

Rueda, 26 de marzo de 2020

NOTA DE PRENSA. -

DÍA INTERNACIONAL DEL QUESO

ELIGE EL VINO PERFECTO PARA TU QUESO PREFERIDO

El 27 de marzo es el día Internacional del Queso, una fecha señalada en el calendario de los “cheeselovers”. Por ello, la Denominación de Origen Rueda te propone cinco vinos elaborados con la variedad verdejo, autóctona de la zona, que podrás acompañar con cinco quesos irresistibles.

Queso Gruyere

Este queso duro suizo está elaborado a base de leche de vaca entera y posee un sabor dulce, similar a la nuez, que perdura en el paladar. Su sabor y textura varían con la edad, pero es característico por su aroma y sabor picante. Es el ingrediente perfecto para recetas como: quiches, sopas de cebolla o ensalada. Hoy te proponemos acompañarlo con un Yllera **Verdejo Vendimia Nocturna 2019 de Bodegas Grupo Yllera**. La madurez frutal del vino, y los toques herbáceos permiten que el Gruyère ensalce su suavidad y su sabor picante. Este vino presenta un color amarillo pajizo con toques verdosos. En nariz se aprecian aromas de frutas cítricas, frutas blancas y un toque anisado al final. Muy elegante y sedoso en boca, nos deja un agradable sabor amargo, típico de la variedad Verdejo de la D.O. Rueda.

Raclette

También procedente de suiza, este queso tradicional del país posee un característico por su punto ácido. Qué mejor que tomarlo fundido en el plato que lleva su nombre y que se ha convertido en todo un ritual perfecto para una comida familiar: La Raclette. Acompáñalo junto a los ingredientes tradicionales como patatas cocidas o embutidos variados, descorchando una botella de **Tres Pílares Verdejo 2019 de Bodegas Tres Pílares**. Este tipo de queso encaja fácilmente con este Verdejo de la D.O. Rueda, gracias a la viveza y a los toques afrutados del vino. De color amarillo pajizo con reflejos verdosos, muy intenso en nariz y rico en matices; pomelo, mandarina y finas hierbas balsámicas. Entrada en boca agradable y con una buena acidez, el final es largo y ligeramente goloso.

Queso Castellano

Producto regional de Castilla y León, elaborado con leche de oveja cruda o pasteurizada. Es ligeramente picante y tiene un sabor persistente. Vale la pena tomarlo solo. De hecho, es ideal para tomar en cualquier momento del día, como aperitivo o como postre, y acompañado de una copa de **Campo Eliseo Cuvée alegre Verdejo 2018 de Bodegas Burdigala**. Un vino que con su frescura y su cremosidad, matizará el carácter potente del queso castellano. Este vino presenta un color amarillo intenso con destellos verdosos. En nariz se aprecia un amplio abanico de aromas, con matices de manzana, pera y notas cítricas. La permanencia y crianza sobre lías le confiere un agradable recuerdo de frutos secos y de pan brioche. En boca resulta sedoso, estructurado y con una acidez equilibrada.

Queso Provolone

Queso italiano originario del sur del país, hecho con leche de vaca y con un sabor distinto, depende de su versión, dulce o picante. Algunas variedades incluso pueden ser ahumadas. Para conseguir que desprenda todos sus aromas y su sabor intenso, se recomienda tomarlo caliente. Por ejemplo, con tomate en rodajas sobre un plato de barro y directo al horno, acompañado de una copa de **Cuatro Rayas 40 vendimias Cuvée 2018, de bodegas Cuatro Rayas**, este vino encaja a la perfección por la buena acidez y matices ahumados que presenta el vino y que pueden aparecer en el queso provolone. Presenta un bonito color amarillo limón con tonos acerados, en nariz resulta muy intenso y varietal, toques anisados, heno y con recuerdos balsámicos de su paso por madera. En boca es amplio, intenso, envolvente y con una acidez muy bien integrada.

Queso de oveja curado con trufa

Elaborado a base de leche de oveja es un queso diferente, muy exótico, con un sabor intenso y único, gracias al aroma que le confiere la trufa. Es perfecto para consumirlo en la clásica tabla de quesos junto con una copa de Un queso de oveja trufado, presenta unas características organolépticas intensas, persistentes, untuosas y algo salinas en boca, matizadas por cierta sensación de humedad, de tierra, de mineralidad, que posiblemente le aporta la trufa. Para esta ocasión os recomendamos un vino de **Javier Sanz Fermentado en Barrica 2018, de Bodegas Javier Sanz**, este vino armoniza perfectamente con los matices terrosos del queso, debido a los aromas tostados que le da el paso del vino por barrica. De color amarillo dorado y muy brillante. En nariz es elegante y rico en matices con aromas de tierra seca, heno y de fruta madura de hueso, tipo melocotón y albaricoque. En boca es sedoso y con toques minerales con una madera bien integrada. Un vino con un final largo y equilibrado para disfrutar en buena compañía.