



Neste Natal receba a dobrar. A melhor receita e um grande vinho.

Receitas de Natal

MR PREMIUM TINTO & PERÚ ASSADO COM ALECRIM

Recomendamos
MR PREMIUM TINTO

O Natal é o cheiro a peru saído do forno, o frenesim das crianças a correr pela sala, a família que entra pela porta trazendo o frio da rua, é a reunião da família à mesa, os sabores suculentos e as conversas bem acompanhadas por vinho e lembranças de outros anos.

O Natal à mesa passa mais devagar, disfruta-se melhor e tem mais sabor.

Este Natal acompanhe o peru com o **MR Premium Tinto do Monte da Ravasqueira**, um vinho de homenagem lançado apenas em anos excecionais. É a expressão máxima do potencial da nossa vinha em sintonia com o nosso know-how adquirido ao longo dos anos.

O ano de 2012 foi considerado excecional para lançar este vinho único, fruto de uma viticultura e enologia de precisão, que procura incessantemente a manifestação minuciosa do terroir através de cachos ou cepas que, por inúmeros motivos, tiveram um comportamento diferente, influenciando a sua concentração e riqueza. A prova deste vinho demonstra o resultado da expressão de uma seleção de pequenos terroirs dentro do terroir do Monte da Ravasqueira.

Este vinho apresenta uma cor encarnada escura, densa e opaca, nariz complexo e intenso. Este vinho faz nos sentir Trufas, cedro, leve iodo, azeitona preta, cacau e intensa mescla de fruta preta e vermelha e figos secos. Sente-se ainda um especiado, com pimenta preta, tomilho e prolongamento mineral. Na prova, evidencia taninos recortados, finos e crescentes com concentração no meio da prova, fresca balsâmica, carne, ameixas, amoras e mirtilos, a que acresce um final cheio de força e mineral. Pode e deve ser decantado. Para beber entre 2014 e 2030.

Ingredientes

- 3/4 de 1 chávena (180 ml) de azeite
- 3 colheres de sopa de alho picado
- 2 colheres de sopa de alecrim fresco picado
- 1 colher de sopa de manjeriço fresco picado
- 1 colher de sopa de ervas finas
- 1 colher de chá de pimenta preta
- Sal a gosto
- 1 peru inteiro (5,5 kg)

Preparação

- 1 Misture o azeite, o alho, o alecrim, o manjeriço, as ervas-finas, a pimenta preta e o sal. Reserve.
- 2 Limpe o peru, removendo qualquer excesso de gordura. Seque-o. Com cuidado, separe a pele da carne do peito do peru com as mãos, movendo os dedos entre a camada de pele e carne. Tenha cuidado para não rasgar a pele.
- 3 Ainda com as suas mãos, preencha o espaço entre a pele e o peito com a pasta feita com o azeite e o alecrim. Aproveite a pasta que sobrar para barrar o peru. Se necessário, use palitos para prender qualquer parte da pele do peru que tenha rasgado.
- 4 Coloque o peru num tabuleiro, cubra o fundo com aproximadamente 0,5 cm de água. Leve o peru a assar de acordo com o seu peso, estimando um período de 40 minutos no forno a 180 °C) para cada quilo de peru. Para saber se o peru está assado, utilize um termómetro de cozinha, insira-o na coxa e quando atingir os 82 °C o provavelmente está pronto a comer.

