



Ajuntament de l'Aldea
Regidoria de Ciutadania

7è MARIDATGE MUSICAL

Música en directe amb Maria Jacobs, Tapes i Vins DO Terra Alta

16 novembre - Pavelló d'Esports - l'Aldea

+ info www.laldea.cat



Diputació Tarragona

#impulsemaldea





Restaurant La Vaqueria
t-. 977 50 38 16
a-. av Catalunya 373
c-. restaurantlavaqueria@gmail.com

Hummus de Cigró, Pollastre i Figa



Corritjola Rosat

Celler: Celler Arrufí (Batea).

Descripció: Vi jove rosat, ecològic, consum vegà.

Varietats: Garnatxa negra.

Elaboració: Maceració pel·licular en fred durant 6h, posterior sagnat del most i fermentació a temperatura controlada a 16-18° C. Posterior criança amb lies al dipòsit durant dos mesos.

En nas: Fruits vermells i notes florals.

En boca: Suau i equilibrat, amb notes de magrana i tocs cítrics.

Maridatge: Amanides, entrants freds, peix i marisc, formatges, carns suaus.

BAR * RESTAURANT



Restaurant Pòdium

t- 977 45 09 44 - 660 180 530

a- c/ Sant Genís 31

Fals Entrepà "Capritxet"



Celler: Celler Jordi Miró (Corbera d'Ebre).

Descripció: Blanc jove (petita criança parcial de 3 mesos).

Varietats: Garnatxa blanca.

Elaboració: S'introdueix al dipòsit les pells i el most durant 24 hores a 10 °C. La fermentació alcohòlica es realitza en dipòsit d'inòx (90%) i 10% en bota nova de roure francès de 300 litres. A la bota es realitza el "batonage" i una criança de 3 mesos. El cupatge final és un 92% vi jove i un 8% de la bota.

En nas: Intensitat mitjana. Aromes a poma vermella, fonoll i matisos de pell de llimona.

En Boca: Fresc i untuós. Textura sedosa. Fruïtes madures i dolces (meló, taronja, pera i poma vermella). Fusta ben integrada aportant complexitat i tocs especiats. Toc amargant agradable al final llarg.

Maridatge: Molt versàtil a la taula: aperitius, arrossos, pasta, pesca salada, peix i carn a la brasa.



**Jordi Miró
Garnatxa
Blanca**

HECTOR RODA

Restaurant "la Llar"

Restaurant La Llar Hèctor Roda
t. 977 45 05 06
a. av Francesc Robert Graupera S/N
c. hrrodamar@gmail.com

Timbal d'Alvocat en Bacallà i Romesco



PROHOM Blanc Experiencia

Celler: Celler Coma d'en Bonet (Gandesa).

Descripció: Blanc criança.

Varietats: 10% Garnatxa blanca i 30% Viognier.

Elaboració: Selecció del raïm, fermentació en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada. Criança en botes de roure francès durant 6 mesos.

En nas: Intensitat mitjana. Complexitat aromàtica: flors blanques, fruita de polpa blanca madura.

En boca: Complex, cremós, elegant i estructurat.

Maridatge: Tot tipus d'arrossos, carns blanques i vermelles, formatges i peixos grassos.



Masia Ullets
EVENTS

Masia Ullets EVENTS
t-. 670 91 40 40
a-. c/ Raval de la Llet 86
c-. gerencia@hotelciutatamposta.es

Mini Burguer d'Angus, Ceba Caramel·litzada amb Mel i Mostassa



Il·lusió Negre

Celler: Celler Xavier Clua (Vilalba dels Arcs).

Descripció: Negre lleugera criança.

Varietats: 50% Garnatxa negra i 50% Garnatxa peluda.

Elaboració: Maceració, fermentació alcohòlica i malolàctica en foudre de roure francès de 5.000 litres durant 9 mesos.

En nas: Aromes de fruita vermella amb notes especiades, molt expressiu.

En boca: Saborós amb tanins madurs, fusta ben integrada que dona una garnatxa potent amb una bona acidesa.

Maridatge: Embotits i formatges semicurats o curats, canelons, carns a la brasa.

HECTOR RODA

Restaurant "la Llar"

Restaurant La Llar Hèctor Roda
t-. 977 45 05 06
a-. av Francesc Robert Graupera S/N
c-. hrrodamar@gmail.com

Rulo de Vedella amb Foie i salsa de Bolets



1925

Celler: Essència de Lluna (Gandesa).

Descripció: Negre criança en ous.

Varietats: Carinyena

Elaboració: Selecció del raïm de vinyes velles. Criança de 9 mesos en un ou de ceràmica.

En nas: Aromes balsàmics, fruits vermells madurs, especiats.

En boca: Tanins fins madurs, llarg recorregut en boca, estructura mitjana, complex.

Maridatge: Formatges i embotits curats. Carns vermelles i caça, plats guisats.

Castanya i Grosella negra



Puresa Dolç Blanc Brisat



Celler: Celler Cooperatiu Gandesa (Gandesa).

Descripció: Vi dolç blanc brisat.

Varietats: Garnatxa blanca.

Elaboració: Vi blanc elaborat amb Garnatxa blanca madura seleccionada. Fermentació amb les pells del raïm (brisa) deixant sucres residuals al vi. Criança de 12 mesos en botes amb les mares.

En nas: Fruita assecada com orellanes, figues, pell de taronja, codonyat. Notes anisades i de menta. Floral, molt potent i complex. Aromes a vi ranci de qualitat.

En boca: Molt untuós i amb volum. Fresc i afruitat. Torrats lleugers. Persistent.

Maridatge: Foie, formatges, carquinyolis, panellets, pastissos, xocolata negra, pastissos i brioixeria.

Un any més, volem que siguis protagonista directe del maridatge!
Per sortir en pantalla, fes les teues publicacions a *Instagram* amb l'etiqueta
#maridatgelaldea2024, menciona **@laldea.cat** i recorda tenir el compte obert.
Comparteix fotos simpàtiques dels vins, les tapes, els teus amics i amigues i
experimenta gustos, olors i sabors al màxim del **7è Maridatge Musical de l'Aldea
2024!** I després del maridatge, la festa continua amb els ritmes més ballables del
DJ Pani.



#maridatgelaldea2024



laldea.cat



#impulsemalaldea



Ajuntament de **l'Aldea**
Regidoria Ciutadania