



TAPADA DOS MONGES DOC ROSÉ 2007

€6,50

10.5 % vol.

Enólogo/Oenologist: Guilherme Pereira

Castas/Varietals: Espadeiro

Cor rosada muito viva e cativante, cristalino. Aroma muito intenso, frutos vermelhos como morango, cereja, framboesa, notas de goiaba madura, perfumado e elegante. Na boca confirma os aromas, a acidez é notória e transmite-lhe persistência, agradável volume, harmonioso, termina longo e persistente. Belo rosé!

Crystal-clear, very lively and captivating pink colour. Very intense aroma, red fruit such as strawberry, cherry, raspberry, notes of ripe guava, perfumed and elegant. In the mouth it confirms the aromas, the acidity is noticeable and conveys persistency, pleasant volume, harmonious, long and persistent finish. A fine rosé!

NOVA COLHEITA DISPONÍVEL A PARTIR DO DIA 14 DE FEVEREIRO.
NEW HARVEST AVAILABLE IN VALENTINE'S DAY.

Manuel da Costa Carvalho Lima e Filhos | T. +351 253 509 040 | F. +351 253 502 354

geral@vinhosnorte.com

www.vinhosnorte.com



PUDIM CREMOSO DE FRAMBOESA CREAMY RASPBERRY PUDDING

INGREDIENTES: sémola; leite; natas; açúcar; baunilha; framboesas; folhas de gelatina; casca de laranja e limão; mel; licor Grand Marnier; sal.

INGREDIENTS: semolina; milk; cream; sugar; vanilla; raspberries; gelatine sheets; orange and lemon rind; honey; Grand Marnier liqueur; salt.

PREPARAÇÃO: Ferva 60ml de leite com sal, junte 10g de sémola e cozinhe 6 a 8 minutos, e deixe arrefecer. Ponha meia folha de gelatina em água fria e depois adicione à sémola. Junte casca de limão e de laranja. Bata 60ml de natas com 12g de açúcar e adicione à mistura. Ponha o preparado nas formas e deixe no frio pelo menos 2H00. Faça o sumo de framboesas e reduza ao lume para ficar como xarope. Caramelize 30g de mel numa frigadeira pequena e adicione 20ml de licor Grand Marnier. Junte framboesas e cozinhe 15 a 20 minutos.

PREPARATION: Boil 60ml of milk with salt, add 10g of semolina and let it cook for 6 to 8 minutes. Let it cool. Put half sheet of gelatine in cold water and then add to the semolina. Add the orange and lemon rind. Whisk 60ml of cream with 12g of sugar and add to the mixture. Put the mixture in pans and take to the fridge for at least 2 hours. Prepare the raspberry juice and reduce it to syrup. Caramelize 30g of honey in a small frying pan and add 20ml of Grand Marnier liqueur. Add the raspberries and let it cook for 15 to 20 minutes.

CHEF Gyula Harangi