



CINCO PLATOS NAVIDEÑOS PARA CINCO VINOS DE RUEDA

Llegan los festejos navideños y para los que tengan que recibir invitados, las comidas y cenas de estas fiestas pueden llegar a ser un auténtico quebradero de cabeza. Como estos son momentos para disfrutar en familia y no complicarse en la cocina, la D.O. Rueda propone 5 maridajes de vino para tu menú navideño con los que ser el perfecto anfitrión:

1. El tradicional capón relleno.

Vino Recomendado: **VIÑA SANZO SOBRE LÍAS 2018. RODRÍGUEZ SANZO.**

Para algunos las cenas navideñas no son buen momento para innovar, y prefieren acertar con el tradicional capón relleno. Acompañado con el vino **Viña Sanzo sobre lías 2018** de la D.O. Rueda, hacen el perfecto plato principal de cualquier comida navideña. Procedente de un viñedo centenario, ubicado en una de las áreas de mayor altitud de la D.O. Rueda, en la zona de Segovia, es un vino con aromas mentolados y de frutos secos, que resulta untuoso y persistente en boca.

2. Gallina trufada

Vino recomendado: **ERESMA PLUS VERDEJO 2017. BODEGA LA SOTERRAÑA.**

Al ser fría, la gallina trufada es un buen plato para tener preparado días antes y no tener ningún imprevisto. Es una opción muy sabrosa, que combina con huevo hilado y con una buena copa de **Eresma Plus Verdejo 2017** de la D.O. Rueda, un vino que presenta un bonito color amarillo pajizo y reflejos verdosos. De gran intensidad aromática, notas de hinojo, fondo mineral y recuerdos cítricos, fruto de permanecer 6 meses en crianza con sus lías finas, aportando en boca untuosidad y elegancia.



3. Confit de pato a la naranja y miel

Vino recomendado: **VERDEAL 500 FLORES 2017. BODEGAS VERDEAL**

Pese a lo que se suele pensar, este plato de origen francés es mucho más fácil de elaborar de lo que parece. Se puede acompañar con parmienter a la vainilla para darle un tono más festivo. Es perfecto para tomar con una copa, de **Verdeal 500 flores 2017 de la D.O. Rueda**, elaborado con la uva verdejo de Rueda y fermenta en barrica en la que permanece durante 15 meses en contacto con las lías finas, confiriendo al vino un perfecto equilibrio entre frescura y complejidad.

4. Cogote de merluza

Vino recomendado: **SEÑORIO DE GARCIGRANDE VERDEJO 2018. BODEGAS GARCIGRANDE.**

Para los que seáis más de pescado que de carne, un cogote de merluza es el plato perfecto. Como entrante recomendamos elaborar una crema ligera de verduras a la que, si se añade una bolita de helado de apio, aportaremos un toque especial. Esta mezcla de sabores es perfecta para acompañarla con un **Señorío de Garcigrande Verdejo 2018 de la D.O. Rueda**. Vino que cuenta con la certificación de apto para veganos, de color amarillo verdoso, que resulta equilibrado, fresco y con intenso recuerdo de la variedad verdejo en boca.

5. Salmón ahumado con salsa de trufa

Vino recomendado: **ATYPIQUE DE VERDERRUBÍ 2015. VIÑEDOS VERDERRUBÍ.**

Dale un giro al típico salmón ahumado con un toque especial de salsa de trufa. Se puede acompañar con patatas soufflé para quedar como un profesional de la cocina. Y ya si brindas con una copa de **Atypique de Verderrubí 2015** de la D.O. Rueda, más. Este vino ecológico, ha permanecido 6 meses en crianza en tina de roble francés sobre lías, con aromas anisados característicos de la verdejo y con un toque de fino broche que nos recuerda los tostados de la madera, aportando un gran volumen en boca.



Por último, sugerimos para tomar sólo, como aperitivo antes de las comidas, durante o como Brindis final, una copa de ***Cantosán brut, Bodegas Grupo Yllera***, vino espumoso de la D.O. Rueda, elaborado con uva verdejo y siguiendo el método tradicional o método champanoise. Vino con finas burbujas de aromas cítricos, pan tostado y frutos secos. En boca resulta elegante y delicado es el perfecto colofón para cualquier menú navideño.