

CALLE SAN AGUSTÍN



PRESENTA SU GASTRONOMÍA EN LA CASA DE LA RIOJA DE SAN SEBASTIÁN

TRAVESÍA DE LAUREL



La zona de La Laurel viajará el próximo 18 de abril para presentar su oferta gastronómica en la Casa de La Rioja en San Sebastián. Se trata de un lugar privilegiado desde el que poder dar a conocer la gastronomía, la cultura y el carácter cercano y amable de nuestra tierra.

En esta ocasión, la delegación de representantes de la Asociación de Hosteleros de La Laurel se llevará los fogones "a cuestras" para presentar a los asistentes la esencia de nuestra zona: sabores elaborados con productos de cercanía y maridados con vino de Rioja de la Bodega de Marqués de Cáceres, en una degustación de 5 pinchos premiados y elaborados con DOP e IGPs riojanas y maridadas con 5 vinos especialmente elegidos para el evento.

LUGAR DEL EVENTO

Casa de La Rioja en Guipúzcoa
Paseo de Salamanca, 13-14
20003 San Sebastián

FECHA DEL EVENTO

18 de abril a las 19:00

CALLE SAN AGUSTÍN



CARTA DE PINCHOS Y MARIDAJES

Degustación de 5 pinchos premiados y elaborados con DOP e IGP riojanas y maridadas con 5 vinos especialmente elegidos para el evento por:

TRAVESÍA DE LAUREL



BODEGAS MARQUÊS DE CÁCERES

2º PREMIO DELANTAL DE PLATA

Lingote Riojano

Maridaje:
EXCELLENS ROSÉ



Notas de cata

Luminoso color rosa pálido de delicada tonalidad. Nariz compleja que desvela notas florales de pétalos de rosa, clavel que se funden a una fruta rica que evoca al melocotón y a la pera. Delicioso paso en boca se expresa con volumen y una equilibrada vivacidad que brinda frescura y un final largo y goloso. Deliciosa expresión frutal en vía retronasal. Este Rosé se revela delicado por su suave complejidad y sus sabrosos matices que invitan a saborearlo en cualquier momento.

Alcachofa rellena de fritada riojana con anchoas del Cantábrico

Maridaje:
MATURANA Monovarietal



Notas de cata

Su color profundo adelanta un ímpetu y estilo propio. En nariz, hasta oxigenarse bien, puede comenzar tímido. Pero una vez abierto despliega una compleja gama de notas maduras de fruta negra, matices cremosos de tostados finos y notas licorosas de maceración y frutas de hueso. En boca explota su singularidad. Al primer paso de fruta fresca se le superponen en cadena los sabores rotundos de volumen de unos taninos densos, jugosos, maduros. Retrogusto muy característico de esta variedad, tánica, amable y de una gran vivacidad. Toda una apuesta de futuro con un gran potencial por desarrollar en siguientes vendimias.

PINCHO MÁS RIOJANO 2015

Fardelejo de cardo con Nuez de Pedroso

Maridaje:
GENERACIÓN MC



Notas de cata

Color burdeos intenso con reflejos casi púrpura que anuncian el carácter de concentración y estructura del vino. Nariz potente, intensa y rica con su fruta negra, sus notas de lichi que se enlazan a la perfección a un roble de tostado fino, definido con nuestra precisión. Se llena de matices, pasando de notas lácteas a un fondo de dulce canela y especias algo exóticas que se funden en un equilibrio magistral. En nariz destaca su intensidad, tiene toda la personalidad del joven talento que arroja la viva expresión de cualidades tan diversas. Resulta contundente, atractivo y capaz de mostrar de forma simultánea elegancia y dulzura. Tanino muy concentrado, redondo, llena la boca con paso firme, finura y untuosidad. Final de cata sumamente largo, con un predominio de fruta negra salvaje en vía retronasal. Despierta los sentidos en su largo paso largo en boca, este gran vino de perfil moderno satisface plenamente a los disfrutones.

Pan de AOVE ECO de Alfaro con carne mechada y verduras de Calahorra

Maridaje:
ANTEA FERMENTADO EN BARRICA



Notas de cata

Color amarillo pajizo, brillante. Nariz fresca y compleja, las frutas maduras (manzana reineta, pera, frutas de hueso) se enlazan con notas de brioche y tostados finos muy bien integradas. En copa arroja una multitud de matices que alegran unos aromas a flores blancas. Vino largo, redondo y voluminoso en boca. La frescura de su acidez equilibrada y la complejidad de su delicado fondo de roble brindan complejidad y sostén al vino, dejando un final de cata largo y goloso. Por vía retronasal destacan notas a lías y un fondo avainillado que se funden con la fruta madura. Un vino con gran personalidad, versátil, a la vez que fácil de disfrutar en multitud de momentos, eventos y maridajes.

Milhojas costradas con caramelo de almendras, crema y nata

Maridaje:
GAUDIUM



Notas de cata

Viste un color rubí oscuro y reflejos brillantes. Destaca por su intensidad, complejidad y profundidad. El roble de grano fino donde ha reposado lo dota de notas tostadas y especiadas construyendo así la delicada complejidad de lo que representa un vino único y singular. Se llena de matices y capas que superponen la fruta rica, una discreta mineralidad y la profundidad de su especial complejidad. Es una fusión de sensaciones que pasa por la ciruela negra, madura, el recuerdo a tomillo y notas balsámicas que enriquecen el conjunto final. Muy rico en boca, de sabor rotundo, desliza con gran elegancia desvelando a la cata la amplitud de unos taninos golosos. Final de cata muy largo y fino, de gran complejidad, arroja un registro de ricos matices, muy fieles a aquellas sensaciones que aglutinan sus aromas. Es un ejemplo de equilibrio y distinción tanto en nariz como en su paso en boca.