: Branco Leve
Produtor: Leyda
Temperatura: 8 °
Envelhecimento: Inox

Cor amarelo claro com reflexos esverdeados. Nariz delicado e profundo, presença de frutas como grapefruit e lima, além de um toque de pimenta. Na boca é concentrado e fresco com toques minerais. Ótima persistência.

Preço médio R\$ 65,00

Receita: **Risoto de cogumelos**



Solar de Castro Vendimia Seleccionada 2009 | 91 RP
80% Tempranillo, 20% Garnacha
Rioja
Estilo: Vinho Tinto de Médio Corpo
Produtor: Majuelos de España
Temperatura: 18 °
Envelhecimento: 12 meses em barricas de carvalho francês

Uvas produzidas biodinamicamente de vinhedos de mais de 30 anos. Tem um nariz sedutor de bálsamo, couro, especiarias, lavanda e cereja preta. Na taça apresenta uma textura macia, picante, complexa e docemente frutada. Com volume, equilíbrio impecável e um final longo e puro.

Preço médio R\$ 49,00

Receita: **Risoto de camarão**



Quinta da Romaneira Rosé 2009
85% Tinta Roriz e 15% Tinta Franca 12%
Douro
Estilo: Rosé Leve
Produtor: Quinta da Romaneira
Temperatura: 8-10 °
Envelhecimento: Aço inox

Este vinho rosé da região do Douro, em Portugal, é elaborado pelo tradicional método de "bica aberta" que consiste basicamente na separação das películas antes do processo de fermentação do vinho, resultado num produto de coloração vermelha muito leve, translúcida e brilhante. Aromas de frutas vermelhas frescas, flores e toques leves de especiarias. No paladar é vibrante e fresco, com acidez brilhante e ótimo equilíbrio.

Preço médio R\$ 45,00

Receita: **Bolo de chocolate com vinho**



Quinta do Noval Fine Ruby 2011
Tinta Roriz, Touriga Francesa, Tinta Barroca 19,5%
Portugal
Estilo: Fortificado
Produtor: Quinta do Noval
Temperatura: 14 °
Envelhecimento: 3 anos em barricas.

Um vinho de cor viva e profunda. Aromas de frutas frescas. Apimentado. Um vinho balanceado e de final persistente.

Preço médio R\$ 78,00

Grand Cru VINHOS

Dr. Sampaio Ferraz, 336 – Cambui – CAMPINAS - (19) 3252-4311
Av. Saldanha Marinho, 1593 – Alemães – PIRACICABA – (19) 3432-3465

O seu portal de turismo e gastronomia

Guia de estabelecimentos | Roteiros | Notícias |
Receitas | Ebooks | Promoções | Descontos | Vídeos

Gastrovia
turismo e gastronomia



www.gastrovia.com.br