

<http://alexandracorvo.wordpress.com/>

Nemea Reserve 2004 do Tsantalis



Nemea é uma denominação de origem do Peloponeso e Tsantalis é uma família produtora super tradicional. O vinho é feito com a uva Agiorgitiko e é bem impressionante, pela peculiaridade dos aromas, sabores e, é claro, sua origem. Andei olhando em algumas lojas e parece que ele custa meros 40 – 45 reais. Vale bem.

Aromas de fruta no álcool, meio picante. tabaco, ou fumo de corda, açáí ou jaboticaba, pimenta do reino,

B: cheia, ótima acidez, estrutura de taninos finos, bem fundidos com o álcool que tem força sem ser desequilibrado. Final amargo, longo, lembra café e folhas maceradas (chá preto). Retrogosto meio balsâmico, lembra um pouco vermute.

Como era sexta feira, comprei 2 queijos de cabra, um holandês cablanca e outro tipo brick. Umas blueberries, umas torradinhas com linhaça, e não há razão para mais nada.

<http://lesoliveira.net/02mp/?tag=vinhos&paged=2>

O vinho leva 81% da uva Aghiorghitiko. Conhecia essa uva? Eu também não. Essa é uma das duas uvas mais populares da Grécia e tem como característica ser resistente ao calor. A outra é a Xynomavro.

*Salame de javali, peito de peru defumado, prova de azeites e pão.
Jantar em 13 de junho de 2010.*