



DÍA DE LA TAPA:

TAPAS Y VINOS D.O. RUEDA: “Mucho que compartir”

Este 16 de junio se celebra el **Día Mundial de la Tapa** y... ¡qué mejor forma de rendirle homenaje que haciendo una ruta por los bares de tu zona! **En la Denominación de Origen Rueda nos gusta mucho compartir el “momento tapeo” en compañía de amigos y familia.** Por eso, te proponemos cinco ejemplos de vinos D.O. Rueda para acompañar a esas tapas “basic” con las que todos nos identificamos y que nunca faltan en nuestros locales gastronómicos de referencia. **¡Vámonos de tapas con un vino D.O. Rueda!**

Tortilla española

¡Todo un básico! Su gran ventaja es que, además de estar riquísima, la puedes disfrutar a tu gusto, más o menos cuajada, con o sin cebolla y rellena de algún ingrediente como el pimiento. Sea como sea, te recomendamos acompañar este “must-have” del tapeo español ***Finca Montepedroso 2021, de Bodegas Finca Montepedroso***. Este vino está elaborado con uva verdejo y ha estado en contacto con sus lías finas, que le transmiten complejidad y persistencia. En nariz predominan las notas de albaricoque, melocotón, hinojo, cascara de almendra verde, anís y frutas frescas, con recuerdos de heno recién cortado y ligeros toques de humo mezclados con notas minerales. Aterciopelado y sedoso en boca, con una acidez bien equilibrada, es perfecto para acompañar este plato popular que podrás encontrar en casi cualquier bar o restaurante del país.

Tabla de quesos

No hay duda: España sí es país para quesos. Muchas son las denominaciones de origen de este derivado lácteo a lo largo y ancho de nuestra geografía. ¿Te gusta el queso curado manchego o eres más del fresco de Burgos? ¿Te apasiona untar *regañás* en la Torta del Casar o te inclinas más por un ahumado de tetilla gallego? Pues tenemos una buena noticia: todos los quesos que puedas imaginar combinan con un ***Ramón Bilbao Edición limitada Verdejo 2018, de Ramón Bilbao***. Es un vino intenso en nariz que combina aromas cítricos y de hueso, con toques balsámicos, a flores, notas herbales e incluso especiadas. Fermentado en tulipas de hormigón y criado durante de 8 meses en barricas de roble francés y húngaro, en boca es largo, con acidez y cremosidad.

Jamón ibérico

No hay quien se resista a este clásico de la gastronomía nacional. Recién cortado y acompañado de pan artesano, constituye una de las tapas más solicitadas en nuestros establecimientos gastronómicos. Te recomendamos maridarlos con ***Cuatro Rayas Longverdejo Viñedos Centenarios 2020 -Gran Vino de Rueda-, de Bodega Cuatro Rayas***. Este vino procede de viñedos viejos y está elaborado con levaduras ancestrales de la zona. En él predominan la acidez y el nervio en boca; y la fruta fresca y la mineralidad en nariz. Complejo y equilibrado, se trata de un vino con identidad



propia que encaja a la perfección con la untuosidad del jamón, dándole un punto de frescura y potenciando su sabor.

Tosta de gambas

¡Quién no la ha probado alguna vez! Crujiente, picante, deliciosa... En algunas cocinas la preparan con un toque de alioli y en otras conservan los ajos fritos y laminados en su presentación. En todo caso, prueba a saborearla con un ***Sapientia Verdejo Ecológico 2021, de El Lagar de Moha***. Este vino procede de viñedos ecológicos, con 3 meses de crianza sobre lías en depósitos de hormigón. Presenta aromas varietales, propios de la verdejo de Rueda, como la manzana verde, el anís y el hinojo. Su buena acidez y amplitud en boca le convierten en la mejor opción para equilibrar la intensidad de esta tapa en todas sus variantes.

Patatas bravas

“Unas bravas” que se precien deben estar crujientes por fuera, tiernas por dentro y acompañadas por una deliciosa y potente salsa cuyo ingrediente estrella es, sin duda, el pimentón. Solo así podrán presumir de ser la reina de las tapas, esa que nunca puede faltar en cualquier bar que se precie. Si de verdad quieres disfrutar de las patatas bravas en todo su esplendor, acompáñalas de una copa de ***Diez Siglos Ecológico/Vegano 2020, de Bodegas Diez Siglos***. Se trata de un vino fermentado en sus propias lías durante tres meses y con un pequeño reposo en botella. En nariz es intenso con aromas a hierba fresca, hinojo y toques anisados típicos de la variedad verdejo. Brillante y con un potente volumen en boca, su correcta acidez marida a la perfección con este contundente y típico plato de la gastronomía española.

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

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

