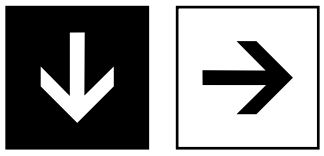
TAPADA DOS MONGES



VINHOS NORTE
T. +351 253 509 040
marketing@vinhosnorte.com
www.vinhosnorte.com

DOC
VINHO VERDE BRANCO 2009

€14,00 → 12,5% VOL.
ENÓLOGO OENOLOGIST
Guilhereme Pereira
CASTAS VARIETALS
Alvarinho

É um Vinho Branco elaborado a partir da casta mais aristocrata da região que lhe confere uma cor amarela citrina, um aroma de belo efeito, cheio de fruta, casca de laranja e notas minerais. Na boca surge vivo, com uma acidez elegante que intensifica a frescura no paladar. O final longo e a persistência aromática confinam num vinho requintado e harmonioso. Acompanha pratos exóticos de peixe e mariscos. Servir a 8º-10ºC.

It is a White Wine made from the most aristocratic varietal of the region, presenting a yellow citrine colour and enthralling aromas, full of fruit, orange peel and mineral notes. On the mouth it is lively, with elegant acidity that enhances the freshness on the palate. The lingering finish and its aromatic persistence bring a grand finale to this exquisite and harmonious wine. It is perfect with exotic dishes.

PUB

CARPACCIO DE ROBALO COM GENGIBRE E GELADO DE PEPINO
SEA BASS CARPACCIO
WITH GINGER AND CUCUMBER ICE-CREAM

INGREDIENTES
400g robalo limpo; 40g cebolinho; 50g gengibre; 100g pimento vermelho; flor- de-sal; redução vinagre balsâmico; q.b. gelado de pepino, azeite e crocante.

PREPARAÇÃO
Lamine o robalo. Descasque o pimento e corte em brunesa. Descasque e lamine o gengibre. Pique o cebolinho. Para servir, cubra o fundo do prato com o robalo. De seguida, regue com um fio de azeite, salpique com cebolinho e coloque o gengibre e o pimento vermelho. No centro, coloque o gelado e decore com o crocante. Por fim, coloque a redução de vinagre balsâmico e tempere com flor-de-sal.

INGREDIENTS
400g clean sea bass; 40g spring onion; 50g ginger; 100g red pepper; fleur de sel; balsamic vinegar reduction; cucumber ice-cream to taste, olive oil and crisp.

PREPARATION
Laminate the sea bass. Peel the pepper and cut it brunoise. Peel and laminate the ginger. Chop the spring onion. To serve, cover the bottom of the plate with the sea bass. Next, drizzle with olive oil, sprinkle the spring onion and add the ginger and the red pepper. In the centre, place the ice-cream and the crisp. Finally, put the balsamic vinegar reduction and season with fleur de sel.

CHEF MARCO GOMES