

MARIDAJES DE PRIMAVERA CON VINOS DE LA D.O. RUEDA

¡Por fin llegó la primavera! El sol se queda con nosotros cada día un ratito más y las temperaturas dan una tregua a las prendas de abrigo. Es la época perfecta para retomar los encuentros que el invierno había dejado congelados y dar rienda suelta a los planes gastronómicos al aire libre. Ya sea en una terraza, en una escapada rural o en el porche de tu casa, la D.O. Rueda te propone cinco ejemplos de vinos blancos para maridar con elaboraciones gastronómicas propias de esta estación. ¡Comparte tus momentos únicos en primavera con un vino D.O. Rueda!

Caballa al horno con hierbas aromáticas - *Chapirete Selección 2021 Verdejo, de Viñas Murillo*

La primavera es la época por excelencia para el consumo de pescados azules como la caballa, que contiene altos valores de potasio, yodo y fósforo. Te recomendamos prepararla con hierbas aromáticas como tomillo, romero y menta; y añadir un toque de limón. Para acompañar este plato, el ***Chapirete Selección 2021 Verdejo, de Viñas Murillo***, es la mejor opción. Criado sobre lías, es un vino de color amarillo pajizo con reflejos verdosos que en nariz presenta aromas herbáceos (hinojo y menta) y de manzana verde. En boca es sabroso, potente y rico en matices, cuyo tacto ligeramente graso complementa a la perfección la textura de la caballa.

Lasaña de alcachofas con crema ligera de parmesano - *Muedra Verdejo 2020, de Bodegas Muelas*

La alcachofa, aliada natural contra el colesterol, es una verdura muy apreciada por sus propiedades diuréticas y saciantes. Prueba a prepararla con una emulsión de queso parmesano y acompaña este plato con ***Muedra Verdejo 2020, de Bodegas Muelas***. Se trata de un vino expresivo, suave y fresco, elaborado con uvas se obtienen de la vendimia manual. De color amarillo pajizo, contiene aromas a fruta blanca como la manzana, a cítricos y a hinojo. En boca es alegre, sabroso y refrescante. Su buen equilibrio entre acidez y amargor le convierten en un vino altamente versátil.

Tataki de atún rojo y sésamo - *José Pariente Cuvée Especial 2019, de Bodegas José Pariente*

Esta especie de atún únicamente se pueden pescar en primavera, cuando migra del Atlántico al Mediterráneo a través del estrecho de Gibraltar. Para elaborar el tataki, uno de los platos más saludables de la comida japonesa, es importante marinarlo primero y, después, cocinarlo dejando el interior casi crudo. Solo así se conseguirá un estallido de sabor que alcanzará su punto álgido si lo combinamos con ***José Pariente Cuvée Especial 2019, de Bodegas José Pariente***. Su fermentación y crianza sobre lías durante once meses en depósitos ovoides de cemento de arcilla le convierten en un vino complejo, altamente gastronómico. Amarillo brillante con ribetes verdosos, en nariz tiene notas

balsámicas y cierta mineralidad. En boca, está provisto de una gran suavidad y sedosidad que le aportan elegancia.

Almejas con pasta y salteado de espinacas, habitas y ajos frescos - Pita Verdejo Dominio de Verderrubí Verdejo 2021, de Bodegas Pita

Aprovecha los meses en los que aún puedes encontrar marisco fresco de excelente calidad en los mercados y crea el tándem perfecto: almejas con una buena base de las hortalizas y verduras propias de temporada. Un menú de mar y tierra, repleto de vitaminas y hierro, que te recomendamos completar con **Pita Verdejo Dominio de Verderrubí 2021, de Bodegas Pita**. Proveniente de viñedos orgánicos, es un vino limpio y brillante, de color amarillo verdoso. Con aromas a fruta de la pasión, pomelo y monte bajo, en boca es untoso y bien equilibrado.

Estofado de cordero con salsa a la menta - Rodríguez & Sanzo Bajo Velo 2020, de Bodegas Rodríguez Sanzo

La carne del cordero es sana, sabrosa y favorece la actividad metabólica. Para disfrutarlo de una manera original y refrescante durante esta primavera, cocínalo con una salsa a base de menta fresca y añade al estofado guisantes y judías verdes. Una receta perfecta para degustarla con **Rodríguez & Sanzo Bajo Velo 2020 de Bodegas Rodríguez Sanzo**. Un vino de crianza biológica que retoma la tradición de la época isabelina. Se fermenta en barricas de roble francés el primer y segundo año para pasar después a botas jerezanas, donde permanece de 8 a 10 meses. El resultado final es un vino en el que encontramos tanto aromas a frutos secos, como a fruta de hueso, hierbas de tocador y notas balsámicas. En boca es graso, con un toque salino y un final punzante.

Fuente: Consejo Regulador de la D.O. Rueda 983 868 248

Siempre podrán encontrar información actualizada en el web: www.dorueda.com

