

RECETAS CODOBESAS CON ROSADOS 2013

Para Raúl Serrano, sumiller Vivir el Vino, este año en general el color de casi todos los rosados es menos intenso. Del típico rosa se a pasado a tonos asalmonados. Hemos seleccionado ocho de los mejores rosados que podemos encontrar hoy en día en el mercado de diferentes zonas de nuestra geografía.



FLAMENQUINES CON HITO 2013

BODEGAS CEPA 21. D.O. RIBERA DEL DUERO

Un plato donde el juego consiste en enrollar filetes de lomo previamente rellenos de jamón, tocino y huevo duro. Lo maridamos con Hito 2013, un rosado de buena intensidad con aromas de bayas rojas y negras sobre un fondo de caramelos y especias dulces. En boca es fresco, muy vivo.



SALMOREJO CON PAGO DEL VICARIO 2013

PAGO DEL VICARIO. VT CASTILLA

Quién no conoce el famoso Salmorejo cordobés, el plato más típico de esta zona. Una salsa hecha a base de tomate, pan, ajo y aceite de oliva. Ideal para tomar con Pago del Vicario con notas de mermelada de grosella y arándanos y violetas. Notas de regaliz negro, chicle bomba y especias dulces. En boca es amplio, vivo y goloso.



TORTILLA TRUFADA DE YEMA Y RABO CON ABADAL 2013

BODEGAS ABADAL. D.O. PLA I LLEVANT

Presentada por La Taberna del Río y galardonada con el primer premio en el Concurso de la tapa de Córdoba es una receta de tortilla de patata fresca, rabo de toro y trufa de Córdoba. Combina con este Abadal de aromas a cereza, ciruela madura e incluso panadería. En boca es amplio, fresco y vivo.



MAZAMORRA CON OCHOA 2013

BODEGAS OCHOA. D.O. NAVARRA

La mazamorra es otra sopa fría que se diferencia del salmorejo cordobés por no llevar tomate. Ideal para tomar con Ochoa Rosado que en esta añada descubrimos aromas de fresón y frambuesas sobre un fondo de hojarasca. En boca, frescura en todo el recorrido, perfecta acidez y final largo y goloso.

PASTEL CORDOBÉS CON ENATE 2013

BODEGAS ENATE. D.O. SOMONTANO

El pastel cordobés es uno de los postres más tradicionales a partir de una masa de harina, agua, vinagre, manteca de cerdo y relleno de cabello de ángel. Para refrescar el paladar nada mejor que Enate, un rosado de media intensidad, con aromas de fresón, sotobosque, caramelos y hoja de parra.

En boca, es mas sobrio, la fruta madura, punto alcohólico y correcta acidez.



TIERRA DE ACEITE Y VINO CON 7L 2013

BODEGAS LA LEGUA. D.O. CIGALES

Receta a base de vino y aceite propuesta por Fusión By Sojo y ganadora del 2º Concurso de la tapa de Córdoba. Para maridarla proponemos el rosado de Bodegas La Legua con aromas de bayas rojas, pensamientos azules y fondo de caramelo y zarcillo.

En boca es fresco, buena carga frutal y acidez



QUINOSSOTO DE SETAS Y JUGO DE RABO DE TORO CON JARDIN DE LUCULO 2013

JARDÍN DE LUCULO. D.O. NAVARRA

Otro de los ganadores del 2º Concurso de la Tapa de Córdoba, el plato de Casa Galicia Blanco Enea que consiste en una quinoa cocinada a modo de rissoto, Un plato ideal para Jardín de Lúculo Rosado fresco y floral, toques de sotobosque y regaliz rojo. En boca es amplio, goloso, mantiene la fruta.



ALCACHOFAS A LA MONTILLANA CON ARRAYÁN 2013

BODEGAS ARRAYÁN. D.O. MÉNTRIDA

Un plato a base de alcachofas rehogadas con aceite, cebolla, ajos, hierbabuena y vino, cómo no, de Montilla,. Difícil de maridar con el vino, pero el rosado de Arrayán puede con todo por sus aromas de frutos rojos en sazón, hojarasca, jazmín, regaliz rojo y un fondo caramelos la violetera. En boca es amplio, graso, con volumen.

