

Rueda, 27 de octubre de 2021

NOTA DE PRENSA. -

MARIDAJES PARA OTOÑO

¡Nos encanta el otoño! La lluvia tras los cristales, el calor del hogar, el olor a castañas asadas, la paleta de ocre con la que se viste el campo... Estos meses ofrecen numerosos planes para disfrutar con familia y amigos. Por ello, la D.O. Rueda te recomienda cinco maridajes propios de esta época para saborear antes de que llegue el invierno ¡Chin, chin!

Tostas de boletus con cebolla caramelizada acompañada de Martivilí Verdejo 2020, de Bodegas y Viñedos Ángel Lorenzo Cachazo.

Este vino de color amarillo tiene destellos verdosos y aromas frutales de manzana verde y flores blancas. En boca es redondo, fresco y con una acidez bien equilibrada. Un Verdejo de Rueda que combina a la perfección con el sabor dulce de la cebolla caramelizada y el toque amargo del *boletus edulis*.

Berenjenas rellenas al curry con semillas de amapola acompañadas de Viña Cimbrón Selección 2020, de Bodegas Félix Sanz.

De color amarillo pajizo con reflejos verdes. En nariz, destacan sus aromas potentes de fruta fresca y los toques herbáceos anisados propios de la variedad. En boca es estructurado, elegante y sabroso. El toque picante de la berenjena y el especiado del curry se equilibran con la frescura y persistencia de este vino.

Gratín de patata, calabaza y queso de cabra acompañada de vino Finca Montico Verdejo 2020, de Bodegas Marqués de Riscal.

Presenta un tono amarillo verdoso. Es intenso y complejo en nariz; tiene toques de finas hierbas, flores blancas y aromas afrutados como la pera y el melocotón de viña. En boca es equilibrado y sabroso, muy untuoso y con una agradable persistencia en el final. La frescura de este vino atenúa los matices dulzones de la calabaza y la patata, consiguiendo una armonía ideal.

Arroz al horno con costillas, setas y castañas acompañado de Finca Montepedroso Verdejo 2020, de Finca Montepedroso.

Vino amarillo limón con destellos verdes esmerilados. Desprende una alta intensidad aromática rica en matices que evocan a frutas maduras de hueso y cítricos, además de contar con toques de humo y notas minerales. En boca es elegante y sabroso. Su



untuosidad y frescura armonizan a la perfección con las distintas texturas del plato, creando una agradable fusión de sabores.

Rodaballo al horno con ajo y cayena acompañado de José Pariente Cuvée Especial 2019, de Bodegas José Pariente.

La sutileza y elegancia en nariz de este vino -de color amarillo pajizo con ribetes verdosos - aporta frescura y notas balsámicas. En boca es amplio, cremoso, con volumen y estructura gracias a la crianza sobre lías en depósitos ovoides de cemento de arcilla. Su mineralidad equilibra el intenso sabor de las especias y resulta perfecto para acompañar el rodaballo por su recuerdo anisado.