

Verjus

SENTIDOS Verjus 2022

Touriga Nacional & Tinta Caiada



CLASSIFICAÇÃO	Verjus
CASTAS	50% Touriga Nacional 50% Tinta Caiada
ALCOÓL	0 %
ADITIVOS	Sulfitos
CONSERVAÇÃO	Proteger da luz direta e manter refrigerado após a abertura
FORMATO	250 ml – garrafa de vidro 500 ml – garrafa de vidro

IDENTIDADE

Um verjus produzido a partir do sumo não alcoólico de uvas verdes das castas Touriga Nacional e Tinta Caiada.

NOTAS DE PROVA

Citrino-pálido. Fresco com um delicado e presente agridoce. Aromas de maçã e um toque de madeira.

SUGESTÕES DE CONSUMO

O verjus é largamente aclamado por muitos chefs como uma alternativa mais harmoniosa de que o sumo de limão e o vinagre. Ao partilharem a mesma essência ácida natural, verjus e vinho acompanham-se num equilíbrio perfeito de sabores e intensidades.

Utilize-o para temperar saladas ou intensificar o sabor de sopas e molhos. Experimente-o numa marinada para deglaçar ou até mesmo finalizar um salteado. Aventure-se também a usá-lo em cocktails e sobremesas.

PRODUÇÃO

As uvas ainda verdes são prensadas e o sumo resultante é mantido refrigerado durante cerca de 3 semanas, permitindo a decantação natural das impurezas. Uma vez decantado, é filtrado, cuidadosamente pasteurizado e engarrafado de imediato.

