

**Prova de vinho**  
**24.02.2017**  
**16:00 – 19:00**



# Newsletter



**Sugestões:**  
**Novos vinhos**  
**Casal da Coelheira**  
**Quinta do Todão**  
**Receitas portuguesas**  
**Vinho do Porto**  
**Colheita e Vintage**  
**Azeite extra virgem**

**Sábado, 04.03.**  
**10:00 -14:00**  
**aberto**

Edição: Março 2017



*Francesinha, uma especialidade entre muitas da cozinha portuguesa*

## Cozinha Portuguesa

### Conteúdo

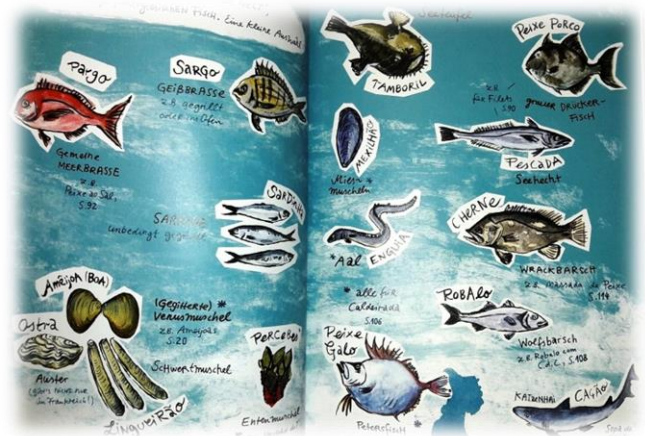
- ❖ Cozinha portuguesa
- ❖ Prova de vinho 24.02.2017
- ❖ Horário de funcionamento
- ❖ Novos produtos/Sugestões
- ❖ Aprenda alemão

A cozinha Portuguesa é muito diversificada ... apesar do pequeno tamanho do país, tem uma cozinha bastante simples, mas muito requintado. A cozinha tradicional é baseada numa grande variedade de peixes e mariscos, carne, legumes, arroz e batatas; Além disso, o feijão, é alimento importante da cozinha Portuguesa que é usado tanto em pratos principais como em sobremesas. Ensopados e sopas também têm um papel importante na cozinha portuguesa. Para preparação é sempre usado bastante azeite"<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Quelle: [https://de.wikipedia.org/wiki/Portugiesische\\_K%C3%BCche](https://de.wikipedia.org/wiki/Portugiesische_K%C3%BCche)

# Best of Portugal

Para poder também cozinhar e provar as delícias portuguesas, dispomos agora de um livro de cozinha portuguesa em alemão - „**Die Portugiesische Küche**“, de Alexandra Klobouk und Rita Cortes Valente de Oliveira. Inclui muitas receitas, histórias e ilustrações fantásticas.



## Prova de vinho e azeite

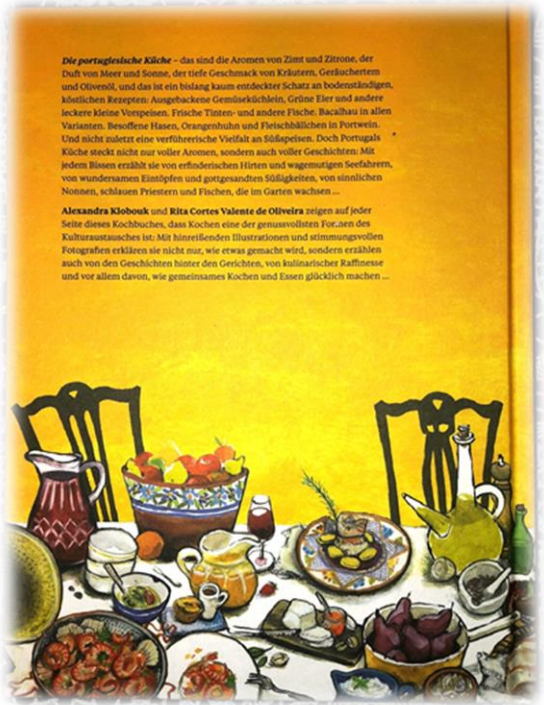
Convidamo-lo para a próxima prova de vinho! Venha provar os nossos vinhos numa autêntica atmosfera internacional.

Nesta prova de vinho, apresentamos o vinho da empresa **Casal das Coelheira**. As vinhas situam-se no Tejo, na proximidade da Vila Tramagal, uma zona que se caracteriza pelo seu clima Mediterrânico.

O vinho branco, **Vinho Branco Reserva Casal da Coelheira**, é feito a partir das castas Chardonnay e Arinto; o teor de álcool é de 13,5%. Este vinho é bom para acompanhamento de peixe e carnes brancas.

O vinho tinto, **Vinho Tinto Reserva Casal da Coelheira**, é feito a partir das castas Touriga Nacional, Cabernet Sauvigno e Touriga Franca, e é estagiado em cascos de carvalho francês e americano; o teor de álcool é de 13,6%. Este vinho é ideal para pratos de carne fortes.

Como vinho para sobremesa, saboreamos um **Vinho do Porto Barão de Vilar Tawny**, um porto levemente envelhecido com notas frutadas e canela. Teor de álcool 19,5%, e a temperatura ideal para consumir é de 12C.



# Best of Portugal



**Quê:** Prova de vinho e azeite – vinho branco (Vinho Branco Reserva Casal da Coelheira), vinho tinto (Vinho Tinto Reserva Casal da Coelheira), vinho do Porto (Barão de Vilar Tawny), Azeite (Extra virgem)

**Local:** Best of Portugal, Radetzkystraße 13, 1030 Wien (Eléctrico 1/O)

**Quando:** Sexta-feira, 24.02.2017 16:00 – 19:00

## Horário de funcionamento

O nosso horário normal de funcionamento:  
**seg-Sex 10:00–13:30 e 14:30–18:30.**

**Sábado, 04.03., estamos abertos das 10:00 – 14:00.**

## Sugestões

### Novo Vinho

A nossa oferta de vinhos continua a aumentar!

Agora com os vinhos da **Quinta do Todão** Reserva tinto 2012 e uma larga seleção da **Quinta Casal da Coelheira**, como vinho tinto Mythos, vinho tinto reserva casal da Coelheira, vinho tinto Terraços do Tejo,...).

Os Açores também estão novamente bem representados com o **Licor Angélica** e o vinho branco **Frei Gigante**.



Na próxima semana aguardamos a chegada de um novo vinho da Douro Prime: **Tranquilo Branco Reserva**. Logo que chegue publicaremos a notícia no Facebook.

# Best of Portugal



## Azeite extra virgem

O nosso azeite (1a qualidade, extração a frio) provem dos olivais da família do Norte de Portugal (Trás-os-Montes e Alto-Douro), e é processado na Cooperativa agrícola de Vila - Flor. Daqui é enviado diretamente para Viena

O azeite está disponível nos formatos de garrafa de **0,25L e 0,5L, e de garrafão de 2L e 5L.**

## Vinho do Porto

O vinho do Porto é uma bebida nobre, desde a sua preparação ao armazenamento muito complexo e caro.

Para situações especiais, sugerimos o **vinho do porto 10, 20, 30 e 40 anos, ou também o Porto Vintage e o Porto Colheita.**



## Aprenda Alemão connosco

- o casal - das Paar (Ehepaar)
- cozinhar - kochen
- francês, francesa - französisch ("Francesinha" = kleine Französin)
- o licor - der Likör
- o livro - das Buch
- a uva - die Traube

